



**Raventós i Blanc,**



**cuando la esencia del vino es el origen.**



“ Hay que empezar de cero cada vez, el tema generacional está muy bien porque es una tradición muy bonita pero cada generación empieza de cero, todos tenemos que formarnos cogiendo lo que nos trae la vida y tirar hacia adelante”.

Con estas palabras tan ciertas, Pepe Raventós nos habla sobre, ecología, vino, amor por la tierra, la naturaleza y proyectos de futuro, en definitiva comprender que hay que cuidar los campos y toda su biodiversidad. El resultado es una gran bodega.

Durante cinco siglos, la familia Raventós ha cultivado viñedos en sus 90 hectáreas de tierra en Sant Sadurní d'Anoia, España. La granja familiar, que data de 1497, ha pasado de generación en generación, manteniendo una conexión inquebrantable con la tierra. La finca cuenta actualmente con 44 parcelas, cultivadas según los principios de la viticultura biodinámica por la vigésimo primera generación de la familia Raventós, encabezada por Pepe Raventós.

La bodega de Raventós i Blanc se encuentra en el corazón de la finca, y es un testimonio de la larga tradición vitivinícola de la familia.

La filosofía de elaboración de Raventós i Blanc se basa en la relación entre el hombre y la naturaleza. La finca se cultiva según los principios de la viticultura biodinámica, lo que significa que se utilizan técnicas agrícolas sostenibles que promueven la salud del suelo y la biodiversidad. La dedicación de la familia Raventós a su tierra y su pasión por el vino se reflejan en cada botella de Raventós i Blanc.

### **Para poder ponernos en contexto, la especialidad de la Raventós y Blanc son los vinos espumosos, ¿es así?**

Es cierto, somos la familia del champán español por que el primer champán español se elaboró en nuestra finca en 1872, también estoy muy metido en todo el tema de vinos naturales con nuestro nuevo proyecto Can Sumoi (proyecto centrado en la recuperación de viñas de alta montaña y variedades locales, elaborado solo con variedades autóctonas)

### **Una curiosidad, da la sensación que a los vinos espumosos, no se les tiene tanto reconocimiento, ¿es cierto?**

Sí, a veces pasa porque hay una “champañitis” bastante grande en España, pero lo bueno es comprenderlo, abrazar lo que hacen bien y fortalecer nuestros puntos diferenciales. España está viviendo un momento maravilloso con una eclosión y explosión de zonas históricas que se están

reintentando recuperando tradiciones perdidas, creo que estamos viviendo un momento maravilloso.

### **Hablando de zonas, estáis intentado que la zona de Sant Sadurní d'Anoia se convierta en D.O.**

Exacto, como el cava cogido un camino de mucho volumen, pues para comunicar y abrazar un camino de lo autóctono nos ha llevado por un camino muy interesante, hemos tenido que hacer un cambio de paradigma y este sueño empieza a coger forma, yo creo que acabará con una realidad importante.

### **¿Podrías explicarnos en qué consiste la viticultura biodinámica?**

La viticultura biodinámica, es una pregunta extensa pero para resumírtela te diría; cómo reacción a los errores de la agricultura convencional de los años 70', 80' y 90' surge un movimiento muy interesante que es el movimiento ecológico, este movimiento empieza a limitar el uso de prácticas que pueden dañar el medio ambiente, sobre todo químicos de síntesis, sistémicos. A raíz de este éxito y la inquietud de la gente que quiere respetar el medio ambiente, surge la recuperación de la biodinámica una filosofía que nace en Alemania en el siglo XIX y que se aplica con fuerza en la viticultura.

Por un lado es llevar los límites de la ecología más allá, más estrictos en prohibición de ningún químico en los campos etc y por otro lado la recuperación del organismo granja que tiene en cuenta la interacción de todos los agentes de este organismo, qué es muy interesante aplicarlo a fincas integradas como es el caso de Raventós y Blanc.

### **He podido ver en vuestra finca que sois todo en uno combináis como la producción de vino, la cría de animales, la agricultura.**

Sí totalmente es muy importante la interrelación de las plantas con el suelo, los animales, la climatología y con los planetas, la biodinámica tiene muy en cuenta la relación de las fuerzas de los astros en los ritmos de la vida.

### **¿Crees que los consumidores valoran todo este proceso?**

Sí solamente nos moviésemos por lo que puede pensar o no el consumidor final, sería muy complicado. Creo realmente que si se hacen las cosas bien, se transmiten tus valores de la manera correcta se llega a ese consumidor final, ese consumidor que sí es sensible con este tema con esta manera de





Pepe Raventós en Clos del Serral.

hacer las cosas, preocupado por el medio ambiente y que valora que se hagan las cosas de esta manera.

**He leído un término que utilizáis con frecuencia, vino muy mineral, ¿a qué os referís con este término?**

Es un tema algo complejo, pero simplificándolo mucho hay dos tipos de vinos, los que están apoyados en la fruta y los que están apoyados en el suelo, si la fruta es muy dominante el vino habla mucho de la uva, si la fruta no es tan dominante, marca más el suelo, es que hay muchas formas de hacerlo con viticultor.

**Imagino qué por ese motivo tiene tanta importancia el lugar en donde estáis ubicados.**

Exactamente y aquí es donde está la clave del vino, en nuestro parecer un gran vino es aquel que habla de un lugar, ni rollos de más madera, menos madera, eso son modas. La parte de donde procede el vino esto es la esencia, el origen.

**Hablando de modas, ¿en la mundo del vino seguimos con aquellas reglas no escritas de este vino solamente se puede tomar con carnes, este con pescado etc, o esto ya se ha pasado?.**

Pues el rollo de la contra etiqueta de este vino va con esto o con aquello ya está pasado, pero la cultura es valor, es patrimonio es país, territorio. Lo importante es que haya cultura

del paladar, poco a poco iremos avanzando y cada zona recuperando su identidad, cuando tengamos esta identidad más definida vendrá lo precioso que a cada persona seguramente le inspirará una comida con un vino en particular y muchas veces los alimentos se cada zona ya piden a uno acompañarlos con vinos de la misma identidad.

**Hablando de vuestros mercados internacionales, ¿Qué país os ha sorprendido más en cuanto a la acogida de vuestros vinos?**

Hay muchísimos, pero creo que diría Japón, la verdad que es una pasada su cultura. Muy sorprendidos con la sensibilidad de los daneses y el entusiasmo de los americanos.

**En la parte más personal, ¿cómo decidisteis vivir en la propia finca? Por otro lado quedan pocas bodegas en las que seguís siendo la misma familia desde los inicios.**

Para nosotros es un compromiso, un estilo de vida, un proyecto a largo plazo y forma parte de nosotros. Sí efectivamente nuestra familia tiene una de las tradiciones vinícolas más antiguas.

Esta bodega es un ejemplo de cómo la tradición y la innovación pueden trabajar juntas para crear algo verdaderamente especial y duradero. •