

79

PEPE RAVENTÓS

LA HISTORIA AFIANZA EL FUTURO

Josep María (Pepe) Raventós Vidal (Barcelona, 1974) hereda una larguísima tradición vitivinícola en el Penedès. Cinco siglos de historia atesora la familia Raventós, de los que ya existen documentos de finales del siglo XV que ligan a sus miembros con la finca familiar. Josep Raventós, abuelo de su bisabuelo, inventó lo que hoy conocemos como cava, inspirándose en la elaboración del champagne en el siglo XIX. Su hijo, Manuel Raventós Doménech, fue el primero en combinar las variedades locales Xarel·lo, Macabeo y Parellada para elaborar espumosos, en 1888. Josep Maria Raventós i Blanc, abuelo de Pepe Raventós, fue el primer presidente del Consejo Regulador de la DO Cava y una de las figuras más relevantes para su

internacionalización y reconocimiento. Ocupó durante 40 años la dirección de Codorníu, que dejaría en 1982. En 1986 fundó Raventós i Blanc, enseña familiar que, hoy con Pepe Raventós a la cabeza y su padre, Manuel Raventós, en un discreto segundo plano, abre nuevos caminos y ha salido de la DO Cava para impulsar la marca Conca del Riu Anoia, que defiende, de momento, en solitario.

Tras formarse para ocupar puestos de perfil empresarial, completó estos estudios con un curso de sumiller en la Escuela de Hostelería de Barcelona y un máster en Viticultura y Enología por la Universidad Complutense de Madrid, entre 2006 y 2007. Trabajó en otros sectores y en 2001 se incorporó a Raventós i Blanc como director general, su actual cargo, que ha ejercido, entre 2011 y 2016, a caballo entre Nueva York, donde residía, y Sant Sadurní d'Anoia, donde ahora vive junto a su esposa, Susana Portabella (directora de comunicación de Raventós i Blanc) y sus cuatro hijos. Ha puesto en marcha Vins Pepe Raventós, proyecto personal, literalmente de garaje, para elaborar vinos de mínima intervención utilizando variedades autóctonas; y Can Sumoi, iniciativa que pone de relieve la viticultura biodinámica y basada en variedades indígenas como Montonega, Parellada, Xarel·lo y Sumoll, las cuatro variedades de las que parten los vinos de esta finca de montaña.

Se plantea invertir en la finca familiar y concretar el camino a seguir para alcanzar ese ansiado punto culminante. "Apostamos por un claro compromiso con el territorio y nuestra prioridad pasa por apoyar a los payeses y mantener fincas y viñedos viejos. Estamos aprendiendo a vinificar la Sumoll para conseguir un vino que exprese la ancestral tradición de la variedad en nuestra geografía y en el tiempo". Asegura que su responsabilidad es seguir elaborando lo mejor posible sus vinos actuales, aunque, "si pienso en un proyecto futuro, me veo en algo que pueda tener un impacto en la sociedad".

Le conquistan los vinos que representen al *terroir* del que proceden, pero, señala, con el afinamiento adecuado. Confiesa que "la perfección me molesta" y cree que no existe; se siente atraído por la diversidad, la diferencia y... los defectos.

A diferencia de sus colegas, Pepe Raventós ve con pesimismo el futuro en su región porque "no tenemos ni idea de cuidar el paisaje y nos estamos cargando el país abandonando el campo, la agricultura y la ganadería ancestrales que cuidaban el territorio" para construir "carreteras gigantes", polígonos y urbanizaciones.



LA PERFECCIÓN
ME MOLESTA.
ME SIENTO
ATRAÍDO POR
LA DIVERSIDAD,
LA DIFERENCIA Y...
LOS DEFECTOS.