



SERVEI DE BUS LLANÇADORA
Sortides regulars amb recorregut des de l'estació de tren Renfe fins a l'Escumostros, amb parades al centre de la vila.

2 d'octubre, de 20.30 a 23.00h
3 d'octubre, de 12.00 a 23.00h
4 d'octubre, de 12.00 a 17.00h

Gratuït.

Organitza:
Ajuntament de Sant Sadurni
SANT SADURNI D'ANOIA CAPITAL DEL CAVA

Amb el suport de:
BCN+ Costa Barcelona
Diputació Barcelona
CONSELL COMARCAL ALT PENEDÈS
PENEDÈS
RUTA III DEL VI PENEDÈS
25

INCAVI Institut Català de la Vinya i del Vi
CORPINNAT
CLÀSSIC PENEDÈS
D.O. CAVA
CAVA WOMEN
SANT SADURNI

Escumostros en directe Música en viu

Escenari Escumostros
Gratuït
Organitza: Ajuntament de Sant Sadurn d'Anoia

Divendres 2 d'octubre
20.30 h | **Brut Nature Surf Riders.** Versions de pop-rock dels anys 80 i 90, amb un repertori ple de grans èxits per cantar, ballar i reviu els clàssics d'una època inoblidable.

Dissabte 3 d'octubre
12.30 h | **Tr3s Tocats.** Rock acústic i versions de grans temes, en format proper i desenfadat que convida a gaudir de la música i del bon ambient en companyia.
15.00 h | **DJ Dani.** Una sessió carregada de ritme per posar banda sonora a la tarda. Temes per ballar, moure's i mantenir l'energia amunt mentre l'Escumostros continua.
18.00 h | **Starman Experience.** Un viatge musical pels grans himnes de David Bowie, amb un espectacle que recupera l'essència i l'univers sonor d'un dels artistes més icònics de la música.
20.30 h | **Mar Expósito Band.** Pop, soul i rock es troben en una proposta vibrant i enèrgica. Una actuació que incorpora els seus nous singles i mostra l'evolució del seu projecte.

Diumenge 4 d'octubre
12.30 h | **Pol Lupion amb banda.** El blues, el pop-rock i el soul conflueixen en el seu projecte debut. Una proposta personal que combina sensibilitat, força i una sonoritat plena de matisos.
15.00 h | **Cloenda musical.** Posem el punt final a l'Escumostros amb música i ambient festiu, en una última estona per brindar, compartir i acomiadar-nos d'un cap de setmana dedicat als vins escumosos i la gastronomia.

Centre de la vila Música en viu

Divendres 2 d'octubre
23.30 h | **Nit Jove**
Plaça de l'Era d'en Guineu, Sant Sadurn d'Anoia
Gratuït
Organitza: Ajuntament de Sant Sadurn d'Anoia

Dissabte 3 d'octubre
23.00 h | **Concert de nit amb Kintus**
Plaça Ajuntament, Sant Sadurn d'Anoia
Gratuït
Organitza: Ajuntament de Sant Sadurn d'Anoia

01.15 h | Tot seguit, sessió DJ Bouette
A la mateixa Plaça Ajuntament
Gratuït
Organitza: Ajuntament de Sant Sadurn d'Anoia

Descobreix Sant Sadurni

Mercat, botigues i música al carrer amb l'ambientació itinerant de la Xaranga Estrella Band.
3 d'octubre | Al matí
Gratuït
Zona comercial del centre vila i mercat
Organitza: Ajuntament de Sant Sadurn d'Anoia i Som Sant Sadurni

Visita al campanar de Sant Sadurni
Descobreix els orígens del campanar de Sant Sadurni, que es remunten al segle XI, i apropa't a la història del municipi des d'un dels seus espais més singulars.

3 d'octubre | 11.00h
7 € adults. Inclou copa de cava Jaume Giró i Giró
Plaça Doctor Salvans (església), Sant Sadurn d'Anoia
Reserves: 606 889 257 | visites@descobrirpenedes.com
Organitza: Descobrir Penedès

Visita guiada per Sant Sadurn d'Anoia
Tot passejant coneixeràs la vila i els inicis del cava quan aquesta indústria ja despuntava com el gran sector de futur.

