

Descubriendo a Pepe Raventós, Director General de Raventós i Blanc

13/12/2023 Elaboración del vino

Está claro que la cabra tira al monte. Y si no que se lo digan a Pepe Raventós. Hijo y nieto de una de las estirpes vinícolas con más tradición de espumosos en Sant Sadurní (capital del cava), aunque de primeras se decantó profesionalmente al ámbito social, no dudó en entrar de lleno en el negocio familiar cuando Raventós i Blanc estuvo en situación de quiebra. Es a partir de entonces, en los años 90, cuando toma el mando de la bodega para continuar con el sueño de su abuelo, el de convertir **Raventós i Blanc** en una marca viticultora de prestigio internacional. Algo que ha conseguido sobradamente desmarcándose de su entorno con la etiqueta de la pequeña región geográfica Conca del Riu Anoia. Todo un lujo poderlo entrevistar...



1- Aunque inicias tu trayectoria profesional apartado de la bodega, lo cierto es que llevas la viña en los genes ¿Cuáles son los primeros recuerdos que tienes del vino?

Ya cuando era pequeño, pasaba los veranos vendimiando en la finca de Can Codorniu. Realmente, por aquel entonces, era una manera de ganar un dinerito; recuerdo invitar a amigos y jacobar agotados! La abuela entonces, nos esperaba con una gran comida!

Ya más adolescente, guardo en mi memoria ratos memorables que compartía con mi abuelo Josep Maria, me daba a catar el vino que estuviera tomando, y así, disfrutaba enseñándome a catar y compartiendo impresiones.

2- Viticultores desde 1497, vienes de una larga saga. ¿Quién ha sido tu máxima influencia en la familia? Y fuera de la familia, ¿quién consideras que han sido tus grandes mentores?

A nivel familiar, sin duda mi padre Manuel Raventós es quien más me ha influido. Él y mi abuelo fundaron la bodega, pero la muerte de mi abuelo hizo que mi padre cogiera las riendas de Raventós i Blanc. Realmente, lo admiro.

Fuera de la familia, **Didier Dagueneau** ha sido la persona que más me ha influenciado en la forma de entender el vino. Aún recuerdo cuando un día me echó la bronca por entrar a la bodega con las botas sucias y cómo, después de cenar y beber con los vendimiadores, repasábamos cada barrica en fermentación para asegurar que todo iba bien.

3- En 2001 te incorporas a Raventós i Blanc y decides ir a por todas. ¿En qué concentras principalmente tus esfuerzos en estos primeros años? En la actualidad, ¿sigues con estas mismas premisas o han cambiado tus prioridades?

Los primeros años estábamos en modo supervivencia y lo que tenía que hacer era vender. Ahora, puedo dedicar más tiempo a lo que más me gusta, que es elaborar vino. Dentro de todos los procesos lo que me apasiona es el campo, la viña, la recuperación del organismo granja, la recuperación de las terrazas en Can Sumoi, intentar aprender de la planta, de la xarel·lo, de la sumoll. Mi sueño es alcanzar un Penedès de estas dos variedades autóctonas.

4- Durante un tiempo, tu día a día transcurrió entre dos ciudades antagónicas, entre el campo (en Sant Sadurni) y la ciudad (Nueva York). ¿Cómo te lo hacías para compaginar naturaleza y rascacielos y no volverte loco?

Al revés. La vida son equilibrios. El ying y el yang. El poder estar entre una ciudad y un entorno como el Penedès era como si viviera dos vidas en una. Me permitía tener un equilibrio maravilloso. Creo que es muy importante para todo el mundo encontrar su equilibrio. De hecho, yo ahora llevo unos años muy metido aquí y está muy bien, pero ya estoy planteando para el futuro pasar más tiempo en Estados Unidos y en los mercados más sofisticados de vino del mundo.

5- Propietario, director técnico, enólogo y viticultor. ¿Cómo se llevan tantos cargos juntos? ¿En cuál de ellos te sientas como en casa?

De entre mis funciones, la parte que más me gusta es la enológica y de viticultura; pero lo más importante para que todo salga bien es contar con un muy buen equipo de personas que les encante lo que hacen, tomen sus propias decisiones y que sean, por supuesto, mucho mejores que yo. Cada uno en su campo, en su materia, en su especialización.

6- Vuestros espumosos no están ni en la D.O. Cava ni en Corpinnat. Salen al mercado como Conca del Riu Anoia. ¿Qué tiene esta pequeña región geográfica tan especial que hace que no te cases con nadie?

No me caso con nadie porque creo que el modelo que necesita el futuro espumoso del Penedès es un modelo piramidal bourguignon, basado en valles, pueblos y crus. Es un modelo que tiene que estar avalado por la Generalitat de Catalunya y ser una apelación.

No es que nuestra zona tenga algo mejor que las otras. Lo que tenemos que hacer es inspirar a otras zonas a seguir este mismo modelo.

Es como en la Côte de Beaune, que tienes Meursault, Puligny, Chassagne, Saint-Aubin.

La diferencia es que nosotros lo haríamos mejor. Lo haríamos por Concas, por valles; no por municipios. Sería una pirámide ordenada por geología, no por política.

