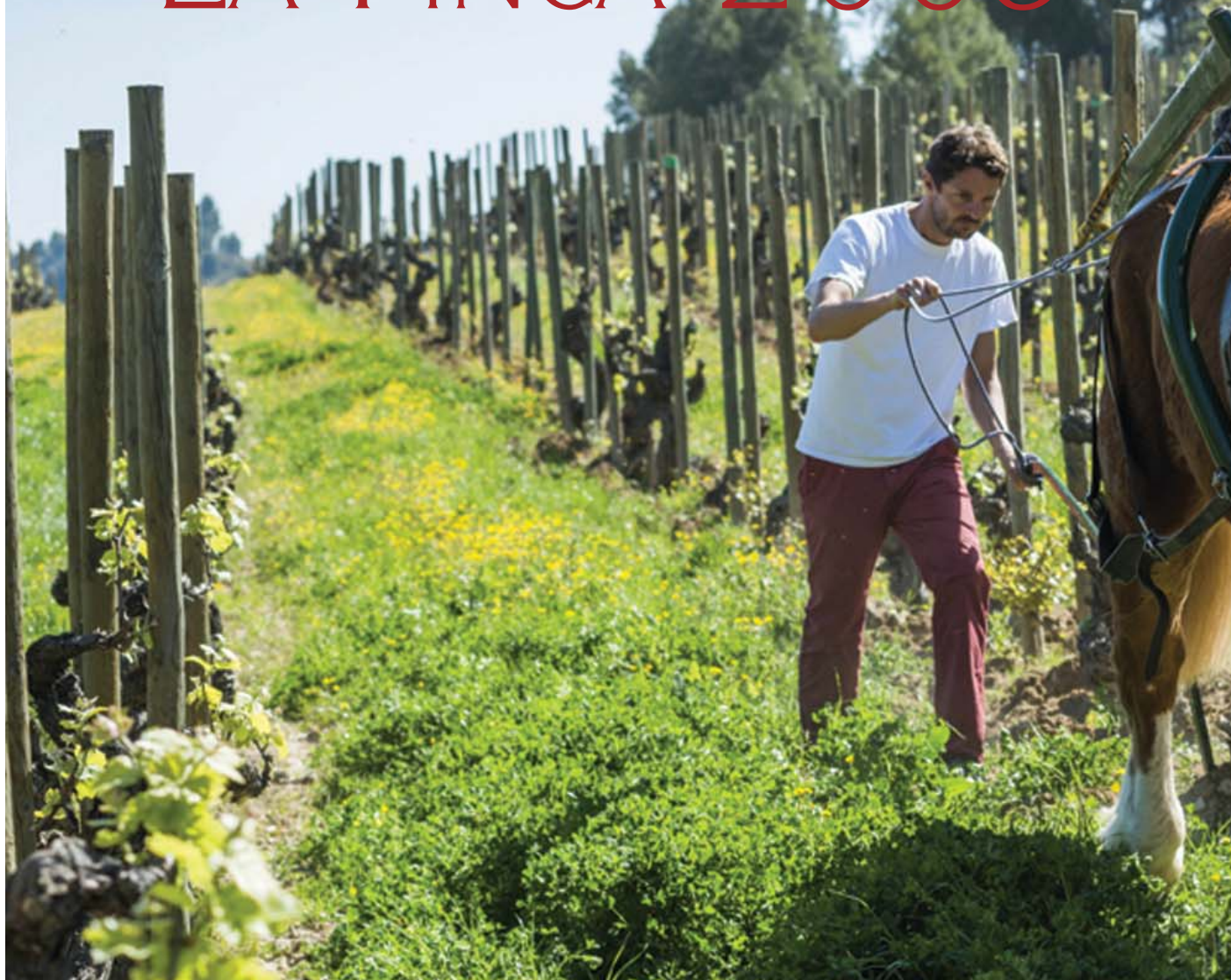


PRIMO PIANO


RAVENTÓS i BLANC LA FINCA 2009



< Il debutto è avvenuto a metà giugno: Raventós i Blanc, storica maison catalana, in produzione sin dal 1497, ha presentato il suo nuovo Metodo classico che non porta più la denominazione “Cava” bensì quella di

“Conca del Riu Anoia”. Lo spumante è il “De la Finca vendemmia 2009” e rappresenta un vino importante, di riferimento, non soltanto per RiB, ma per tutta la prossima generazione di metodo classici spagnoli.

Il perchè è presto detto: col millesimo 2009, infatti, entra a regime quel cambiamento epocale che i Raventós hanno avviato nei loro vigneti e nella conduzione della cantina. Un cambiamento - che definiscono



Da una delle più prestigiose, e storiche, cantine di Spagna arriva il nuovo millesimo di un Metodo classico destinato a diventare un must...

testo di Giulio Bendfeldt

“biosinergy” - che oltre a dare un'impronta fortemente biologica alla maison, vuole rivoluzionare totalmente le relazioni al suo interno. Quelle fra viticoltori e territorio, fra uve e processo di vinificazione

e nell'organizzazione del lavoro. Raventòs i Blanc ha una lunga tradizione negli “espumosos”: nel 1872 dedicarono le prime vigne catalane alla produzione di uve per basi spumante e per oltre un seco-

lo la cantina ha guidato lo sviluppo internazionale del Cava.