3 d'octubre | 11.00 h
10 €
Carrer Hospital, 23 (Cava Centre), Sant Sadurn d'Anoia
Reserves: 608 787 299 | info@gustaterra.com
Organitza: Gust a Terra

Aparador Fest
Ruta d'aparadors decorats amb motius al·legòrics al cava.

Del 2 al 16 d'octubre
Gratuït
Botigues adherides a Som Sant Sadurni
Organitza: Ajuntament de Sant Sadurn d'Anoia i Som Sant Sadurni

Cava Centre, visita audiovisual i experiencial
Endinsa't en un viatge pels orígens, la història, els enigmes i secrets del cava a través d'un recorregut audiovisual, participatiu i lúdic.

3 d'octubre | 10.30, 12.00, 13.30, 15.30, 17.00, 18.30 h
4 d'octubre | 10.30, 12.00, 13.30, 15.30 h
6 €
Carrer Hospital, 23, Sant Sadurn d'Anoia
Reserves: 938 913 188 | cavacentre@santsadurni.cat
Organitza: Ajuntament de Sant Sadurn d'Anoia

Cicle Biblioteques amb DO, Most en Ruta
Projecció del documental "L'incroyable trésor de Michel Chasseuil", de Romain Dybiec (França, 2024). Treball guardonat amb el Premi al Millor Documental del Festival Most 2025.

6 d'octubre | 19.00 h
Gratuït
Biblioteca Ramon Bosch de Noya, Plaça Primer Homenatge a la Velleja, 10, Sant Sadurn d'Anoia
Organitza: Biblioteca Ramonx Bosch de Noya i Most Festival

Escumostros en família

Tallers infantils
Activitats i tallers de manualitats a càrrec d'Aixopluc Psicopedagogia perquè els més petits gaudeixin de la Mostra.

3 d'octubre, de 12.00 a 14.30h i de 16.00 a 20.00 h
4 d'octubre, de 12.00 a 14.30h
Gratuït
Inscripcions al mateix espai dels tallers

Parc Lluís Companys, espai de tallers infantils de la Mostra
Organitza: Ajuntament de Sant Sadurn d'Anoia

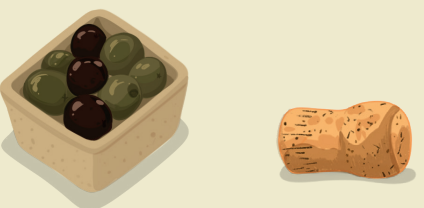


Tiquets

Degustació d'escumosos i gastronomia (6 tiquets): 10€
Copa de tast: 5€
Lloguer de copa de tast: 3€

Els tiquets de degustació i la copa oficial es podran adquirir anticipadament a l'Oficina de Turisme a partir del 23 de setembre i durant la mostra als punts de venda habilitats del Parc Lluís Companys.

*Les zones de consumició són per a ús exclusiu de productes de l'Escumostros.



ESCU MOS TRAS

2,3 i 4 d'octubre 2026

XXX Mostra d'escumosos i gastronomia

Sant Sadurn d'Anoia



El gran punt de trobada dels vins escumosos, a Sant Sadurní d'Anoia

Els Cellers

Cava Denominació d'Origen

Alsina & Sardà	El Mas Ferrer	Naveran
Blancher	Fonpinet	Pagès Entrena
Bolet	Freixenet	Pere Mata
Canals i Munné	Giró Ribot	Segura Viudas
Cavas Hill	Baldús Jané Santacana	Torrens Moliner
Celler Vell	Jaume Giró i Giró	U Més U
Codorniu	Josep Masachs	Vilarnau
Covides Vinyes · Cellers	Maset	Vins El Cep
Domenio	Molí Parellada	

Clàssic Penedès

Albet i Noya	AT Roca	Amat Montané
Aymar	Celler Kripta	Celler Anna Rosell
Can Lleó de Vilanoveta	Celler Mir	La Fita
Can Marlès	Gramona	Mulet Viticultors
Can Suriol	Júlia Bernet	Vins L'Apical
Colet	Juvé & Camps	
Finca Font de Jui	Llopart	
Joan Grill	Mas Bertran	
Loxarel	Nadal	
Montpicolis	Sabaté i Coca	
Torre del Veguer	Torelló	
	Torné & Bel	
	Viader	

