

# VADEWI

Territori

Pepe Raventós: “L’èxit del Penedès passa per treballar bé i fer menys política”

El propietari del celler penedesenc Raventós i Blanc confirma que enguany pagarà un euro pel quilo de raïm



A **Raventós i Blanc** ha arribat un dels dies més importants de la verema. Tan és així que tota la plantilla (més algun reforç) deixa les respectives feines d’oficina i celler per sumar-se a l’equip de veremadors que avui farà la collita. El punt de trobada, a les 8h, és la finca de **Clos del Serral** d’on hi neix la xarel·lo i el bastard negre que donarà vida a un dels vins més emblemàtics del celler, el [Mas del Serral](#), un escumós que només sortirà al mercat després de **100 mesos de criança** a partir d’un cupatge d’aquestes dues varietats presents a la finca.



El dia desperta amb optimisme. Les converses giren entorn aquesta jornada especial on “es fa treball d’equip” i on també s’aprenen les singularitats d’un dels moments més importants pel viticultor, que és la recol·lecció del fruit que després convertiran en vi.

El raïm es veu sa, malgrat alguns gotims queden petits per la falta d’aigua durant la temporada i que ja se suma a la poca pluja recollida els últims anys al Penedès. Els tècnics i viticultors de Raventós i Blanc senten que **serà una collita sana** malgrat hi haurà una baixada significativa pel que fa a la quantitat, afectada com ha passat en la major part de territori català, per la **manca d’aigua** i les fortes calorades registrades en els darrers dies.

Abans d’entrar el **raïm sencer a premsa** perquè comenci el procés, una última repassada dels gotims, gra a gra.



## Un euro per quilo de raïm

Pepe Raventós parla del present i futur del Penedès lamentant que s'està fent "massa política". "El que li cal al Penedès és **treballar bé** i que es posi en valor una varietat com la xarel·lo, que penso que té encara un enorme potencial per endavant", comenta a Vadevi. "Som un territori encara massa acomplexat, i si bé és cert que tothom el defensa i l'estima, pocs arriuen per aconseguir aquest posicionament local i internacional que mereixem", continua.

I aquest *treballar bé*, dirà, també passa per **cuidar els pagesos** que són els qui "millor coneixen el territori i la feina al camp". Per això, considera que el primer pas ha de ser contribuir a la màxima que **el pagès pugui guanyar-se dignament la vida**. En aquest sentit, avança que aquesta verema han decidit fer un pas endavant i pagar fins a **un euro el quilo de raïm**.

"Pagarem així no només parcel·les especials de vinyes velles, sinó la **xarel·lo, macabeu i parellada** del total dels **800 mil quilos** que comprarem enguany", apunta. "Un euro que només ha de ser el punt de partida per seguir pujant", continua, "i que malgrat suposa un esforç important, sabem que és el camí que hem de seguir". Aquesta xifra baixarà fins els 80 cèntims quan es tracti dels raïms comprats per [Can Sumoi](#) (uns 500 mil quilos), projecte per cert que ha estat recentment reconegut com un dels 100 millors del món per *Wine and Spirits*.

Més enllà d'aquesta revisió de preus a l'alça, Raventós comparteix també l'inici d'un nou projecte que també els unirà més amb els viticultors del territori. "Estem en el camí de crear la **Unió Regenerativa de pagesos de la Conca del Riu Anoia** amb l'objectiu, d'una banda, de continuar reforçant el treball en equip i, de l'altra, de poder compartir el màxim de coneixement entre tots".

Raventós i Blanc va decidir sortir de la DO Cava l'any 2012, generant "**una primera revolució** al Penedès i a les seves bombolles", que ha seguit sacsejant-se, dirà, amb el naixement dels Clàssic Penedès i els Corpinnat. "Els escumosos del Penedès s'acabaran ordenant", diu Pepe Raventós, "potser seguint el model de la Borgonya, a partir de petits territoris amb reglaments estrictes que diferenciïn singularitats pròpies", apunta. El que és important, insisteix, és continuar reivindicant i arriscant per posicionar-se com un dels territoris amb més possibilitats del món vitivinícola.