Sono quattro i suoi vini spumante: il “Manuel Raventòs” che viene presentato al mercato dopo sette anni di lievitazione;

LA STORIA

Così nasce il
“de La Finca 2009”

I terreni di Raventós i Blanc, nel bacino del fiume Anoia, sono calcarei e risalgono al periodo più antico della depressione del Penedès - circa 16 milioni di anni fa - quando la valle era completamente sommersa dal Mar Mediterraneo. Il fiume Anoia si è ritagliato il suo corso, scavando il suolo e facendo emergere, unica zona questa dell'intero Penedès, terreni pieni di fossili marini tropicali.

Il primo strato del terreno comprende radici fino a un metro di profondità che vivono nella creta insieme con nutrienti, materia organica e acqua.

Il secondo strato del terreno vede la presenza di argille compatte conosciute localmente come “galera”. La roccia sottostante è calcarea, incrostata di un gran numero di fossili marini.

Le uve vengono selezionate in nove appezzamenti situati sulle pendici del colle Serral - a cinquanta chilometri da Barcellona, in due località: Mirador del Serral e Viñas de la Barbera - , con una esposizione a nord o nord-est, tra il bosco e il lago, dove si registrano le temperature più fresche durante il periodo di maturazione.

Il Mirador del Serral si affaccia a nord. Questo terreno favorisce i cicli di crescita prolungati, raggiungendo un ottimo equilibrio per i vini ...

(prosegue a pagina 17)



il “de La Finca” prodotto soltanto nelle annate migliori e che è saltato come millesimo 2008 per venir ripresentato soltanto adesso, con la novità della “sottrazione” di ogni influenza “internazionale”: dal blend infatti, col 2009 ora in commercio, sono spariti Chardonnay e Pinot noir che pesavano per un buon 15%.

Altro spumante di punta, il “de la Nit”, il rosè di RiB che vede l'aggiunta di una piccola aliquota di Monastrell (Mourvedre) nel blend tradizionale del territorio per apportare colore e sostanza. A questo si aggiungono infine “l'Hereu” e la “Riserva personale Manuel Raventós” e la riserva “La Finca Elisabet Raventós” dove assieme al Monastrell si aggiunge una aliquota significativa di

Chardonnay.

E' l'erede della dinastia, Pepe Raventós, a spiegare i motivi del salto di annata e le caratteristiche del millesimo 2009:

«Dopo l'annata 2007 abbiamo considerato che la vendemmia 2008 non era abbastanza buona per rilasciare il nuovo Finca sul mercato; cercavamo infatti un risultato eccezionale che riflettesse tutto il nostro duro lavoro in vigna. La vendemmia 2009 è il risultato di questo lavoro, e il risultato è un vino con maggiore personalità rispetto al passato. Un metodo classico in grado di rivaleggiare con i vini più quotati al mondo».

Per quale ragioni?

«Intanto, la selezione delle uve. Provengono dagli appezzamenti storici da cui, nel 1872, Manel Ravents Fatjó realizzò il primo spumante in Spagna con il metodo tradizionale: nove parcelle a nord e nord-est verso i pendii della



foresta di El Serral, dove oggi troviamo vigneti impiantati tra il 1970 e il 1987, tutti coltivati biologicamente. E ancora, la nuova filosofia di vinificazione che nel 2009 abbiamo iniziato a chiamare "biosinergy" e che si basa su uno studio dell'interazione tra il sole, il microclima, le vigne, gli animali e l'uomo. Ci prendiamo cura delle nostre terre e dei nostri animali con la medicina omeopatica o con preparati organici riutilizzando i rifiuti, vegetali ed animali, prodotti nelle nostre tenute».

«Le caratteristiche della vendemmia 2009 - aggiunge Pepe Raventós - che ha registrato un ciclo di 10 giorni più lungo rispetto al ciclo normale, hanno permesso di raggiungere la maturazione perfetta con un'ottima acidità naturale.

Infine, c'è un ultimo elemento naturale: la forte presenza di fossili marini che caratterizzano la struttura e la composizione del terreno in queste parcelle delle nostre tenute. L'alto numero di fossili di carbonato incrostati nelle rocce marine calcaree, sono la fonte principale della salinità caratteristica e della mineralità dei vini di RiB. Siamo davvero orgogliosi di questa nuova annata e ci aspettiamo che sia un grande passo avanti per Raventós i Blanc». >



... spumanti di lunga maturazione.

Le Viñas de la Barbera sono rivolte verso est. Qui vengono coltivate viti a spalliera. Il blend de "la Finca 2009" vede Xarel-lo al 45%; Macabeu al 30; Parellada al 25%.

Il ciclo 2009 è iniziato con un autunno, l'inverno e l'inizio della primavera piovosi che hanno garantito ottime riserve d'acqua. Il prosieguo asciutto della primavera ha incoraggiato una lenta, sana crescita delle piante. Nel mese di luglio vi sono state importanti precipitazioni che hanno aiutato le piante rallentando il processo di maturazione. Un caldo agosto è stato perfetto per una vendemmia ottimale. Le uve entrano in cantina per gravità. In ogni fase, l'atmosfera è controllata da ghiaccio secco. Lenta pressatura soffice. Sedimentazione statica a bassa temperatura. Prima fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Assemblaggio e seconda fermentazione in bottiglia con un periodo di invecchiamento minimo di tre anni.