La Gastronomia

Banger
Camins del Nord Formatges Artesans
El Canalla entrepans
Hotel Fonda Neus
L'Estrella Cookies Artesanes
La Musclera del Delta
Mallart Artesans Xarcuters
Patisseries La Confiança
Tastet Bar Restaurant
Ylonka Tartas

Altres

Ajuntament de Cañete La Real, poble agermanat
Ajuntament de Zegama, poble agermanat
Penedès Turisme



Experiències Escumostra

Descobreix, tasta i aprèn amb els professionals del sector

Sessions de tast a la Mostra

Inscripcions i pagament 1 hora abans de l'inici de cada activitat a l'estand d'informació de la mostra

Espai de tastos guiats
Parc Lluís Companys, Sant Sadurní d'Anoia

5€
Organitza: Ajuntament de Sant Sadurní d'Anoia

Dissabte 3 d'octubre

12.30 h | Cava Women: El cava a través de les seves protagonistes. De la mà de diverses integrants de Cava Women, descobrirem els seus escumosos i les històries, projectes i mirades que hi ha darrere de cada ampolla.

14.00 h | Dues mirades sobre el cava rosat
Coneixerem les característiques i la versatilitat dels caves rosats de la mà de dos cellers de referència, comparant varietats, elaboracions i diferents expressions.

15.30 h | Entre formatges i escumosos
Escumosos del Penedès i formatges artesans de Camins del Nord en combinacions pensades per potenciar-ne les qualitats i descobrir noves harmonies de sabors, textures i aromes.

17.00 h | Corpinnat: territori, identitat i temps
Descobrirem la personalitat de Corpinnat i la seva manera d'entendre els escumosos del Penedès, a través del territori, les varietats, l'elaboració i la criaça.

Diumenge 4 d'octubre

12.30 h | Cava, Corpinnat, ClàSSic Penedès i Ancestral: quatre mirades sobre l'escumós
El sommelier Edgar Rodríguez ens convida a explorar quatre expressions de l'escumós català: Cava, Corpinnat, Clàssic Penedès i Ancestral. Una aproximació a les seves particularitats, els seus matisos i les diferents filosofies d'elaboració.

14.00 h | Escumosos i fruites: un maridatge inesperat
De la mà d'Edgar Rodríguez, explorarem el potencial gastronòmic dels escumosos en combinacions amb diferents fruites, jugant amb dolçor, acidesa, aromes i textures.

18.30 h | Speed Tasting: els escumosos cara a cara
Un tast dinàmic, proper i participatiu en què els elaboradors visitaran les diferents taules per presentar els seus escumosos, compartir-ne les singularitats i respondre les preguntes dels participants

19.00 h | ClàSSic Penedès: l'expressió d'un territori
Explorarem els ClàSSic Penedès i la seva identitat vitivinícola a través de diferents varietats, estils i criances, comparant maneres d'interpretar un mateix paisatge.

20.30 h | Cava sense secrets
Immersió en la diversitat del cava, des de les expressions més fresques fins als caves de llarga criaça. Veurem com les varietats, el temps de criaça i els diferents estils transformen la personalitat de cada cava.

15.30 h | Ancestrals: una altra manera de fer escumosos
Fruita, frescor i caràcter en un recorregut per diferents escumosos ancestrals. Compararem referències i descobrirem la diversitat d'expressions d'aquest mètode d'elaboració.



Activitats de tast a la Fassina de Can Guineu

Carrer Hospital, 23, Sant Sadurní d'Anoia

Entrades a la venda a
santsadurni.cat/escumostra

Organitza: Ajuntament de Sant Sadurní d'Anoia

Dissabte 3 d'octubre

11.00 h | ClàSSic Penedès, llargues criances

Formatges de Xerigots i llargues criances en un tast de la mà d'Álvaro Ribalta MW. Una experiència per descobrir la complexitat, l'elegància i les harmonies entre copa i formatge.

