D.O. CAVA

NOTA DE PREMSA

El segell d'Elaborador Integral de la D.O. CAVA suma quatre nous cellers familiars

- **Celler Eudald Massana, Caves Bolet, Torrens Moliner i Rovellats ja llueixen el segell que dona visibilitat que duen a terme tot el procés d'elaboració a la seva propietat.**

- **El selecte grup d'Elaboradors Integrals ja suma 19 caves, i es preveu que s'incorporin més cellers durant el 2026, que actualment estan passant el procés d'auditories oficials.**

D'esquerra a dreta: Xavier Bolet, enòleg i viticultor de Caves Bolet; Oriol Massana, desena generació al capdavant d'Eudald Massana; Josep Cardona, tercera generació de Rovellats, i Xavier Torrens, tercera generació al capdavant de Torrens Moliner.

D.O. CAVA

Vilafranca del Penedès, 27 de gener del 2026. Celler Eudald Massana de Sant Pau d'Ordal (Subirats), Caves Bolet de la Finca Mas Lluet (Castellví de la Marca), Torrens Moliner de la Finca Heretat (La Fortesa) i Rovellats de Sant Martí Sarroca s'han convertit en els quatre nous Elaboradors Integrals de la DO CAVA. Les quatre caves son de propietat familiar. Amb aquestes quatre incorporacions el selecte grup d'aquesta categoria de la D.O. CAVA ja suma 19 cellers. I està previst que, durant aquest any, s'hi incorporin nous cellers.

El segell de qualitat d'Elaborador Integral identifica aquells cellers de la D.O. Cava que duen a terme tot el procés d'elaboració del Cava de principi a fi a la mateixa propietat. S'elabora i embotella el 100 % dels seus vins base en les seves pròpies instal·lacions, controlant cada etapa de l'elaboració, des del premsat del raïm fins el desgorjament final. Per a Josep Cardona, tercera generació de Rovellats, aquesta distinció, no és només un segell tècnic; té un significat de prestigi i posicionament dins el mercat. Parla de la màxima garantia de qualitat i reforça la nostra identitat de Cava Històrica, donant un valor afegit als nostres Caves i fent palesa la traçabilitat i el nostre compromís amb la terra. Per fi podem parlar de Caves 100% collita pròpia."

Així ho assegura Xavier Bolet, enòleg i viticultor de Caves Bolet, qui destaca que "el segell d'elaboradors integrals representa per a nosaltres un segell d'identitat, ja que des dels nostres inicis hem vinificat el nostre Cava amb raïm de collita pròpia (...) Amb aquest segell es plasma la nostra cura al territori, que es veu reflectit en els nostres Caves i es dona a conèixer amb l'enoturisme".

Xavier Torrens, tercera generació al capdavant de Torrens Moliner, per la seva part, recalca l'indubtable caràcter familiar d'aquests cellers i la seva aposta ferma per la D.O. CAVA, ja que "sempre hem estat defensors del Cava i apostat perquè la qualitat del producte estigui per sobre de tot; una aposta pel territori, pels nostres viticultors i per les nostres varietats autòctones del Penedès". Una filosofia compartida por tots els cellers que s'incorporen al segell, com Eudald Massana que, a través d'Oriol Massana, desena generació d'aquesta família cavista, assenyala que aquest segell "reforça el nostre compromís amb l'origen, la qualitat i una viticultura ecològica i biodinàmica fidel al territori".

El president de la D.O. CAVA, Javier Pagés, afirma que les noves incorporacions al segell d'Elaborador Integral de la D.O. CAVA "evidencien l'interès per la qualitat, l'autenticitat, l'excel·lència i la singularitat". Afegeix que "els Caves d'Elaborador Integral contribueixen a elevar el prestigi del sector" i recorda que "més enllà de l'aspecte tècnic, el segell reflecteix una forma de treballar i d'entendre el vi: un compromís amb la traçabilitat i la coherència".

Javier Pagés, en aquest sentit, també assegura que els estrictes controls de la D.O. CAVA asseguren la traçabilitat d'un origen i alts estàndards de qualitat; i remarca que la reglamentació

de la D.O. CAVA és “de les més exigents del mon”. El president de la D.O. CAVA no té dubtes que “aquest segell aporta un valor diferencial tangible, reforça la confiança del consumidor i dona visibilitat a l’esforç dels cellers que aposten per l’excel·lència des de l’origen”.

