

# LA VANGUARDIA

BEBER

## Cuatro bodegas españolas entre las 100 mejores del mundo

- Acaban de ser reconocidas por la prestigiosa revista norteamericana 'Wine&Spirits'

Cuatro bodegas españolas acaban de ser reconocidas entre las 100 mejores del mundo por parte de los expertos de la prestigiosa revista norteamericana *Wine&Spirits*. En su [Top 100 Wineries of 2022](#) se escogen bodegas entre diferentes regiones vitícolas de todo el mundo. De España sólo se han elegido a Suertes del Marqués (del Valle de la Orotava de Tenerife), Tempos Vega Sicilia (Ribera del Duro), Viñedos Sierra Cantabria (Rioja) y Can Sumoi (Penedès).

La publicación estadounidense, que cuenta con más de 35 años de historia y está especializada en el sector del vino, confecciona el listado de las 100 mejores basado en la calidad de los vinos catados durante el año mediante procedimiento de cata a ciegas. En la clasificación de las mejores bodegas del mundo figuran también históricas y reconocidas bodegas como Bollinger, Krug, Louis Jadot, Guigal, Sandrone, Ornellaia, Donhoff, Royal Tokaji o Graham's. Francia, con hasta 18 bodegas en la lista, encabeza el Top 100 Wineries of 2022 por encima de Italia, con 14 representantes.



En esta edición han vuelto a catar a ciegas miles de productores. Cada año, *Wine&Spirits* realiza una guía de compra sobre los Top vinos y bodegas del año (Annual Buying Guide-Fall 2022), publicada en su número de otoño. Los elegidos son seleccionados entre miles de elaboradores por el equipo de cata que examina y evalúa a los posibles candidatos a ciegas.

Can Sumoi, la bodega de vinos naturales dirigida por Pepe Raventós, ha conseguido este reconocimiento en solo 5 años de trayectoria, a pesar de que la revista ya había puntuado en varias ocasiones sus vinos ecológicos y biodinámicos. Can Sumoi, un proyecto paralelo al de los espumosos de Raventós i blanc de Sant Sadurní d'Anoia, nació en 2017, de la pasión de Pepe Raventós hacia los vinos naturales y “persiguiendo uno de nuestros principales propósitos: recuperar variedades y viñedos perdidos en el corazón del Penedès”.



La familia propietaria de Raventós i Blanc adquirió esta singular finca que llevaba años abandonada a su suerte, desde el año 2000. Colaboran también en equipo con viticultores locales que trabajan en agricultura ecológica certificada.

Can Sumoi toma el nombre de una finca integrada en el Baix Penedès fechada de 1645 en la Serra de l'Home, en el Montmell, a 600 metros sobre el nivel del mar, donde están recuperando 20 hectáreas de viñedos con una edad media de 50 años en el marco de una finca de 400 hectáreas (300 de las cuales son bosque). Pepe Raventós añade que “hacemos vino y hacemos ecología; por eso ayudamos a proteger este bosque”. Los suyos son vinos ecológicos y naturales elaborados con la menor intervención posible (sin aditivos enológicos ni azufre) en todos los procesos, tanto de viticultura como de vinificación.