40€
Organitza: Clàssic Penedès · DO Penedès, amb l'Ajuntament de Sant Sadurní d'Anoia

12.00 h | Tast d'escumosos guanyadors dels Premis Vinari 2026

Tast de 5 vins escumosos guanyadors de medalles d'or als Premis Vinari 2026, entre ells el Gran Vinari d'Or al Millor Vi Escumós Català 2026.

20€
Organitza: Premis Vinari, amb l'Ajuntament de Sant Sadurní d'Anoia

13.00 h | 25 anys de la Ruta del Vi del Penedès, més enllà de les bombolles

Tast guiat: Celebrem els 25 anys de la Ruta del Vi del Penedès amb una selecció d'escumosos que seran el fil conductor per explorar els paisatges, la cultura vitivinícola i la diversitat d'experiències turístiques que ofereix el Penedès.

20€
Organitza: Penedès Turisme, amb l'Ajuntament de Sant Sadurní d'Anoia

16.00 h | Sis mirades de Corpinnat

Sis cellers, sis maneres d'interpretar un mateix territori. Un recorregut per descobrir la diversitat d'estils i personalitats que conviuen sota el segell Corpinnat, amb un compromís compartit amb la terra, l'ecologia i la qualitat.

20€
Organitza: Corpinnat, amb l'Ajuntament de Sant Sadurní d'Anoia

18.00 h | Cava de Guarda Superior, la versatilitat d'un origen

Un mateix origen, infinitat de matisos. Els Comtats de Barcelona són un mosaic de paisatges, sòls i microclimes que aporten una gran riquesa d'expressions. Tastarem 4 Caves de Guarda Superior premiats als Vinari i en descobrirem la seva excel·lència i versatilitat amb Caram Caram.

30€
Organitza: Consell Regulador de la D.O. Cava, amb l'Ajuntament de Sant Sadurní

20.00 h | Bombolles i xocolata: Dones amb gust propi

Una experiència sensorial de lideratge i creativitat femenina: 5 caves, 5 xocolates, 5 veus. Cada maridatge girarà al voltant d'una veu femenina que compartirà la seva visió, història i passió.

20€
Organitza: Cava Women i Xocolates Simón Coll, amb l'Ajuntament de Sant Sadurní d'Anoia

Diumenge 4 d'octubre

11.00 h | Un recorregut pels escumosos identitaris de Catalunya

5 escumosos, 5 expressions i diferents temps de criaça per descobrir la riquesa i la personalitat dels vins escumosos catalans. Tastarem un Cava de Guarda Superior, un ClàSSic Penedès, un Cava de Guarda Superior Reserva, un Corpinnat i un Cava de Paratge Qualificat.

20€
Organitza: INCAVI, amb l'Ajuntament de Sant Sadurní d'Anoia

12.00 h | La copa i l'expressió de l'escumós

Un tast comparatiu per descobrir com cada tipus de copa pot potenciar diferents matisos i capacitats d'expressió dels vins escumosos.

20€
Organitza: Ajuntament de Sant Sadurní d'Anoia

13.00 h | ClàSSic Penedès, llargues criances

Formatges de Xerigots i llargues criances en un tast de la mà d'Álvaro Ribalta MW. Una experiència per descobrir la complexitat, l'elegància i les harmonies entre copa i formatge.

40€
Organitza: Clàssic Penedès · DO Penedès, amb l'Ajuntament de Sant Sadurní d'Anoia

Experiències al territori

Visites, tastos i gastronomia més enllà de la Mostra

La Nit dels Caves Màgnums

Una vetllada per descobrir els secrets dels caves més exclusius i les característiques del format màgnum de la mà dels experts elaboradors.

25 de setembre | 19.00 h

45 €

Celler Gran de Codorniu, av. Jaume Codorniu, s/n, Sant Sadurní d'Anoia

Informació i reserves: www.confrariacava.com
Organitza: Confraria del Cava Sant Sadurní

Visita Brunch a Caves Bolet

Visita guiada pel celler, la cava i l'espai de museu amb eines antigues de la família Bolet a la masia catalana del 1619. Finalitza amb un brunch de tapes tradicionals maridat amb 3 dels nostres vins i caves ecològics.

