

Biodinámicos y efervescentes

► Grandes sumilleres de la provincia se reúnen en torno a una exclusiva cata de vinos espumosos de medio mundo, elaborados según los criterios de la agricultura ecológica y natural

Raventós i Blanc dejó la DO Cava en pos de una apuesta por el terruño y la biodinámica sobre la que promueve una nueva Denominación de Origen: Conca del Riu Anoia. Para divulgar su filosofía, celebra catas con los más destacados especialistas.

Alberto Redrado (L'Escaleta), Chencho Reyes (La Masía de Chencho), Goyo Antón (El Portal), Norberto Vera (La Sirena), Gustavo Pérez (Murri), Sergio García (La Taberna del Gourmet), Ángel Rey (Casa Julio)... Una veintena de testas coronadas de la sumillería provincial se dio cita el martes en el restaurante de este último en torno a una exclusiva cata de espumosos biodinámicos de medio mundo, desde Inglaterra hasta Sudáfrica pasando por Alemania, Francia, Italia o El Penedés. Se cataron a ciegas y en silencio nueve vinos elaborados siempre según el *méthode champenoise* y, casi siempre, con las variedades habituales en los espumosos —las distintas pinot francesas, la universal chardonnay, la tríada catala-

na integrada por macabeo, xarel·lo y parellada—, cultivadas todas ellas según los criterios de la agricultura biodinámica y ecológica.

Entre las rarezas, hubo un Georg Breuer al que la germánica riesling le da un desconcertante toque dulzón, un Gusbourne State elaborado en los confines británicos del hábitat de la vitis vinífera o dos champagnes que se caracterizan por una radical apuesta biodinámica: Jacques Selosse Blanc de Blancs y Larmandier-Bernier Vielle Vigne de Cremant. El PVP aproximado de cada botella oscila entre los 15 euros de L'Hereu y los 150 del Enoteca, ambos de Raventós i Blanc. Este último y los dos franceses fueron los mejor valorados en un riguroso triple empate, mientras que el alemán, el inglés y el italiano Cád'el Bosco recibieron las puntuaciones menos halagüeñas.

Raventós i Blanc era la promotora de un acto similar a los que ha venido celebrando en California, Suecia, Alemania y



CASA JULIO

Reino Unido, además de dos únicas catas en España: una en el restaurante Arzak de San Sebastián y otra en el Casa Julio de la Playa de San Juan. Estuvo al frente el patriarca de la saga, Manuel Raventós. Cofundador de la DO Cava, removi6 sus cimientos al abandonarla hace un par de años. Antes se había desvinculado de la propiedad familiar de Codorniu con su apuesta por el terruño y por la viticultura biodinámica, de cuya pertinencia en el caso de los espumosos dudaban algunos expertos.

Los Raventós quieren divulgar

las bondades de esa filosofía, que incluye el uso de caballos y burros en vez de máquinas a la hora de trabajar la tierra o el arranque de sus cepas de chardonnay para reemplazarlas por las variedades autóctonas: sobre todo, la xarel·lo. Ahora, promueven la creación de la DO Conca del Riu Anoia, basada en esos principios y en criterios de calidad, con el objetivo de desmarcarse de la imagen de sucedáneo del champagne que, según ellos, se ha granjeado el cava en los mercados internacionales.