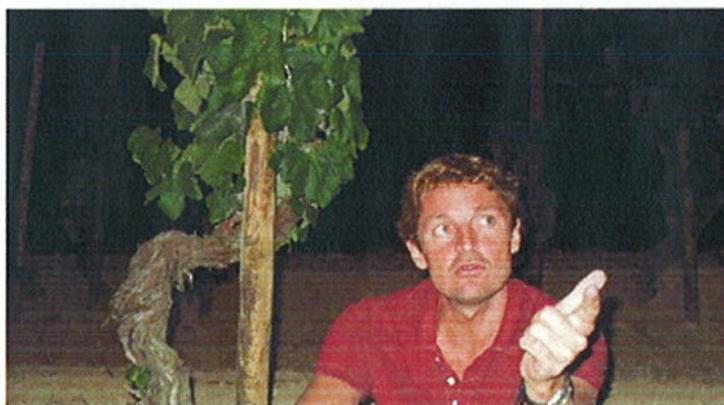


Raventós i Blanc abandona la DO Cava

Madrid, 8 de noviembre de 2012. AP.- La firma Raventós i Blanc ha comunicado al Consejo Regulador de la DO Cava su salida de esa denominación de origen. Josep Raventós, máximo responsable de la firma, ha declarado a proensa.com su intención de "abrir un camino más" con el impulso de la indicación geográfica Conca del Riu Anoia. La familia Raventós, que cultiva viña en la finca desde 1497, acumula una tradición vitícola de más de veinte generaciones y uno de sus ancestros, Josep Raventós Fatjó, elaboró en 1872 las primeras botellas de cava en lo que luego se convertiría en la casa Codorníu. Se da así la paradoja de que los herederos directos, por la vía catalana del hereu, del inventor del cava abandonan el cava. Una circunstancia que no es nueva en la familia ya que hubo un antecedente parcial cuando Codorníu retiró de la DO Cava su marca Rimat, que precisamente hace muy poco ha vuelto a integrarse en esa denominación de origen.



Josep Raventós, director general de Raventós i Blanc

Josep Raventós, hijo de Manuel y por tanto tercera generación de Raventós i Blanc, quiere insistir que la salida de la bodega de la DO Cava no responde a "conflicto alguno. No ha habido ningún enfrentamiento, de verdad. El cava va por donde va y va bien y los grandes del cava hacen su papel. Tampoco hemos querido seguir esa vía que se está dando de salida de la DO Cava hacia la DO Penedés. Hemos querido abrir un camino nuevo, nos hace ilusión seguir por esa vía, y la decisión está tomada sin ánimo de negociar nada ni de ser noticia. Queremos resaltar las cualidades de nuestra tierra, darlas a conocer al mundo y, si podemos, situarnos con los mejores."

La indicación geográfica que enseguida va a empezar a verse en las etiquetas de Raventós i Blanc está inspirada en un libro de principios del siglo XX titulado *Memories d'un cabaler* (el cabaler es el segundo hijo, el que sigue al hereu y no recibe propiedad alguna de la familia en herencia). No se trata de un proyecto de denominación de origen individual, al estilo de las denominaciones de origen de pago, sino de una propuesta de zonificación, de la que se viene hablando desde hace años en el ámbito de la DO Penedés.



El roble milenario, emblema de la familia y de la bodega

"No puedo dar límites precisos, explica Josep Raventós desde su residencia actual en Nueva York, pero la zona abarcaría toda la cuenca del Anoia y sus afluentes. Es un área con rasgos comunes en suelo y, por supuesto, en clima, en la que hay propiedades de muchos viticultores. Es el sueño de crear algo zonificado, con unas características bien marcadas de alta calidad y carácter, que puede ser compartido. La salida de la DO Cava no es algo irreversible, termina Raventós, pero vemos que tenemos trabajar desde fuera. Mi padre lleva veinte años con esta filosofía y desde dentro no ha conseguido nada..."

Raventós i Blanc fue fundada en 1986 por Josep María Raventós i Blanc, que hasta 1982 y durante más de treinta años fue presidente de Codorníu, y su hijo Manuel Raventós i Negra, ambos descendientes directos por la vía del hereu (el primogénito varón de la familia, que recibe toda la propiedad familiar para evitar su partición en sucesivas herencias) del inventor del cava, Josep Raventós Fatjó. Tras vender sus acciones en Codorníu, Josep María Raventós i Blanc creó la firma que lleva sus apellidos pero apenas pudo asistir a su lanzamiento porque falleció pocos días después de la inauguración de la bodega, un edificio de mérito arquitectónico (una constante en la familia) estructurado en torno al emblemático roble milenario. En ese cuarto de siglo la bodega ha tenido una trayectoria azarosa, la familia vendió la casa pairal a sus primos de Codorníu (está situada en plenas instalaciones de Codorníu) y hasta el roble fue abatido por una tormenta en primavera de 2009. Como el propio roble, que se aferra a la vida a pesar de estar derribado, Raventós i Blanc ha mantenido una línea de alta calidad muy sólida y una filosofía de trabajo apegada a la tierra y a las variedades autóctonas que definen como "la recuperación de la pagesía catalana, una masía arraigada a una finca".

Esta nueva etapa está marcada por la inquietud de Josep Raventós (se hace difícil no referirse a él como Pepe Raventós pero la circunstancia lo requiere), que ha dado un giro total a la viña en el que se han tenido en cuenta los documentos históricos familiares, estudios recientes encargados a Olivier Tregouat, experto en suelos de Burdeos, y al geólogo Lluís Cabrera, Catedrático de la Universidad de Barcelona. Dos principios dominan esa concepción: "todas nuestras parcelas están tratadas con viticultura orgánica, 100% organic viticulture, y todo vinificado en casa, 100% estate vinified juice. Creemos que existe una oportunidad para vinos sinceros, fruto de una finca, de un clima