

VIVIROVIEDO

Nº 42 • 4,00€ • www.viviroviedo.com

25
años

CARLOS CASANUEVA

OVETENSE del AÑO

Carta del Alcalde de Oviedo:
¡Gracias Ovetenses!

Raventós i Blanc, nuestro cava

Esta prestigiosa marca de cavas ha celebrado con Vivir Oviedo su 25 Aniversario. Por ello hemos querido que esté presente en este número con una entrevista a su presidente Manuel Raventós

Por **VIVIR OVIEDO** / Fotos **Raventós i Blanc**



Manuel Raventós con su hijo Pepe Raventós paseando por sus viñedos.

Manuel Raventós Negra, Presidente y Consejero Delegado de Raventós i Blanc, es Ingeniero Agrónomo por la escuela superior de Ingenieros Agrónomos de Madrid y Enólogo por el CSIC. Aunque su vida se ha desarrollado entre Viñedos y Cavas ha desempeñado altos cargos en importantes empresas del País; Presidente del Patronato de ESADE, Vicepresidente 3º de CaixaBank, miembro del Consejo de Administración de Abertis, Inmobiliaria Colonial y Repsol YPF entre otras grandes empresas del Ibex 35

-Raventós i Blanc viene avalado por una saga familiar centenaria. Menuda responsabilidad.

Nunca he sentido esa responsabilidad como una carga. Para mí, ha sido un elemento enormemente motivador y transformador.

Muy probablemente, el nacer en el viñedo y vivir con mis padres y hermanos en la masía familiar, ha sido una experiencia muy enriquecedora, y ha

facilitado la transmisión de los valores ligados a la historia familiar, y el conocimiento profundo y vivencial de nuestro viñedo y su entorno natural.

-Todo empezó con su Bisabuelo, allá por 1885. ¿Cómo resumiría esa historia de éxito?

Quien en 1872 elaboró el primer vino espumoso por el "Método Champenoise" fue mi Tatarabuelo Josep Raventós. Posteriormente, mi Bisabuelo Manuel Raventós, transformó la experimentación de su padre en negocio, partiendo de la variedad xarel·lo de la finca plantada por él tras la crisis filoxérica.

Mi padre, en la década de los 60 del siglo pasado, impulsa la denomi-

nación CAVA en dos fases. Primero como nombre propio de los vinos espumosos españoles elaborados por el "método Champenoise" que todos denominaban "Champán". Posteriormente, en 1986, la delimitación geográfica de la zona de elaboración del CAVA.

En 1986, mi padre y yo decidimos fundar RAVENTÓS i BLANC, con el objetivo de crear el primer CAVA de Finca, a partir de nuestro viñedo histórico.

Posteriormente en 2012, mi hijo Pepe y yo decidimos abandonar la Denominación de Origen CAVA para crear una nueva denominación: Conca del Riu Anoia. Una denominación pe-



Gama de espumosos elaborados por las cavas Raventos i Blanc.

queña, centrada en los suelos miocénicos de nuestro valle, que solo elabora vinos espumosos partiendo de variedades autóctonas, con cultivo ecológico y biodinámico.

A menudo me pregunto, por qué cada generación ha realizado cambios e innovaciones tan importantes. Creo que hay dos razones fundamentales:

- La formación de cada generación.
- Realizar muy pronto el cambio generacional en la gestión.

-¿Existe cultura del Cava en España?, ¿cree que el consumidor sabe diferenciar un buen cava de uno mediocre?. ¿Qué entendemos por cultura del Cava?. Actualmente tres grandes grupos empresarios producen el 95% de los casi 250 millones de botellas de CAVA que se elaboran cada año en España:

Asturias es importante para nuestros espumosos gracias al gran trabajo que realiza nuestro amigo y distribuidor Exclusivas Méndez León, que nos ha situado en los mejores locales de hostelería y tiendas gourmet del Principado

.....

Freixenet, Codorniu y Garcia-Carrión. Su visión es priorizar el crecimiento en volumen al precio. Ofrecen un CAVA de una buena relación calidad/precio, y cubren las necesidades de consumo de vinos espumosos de muchos millones de personas en el mundo. Ello sitúa el posicionamiento del CAVA en un segmento de mercado de volumen a bajo precio.

Sin embargo, esta no es la visión de RAVENTÓS i BLANC. Nuestro enfoque es crecer en valor, no en volumen, partiendo de un viñedo único, para competir con los mejores espumosos del mundo.

Para ello, el paraguas CAVA no nos sirve. Por ello decidimos abandonar el CAVA en 2012 e iniciar un nuevo camino, trabajando junto a otros viticultores para desarrollar una nueva D.O.: Conca del Riu Anoia.

-¿Cuál es su mercado, el nacional o el foráneo?. ¿Ha notado un distanciamiento del mercado nacional por el pulso político en Cataluña?

Nuestras ventas internacionales igualan actualmente las ventas en el mercado nacional. Es cierto que en los últimos ocho años, el crecimiento internacional ha sido muy superior, pero ello es coherente con el proyecto CONCA DEL RIU ANOIA, y nuestra acción comercial.

En cuanto al mercado nacional, seguimos una evolución equilibrada entre las ventas en Catalunya y el resto de España.

-Sé que es un gran amante de Asturias, ¿qué destacaría de nuestro Principado?

Es cierto, soy un enamorado de Asturias. En Asturias encuentro todo lo que yo valoro. La gente amable, culta, enamorada de su tierra y sus tradiciones. La gastronomía... Una sorprendente cultura de vinos, y especialmente de vinos espumosos. Ciudades y pueblos preciosos, cuidados, donde las relaciones personales y la convivencia son importantes. Y un entorno natural único, que combina mar y montaña a la perfección, creando un paisaje inolvidable.

-Ha colaborado generosamente con el 25 aniversario de nuestra revista, cosa que le agradecemos profundamente. ¿Un cava no puede faltar en una celebración?

El cava es sobre todo celebración. La gran inversión publicitaria de las tres grandes empresas va en este sentido, y sobre todo en Navidad. Es lógico que el consumidor asocie CAVA a celebración.

Me parece estupendo celebrar algo abriendo una botella de CAVA o cualquier otro vino espumoso del mundo.

Sin embargo, en RAVENTÓS i BLANC, damos mucha mayor importancia a la degustación que acompaña un aperitivo o una comida. Nuestro enfoque es gastronómico y trabajamos nuestro viñedo para producir uvas con sabor, con acidez, con estructura, que transmitan a nuestros vinos carácter, desde un Blanc de Blancs de 18 meses de crianza (ideal para un aperitivo), a un Manuel Raventós o un Mas del Serral, de largas crianzas, muy interesantes para acompañar segundos platos de muchas comidas.