

VILAFRANCA

L'Ajuntament de Vilafranca contractarà joves del Garantia Juvenil

L'Ajuntament de Vilafranca contractarà aquest mes d'octubre diversos joves del Programa de Garantia Juvenil a Catalunya en règim temporal i amb contracte laboral en pràctiques. Els perfils profes-

sionals que se seleccionaran són: un docent, 2 educadors o monitors mediambientals, 2 tècnics de màrqueting i un educador o informador juvenil. Per demanar més informació o inscriure's en el pro-

grama de Garantia Juvenil cal posar-se en contacte amb el Servei d'Ocupació i Formació de l'Ajuntament de Vilafranca, al telèfon 93 892 03 58 o a l'adreça electrònica ocupacio@vilafranca.cat.

CUNIT

L'Ajuntament de Cunit contractarà sis usuaris del Programa de Garantia Juvenil a Calafell

El perfil dels sol·licitants pel consistori cunitenc és el següent: tècnic/a d'urbanisme, informador/a de ràdio, tècnic/a de patrimoni, tècnic/a de l'arxiu municipal i una plaça

d'integrador/a sociocultural. Els candidats han de tenir de 16 a 30 anys. Les persones interessades poden adreçar-se al Servei d'Ocupació Municipal (SOM) de Cunit.

ECONOMIA

L'ENTREVISTA

Pepe Raventós, director, viticultor i enòleg de Raventós i Blanc

Eva López

“Una DO d'escumosos del Penedès té una oportunitat increïble de triomfar al món” Pepe Raventós

Pepe Raventós és un gran amant de l'alpinisme. Reconeix que sempre que pot s'escapa al Pirineu a escalar muntanyes. Però tot i que està acostumat a assolir cims ben alts, un dels que més ha treballat per coronar és el de situar Raventós i Blanc com un dels cellers de referència en l'elaboració d'escumosos; no pel seu nom, sinó per la seva manera d'elaborar. La travessia ha estat àrdua i lenta, però assegura que ha valgut la pena. Raventós i Blanc està travessant un moment dolç, en bona part gràcies a la tenacitat del seu director, i a la seva tossuderia a l'hora de perseguir el seu somni: crear una denominació d'origen per als escumosos del Penedès que els permeti competir amb els millors xampany.

Ara fa sis anys, Raventós i Blanc va decidir sortir de la DO Cava per crear la seva pròpia denominació. Com va, aquest camí?

Fa sis anys vam apostar per començar un camí fora de la DO Cava, i és el mateix que estem seguint avui en dia. Treballem per assolir una denominació d'origen centrada en l'elaboració d'escumosos i ubicada en un territori petit i ben delimitat. Això és bàsicament el que proposava Conca del Riu Anoia, un projecte que en aquest moment continua sent un somni, perquè encara no és una DO.

Tot i remar sol, està content de la decisió que van prendre?

Sí, estem molt contents. I sobretot, molt tranquils. No tenim gens de pressa per arribar, perquè tenim ganes de fer alguna cosa, i fer-la molt ben feta. I no som els únics. Els darrers anys hi ha hagut altres iniciatives en aquest sentit, totes positives, com Clàssic Penedès o Corpinnat. Aquests moviments evidencien que hi ha dues realitats en el sector dels escumosos del Penedès, molt diferents entre elles, però regulades per un mateix ens. La DO Cava està bé, però no és suficient, perquè no representa tots els elaboradors.

I no podria arribar a englobar-ho tot?

No, ara ja és massa tard. Però tinc clar que el camí no és criticar la DO Cava, sinó crear alguna cosa nova que englobi els productes que no s'hi senten identificats. A més, crec que això és una cosa que acabarà beneficiant també aquesta denominació, o com a mínim els productes que s'elaboren a la zona del Penedès. No oblidem que la DO Cava està molt dispersa geogràficament. Cava ja és i serà un escumós espanyol de molt bona relació qualitat preu al món. Però penso que han de sorgir altres propostes, de gran qualitat, per defensar els escumosos que es fan a cada una de les zones.

Corpinnat podria ser aquesta proposta.

Per què no s'hi va sumar?

A Raventós i Blanc no vam acceptar la invitació de formar part de Corpinnat per tres motius, fonamentalment. El primer és que nosaltres creiem que per crear quelcom que sigui durador, s'ha de fer un pas enrere per poder-ne fer dos endavant. Des del meu punt de vista, això implica sortir de la DO Cava, i Corpinnat no ho planteja, de moment. La nostra aposta és fer una DO independent, precisament per no fer mal al cava. En segon lloc, el somni de Conca del Riu Anoia és crear una DO seguint el model francès, basada en un territori. No volem ser una marca. I en tercer lloc, creiem que els requisits que demana Corpinnat no són prou rigorosos per plantar cara al xampany.

Creu que ara mateix el sector dels escumosos no pot plantar cara al xampany?

