

SOMMELIER

BEBER + COMER + VIVIR



Rostros del vino

Los genios detrás de Tapiz, Emilio Moro y Raventós i Blanc

Nuestros Sommeliers

Historia, realidad y evolución de oficio en el Perú

De playas por el mundo

Del Caribe al Pacífico, los mejores lugares para relajarse



Pepe Raventós

Coincidí con Pepe durante su primera visita a Lima por el 2012, cuando presentó algunos miembros de su familia espumante, que en ese momento aún se denominaba cava Raventós i Blanc. Pero ya entonces, Pepe lanzó la perla que ha estado dando vueltas por el mundo desde entonces, y que ha sido una noticia bastante polémica.

"Raventós i Blanc se retira de la DO cava para formar su propia denominación. Desde ahora será la Conca del Riu Andia", sentenciaba Pepe. Los periodistas lo escuchábamos atónitos en ese momento, sin entender muy bien la repercusión y el significado que tendría, tanto a nivel comercial como para el producto.

Cuatro años después, le pregunto cómo se siente, si cambiaría algo o si esta senda que eligió de producir su espumoso bajo sus propias reglas – mucho más estrictas que las que determina el consejo regulador del cava – con un menor rendimiento por hectárea, utilizando solo variedades autóctonas y un mayor tiempo de crianza, le llevado a buen puerto. "Desde hace tres años no somos cava y este es nuestro éxito. Aún no tenemos el reconocimiento oficial del gobierno. Por ahora es una denominación nuestra que apela al origen y a nuestra forma de trabajar", asegura.

No se arrepiente de nada. A pesar de haber recibido no pocas críticas y de experimentar dificultades para vender su Conca en algunos países como Canadá y Suecia que manejan el mercado de vinos como un monopolio dirigido por el Estado. "La idea es que entiendan que no se trata de un movimiento de marketing, sino un tema de filosofía".

El aroma de lo nuevo

"Dime Pepe, ¿cómo han cambiado tus vinos desde que trabajan bajo las reglas de Conca? ¿Son distintos, mejores?", le pregunto. "Los vinos se sienten más

vivos, más vibrantes", asegura. Y estoy de acuerdo. Cada año me gustan más sus vinos. Comenzando por el primero de la línea, L'Hierau que representa el perfil más clásico y familiar de la bodega. La frescura y la complejidad que viene del suelo, de las formaciones micocénicas de base marítima que se desarrollaron por tres millones de años. Esa austereidad hace el perfil del cava tan único. Aunque siempre hay algo por mejorar. "Me gustaría envejecer mejor", confiesa Pepe. En eso, champagne le lleva ventaja, pero el tiempo es buen amigo.

"Lo que yo avizoro con la conca es crear una categoría que empieza a competir con los grower champagne (de pequeños viticultores), y quien sabe de vino preferirá tomar hoy un grower champagne y otro día un Conca del Riu Andia", reflexiona.

Vuelta al campo

Estos últimos años, Pepe ha vivido en Nueva York, entre la locura envolvente y la maravilla de lo posible. Lleno de compromisos, degustaciones, encuentros de productivos y mucho trabajo en pro de la Conca que ha traído sus frutos. Pero ahora es momento de regresar. Quiere volver a casa, a su tierra, a su raíz, a palpar lo verdadero, a trabajar el viñedo que en su caso se hace de forma biodinámica.

"Me tiene loco el arado en el viñedo. Comencé a practicar hace tres años. El olor de la tierra, el pasar cepa por cepa; conocerlas una a una; cómo son. Mirar el campo que cada día es diferente, sobre todo cuando trabajas en biodinámica", reflexiona. Eso es lo que más lo motiva. "Luego de todo este tiempo fuera, entiendo que lo local te hace más internacional".



Ser desenfadado, relajado, y a la vez muy conectado con la realidad, es todo un acierto en el vino; porque la raíz es su historia bien arraigada; los racimos hablan de abundancia y generosidad; y el resultado, con una dosis importante de pasión y constancia, debe resultar en algo sorprendente.