7- Fruto de tu pasión por la viticultura, las variedades autóctonas y los suelos únicos y diferentes, creas tus dos proyectos más personales: Pepe Raventós y Can Sumoi. ¿Cómo definirías cada uno de ellos? ¿En qué se diferencian?

Pepe Raventós es un proyecto de garaje, que quiere decir, de investigación, de innovación, de aprendizaje, de riesgo, de equivocaciones. Y de un sueño, el espumoso Mas del Serral.

Can Sumoi es un proyecto de mucha más envergadura, no tan personal. Aquí queremos aplicar lo que hemos aprendido estos 25 años con mi padre en Raventós i Blanc, y trasladarlo a las montañas de la Serra de l'Home, en el Baix Penedès.

Can Sumoi es una finca maravillosa, datada en 1645 y situada a 600m sobre el nivel del mar. Un lugar mágico, que nos recuerda nuestro origen mediterráneo, que es donde se encuentran las mejores condiciones climáticas para elaborar vino. Además, la altitud en la que está le confiere unas características ideales para poder elaborarlos con la mínima intervención, tanto en el viñedo como en la vinificación.

Con este mágico contexto detrás, nuestra filosofía de trabajo en Can Sumoi es valiente; y lo que buscamos es proteger y dar valor al territorio salvando viñedo viejo, trabajando en colaboración con viticultores locales y comprando uva a un precio justo. En la finca, ha habido un trabajo enorme para recuperar la biodiversidad, las variedades locales de sumoll y xarel·lo, proteger los bosques que la rodean, recuperar terrazas y; esperamos, en un futuro reconstruir las viejas masías.

Nuestra inspiración está en lo que está haciendo Jean-Louis Chave en el Ródano Medio en la apelación Saint Joseph, que es una apelación que no tiene tanto prestigio como Hermitage, pero está creciendo muchísimo por su mayor frescor, mirando de cerca el trabajo de Anne y Manu Houillon en Pupillin

8- Sumoll, una variedad autóctona del Penedès está empezado a ser la niña de los ojos de los elaboradores comprometidos con el territorio. ¿Nos puedes hablar de las propiedades de esta variedad?

Esta variedad tiene un potencial inimaginable porque tiene un pH de añada fresca de Borgoña y una tanicidad y una capa de un nebbiolo de Barolo. Todo, en un clima mediterráneo, que es el clima por excelencia de la viticultura de mínima intervención, de la historia de la viticultura.

9- Sabemos que una de las creaciones que te tiene robado el corazón es Mas del Serral, un espumoso de una parcela única que permanece 10 años sobre lías. ¡Casi nada! ¿Nos puedes explicar el secreto del éxito de tan larga crianza?

El secreto está en el origen. La parcela de viñedo confiere unas características a esta uva que le dan una capacidad de envejecer magnífica. Al mismo tiempo, tenemos que tener en cuenta que estamos hablando de la variedad xarel·lo, que es una de las variedades del mundo con más capacidad de envejecimiento. Por eso, digo que la xarel·lo tiene más potencial en el futuro que la chardonnay. Expresa la mineralidad con más contundencia y su capacidad de envejecimiento en latitud mediterránea es incomparable.

10- Biodinámico comprometido, te inspiras en la masía tradicional catalana para trabajar. Una vuelta a los orígenes que proporciona un gran ejemplo de biodiversidad. ¿Cualquier tiempo pasado fue mejor?

Por supuesto. Soy un romántico de los tiempos pasados. Creo que vamos a un mundo perdido y tenemos que recuperar los valores de antaño. Ir más despacio, no verlo todo por pantalla, escuchar a las personas mayores... Por esto, me gusta decir que estamos tratando de llevar la historia hacia adelante.

Un día en nuestra finca es como un viaje en el que el destino es volver al inicio. En este camino, las palabras como tierra, variedades autóctonas, paisaje, animales y personas, son marcas en los márgenes que nos guían hasta llegar a lo que somos hoy en día, en esta finca convertida en una granja donde la naturaleza, los animales y los hombres conviven en armonía en un solo paraje de ecosistema propio.

11- Más de una vez has dicho que "para conseguir el reconocimiento internacional hay que ser extremadamente local" ¿Nos lo explicas?

Yo no soy nadie para explicarlo porque no tengo reconocimiento internacional, pero Joan Miró lo decía muy bien con su pintura. Solo la forma de expresar los colores del Mediterráneo, de su Tarragona natal o de su Mallorca adoptiva, hicieron que su pintura fuera captada por la gente de todo el mundo. Creo que en el mundo del vino es bastante evidente. Lo más bonito que tiene el vino es probar orígenes, aunque sean lejanos y a lo largo del tiempo.

12- Por último, ¿nos podrías dar el nombre de algún vino que te haya enamorado recientemente y por qué?

Me enamoró la Garnatxa **Sant Antoni de Scala Dei**, hecha por Ricard Rofes, añada 2015. Me enamoró su equilibrio entre finura y elegancia y, al mismo tiempo, expresión de origen, complejidad, una cierta rusticidad y muy ácida.