De cap manera. El que hem d'aconseguir és unir els elaboradors i els pagesos i treballar en una mateixa direcció. Treballar amb una sensibilitat tan gran pel nostre territori que el món s'emocioni quan ho vegi. El Penedès té molts més actius dels que hi ha a la Xampanya. Tenim vinyes més velles, pagesos més autèntics, sòls i clima més aptes per conrear raïm. D'acord que no tenim 250 anys de trajectòria en l'elaboració d'escumós, però n'acumulem 150. En tenim de sobres.

M'està convenent...

“El món es mor de ganes de trobar una alternativa al xampany ben feta, i ningú l'ha sabut fer realitat”

És que és així. Els escumosos del Penedès tenen una oportunitat increïble al món. He viscut cinc anys als Estats Units, i he tingut l'oportunitat de visitar molts països. El xampany ha fet una feina fantàstica al llarg dels anys, però el món es mor de ganes de trobar una alternativa ben feta. Fins ara ningú l'ha sabut fer realitat.

Abans parlava d'unitat. No creu que aquestes capelles i capelletes distorsionen l'objectiu de treballar plegats?

Sí, probablement, però ara estem en el moment de la revolució. Això implica que hi ha molts camins en moltes direccions, però jo espero que d'aquí a una generació aquests camins s'uniran amb un únic objectiu: solucionar la



JAVIER LUENGO

situació de no representativitat amb què es troben molts elaboradors.

Diu que el cava no planta cara al xampany, però les estadístiques mostren que l'escumós català creix més a l'exterior.

Els que venen això fan demagògia. Aquest és el discurs que ens ha portat on som. El cava és el que és. Sí que ven més ampelles al mercat internacional, però amb quines condicions? Hem de parlar de valor, no de volum. No es pot posar el cava a l'altura del xampany. Si no parlem clar, no farem res.

Vostè ha dit en alguna ocasió que Raventós i Blanc va perdre vendes quan va treure la paraula 'cava' de les seves ampelles.

Sí, al començament va costar. Raventós i Blanc va assumir un gran risc sortint de la DO Cava. Vam perdre moltes vendes al mercat internacional. Hem fet un pas enrere per poder-ne fer uns quants endavant. I ho tornaria a fer, tot i saber que no ha estat fàcil.

Conca del Riu Anoia no pot englobar tots els cellers de la zona, per les condicions que estableix en l'elaboració. És un projecte exclouent?

No, no és exclouent, però sí que és molt exigent. Ara bé, no és difícil complir el que plantejgem. Si nosaltres ho hem pogut fer, després d'haver comès molts errors en el passat, tothom pot.

Ara Raventós i Blanc és un referent per a molts elaboradors?

Hem treballat molt per assolir el màxim nivell de qualitat des de la viticultura, el treball íntim amb els pagesos que estimen el Penedès, fins a tots els processos de vinificació i criaença. Ara mateix, al món no hi ha una finca com Raventós i Blanc que elabori només escumosos en què l'home, els animals i les plantes conviuen en un cercle tancat. Som els únics. La gent això ho valora i s'emociona. Vol productes de debò, fets amb el cor. No volem empreses que diuen però no fan. S'ha de practicar amb l'exemple, mirar de reduir al màxim la distància entre les paraules i els fets.

I quin exemple practica Raventós i Blanc?

Doncs per començar, hem separat l'elaboració

“Raventós i Blanc ja ha arribat allà on volia, que és fer realitat el somni del meu avi d'elaborar escumosos de finca”

d'escumosos de la de vins tranquils. Vam invertir en la finca Can Sumoi, al pla de Manlleu, perquè creiem que una cosa no es pot barrejar amb l'altra. A Sant Sadurní elaborem unes 500.000 ampelles d'escumós, i a Can Sumoi més de 200.000 de vi tranquil, tot de la manera més natural possible, sense cap tipus d'additiu enològic. Aquesta és una realitat que ens distingeix. Posa en evidència la nostra manera de treballar, molt lligada al nostre passat i al nostre compromís d'excepció de cara al futur.

I ara cap on va, Raventós i Blanc?

A mi em sembla que Raventós i Blanc ja ha arribat allà on volia. Hem fet realitat el somni del meu avi, que volia crear un escumós de finca que fos referència al món. Fem productes honestos en un territori que fa més de 21 generacions que treballem. Estem acompanyats dels 12 millors viticultors de la comarca, i cada vegada ens relacionem amb la terra d'una manera més similar a com ho feien els meus avantpassats.

El Mas del Serral és un dels motius que té per somriure.

Des que l'any 2004 vaig fer la verema amb en Didier Dagueneau, sempre he somiat a elaborar l'escumós més mineral del món. L'anyada 2007 de Mas del Serral són els primers passos, el camí que ell em va ensenyar. “Son climat et géologie lui permet revaloriser avec les plus prestigieuses”. Un producte que és capaç de posar-se al costat dels millors del món, no per com l'elaborem, sinó pel lloc d'on neix. Són unes vinyes que treballem a mà, amb tracció animal, i que amanyaguem dia a dia perquè mantinguin l'equilibri que ens proporciona la natura.