vinetur

Rovellats: nuevos reconocimientos internacionales para sus Cavas

La bodega Rovellats, con cifras récord de visitantes este verano, suma nuevos reconocimientos

jueves 2 de julio de 2026

ESCRITO POR WINE BUSINESS



Rovellats, en Sant Martí Sarroca, suma nuevos reconocimientos internacionales para sus cavas en un momento especialmente activo para la bodega, tanto en el ámbito de los concursos como en el de las actividades enoturísticas.

El celler ha obtenido una **Medalla de Oro en el Concours Mondial de Bruxelles para el Rovellats Gran Reserva Original Brut Nature** 2020 y una Medalla de Plata para el Rovellats Gran Reserva Masia S.XV Brut Nature 2016. A estos reconocimientos se suma también el **Oro conseguido por el DO Cava Rosé Garnacha Brut Imperial 2023 en el concurso VINUM World of Rosé 2026**, en la categoría Rosé Sparkling Classic Method.

Estos premios refuerzan la proyección de Rovellats como una de las casas históricas del cava en el Penedès y ponen en valor el trabajo del celler con los espumosos de larga crianza, una de las señas de identidad de la bodega. Las medallas reconocen tres referencias distintas, desde los gran reserva hasta el cava rosado, y consolidan la diversidad de estilos que Rovellats trabaja desde su finca.

Para **Josep Cardona, propietario de Rovellats**, estos reconocimientos tienen un significado especial porque llegan después de años de trabajo discreto en la viña y en la cava. "Una medalla siempre hace ilusión, pero lo que realmente nos satisface es que se reconozca una manera de hacer. En Rovellats creemos en el tiempo, en la paciencia y en la expresión de nuestro paisaje", señala.

Cardona también destaca el valor de que los premios lleguen en distintos estilos de cava. "Que se reconozca un gran reserva brut nature y también un rosado nos confirma que el camino es sólido. No se trata solo de una etiqueta concreta, sino de una forma de entender el cava desde la calidad, la crianza y el respeto por el origen", añade.

Los galardones coinciden con unos meses de intensa actividad en el celler. Durante la primavera, Rovellats ha vivido un fuerte dinamismo enoturístico, **con récord de visitas en mayo y propuestas como la Primavera del Cava**, el Viball o nuevas experiencias que combinan cava, gastronomía y actividades al aire libre. La bodega también ha impulsado formatos pensados para grupos y empresas, como actividades de team building en torno al vino y el paisaje.

La llegada del verano marca, además, el inicio de uno de los momentos más importantes del año para Rovellats: la preparación de la vendimia. Durante las próximas semanas, el celler abrirá sus puertas a visitantes que quieran conocer de cerca cómo se vive este periodo, desde la recogida manual de la uva hasta la entrada

en la zona de prensas y la evolución del most en sus primeras fases.

"Nos gusta que quien nos visita entienda que el cava no empieza en la botella, sino mucho antes: en la viña, en la vendimia y en cada decisión que se toma durante el año", afirma **Alex Martínez, responsable de enoturismo**. "La vendimia es un momento muy especial para compartir con el público, porque permite ver la parte más viva y más auténtica del proceso".

Con estos nuevos reconocimientos, Rovellats encara el verano reforzando su posicionamiento en los concursos internacionales y consolidando una oferta enoturística que busca acercar al visitante a la identidad del celler. Premios, visitas, vendimia y territorio se combinan en una etapa especialmente positiva para una casa que continúa defendiendo el valor del cava elaborado con tiempo, oficio y raíz penedesenca.