1 d' octubre | 12.45 h

50 €

Finca Mas Lluet, s/n, Castellví de la Marca

Reserva 663 774 738 · reservas@boletcasamodernista.com
Organitza: Caves Bolet

Joies del centenari. Tast vertical de Reserva Familiar Barón Merten

Tast excepcional de cinc anyades de Reserva Familiar Barón Merten, amb llargues criances i desgorjament tardà.

1 d' octubre | 19.00 h

100 €

Carrer Església, 4, Sant Sadurní d'Anoia

Reserva 938 910 039 · export@cavagiro.com
Organitza: Caves Jaume Giró i Giró

Grans Reserves Secrets

Descobreix l'elaboració del cava i la seva tradició amb un tast de quatre caves de llarga criaça. Gaudeix de la seva complexitat en un entorn únic.

2, 3 i 4 d' octubre | 12.30 h

40 €

Carrer Joan Sala, 2, Sant Sadurní d'Anoia

Reserva 938 917 096 · visita@freixenet.com
Organitza: Freixenet

Cava i tast a la terrassa de l'Hotel Fonda Neus

Gaudeix de 4 tastos de l'Escumostra, una copa de cava rosat i una de brut nature a la terrassa amb vistes de l'hotel.

2, 3 i 4 d' octubre

28 €

Carrer Pelegrí Torelló, 1, Sant Sadurní d'Anoia

Reserva 938 910 365 · fondaneus@fondaneus.com
Organitza: Hotel Fonda Neus

Nit d'Estrelles

Experiència gastronòmica al celler centenari Jaume Giró i Giró: tapa creada pel xef Jordi Esteve, del Restaurant Nectari de Barcelona (1 Estrella Michelin), per maridar amb els caves Montaner Gran Reserva i Trepal Rosat.

2, 3 i 4 d' octubre | A partir de les 18.00 h

13 €

Carrer Església, 4, Sant Sadurní d'Anoia

Reserva 938 910 039 · export@cavagiro.com
Organitza: Caves Jaume Giró i Giró

Visita Vins i El cep

Coneix la història de quatre famílies viticultores unides des de 1980. Passeja entre vinyes i boscos, visita el celler i gaudeix, en un entorn privilegiat del Penedès, d'un tast comentat de dos vins i dos caves.

3 d' octubre | 12.00h

28 €

Can Llopart de les Alzines, s/n, Sant Sadurní d'Anoia

Reserva 620 246 257 · reserva@vinselcep.com
Organitza: Vins El Cep

Bombolles: del mètode ancestral al cava

Celebrem la diversitat de les nostres bombolles! De la frescor del mètode ancestral, a l'estil més tradicional de llarga criaça.

3 d' octubre | 18.30 h

20 €

Carretera C-15, km 19, La Granada

Reserva 900 200 250 · visita@maset.com
Organitza: Cellers Maset

Visita Reserva a Celler Kripta

Visita al celler i degustació de 3 vins escumosos.

4 d' octubre | 11.00 h

30 €

La Serra, s/n, Sant Sadurní d'Anoia

Reserva 938 911 173 · visites@cellerkripta.com
Organitza: Celler Kripta

Experiència immersiva + copa de cava

Submergeix-te en una experiència audiovisual immersiva i diferent, i brinda amb una copa del nostre cava més premiat.

4 d' octubre

4 €

Carretera C-15, km 19, La Granada

Reserva 900 200 250 · visita@maset.com
Organitza: Cellers Maset

L'Ancestral al Castell d'Olièrdola

Presentació de l'Ancestral, de Mulet Viticultors, i de les pintures rupestres d'Olièrdola.

6 d' octubre | 18.00 h

25 €

Carretera BV-2443, km 2, Castell de Sant Miquel d'Olièrdola

Reserva 647 997 198 · hola@muletviticultors.com
Organitza: Mulet Viticultors

5a Nit de Verema Corpinnat

Una vetllada única per gaudir de més de seixanta corpinnats dels 23 cellers de la marca col·lectiva, en un ambient distès i festiu.

9 d' octubre | 17.30 h

70 €

Carrer Tamarit, 10, Sant Sadurní d'Anoia

Reserva nitdeverema.corpinnat.com
Organitza: Corpinnat