## LAVANGUARDIA

El director general de Raventós i Blanc, Pepe Raventós, concluye su aventura americana

## El último indiano

## **RAMON FRANCÀS**

Sant Sadurní d'Anoia

El director general y jefe de enología de Raventós i Blanc, Pepe Raventós, ha concluido con éxito su aventura americana. Se trasladó a Manhattan hace cinco años para fijar su residencia, desde donde ha dirigido la bodega de Sant Sadurní d'Anoia, y conquistar el mercado americano. Ha conseguido que la facturación pasara en el último lustro de los 4,8 millones de euros a los 7 millones con los que espera cerrar este año.

En este periodo han incrementado un 17% el precio medio de sus productos en exportación. En el último ejercicio situaron sus ventas en 6,6 millones de euros y este año han invertido 480.000 euros en nuevas plantaciones y en mejoras vitícolas, en prensas neumáticas y en la recepción de las uvas. En cierto modo, Raventós ha emulado más de un siglo después la experiencia de los indianos catalanes, los emigrantes que retornaron a su casa enriquecidos tras su aventura ame-

Actualmente el 50% de las ventas de la firma se dirige a los mercados internacionales y Estados Unidos es su principal bastión, donde se concentra la mitad de sus exportaciones. En 2001 Raventós i Blanc facturaba 2,4 millones de euros y sólo exportaba el 10% de la producción.

Raventós afirma: "Quería volver a mi tierra, a tocar lo verda-



BLAI CARDA TORNE / FAMILIA RAVENTÓS

La mitad de las ventas exteriores de la empresa se dirigen a Estados Unidos

## Raventós i Blanc factura siete millones de euros, la mitad procedentes de la exportación

dero y a trabajar en la viña". Emprende ahora nuevos proyectos, como el de una nueva bodega en el Penedès junto con Francesc Escala, en la que concentrarán todos sus vinos tranquilos excepto el Silencis. La inversión rondará el millón de euros.

Para el próximo mes de octubre también prepara el lanzamiento en Nueva York, Chicago, San Francisco, Londres y en el mercado local de los primeros vinos naturales (sin sulfitos añadidos) de la bodega bajo la marca Naturals de Pepe Raventós. Serán dos vinos tranquilos (monovarietales de bastard negre y xarel·lo) y un espumoso de xarel·lo elaborado siguiendo el método ancestral.

Mientras tanto, sueña con un nuevo Penedès vitivinícola que sea capaz de valorizar sus uvas y llegar a pagar a los productores un euro de precio medio por el

kilo de uva de calidad. En Raventós i Blanc pagan ahora por encima de los 60 céntimos por kilo, cuando el precio medio esta vendimia para las variedades blancas autóctonas mayoritarias se ha situado en 45 céntimos. Le ilusiona conseguir una nueva denominación de vinos espumosos de calidad situada en el entorno del valle del río Anoia. Opina que ello no es po-sible en la DO Cava, dadas las dificultades que tienen las grandes empresas del sector. "Bastantes problemas tienen ya y no pueden llegar a pagar un euro por kilo de uva".