

## Raventós i Blanc: Templo de la biodinámica



Un total de 90 hectáreas de viñedo y bosque, con un precioso lago interior, y pegado al río Anoia, conforman la propiedad de **Raventós i Blanc**, justo enfrente de cava Codorníu, en Sant Sadurní d'Anoia, que pertenecieron a la misma familia, antes de dividirse. Se trata de un templo de la biodinámica en el que agricultura, ganadería y hombre conforman una unidad ligada a la naturaleza y al respeto al medio ambiente.



Finca El Mas (Raventós i Blanc) / Foto: Raventós i Blanc

Si, como decía el genial Josep Pla, “la gastronomía es el paisatge al plat” (la gastronomía es el paisaje en el plato), Pepe Raventós, 21ª generación desde que en 1497 comenzase a andar la finca, ratifica que “el vi es el paisatge a l’ ampolla” (el vino es el paisaje en la botella).

### **«El vino es el paisaje en la botella», Pepe Raventós (Raventós i Blanc).**

La actual dirección de la bodega, que ha logrado situar su Mas del Serral, en 99 puntos sobre 100 en Decanter, asegura que los espumosos catalanes van más allá de corporaciones privadas y de una denominación de origen pluriautonómica como la del cava. Apuesta decididamente por el entorno, un paisaje claramente marcado por la influencia del río Anoia, por una tierra antiquísima que deja ver en sus piedras multitud de fósiles de los animales terrestres y marinos más variados, y de un cultivo lleno de mimos ligado a la filosofía biodinámica.



Mas del Serral 2009, Raventón i Blanc / Foto: Raventós i Blanc

La unión de agricultura y ganadería, un binomio que se rompió claramente en buena parte de España a principios del pasado siglo, supone, a juicio de Raventós, una potenciación de las tradiciones de la vida en el campo, la armonía entre tierra, plantas, animales y hombre, así como el aprovechamiento de todos los productos y subproductos que ahí se originan.

### **«Mas Serral es el espumoso español más fino y elegante» Pedro Ballesteros MW.**

La propiedad ha apostado de forma decidida por las variedades autóctonas a la hora de elaborar sus vinos. Xarel.lo, macabeo, parellada, monastrell, bastardo negro, sumoll y xarel.lo rojo conforman el universo de una de las mejores cavas españolas, según palabras del Master of Wine Pedro Ballesteros. Para el valenciano, el Mas Serral es el espumoso español más fino y elegante.

La finca cuenta con ovejas, cabras, burros, cerdos, gallinas y caballos que ofrecen su estiércol para abonar una tierra que da sus mejores frutos con una producción limitada y muy respetuosa con el medio ambiente. Entre los tratamientos del viñedo predominan las infusiones de hierbas como ortiga,

manzanilla, diente de león, valeriana o cola de caballo, así como los preparados biodinámicos en cuernos de vacuno enterrados con boñiga de vaca, sílice o roble. Para labrar la tierra se utilizan los caballos y arados tradicionales.



arado de las viñas en Raventós i Blanc / Foto: Raventós i Blanc

El proceso culmina, tras la recogida de la uva a mano y en pequeñas cajas, con un vaciado por gravedad en la tolva y con una elaboración y vinificación tradicionales donde la crianza mínima sobre lías es de 18 meses.

Además de Mas Serral, Raventós i Blanc ofrece una amplia gama de vinos espumosos de gran potencial como su Blanc de blancs, Raventós Negra, Textura de Pedra, De la Finca o La Nit, todo un canto a la armonía entre naturaleza y gastronomía.