& GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

301
FEBRERO
2025

MIVINO

BODEGA EJEMPLAR
Rippa Dorii

CATA
Ribera del Júcar, un rincón encantador de vino

VIAJE
Territorios (casi) invisibles en la pugna por el foco

PRÁCTICA DE CATA
Viña Sastre Crianza 2021

ESPAÑA / 2,90 €

REPORTAJE

por Antonio Candelas

Crear prestigio desde el respeto al paisaje

No es común reivindicar el prestigio de una zona rural desde la preservación del entorno. Es más habitual desestructurar el paisaje para obtener una rentabilidad con poco recorrido en el tiempo. Pepe Raventós, una persona que persigue sueños como modo de existencia, sabe que el Penedès puede ser uno de los terruños más distinguidos del mundo.

El sol aparece tímido sobre el Penedès, una comarca donde la vida fluye al ritmo pausado de la naturaleza y el ser humano. Viñedos enmarcados por colinas, valles esculpidos por ríos que han trabajado el terreno durante milenios y caminos centenarios se extienden como un mosaico que refleja siglos de historia. En este rincón mediterráneo, Pepe Raventós lidera una revolución silenciosa a través de dos proyectos: Raventós i Blanc y Can Sumoi, en los que tradición, sostenibilidad y una visión única convergen para dignificar esta tierra y proyectarla al mundo.

Sin embargo, más allá de los viñedos y las bodegas, el corazón de estos proyectos late con una filosofía inquebrantable: defender el territorio. Desde su decisión pionera de abandonar la D.O.P. Cava en 2012, Pepe Raventós ha trabajado incansablemente para reivindicar el Penedès como una región vinícola de prestigio, con una identidad inconfundible y un legado en el que el paisaje y el terruño son protagonistas.

Una granja que respira

La finca de Raventós i Blanc es un organismo vivo. Cada parcela, cada piedra y cada planta parecen formar parte de una orquesta natural que Pepe Raventós ha afinado con precisión. Inspirado en los principios del "organismo granja", aquí la agricultura se convierte en un acto de respeto hacia el suelo. Los caballos, en lugar de tractores, trabajan la tierra para evitar su compactación, mientras que los rebaños de ovejas ejercen de jardineros, limpiando las parcelas de manera orgánica.

"Nuestro objetivo no es solo hacer vino, sino devolver a la tierra lo que merece", explica Pepe mientras recorremos los viñedos. Los suelos, trabajados con cultivos rotativos de cereales y leguminosas, se preparan para acoger en unos meses a nuevas plantaciones de viña entre las que destacarán la Sumoll y Xarel·lo. Estas uvas son el núcleo de una revolución vitícola que apuesta por lo autóctono y lo sostenible. La Sumoll, con su acidez natural, es el alma de los espumosos y de grandes tintos en desarrollo, mientras que el Xarel·lo se alza como un blanco refinado que capta la esencia del Penedès.

Subir al Clos del Serral –la parcela más elevada de la finca– es como tocar la historia con las manos. Los fósiles marinos incrustados en el suelo calcáreo narran un pasado de millones de años. Aquí, los viñedos se plantan en un marco estrecho para facilitar el uso de tracción animal, garantizando que el terreno respire. El Xarel·lo del Clos del Serral se ha convertido en una de las expresiones más puras del Penedès, servido en restaurantes de prestigio mundial como muestra de la grandeza de esta tierra. Así, podemos encontrar los vinos de Pepe en lugares tan fabulosos como en La Réserve de París, con tres estrellas Michelin.

Espumosos con origen

El paisaje del espumoso en el Penedès es tan vibrante como complejo. Desde su salida de la D.O.P. Cava, Raventós i Blanc ha liderado un movimiento de transformación que de alguna manera inspiró la creación de Clàssic Penedès en 2014 y Corpinnat en 2018. Aunque estos pasos han sido fundamentales para elevar la exigencia, Pepe Raventós cree firmemente que el futuro del espumoso del Penedès debe cimentarse en una nueva Denominación de Origen.

Para Raventos i Blanc, es un placer compartir su historia, el presente y su visión futura con los amantes del vino que saben apreciar el trabajo, que no es otro que "reflejar lo mejor posible los suelos, la climatología y la naturaleza". Este compromiso los ha llevado a proponer un modelo de Denominación de Origen inspirado en Borgoña, donde la clasificación se basa en valles, pueblos y parcelas, y el terruño es el eje central.

La nueva denominación de origen tendría como objetivo garantizar la autenticidad y longevidad de los espumosos del Penedès, ofreciendo al mundo una alternativa que rivalice con las mejores regiones vinícolas. "Estamos ante una oportunidad única para mostrar al mundo una opción de espumosos que no solo destaque por su calidad, sino también por su vínculo con el territorio", señala Pepe. En esta visión, las variedades autóctonas –como la Xarel·lo y la Sumoll– son cruciales, ya que encarnan la esencia mediterránea y la resiliencia frente a los desafíos climáticos.