La família **Bolet** es dedica a l’activitat vitivinícola des de fa més de set generacions. Son viticultors i elaboradors integrals des del 1619. Amb més de 70 hectàrees de vinyes pròpies a l’actualitat, des del 2003 el seu cultiu és 100% ecològic, comptant amb la certificació ecològica CCPAE, ja que pels Bolet la passió pel vi i l’amor per la terra forma un tot, integrat amb la cura de l’entorn i la seva biodiversitat. Així, totes les seves elaboracions son ecològiques, i els seus Caves son tots de Guarda Superior Reserva i Gran Reserva.

Eudald Massana és fruït de la història de nou generacions de la família Massana dedicades a la viticultura. El celler compta amb 30 hectàrees de vinyes pròpies, situades al cor del Penedès, a Sant Pau d’Ordal (Subirats), on ha apostat des dels inicis per un cultiu ecològic i biodinàmica. Per a l’elaboració de tots els seus vins i Caves utilitzen únicament raïm procedent de la seva finca, on cultiven sis varietats de raïm blanc i sis varietats de raïm negre diferents.

Rovellats és un projecte familiar amb la seva tercera generació al capdavant, que sorgeix a Sant Martí Sarroca, Alt Penedès, bevent d’un passat vinculat al vi des de l’Edat Mitjana. Així, a 12 metres de profunditat, sota la masia del segle XV a la qual s’hi se assenta el celler, s’hi troba una cava única al mon per la seva original estructura d’estrella de sis puntes i una rotonda central. Rovellats elabora, des de la seva aposta per la qualitat, una producció molt curada amb la que continua donant forma a la seva llarga tradició.

Torrens Moliner, després de llargs anys de tradició en el cultiu de la vinya i l’elaboració de vins a La Fortesa, petita població de la comarca d’Anoia, el 1981 la família elabora la primera ampolla com Torrens Moliner. S’hi troba a la propietat Heretat La Fortesa i controla tot el procés productiu, des de la vinya fins el producte final, premsant i vinificant el seu propi raïm a la seva propietat.

Elaborador Integral, distintiu de celler artesanal de qualitat

La menció “Elaborador Integral” s’estableix només per a aquells cellers que premsen i elaboren el 100% del vi base de la seva producció de Cava, així com elaboren el 100% dels seus Caves a la mateixa propietat (celler), i no adquireixen ampolles en rima o punta a altres elaboradors. El distintiu “Elaborador Integral” només pot ser utilitzat per aquells cellers que tenen reconegut anualment el corresponent dret per part del Consell Regulador de la D.O. CAVA, segons el compliment **durant els dos exercicis** anteriors dels requisits fixats a tal fi.

El distintiu “Elaborador Integral” només pot ser utilitzat pels Caves que hagin estat elaborats íntegrament a la propietat i es comercialitzin sota marques no compartides per altres elaboradors de Cava, i que compleixin íntegrament amb els requisits propis de la menció. No es podrà utilitzar aquest distintiu en productes emparats sota la fórmula d’elaboració per encàrrec i a l’etiquetatge haurà de constar en qualsevol cas la raó social de l’elaborador. L’incompliment d’algun dels requisits fa perdre el dret a utilitzar el distintiu durant els dos exercicis següents a que es produeixi l’incompliment.

D.O. CAVA, compromís amb l’origen, la terra i la sostenibilitat

Amb més d'un 70% de vendes internacionals, CAVA és una de les D.O.s espanyoles que més exporta. Reuneix més de 38.000 hectàrees de vinya i a més de 6.200 viticultors. Els seus 349 cellers associats són presents en més de 100 països. El CAVA, harmonia universal per a la gastronomia, s'elabora pel mètode tradicional amb un estricte compromís amb l'origen, la terra i la sostenibilitat.

cava.wine @cava.do @DO_Cava docava @do.cava

Per a més informació:

Esther del Pozo

estherdelpozo@mahala.es

663 373 816