



Per arribar al **celler Raventós i Blanc** cal escriure “plaça del Roure, Sant Sadurní d’Anoia” al navegador, però el destí no és una plaça com a tal, sinó més aviat una esplanada amb la vista imponent de Montserrat. El mateix navegador diu que la plaça és al final del carrer **Can Codorniu**, però ja fa més de quaranta anys que Can Codorniu no és sinònim d’una sola marca d’escumós. El 1982, l’hereu i propietari, **Josep Maria Raventós i Blanc**, va renunciar als seus càrrecs directius a Codorniu i va construir el celler que du el seu nom dins la mateixa finca Raventós, al costat d’un roure de més de cinc segles. Partidari de prioritzar la qualitat dels escumosos per sobre de la quantitat, Josep Maria Raventós i Blanc va morir una setmana més tard de la inauguració del celler. El roure va morir el 2016, però saludar **Pepe Raventós i Vidal** (Sant Sadurní d’Anoia, 1974) és confirmar que, mentre el llegat es mantingui viu, la mort pot ser només una paraula. És viticultor, enòleg i està al capdavant de Raventós i Blanc, i també del celler Can Sumoi, però diu que fa tanta vida al despatx, al celler o a la vinya com als avions, “perquè fer vi també vol dir haver-lo de vendre”.

On som?

Som a la sala del roure, l’espai familiar que vam crear l’any 1996 quan ens vam arruïnar i vam haver de vendre la casa familiar.

On era aquesta casa?

Aquí al costat, just a cent metres. Can Codorniu, obra de Josep Puig i Cadafalch. Vam haver de vendre-la, juntament amb trenta hectàrees de la finca original. Aleshores, la meva àvia i el meu pare van crear aquest espai amb els mobles, els llibres i tots els records de la casa on havien crescut i viscut.



Pepe Raventós va néixer l'any 1974, té quatre fills i viu a vint metres del celler. / Foto: Irene Vilà Capafons

No és una simple biblioteca amb mobles antics.

Aquesta sala té una transcendència molt important en la preservació del llegat. Si no haguéssim aixecat aquest espai, possiblement jo avui no viuria aquí a dalt.

En quin moment de la vida ets conscient de l'herència centenària que pesa sobre les teves espatlles?

Mai. De debò. Jo em dic Josep Maria, com el meu avi, i el meu pare es diu Manuel, com el seu avi i el meu fill, sí, però els meus pares sempre em van mantenir allunyat del món Codorniu. En part perquè quan ell va tenir l'edat d'entrar-hi a treballar, l'empresa va posar en marxa una norma segons la qual els hereus no podien treballar a Codorniu.

El 1996, creies que el projecte quimèric de Raventós i Blanc podria algun dia explicar-se al món amb la mateixa força de la marca Codorniu?

No em plantejava res d'això. El meu avi va marxar de Codorniu perquè volia mantenir una línia de qualitat exigent amb els escumosos, al contrari de la resta d'accionistes, que apostaven per fer més volum.

La competència de Freixenet hi devia tenir molt a veure.

La pressió que exercia un gegant com Freixenet era altíssima. Codorniu va decidir jugar aquella lliga i el meu avi va decidir saltar del vaixell, trencar amb la família i fer la seva. Cinquanta anys després, resulta que Freixenet s'ha venut a una multinacional alemanya i Codorniu està en mans d'un fons d'inversió. El Penedès està destruït per aquestes polítiques, però per sort sembla que ara torna la possibilitat de reflexió interna: cal anar cap a un nou model penedesenc molt menys productivista, menys cavista, menys industrial. Cal apostar per un model ruralista molt més arrelat al territori, amb les valls, els pobles i les persones del Penedès com a nucli central. Aquest és el camí. Ens l'han ensenyat la Borgonya, el Piemont i les grans zones vitivinícoles del món.

És un discurs que tu personalment i Raventós i Blanc en particular ja fa anys que defenseu. Vas adonar-te d'això durant les teves estades fent la verema a França?