Rescate y renacimiento

A pocos kilómetros de Raventós i Blanc, en las alturas del Bajo Penedès, se encuentra Can Sumoi, una finca que Pepe Raventós descubrió por casualidad durante un paseo en bicicleta. Abandonada hasta ese momento, es una masa forestal que ya se cultivaba en 1645. En este lugar destinado al olvido, Pepe vio una oportunidad para recuperar una parte esencial del patrimonio del Penedès.

El proyecto comenzó en 2016 con un arduo trabajo de limpieza y restauración. Hoy, sus 20 hectáreas de viñedo y 380 de bosque están siendo transformadas en un espacio donde la naturaleza autóctona recobra protagonismo. El suelo, una arcilla roja rica en materiales marinos, cuenta con una de las formaciones más antiguas de la Península Ibérica, y su influencia se percibe en cada uva que crece allí.

El clima, moderado por la altitud de 600 metros y la brisa marina, es ideal para variedades locales como la Montonega y la Sumoll. La última, en particular, es el emblema de Can Sumoi, una apuesta de Pepe para producir tintos de carácter único que puedan competir con los grandes vinos del mundo. La añada 2021, fermentada en cemento y envejecida en barricas de roble y castaño, ya muestra un potencial extraordinario llamado a cambiar el paradigma de vino mediterráneo.

Recorrer Can Sumoi es una experiencia que conecta con los sentidos. Desde los muros de piedra que delimitan los antiguos caminos hasta las vistas del Montmell –el pico más alto del Bajo Penedès–, podemos reflexionar sobre el vínculo entre el ser humano y la tierra. Este paisaje, marcado por siglos de interacción entre la naturaleza y la humanidad, es la base sobre la que Pepe Raventós quiere construir un legado duradero.

"El territorio es lo importante", dice Pepe, dejando claro que su trabajo no se limita a hacer vinos, sino que pretende preservar y elevar el Penedès como una región única en el mundo. Este compromiso se traduce en pagar precios justos por la uva y en fomentar prácticas sostenibles entre los viticultores locales, creando una economía rural que valore tanto a las personas como a la tierra.

El milagro del Penedès

La visión de Pepe Raventós para el Penedès no es solo una mirada al pasado, sino una apuesta por el futuro. A través de Raventós i Blanc y Can Sumoi, está construyendo un modelo que

combina lo mejor de la tradición mediterránea con la innovación necesaria para enfrentar los desafíos del cambio climático y la globalización.

Hay algo único en el Penedès, un fenómeno que los viticultores locales llaman "el milagro" de la zona. En el corazón del Mediterráneo, donde los veranos son largos y secos, y la lluvia escasea más con cada ciclo, este territorio logra un equilibrio inusual entre clima, suelo y vid. Es en esta armonía donde se encuentran los parámetros enológicos ideales: vinos con un contenido alcohólico del 13%, un pH de 3 y una acidez natural que se traduce en frescura y estructura el paladar.

"Este es nuestro gran tesoro", explica Pepe Raventós mientras señala las parcelas de Xarel·lo y Sumoll. En el Mediterráneo, donde la sequía suele ser un enemigo, aquí se convierte en una suerte de aliado. La escasez de agua actúa como un regulador natural, limitando el crecimiento excesivo de las vides y manteniendo las enfermedades criptogámicas como el oídio o el mildiú a raya. En lugar de combatir plagas y hongos con tratamientos químicos, el Penedès permite a sus viticultores trabajar en ecológico con relativa facilidad, preservando la pureza de los suelos y las plantas.

Este milagro no es solo un regalo de la naturaleza, también es fruto del ingenio humano. La orientación de las parcelas, el uso de suelos ricos en material calcáreo y arcilloso, y la altitud variable –que alcanza los 600 metros– crean un entorno donde las uvas alcanzan una madurez perfecta. Incluso en años con lluvias por debajo de los 300 mm, el terruño demuestra una resiliencia que otros terruños del mundo envidiarían. "Aquí, la sequía nos da una ventaja competitiva: trabajamos con parámetros enológicos ideales sin depender de intervenciones agresivas. Es un equilibrio que no tiene comparación", comenta Pepe.

Este fenómeno es particularmente evidente en la Xarel·lo y la Sumoll, que expresan con claridad la identidad del Penedès. La Xarel·lo –con su frescura y mineralidad– y la Sumoll –con su acidez vibrante y carácter único– se convierten en portavoces de un paisaje donde la viticultura es una danza precisa entre la naturaleza y el esfuerzo humano.

Mientras el sol se oculta tras las colinas del Penedès, el silencio de la finca se mezcla con el canto de los pájaros y el susurro de las hojas. Es un momento que encapsula todo lo que representa esta región: belleza, serenidad y un profundo respeto por la naturaleza. "Nuestro sueño es que el Penedès sea reconocido como uno de los grandes *terroirs* del mundo, donde el vino no solo sea un producto, sino una expresión del paisaje, la cultura y la pasión de nuestra gente", concluye Pepe.

Raventós i Blanc
Pl. del Roure, s/n
08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)
Tel. 938 183 262
www.raventos.com