

# PEPE RAVENTÓS

*“UN REBELDE CON CAUSA” SU AMOR POR LA TIERRA Y EL PRÓJIMO*

Por Lorna Zayas Rodríguez



*“Antes de incorporarme a Raventós i Blanc laboré en el mundo social, que es mi gran pasión”, dice Pepe. Hoy, el director, enólogo y viticultor de Raventós i Blanc continúa colaborando con causas que le parecen meritorias, pero más a nivel personal.*

**C**on Pepe Raventós, director, enólogo y viticultor de la bodega Raventós i Blanc, conversamos el primer día de la vendimia. Su entusiasmo era contagioso, y no era para menos. La tierra de Sant Sadurní d'Anoia que tanto ama y respeta, en el Alto Penedés catalán, comenzaba a dar los frutos de casi un año de trabajo arduo.

Parte de una dinastía que, durante más de 20 generaciones, ha cultivado la vid y elaborado vinos espumosos en la región de Cataluña, Pepe comenzó en el negocio familiar en 2001. Hasta ese momento no había sido su meta trabajar en la bodega, pero el deseo de apoyar a su padre, Manuel, le hizo comenzar en la empresa a la que hoy vive entregado.

“Antes de incorporarme a Raventós i Blanc laboré en el mundo social, que es mi gran pasión. Durante cinco años trabajé con mi tío, creando en España una red de residencias para personas mayores”, dice quien, como parte de esta iniciativa, gestionaba hogares para personas de la tercera edad, y estaba a cargo del sistema de control del funcionamiento de estas y del bienestar de sus habitantes.

“Luego de trabajar con mi tío he seguido colaborando con causas sociales, pero más a nivel personal. Con mi primo Pau Vidal, jesuita que vive en un campo de refugiados en Sudán del Sur, deseo empezar un proyecto para recuperar esta pasión”, comparte quien siempre intenta vincular uno de sus vinos al recaudo de dinero que va dirigido a la organización internacional Jesuit Refugee Service.

**D**e la misma forma, el empresario tiene entre sus planes elaborar vinos cuyo beneficio vaya vinculado a erradicar la extrema pobreza en el mundo. Este es un proyecto que aún está en fase de creación, pero que “tiene muchas ilusiones y energías puestas en él”, explica.

No solo eso. Pepe colabora con diversas organizaciones a través del vino y dona para galas benéficas como la que lleva a cabo la organización Chashama, que recauda fondos para crear espacios para artistas emergentes. También brinda su ayuda a Techo.org, que construye viviendas para personas necesitadas en regiones de Latinoamérica y el Caribe.

Con el mismo fervor que contribuye con causas que le parecen meritorias, Pepe se ha entregado a manejar la bodega familiar. Al empresario y filántropo de 42 años —descendiente de Josep Raventós, quien en 1872 confeccionó el primer cava a imagen y semejanza del champán francés— se le conoce como un “rebelde con causa” en el contexto del mundo del vino, y la razón es poderosa.

“Mi familia es la creadora del vino espumoso español, conocido como ‘cava’, y yo he renunciado a este nombre para crear una nueva denominación: la de la Cuenca del Río Anoia (Conca del Riu Anoia)”, manifiesta quien tomó esta decisión porque considera que los productores de cava le dan hoy más importancia a la cantidad que a la calidad.

Herir las sensibilidades de los productores de cava no le inquietó. “Esto es algo que he aprendido de los americanos (estadounidenses): cada uno hace su camino y va avanzando, y si te equivocas no pasa nada. Hay que trabajar y vivir desde el amor y no desde el miedo y, entonces, todo fluye”, sostiene quien considera





que la mayor ganancia desde que Raventós i Blanc se alejó de la Denominación de Origen (DO) Cava ha sido la posibilidad de “trabajar tranquilos, sabiendo que estamos en el camino donde tenemos que estar”.

“Conca” es el nombre que, por el momento, tienen los vinos espumosos de Raventós, los que Pepe desea que formen parte de una nueva DO en España, la de la Cuenca del Río Anoia, área que espera convertir en la fuente de los mejores vinos espumosos del planeta.



