

GASTRONOMÍA Y VIAJES

GRATIS
2 ENTRADAS
31 SALÓN DE
GOURMETS

CLUB
DE

GOURMETS

41

AÑOS



Q / PVP

Vinos calidad-precio / Amores posibles 24
Restaurante Baluarte / La estrella de Soria 12
GourmetQuesos / Los Mejores Quesos de España 30
Sevilla Gastro / La ciudad insospechada 40

GOURMETS.NET

CANARIAS 4,15 €

4 €

MARZO 2017

Nº 491



1. Pepe Raventós en los viñedos de Conca del Riu Anoia con el macizo de Montserrat al fondo.

REBELDE CON CAUSA

Al director general de Raventós i Blanc le preceden 20 generaciones de elaboradores, mayormente cavistas. Su viaje de retorno, de Manhattan a Sant Saduri d'Anoia, tiene al vino espumoso como hilo conductor. Al cava, ni mentarlo.

Texto—Mayte Díez Fotos—Raventós i Blanc



2



La razón de ser de este inquieto Raventós es el terruño, el viñedo –que ha vuelto a plantar en vaso–, y la defensa de la autenticidad y la calidad de un producto, el cava, que según su criterio basado en el vasto conocimiento del mercado norteamericano, está muy desprestigiado.

Celebramos la entrevista en las instalaciones del Grupo Gourmets; Pepe, en visita de cortesía, llegó con sus novedades bajo el brazo, cató con los miembros del Comité de Cata del Grupo Gourmets y comentó los requisitos básicos sobre los que sustenta el anhelo soñado y compartido, de momento, únicamente con Ton Mata, de Cavas Recaredo, Conca del Riu Anoia –repite y delecta–.

Club de Gourmets. ¿No es un nombre largo y difícil de memorizar?

Pepe Raventós– El nombre es lo de menos, aunque creo que no acabará siendo ese, pero como de momento estamos solos... En realidad, el sueño es que estemos todos los elaboradores trabajando en la misma dirección, con idénticos requisitos para la misma zona. Entonces, habrá que decidirlo entre todos, porque yo, sinceramente, no quiero ser ni pionero ni líder.

Ahora, el anhelo soñado.

Que nuestros vinos tengan nombre propio y que no se mezclen bajo el paraguas cava, porque a pesar de que forma parte de nuestro ADN, no nos representa.

¿Demasiado amplio?

Sí, porque es muy amplio, pero también y sobre todo, porque fuera de España está muy desprestigiado.

¿Cuántos productores de cava están en Conca del Riu Anoia?

La zona geográfica tiene el tamaño de Châteauneuf-du-Pape o Saint Emilion, que por capacidad, tenemos centenares de productores. Hay unas 7.000 ha de superficie, de las que están plantadas de viñedo 3.500 ha. Es decir, que cuanto más, mejor. Lo que pasa es que, desgraciadamente, la sensibilidad en la zona de trabajar el campo con dedicación y luego hacer unos vinos que cedan el protagonismo al campo, sin inventar rollos raros, pues todavía no la tenemos.

No hemos pasado suficiente tiempo en Borgoña, Alto Loira... Y bueno, pues en este momento, se pueden contar con los dedos de la mano.

¿El objetivo es crear una nueva Denominación de Origen?

Sí, tener una nueva Denominación de Origen a la que acogernos bajo la reglamentación de su propio Consejo Regulador y que sea independiente del cava.

¿Qué requisitos se necesitarán para estar en esa DO?

De hecho, los requisitos ya los tenemos pactados y puedo citar algunos para que se vea que vamos en serio. El origen, Valle del río Anoia. Variedades autóctonas: cien por cien xarel·lo, parellada y macabeo, además de otras variedades de la zona sobre las que se pueda probar que tienen historia con más de seis u ocho generaciones de elaboradores o que sean centenarias, como puede ser una subirat parent, una sumoll... Pero lo más importante (y vuelve a delectar) no considerar que chardonnay y pinot noir son variedades mejorantes.

Lo tiene muy claro.

Es que es verdad y desde luego, no en nuestra zona. Porque es que no lo son, porque no están adaptadas y porque nos quitan tipicidad.

¿Otro requisito importante?

Que todos los vinos tienen que ser de añada con una

“Cava es una marca muerta en el mundo dentro de los vinos de terroir, que es lo que en definitiva somos”

2. La distancia entre las vides no permite el uso de la maquinaria, por lo que muchos labores se hacen con tracción animal.

crianza mínima de 18 meses cuando en Champagne son 15 meses.

¿Conca del Riu Anoia versus champagne?

No, no, en situación de igualdad. Yo constantemente me comparo al champagne sin ningún tipo de complejo, porque Champagne es la zona que ha hecho los mejores espumosos durante los últimos 100 años, pero no es la mejor zona para hacer espumosos. Es el marketing que han comunicado muy bien.

