



This is to certify that

Raventós i Blanc , Manuel Raventós 2007
Not applicable, Mainland Spain

has been judged by the world's best wine professionals in the most comprehensive and authoritative wine competition in the world, and was found to be the best example of its type within its region.

Spanish Sparkling over £15



A handwritten signature in dark ink, appearing to read "Steven Spurrier".

STEVEN SPURRIER, CHAIRMAN

2015

The world's best wine magazine

Decanter



WORLD
WINE
AWARDS
2015
THE WINNERS



Regional Trophy winner
Spanish Sparkling over £15
Raventós i Blanc, Manuel Raventós
2007 (12%)

Lovely complexity and panache, with a salty, briney nose of lemon, green apple, biscuit and a hint of dulce de leche. Resides in the upper echelon and deserves its plaudits, with focused, elegant bubbles in the mouth, along with pithy extract, and a bright, lemon tart finish.

£55 Berry Bros & Rudd
 POA Michael Skurnik USA

Tasted against No other Golds in this category

JUST 5,000 BOTTLES were made of this Trophy winner – a personal selection by Manuel Raventós of the best wines of the vintage, and a cuvée first made in 1993.

The Raventós family has been farming the Raventós i Blanc estate (pictured) for more than 500 years, tracing its history back as far as 1497, when the current family's ancestors grew grapes for their own consumption and for juice. Then, in 1872, Josep Raventós Fatjó made the first bottle-fermented wine in Spain using wines sourced from the estate.

The concept of Raventós i Blanc, established in 1985, is 'to express this long-held interconnection between man and nature through wine', pursuing organic and biodynamic viticulture through a philosophy dubbed 'bio-synergy', and making the decision to abandon the Cava DO in favour of a new, quality-focused denomination under the Conca del Riu Anoia banner.

Soil analysis suggests that the river terrace estates where the grapes are grown date back some 16 million years – making them among the oldest in Penedès.



Regional Trophy winner
White Rioja under £15
Finca de los Arandinos, Viero, Rioja
2013 (13.5%)

This opens up beautifully with time in the glass, revealing a mosaic of aromas such as lemon, dried apple peel, banana bread and butter. Spicy, nutty flavours grace the textured palate, with integrated flavours of lemon marmalade, sandalwood, apricot crumble and chestnut honey.

Not available in the UK or USA

Tasted against No other Golds in this category

THE KEY TO the signature Burgundian style of this 100% Viura wine – beyond the skills of the winemaker – is the location of the vineyards. More than 50 years old, they lie on the right bank of the western Ebro River valley, with a north to northeast orientation and an altitude between 520m and 650m.

All these factors contribute to the creation of wines with less concentration than many white Riojas, but a more expressive character, as well as delicacy, poise and elegance. Viero is, according to Finca de los Arandinos, a 'unique' white Rioja of medium body, made in a Burgundian style through its fermentation in a French oak foudre of 75 hectolitres and five new French oak barrels.

Finca de los Arandinos (pictured) is owned by the Sáenz Álvarez family, located in the village of Entrena where the family has been grape growers for more than 80 years, making its own wines for 40 of them.

The emphasis has been, through viticulture and winemaking, on making fresh and delicate wines. More recently, Finca de los Arandinos became the first winery in Rioja to have its own boutique hotel, Slow Food-oriented restaurant and spa.



For tasting notes of all wines, plus prices and stockists, see Decanter.com/dwwa

el 3 de vuit .cat

EL PENEDÈS COM TU L'ENTENS

des de 1982



Adéu, Ferran

Mor als 58 anys el periodista i excol·laborador del 3d8, Ferran Rodríguez //P19

Cordó per Sant Félix

Una fila de voluntaris garantirà l'espai a balls i colles //P53

Tàndem

Lluís Canut i Joan Beumala dirigiran la subhasta de Firart //P55



El nou ambulatori, aquest any tampoc //P4

SINE DIE Els 700.000 euros que falten per equipar el centre vilafranquí cauen dels pressupostos de la Generalitat d'aquest any i caldrà esperar que s'aprovin els del 2016



Dimiteix el gerent de l'hospital, Francesc Ferrer

Després de 10 anys, plega perquè no ha trobat complicitat per unificar l'hospital comarcal de l'Alt Penedès, l'atenció primària i el centre sociosanitari Ricard Fortuny //P10



Stanley Clark destapa el Vijazz

SUPLEMENT ESPECIAL DEL VIJAZZ A LES PÀGINES CENTRALS //P35 a 38 i 48 a 51

Apallissen un vilafranquí durant la revetlla de Sant Joan //P18



La vilafranquina Esther Peña és la nova Directora General de Desenvolupament Rural

Ha ocupat diferents llocs de responsabilitat en el Departament d'Agricultura des del 1992 //P47



El Magatzem dels "Chollos"

SEMPRE
CONVINCEN
D'OFERTES

COMPREM I VENEM

Els únics que ho fem al comptat

Visità'ns abans de comprar i comprovarà que som els més barats.