**P**ara continuar solidificando la presencia internacional de Raventós i Blanc, Pepe reside desde hace unos años entre Cataluña y Nueva York. A esta ciudad se mudó con su esposa y cuatro hijos por considerarle “el mercado más sofisticado de vino en el mundo”. Aunque se autodenomina un “pagès” - en catalán, un campesino -, el acoplamiento a “La Gran Manzana” no se le ha hecho difícil, ya que “el vino te permite conectar tanto con la tierra como con sitios cosmopolita”.

Pepe disfruta el tiempo que pasa en Nueva York fortaleciendo su marca, mas está muy conectado a la tierra, a su finca. “Es muy difícil de describir, pero el lugar tiene un magnetismo que hace que los que trabajamos allí nos sintamos conectados”, formula sobre sus terrenos en la comarca Anoia, a media hora de distancia de Barcelona.

En la bodega Raventós i Blanc se practica la viticultura orgánica, “lo que para nosotros es imprescindible”, declara. “Y vamos más allá que la orgánica.

Estamos sumergidos en la viticultura biodinámica, donde se crea un ecosistema en el que hombre, planta, animal y suelo viven interconectados, aprendiendo y cooperando uno con el otro. Esta es la manera en que podemos ayudar a la tierra y hacer un producto lo más auténtico y singular posible”, enuncia este amante del alpinismo y de los botes de vela.

Un fanático también de varios de nuestros destinos, Pepe acostumbra visitar Puerto Rico por lo menos una vez al año. Aunque la razón principal de las visitas es el trabajo, no desaprovecha la oportunidad de explorar. “He ido a Culebrita, que me parece una locura; San Juan, Ponce... y conozco lugares como Santaella, La Factoría, Cocina Abierta y La Fonda de Ángelo, en Santa Isabel”, manifiesta el líder de una de las bodegas más antiguas del mundo, cuyos vinos se consiguen en La Enoteca de Ballester Hermanos.



# MIAMI PORSCHE LIFESTYLE

Por Paula Andrea Alvarez · Fotografía y Recorrido Wilson Pacateque

*Porsche es sinónimo de lujo, y conceptos como vanguardia, diseño y estilo, definen el criterio de su selección. Nos dimos cita en la ciudad del sol para conocer más de cerca un nuevo modelo de la marca donde la exclusividad y la opulencia sumaron fuerzas para convertir el Macan GTS en un portal de referencia sobre el Porsche Lifestyle.*

**M**iami, descrita como “la única ciudad del mundo que comenzó como fantasía” se ha convertido en refugio de turistas y en centro internacional de comercio y finanzas. Si hablamos de “estilo de vida”, con el océano a sus pies, los deportes, la gastronomía que responden al más sofisticado paladar, la diversión asegurada y la vida intensa de día o de noche que se afianza con los buenos amigos, era el escenario perfecto para inspirarnos en un fin de semana con el Macan GTS y compartir el estilo de vida dinámico de la marca.

Aterrizando en Miami, esperaba en el valet parking el décimo miembro de la familia GTS, allí empezó la travesía. La gama Macan estrena una variante aún más deportiva; el nuevo Macan GTS que se posiciona entre el Macan S y el Macan Turbo, su misión: síntesis máxima entre deportivo y SUV, su promesa: más placer de conducción con un diseño exclusivo.

En un destino imponente, donde el estilo de vida es la orden del día, nos dirigimos al centro de South Beach, allí nos esperaba una suite en el icónico **Setai Hotel**. Este tesoro de inspiración asiática se compone de dos partes bien diferentes, un edificio Art-deco original de 1930 y una moderna torre de 40 pisos y más de 450 rosas rojas lo decoran. Después de una multimillonaria ‘revitalización’ en noviembre de 2013 las tres piscinas se renovaron, así como el concepto de su restaurante principal ahora con enfoque de fusión asiática y mediterránea.



· Setai Hotel.