¿Y qué pueden hacer los elaboradores para reivindicar la tipicidad de la zona?

Yo creo que nuestro deber es hacer las cosas muy bien para demostrar al mundo que nosotros tenemos la mejor región y que sabemos hacer espumosos. ¿Cuántas zonas hay en el mundo con variedades autóctonas, una tradición de más de 150 años de segunda fermentación en botella, un clima ideal para el cultivo de la vid y unos peajes bajísimos en vendimia? Ese es el mensaje. También, entre los requisitos, que

Alma

of Spain

Productos Gourmet con Alma española



Vinos con Denominación de Origen

Ibéricos

Salas y Especies

Aceite Oliva Virgen Extra

“Pero lo más importante de la nueva DO, será no considerar que chardonnay y pinot noir son variedades mejorantes”

4. Pepe Raventós dejó Manhattan para instalarse con su familia en Sant Sadurní d'Anoia, en la provincia de Barcelona.

todos los vinos tienen que ser extra brut; la vinificación propia y entre un 50-75% de viñedo propio; y otro muy importante, quizás el más importante de todos: pactar un precio mínimo para la uva que se compre. Si no cumples estos requisitos no puedes poner Conca.

¿Con qué etiqueta salen al mercado los vinos espumosos Raventós i Blanc?

Nosotros nos desclasificamos de la DO Cava en el 2012. Llevamos ya cuatro años con la etiqueta de rebeldes, soñadores, ovejas negras... Comercializamos bajo "método tradicional", y la verdad es que tanto la prensa internacional como los sumilleres y los amantes del vino, están encantados. Es tomar una botella de burbujas de calidad con una bonita historia detrás.

¿En que momento se encuentra su sueño?

Estamos haciendo camino. Yo he estado estos últimos 5 años en Nueva York y seguí haciendo los vinos, pero la mayoría de ellos para consumir en ese mercado. Puede decirse que casi acabamos de llegar (con mujer y cuatro hijos), para vivir en medio del campo, en Sant Sadurní porque me quiero dedicar a trabajar un poco con gente de la zona, a ver si así ya podemos ir acotando todos los requisitos, parir el nombre... Y en el momento en que seamos dos, ya puedes aplicar una IGP, que es el primer paso hacia la Denominación de Origen y poner en marcha ese sueño.

A nivel de mercado, ¿cómo afectará el cambio de cava a Conca?

Ningún problema. Al revés. Irá mucho mejor, porque cava es una marca muerta en el mundo dentro de los vinos de terroir, que es lo que en definitiva somos. ■



Vuelve Fórum Gastronómico A Coruña 2017

Más de 100 ponentes actuarán en los diferentes espacios. Como novedad, sesiones monográficas dedicadas a la carne, el pescado y a oficios alimentarios.



Tras el gran éxito conseguido en anteriores ediciones, el Fórum Gastronómico repite del 12 al 14 de marzo en el recinto ferial de ExpoCoruña, suponiendo la sexta edición en Galicia y la plena consolidación del evento en A Coruña.

El programa de actividades tendrá como eje central la Nueva Cocina Gallega. En esta edición adquiere total protagonismo con la participación de más de 50 cocineros gallegos que pasarán por el Auditorio y los Talleres del Fórum para ofrecer su cocina en directo. Entre otras figuras relevantes del panorama culinario gallego cabe destacar la presencia de Pepe Solla, Iván Domínguez, Javier Olleros, Luis Veira o el colectivo Coruña Cocña.

Durante las tres jornadas desfilarán por los escenarios del Fórum más de 100 ponentes. Algunos de los protagonistas serán Ángel León, Marcos Morán y Nacho Manzano, entre otros, además de una representación de la cocina portuguesa con los estrellados Henrique Sa Pessoa y Alexandre Silva.

En esta edición el Fórum estrena el espacio Ágora donde se organizarán interesantes talleres teórico-prácticos -con una duración aproximada de 40 minutos y las correspondientes degustaciones- sobre los productos del mar, las conservas, el pan, el queso, la charcutería, etc.

Otra novedad son las Sesiones Monográficas de Especialización -de pescados y de carnes- impartidas por especialistas.

La presencia estelar de Josep Roca, sumiller del Celler de Can Roca (Girona), o Xoan Cannas (director del Instituto Galego do Viño), entre otros especialistas, pone en valor la actividad del Fórum Vino.

Como gran plataforma de negocio, en el Fórum Gastronómico A Coruña 2017, las empresas expositoras del sector agroalimentario mostrarán sus mejores productos a los visitantes interesados de manera que el Fórum es de nuevo la cita de referencia y A Coruña la capital gastronómica de Galicia y de todo el Arco Atlántico.

FÓRUM GASTRONÓMICO A CORUÑA

Lugar: ExpoCoruña | Fechas: del 12 al 14 de marzo | Sector: enogastronómico | Horario: de 10 a 20 h

forumcoruna.com