Més que França, el gran impacte arriba quan marxo amb la meua família a viure a Nova York entre el 2011 i el 2016. Des de la distància valors molt més qui ets, d'on vens, per què fas això així o aixà, i a més te n'adones des dels Estats Units, un país que t'incita a ser agosarat, atrevit, generós. I somiador, sobretot somiador.



Trobar-te lluny del Penedès et va fer veure el món del vi escumós d'una altra manera?

Em va fer entendre de manera diferent el món del vi, en general. Però és evident que, dins d'aquest món, la nostra gran oportunitat com a territori és el vi escumós. Mira, hi ha un escrit del 1928 de Manuel Raventós Domènech, un avantpassat meu, que diu una cosa que sempre m'ha fet pensar.

Quina?

“Les cases de la Xampanya —escriu— volen defensar que no hi ha cap territori al món que pugui fer un vi escumós millor, ni tan bo com el xampany. Això és del tot inversemblant, perquè fora molta casualitat que l'invent casual de Dom Pérignon, s'hagués escaigut precisament on hi ha el vi millor per escumós”.

I per què tothom creu que la Xampanya és la millor zona del món on fer escumosos?

Perquè ho han fet històricament molt bé i s'ho han cregut. És una gran zona on produir-los, però no la millor.

Pot el Penedès ser la zona on es produeixin els millors escumosos del planeta?

El Penedès nord-oriental té, de llarg, millors condicions que la Xampanya per fer grans escumosos, així com grandíssims vins tranquils, però no ens ho hem cregut mai.

Encara ara no ens ho creiem?

Encara no prou.

Què ens cal?

D'entrada, el més bàsic: recordar que la vinya és una planta mediterrània, com l'olivera, l'ametller o el garrofer. Ho avalen sis mil anys d'història, no un il·luminat que ha anat a Nova York i ha tornat inspirat. Sabem des de fa segles que l'enemic principal de la vinya és la humitat, que crea fongs i això provoca malalties a la vinya com el míldiu que t'obliguen a tractar les teves vinyes amb coure. Si no, no culls.

Sembla difícil lligar aquestes condicions amb una agricultura ecològica o biodinàmica.

Així és, per això a Bordeus o a Galícia obtenir certificat biodinàmic i fer una bona collita és molt difícil, per no dir impossible.



Des de fa més d'una dècada, Raventós i Blanc treballa la vinya amb l'agricultura biodinàmica. / Foto: Irene Vilà Capafons

El canvi climàtic sembla conduir-nos a la viticultura de muntanya.

Em molesta aquesta idea. Evidentment que a la muntanya es poden fer grans vins i que hi ha la responsabilitat de recuperar el ruralisme a la muntanya, però dir-ho al·legant el canvi climàtic és oportunista. Sabeu quines són les varietats que resisteixen millor a la sequera, ara que parlem de canvi climàtic?

Quines?

El xarel·lo i el sumoll, les varietats autòctones del Penedès. Els vins de xarel·lo que hem fet el 2022 i el 2023 són acollonants, encara que hem produït molt poc. Aquest és el missatge que ens transmet la natura: cal canviar de model, cal abandonar el productivisme i apostar pel valor afegit de la territorialitat.

Per què fora de Catalunya el xarel·lo és una varietat tan poc valorada?

Perquè el rastre del cava n'ha diluït el prestigi, més encara quan hi afegeixes la macabeu i la parellada a l'equació, dues varietats molt diferents del xarel·lo, que té uns equilibris de maduració excel·lents pel clima mediterrani.

Però el cupatge tradicional del vi escumós, si més no al Penedès, sempre ha estat xarel·lo, macabeu i parellada.

Això no és ben bé així. El 1870, les primeres ampolles de xampany fetes a casa nostra, i quan dic a casa vull dir a Sant Sadurní d'Anoia, però també vull dir concretament aquesta casa, són cent per cent xarel·lo.

Josep Raventós Fatjó, oi?

Sí, un avantpassat meu. Va crear el primer vi escumós fet amb mètode tradicional a l'estat espanyol. És a dir, tenim el clima, tenim les varietats, tenim el coneixement i tenim, fins i tot, la història que ho avala. Però és que, a més a més, tenim també el sòl.

Som un país que valora més el sol, sense accent.