Matalassos nous a partir de 45 €
Tnuletos de nit 30 €
Cadres a partir de 12 €

www.xloschollos.es - info@xloschollos.es

C/ Cid, núm. 8 - Tel. 93 892 61 51 - 659 53 95 73
VILAFRANCA DEL PENEDÈS
www.xloschollos.es

Vins i caves

ECONOMIA

Vilobí del Penedès | Sopar Solidari de Vallformosa

Artur Mas presidirà el Sopar solidari contra el càncer de Vallformosa

// ACTE La setena edició d'aquesta iniciativa se celebrarà el pròxim 10 de juliol, i s'emmarcarà en el 150 aniversari del celler com a viticultors

3d8
Vilobí del Penedès

El Grup Vallformosa celebrarà el pròxim divendres 10 de juliol la setena edició del Sopar solidari per la lluita contra el càncer, un acte que presidirà Artur Mas, cap de l'executiu català. Aquesta serà una edició especial perquè el celler de Vilobí del Penedès està en plena celebració del seu 150è aniversari com a viticultors. També per aquest motiu, durant el sopar es farà la presentació pública de la nova Fundació Vallformosa. Aquest és un acte solidari on se sumen molts esforços per part de diferents entitats, empreses i particulars per recollir fons per la lluita contra el càncer. En aquest sentit, des del 2007 Vallformosa manté un acord de col·laboració amb l'Institut Català d'Oncologia (ICO) i l'any 2011 es va sumar l'associació Ampert. Aquest és un compromís social adquirit i a la



Els jardins de Vallformosa són cada any un dels escenaris de les activitats del sopar solidari | 308

vegada un homenatge a Martí Via i Bertran, director d'operacions de Vallformosa que va morir ara farà 7 anys després d'una llarga lluita contra aquesta malaltia. Els diners recaptats durant aquest acte solidari aniran destinats en un 80% a l'ICO i en un 20% a Ampert. L'ICO destinarà els fons a finançar un projecte de pantalles informatives, per crear un nou canal de comunicació pels pacients i familiars, que facilitarà l'accés a la informació

i fomentarà l'educació en salut. Per la seva banda, Ampert seguirà finançant el transport dels pacients des del seu domicili fins al centre Duran i Reynals.

Programa del sopar

Les activitats del 7è Sopar Solidari s'iniciaran a les 8 del vespre als jardins de Vallformosa amb un aperitiu amenitzat amb música en directe. A continuació, es faran els parlaments de les

autoritats i se servirà el sopar de gala. El presentador de l'acte serà el periodista de RACI, Joan Maria Pou. Per tancar la nit solidària, s'oferirà un concert final de festa amb Derrumband. Els tiquets per assistir a l'acte ja s'han esgotat (el preu del tiquet era de 95 euros), però encara està oberta l'opció de fer donatius a fila zero trucant al 938.97 8.286 o enviant un correu electrònic al celler a sopar.solidari@vallformosa.com.

Sant Sadurní | Reconeixement

Or per a Raventós i Blanc als Decanter World Wine Awards

// PREMI L'escumós guardonat ha estat el Manuel Raventós 2007

3d8
Sant Sadurní

La revista britànica Decanter va fer públics a mitjan juny els resultats del concurs Decanter World Wine Awards. Els premiats es van donar a conèixer a la pàgina web www.decanter.com, i també es publicaran a l'edició escrita de la revista d'aquest mes de juliol. Un dels vins premiats en aquesta dotzena edició del concurs és el Manuel Raventós 2007, del celler sadurninenc Raventós i Blanc, que ha estat guardonat amb una medalla d'or. D'entre els 15.000 vins tastats, el jurat ha valorat la qualitat d'aquest escumós que s'elabora amb una selecció personal que realitza Manuel Raventós dels millors vins de l'anyada. Més de 200 jutges, professionals de referència a escala mundial, van formar part d'aquest esdeveniment per escollir, en un tast a cegues, els millors vins presents de desenes de països del món.



Manuel Raventós 2007 | 308

Els jutges són assignats a les diferents regions vinícoles en funció de la seva experiència; un jurat liderat pel reconegut periodista i entès del vi Steven Spurrier. Manuel Raventós 2007, Conca del Riu Anoia, és un escumós elaborat amb les varietats autòctones de la zona: 80% xarel·lo i 20% parellada. Un nas fresc i elegant i molt contingut, amb subtils notes torrades.

ALT PENEDÈS | Activitats

Juvé & Camps, cava oficial de la segona edició del Nits Gaudí 2015

// CICLE El festival inclourà quatre concerts a la Torre Bellesguard

3d8
Sant Sadurní

La Torre Bellesguard de Barcelona es convertirà aquest estiu en el primer edifici d'Antoni Gaudí que acollirà concerts Premium. Per primera vegada, en el marc la segona edició de les Nits Gaudí, Bellesguard comptarà amb quatre concerts molt especials de grups de primer nivell. Els Amics de les Arts (30 de juny), Mishima (28 de juliol), Andrea Motis (18 d'agost) i Jarabe de Palo (15 de setembre) seran els quatre artistes estrella del festival,

que oferiran un concert íntim i exclusiu per 300 privilegiats a la zona alta de la ciutat. Els assistents podran gaudir d'una copa de benvinguda, de les meravelloses vistes al castell de Gaudí i de concerts únics dels seus artistes preferits. A més a més, la proposta estival de Bellesguard, que acabarà el 15 de setembre, oferirà 47 concerts de diversos estils: tots els dimecres es podrà gaudir als jardins de l'edifici de concerts de blues, els dijous de jazz, els divendres de flamenc i, com a nova aposta d'aquest any, els dissabtes sonaran a Bellesguard músiques del món.



Torreblanca

T +34 93 891 50 66
F +34 93 890 01 02
08734 SANT MIGUEL D'OLÉRDOLA
(Barcelona)
41.33285 N 1.73286 E
info@vinatorreblanca.com
www.cavatorreblanca.com

