vinetur

Juvé & Camps lanza seis experiencias de enoturismo en el Penedès con sus espumosos de larga crianza

Las catas maridarán conservas, trufa, atún rojo, jamón ibérico, foie y ostras en grupos reducidos

lunes 23 de noviembre de 2026



Juvé & Camps pondrá en marcha entre el próximo 19 de diciembre y el próximo 15 de mayo de 2027 un nuevo ciclo de seis experiencias de enoturismo en el Penedès centradas en la relación entre sus espumosos de larga crianza y varios productos gastronómicos. La bodega, con sede en Sant Sadurní d'Anoia, plantea encuentros de aforo reducido y carácter participativo para unir vino, paisaje y cocina en distintas sesiones guiadas por especialistas.

La programación se moverá entre las conservas gourmet, la trufa negra, el atún rojo, el jamón ibérico, el foie y las ostras. Juvé & Camps informa de que las plazas serán limitadas y de que el precio por persona oscilará entre 65 y 110 euros. Las reservas se gestionarán a través de la web de la empresa.

El ciclo arrancará el próximo 19 de diciembre con “El mar en conserva”, una cita dedicada a las conservas gourmet. Será la única sesión que no pase por la finca de Espiells, ya que se celebrará en las cavas centenarias de Sant Sadurní d'Anoia. La bodega ha precisado que el resto de actividades incluirá una visita guiada a Espiells antes de la cata y el maridaje.

La siguiente parada será el próximo 23 de enero de 2027 con “La esencia de la trufa”, centrada en la trufa negra y en sus aromas. El próximo 14 de febrero de 2027 llegará “Atún rojo en cuatro tiempos”, una propuesta dedicada a las distintas posibilidades culinarias de este producto. El calendario seguirá el próximo 20 de marzo de 2027 con “Los matices del jamón ibérico”.

La quinta sesión se celebrará el próximo 17 de abril de 2027 con “El universo del foie”, en la que participará el sumiller Xavier Bassa, tal y como ha avanzado la bodega. El programa terminará el próximo 15 de mayo de 2027 con “Ostras y largas crianzas”, un encuentro pensado para relacionar este producto marino con espumosos elaborados con largos periodos de crianza.

Este tipo de actividades busca ampliar el papel de las visitas a bodega más allá del recorrido clásico por viñedos y cavas. En el sector del vino, los formatos con grupos pequeños permiten explicar con más tiempo el origen de cada alimento, la elaboración de cada botella y el motivo por el que una combinación funciona mejor que otra en boca. Juvé & Camps sitúa esta nueva línea dentro de esa forma de entender el

enoturismo.

Las seis citas se suman a la oferta regular que la firma mantiene durante el año en el Penedès. Entre sus propuestas habituales figuran la Ruta Armonía, que combina una visita a las cavas centenarias con una cata maridada; la Ruta Terroir, centrada en la finca de Espiells y un pícnic entre viñedos; la Ruta Premium, de carácter privado y personalizado; y Aromas del Penedès, dedicada a los vinos de Finca Espiells y a los espumosos de la casa.

Juvé & Camps es una bodega familiar con raíces vitivinícolas que se remontan a 1796 y con la estructura actual fundada en 1921. La empresa está presidida por Joan Juvé y dirigida por Meritxell Juvé, tercera y cuarta generación de la familia. La compañía añade que cultiva 252 hectáreas de viñedo en ecológico desde hace más de 15 años y que aplica viticultura regenerativa en sus fincas.

La bodega vincula esa base agrícola con una trayectoria centrada en los espumosos y con una oferta de visitas que busca atraer tanto al visitante local como al viajero interesado en el vino y la gastronomía. Con este nuevo ciclo, Juvé & Camps incorpora un calendario cerrado de actividades para el invierno y la primavera con productos muy concretos y un precio definido desde el inicio.