Som un territori de sòls calcaris, que són els òptims pel món del vi. A més, el Penedès és un estuari geològic, de setze milions d'anys d'antiguitat, on hi trobem fòssils marins... Saps què vol dir, això? Que els vins fets a la conca del riu Anoia tenen un punt de salinitat únic. Una distinció diferent, vaja.

Per què tot això que dius està tan lluny dels valors que històricament ha transmès el cava?

El cava hauria d'haver estat l'estendard de tot aquest discurs, però per culpa de molta gent amb molt poca sensibilitat, ha acabat rebaixat a un escumós amb bona relació qualitat-preu, i punt.

Els grans escumosos fets al Penedès necessiten una denominació per internacionalitzar aquest potencial?

Ho necessita el món. Com a consumidor de bon vi, un dia voldràs beure un Barolo, un altre dia un Napa Valley, un altre dia un Priorat i un altre dia un Pomerol. En canvi, amb els escumosos tot es redueix sempre al mateix: xampany. El món reclama alternatives de la mateixa qualitat. I existeixen: les tenim aquí.

Cal canviar la mentalitat?

Nosaltres, als anys vuitanta, vam intentar fer-ho tot i fer-ho bé, des de l'arquitectura al disseny gràfic, passant per la comunicació, però ens vam oblidar del més important: la viticultura. La vinya. Hem de construir el discurs des de baix, i el que hi ha a baix de tot, l'origen de tot, l'arrel de tot, és la terra.

A Borgonya l'estructura és tal com dius, de fet, cent per cent piramidal: tot neix de la vinya.

La Borgonya és un territori vinícola que es crea amb els monjos, i els monjos, que són molt savis, es dediquen a classificar una per una les vinyes, tot categoritzant-les i valorant-les individualment. Després es fan grans vins, envelleixen, els cupatges i tot el que sigui, però la base és el terrer.

Llavors el futur que imagines pel Penedès és un territori on el raïm d'una vall concreta es pagui a un preu i el d'una altra vall a un altre preu diferent?

Exacte: valls, pobles, parcel·les. Depenent de cada lloc, al pagès se li paga el preu corresponent al lloc on treballa.



A la biblioteca de Raventós i Blanc s'hi conserven els manuscrits del llibre *Memòries d'un cabaler.* / Irene Vilà Capafons

Distincions com 'Vi de paratge' o 'Vi de finca qualificada' no s'aproximen al que proposes?

Tots aquests invents són pedaços. Són noms en una etiqueta, no pas canvis estructurals.

Existeix fa anys la marca col·lectiva Corpinnat, promoguda per altres elaboradors d'escumosos del Penedès que van decidir sortir de la DO Cava. El seu discurs ressona amb el de Raventós i Blanc. Per què no en formeu part?

L'any 2011, en aquesta mateixa taula, ens asseiem amb elaboradors d'escumós al Penedès. Amb una certa tristor i molta humilitat —i molta incertesa per les conseqüències—, el novembre de 2012 trenquem amb la DO Cava. Més endavant, el 2014, apareix la marca Clàssic Penedès, però no ens hi sentim còmodes perquè ens sembla un concepte massa *crémant*. Com el *crémant* de Borgonya o el del Jura, però d'aquí. Està molt bé, però no deixa de ser “l'escumós de”.

I amb Corpinnat?

El 2018 es crea Corpinnat i som convidats a formar-ne part. No acceptem l'ofertament perquè tampoc ens sembla prou.

Per què?

Perquè cal pensar en un model de territori, recolzat per l'administració pública, que inspire a altres zones i pugui ser una apel·lació.

Però no compartiu l'enfocament?

Sí i no. Jo penso que l'enfocament no ha de recolzar-se en les marques o els cellers sinó el territori: els pobles, les valls i les vinyes. En els pagesos, vaja, perquè sense els que treballen la terra, les marques que fem escumós no existiríem.

Què diuen els pagesos quan escolten aquest discurs?

El primer que mira el pagès és si la seva feina es valora o no. Ja fa molt de temps que el preu que paga Raventós i Blanc als pagesos amb els quals treballa és el més alt de tot el territori escumós.

Desgraciadament, encara no som la Xampanya, i aquí el pagès ha estat històricament molt poc valorat.

