

La nostra protagonista d'aquestes dues pàgines és la Maria Rosa Cardona, una personalitat hiperactiva amb una vitalitat i entusiasme envejables que, en un principi, no tenia gaire clara la seva possible incorporació a l'empresa familiar, les Caves Rovellats, que el seu avi va fundar a principis de segle: **“Estudiava, treballava i gaudia d'altres activitats creatives i enriquidores a nivell personal.”**

Així, va acumular una bona formació –dret, màrqueting i comunicació, direcció d'empreses, exportació, idiomes, disseny...-, potser degut a les seves innumbrables inquietuds i també perquè **“encara no havia decidit que volia fer exclusivament”**, però finalment es va animar a acceptar entrar al negoci del cava, quan la seva família li ho va proposar, i avui diu: **“Els primers anys a Caves Rovellats van ser els millors de la meua vida, quant a que m'obrien un món nou de possibilitats.”** Un dels seus primers canvis va ser dissenyar etiquetes de cava en color negre, causant una gran estupefacció: **“Vaig pensar que teníem uns productes de gran qualitat i una empresa seriosa, que aquell era el color que millor transmetia aquests valors, i així van quedar com són avui.”** Els antecedents, en qualsevol cas, fan que resulti curiós que comencés sent ella sola qui portés el negoci, trencant una tradició marcada, en aquest sector: **“Els pares ens van educar en la tolerància i el progressisme i van confiar plenament en les meves aptituds des del primer moment.”** Després s'hi afegiria el seu germà, encarregant-se de la producció.

L'empresa compta avui amb tres centres de treball, el d'elaboració al terme municipal de Sant Martí Sarroca, i les oficines i la central de distribució a Barcelona. Cal afegir que el nom de la firma és el mateix del poble on s'elabora, Rovellats, que existeix des del segle X i ha conservat l'estructura arquitectònica del conjunt, si bé dedicant, en una bona part, l'interior de les edificacions a celler. Actualment, la masia conforma un bell recinte ajardinat, al voltant del qual es troben les vinyes. Destaca especialment la cava subterrània, a deu metres de profunditat, l'estructura radial de la qual és única, doncs té forma d'estrella de sis puntes.

Històricament, les vinyes de la propietat es dedicaven només a produir vi tranquil, seguint la tradició del Penedès. Potser per això, i tornant als orígens, Rovellats va presentar el primer vi Blanc de Blancs fa uns quatre anys, amb un èxit rotund: **“Vam escollir vinyes velles, que donen una producció molt escassa però d'excel·lent qualitat, per aconseguir un vi amb més cos que l'habitual del Penedès, però sense perdre frescor i fruitositat.”**

Val a dir que Caves Rovellats és de les comptades cases que elabora tots els seus productes exclusivament a partir de collites pròpies, doncs la masia compta amb dues-centes deu hectàrees: **“Per elaborar un gran cava és condició indispensable un bon vi base, i aquest només es pot obtenir de collites sanes i equilibrades. Per això és tant important acotar el rendiment de les vinyes, juntament amb la viticultura adequada i la tecnologia en l'elaboració per obtenir vins de la màxima qualitat. El secret és veremar en la relació òptima de sucres i acidesa que fan innecessàries correccions o**

addicions posteriors al celler. Sempre hem apostat pels productes totalment naturals.”

La Maria Rosa ens parla també del premsat, que té una importància primordial: **“Emprem un sistema diferent, que no masega el raïm i després només la millor qualitat de most.”** L'inconvenient és clar; el rendiment és de només un quaranta-cinc per cent de tota la producció, per això van optar des del principi per elaborar **“reserves limitades”**, especialitzant-se en **“productes d'alta gamma i sobretot en els Grans Reserves”**. Això vol dir que donen una llarga criança o segona fermentació als seus caves: **“El mínim són dos anys, que arriba fins a sis en determinats productes.”**

No és casualitat, doncs, que el cava Rovellats es trobi a les botigues especialitzades i tingui un lloc destacat als millors restaurants; tanmateix, els preus no són desorbitats: **“Tenim una bona relació qualitat-preu.”** L'avalen innumbrables guardons nacionals i internacionals, entre els quals la Maria Rosa destaca una medalla d'or a Burdeus. **“No és fàcil que un cava sigui premiat amb la màxima distinció a França on, malgrat tot, exportem”**, diu somrient. Cal assenyalar també que el Comitè Olímpic Espanyol va triar el seu Blanc de Blancs i el Cava Chardonnay Brut Nature per als Jocs d'Atlanta, i que han servit a la Casa Reial Espanyola en diferents ocasions: **“M'omple de satisfacció ser present en els moments feliços de la gent a través dels nostres productes.”**

La nostra protagonista, tercera generació de cavistes, ha posat molt més que un granet de sorra perquè Caves Rovellats continuï sent una de les marques que més prestigi ha assolit en el món del cava, la projecció exterior de la qual abasta la majoria de països de la Comunitat Europea, els Estats Units, Canadà, Corea, Japó i Taiwan. La Maria Rosa, però, toca de peus a terra: **“Encara hem de treballar molt més perquè el món del cava tingui el reconeixement internacional que es mereix.”**

En un altre ordre de coses, i esperonada per les nostres preguntes, la Maria Rosa parla també de la figura de la dona treballadora: **“Tot i que avui dia les coses han canviat molt, a mi, pel fet de ser dona, se m'ha exigint més. De la dona s'espera que a més de demostrar la seva professionalitat faci bonic, estigui encantadora i no s'organitzi un embolic amb el maletí, les sabates de taló i el menú que servirà per sopar al seu marit. Explicat així sona com un còctel divertit, però hi ha cops que costa trobar l'equilibri.”** Per a la Maria Rosa, en qualsevol cas, la carrera empresarial d'una dona determina la seva vida personal: **“És difícil compaginar bé família i empresa, si ets perfeccionista.”**

Ens preguntem, per acabar, qui ha engendrat en la nostra protagonista la llavor de lluita i perseverança, i ella no dubta a assenyalar els seus pares, en Joan Cardona i la Rosa Vallès: **“L'un em va ensenyar la llibertat, l'altra la responsabilitat.”** Les persones, però, són com el vi, que no en té prou amb un bon raïm; necessita la correcta fermentació. En el cas de la Maria Rosa, la matèria primera amb què els seus pares la van educar ha donat els millors fruits, a Caves Rovellats.



Maria Rosa Cardona - Rovellats (l'Alt Penedès)