Per això la Diagonal es va omplir de tractors fa quinze dies.

És impossible arribar lluny si no som capaços de valorar de debò als qui tenim a prop, als que ens permeten, amb el seu esforç diari i la seva feina, somiar amb escumosos que conquereixin el món.

Et consideres un pagès?

Em considero algú que inverteix molt temps de la seva vida en viatjar, assistir a fires, tenir reunions i fer tota una sèrie de coses necessàries en una empresa com la nostra, i que per això té una confiança cega en els pagesos a qui compra el raïm i els pagesos que treballen les vinyes de la nostra finca.

Una finca que sempre expliqués com un organisme-granja.

És que els pagesos sempre han sabut que la granja era un organisme interconnectat amb tot: home, animal, terra. Fa cinquanta o seixanta anys, amb l'arribada dels tractors i la industrialització dels cellers, aquesta finca va deixar de ser la granja que sempre havia estat. Nosaltres hem decidit retornar-la als seus orígens. Per això treballem amb tracció animal, fomentem la biodiversitat i creiem en la viticultura biodinàmica. Ara tenim una finca que no és massa diferent de com era el 1950 o el 1920, perquè en el vi, el futur és el passat.



Per què, políticament parlant, Catalunya no acaba de comprar aquest discurs sobre el vi escumós que tothom té integrat, per exemple, sobre el Barça o la gastronomia catalana?

No sé si soc la persona indicada per respondre. Diria que som un país acomplexat. Sempre hem estat esclaus d'aquesta mentalitat catalana de no arriscar massa ni gastar molt, d'anar fent de mica en mica, cada dia, sense ensurts.

Estan polititzades les denominacions d'origen catalanes?

Massa. Existeix una DO com la Do Catalunya que l'únic valor afegit que té és el nom Catalunya, perquè està plena de vins que no tenen res en comú ni cap tret distintiu.

La solució és carregar-se les DO?

De cap manera. La solució és fer que funcionin bé, perquè són molt importants. Una DO que funcioni bé és el vector aglutinador de tots els interessos d'un territori. Si ho fa malament, en canvi, cadascú dins aquella DO acaba fent la seva, allò perd força i aquella DO no pot rivalitzar mai amb cap altra gran DO mundial. Borgonya està per sobre de Romanée-Conti o Romanée-Conti està per sobre de Borgonya?

Vivim en un món materialista.

Si el món no fos tan materialista, Borgonya estaria per sobre de Romanée-Conti. Jo vull pensar que és així, de fet, perquè Romanée-Conti morirà, com moriré jo, morireu vosaltres i morirà Raventós i Blanc, algun dia, però la Borgonya, els seus sòls, el seu territori, no morirà mai. Tampoc el Penedès.

El Penedès està per sobre de Barcelona o Barcelona està per sobre del Penedès?

Desgraciadament, Barcelona és una gran xacra pel Penedès. Per la industrialització, els valors associats a la urbanitat i la pressió demogràfica. Les ciutats cada cop s'allunyen més dels valors de la natura.

Sant Sadurní d'Anoia està a només quaranta quilòmetres de tot això.

Si no existís Barcelona, el Penedès seria molt més gran. L'Empordà, el Priorat, Costers del Segre o Terra Alta, per dir uns quants exemples, malgrat la seva llunyania amb la capital, són molt més grans.

Es pot revertir, això? Potser moriran els barcelonins, però Barcelona no fa pinta que mori mai.

És clar que es pot revertir, però cal posar la vinya i el paisatge com a eix vertebrador. Cal definir els fonaments dels quals parlàvem abans, cal protegir el que tenim, cal fer sacrificis i cal pensar en gran, que vol dir pensar a llarg termini.

Com veus el Penedès d'aquí a quaranta anys?

Un territori només de xarel·lo i sumoll, amb les valls classificades, els pobles i les parcel·les dibuixades en mapes, amb la seva nomenclatura, perquè el nom no fa la cosa, però sense noms no anem enlloc. Un territori conegut arreu del món pels seus escumosos i vins tranquils que, més que vins, siguin l'expressió d'un racó concret de món.