

# PERFILES DEL VINO

Desde diferentes ámbitos las mujeres y hombres del vino marcan caminos y muestran rutas. Acá algunos de los personajes que nos visitaron este año.  
¡Salud por ellos y que vengan muchos más!

**Por David Palti y Margite Torres**

### **¿Cuál es la importancia de la tradición en Raventós i Blanc?**

La idea es volver a las formas tradicionales de trabajo, a esa sabiduría respetuosa del medio ambiente. Procuramos recuperar y trabajar variedades que pertenecen de forma natural a la zona. Resalto en las blancas el Xarel·lo, que mantiene muy bien la mineralidad y en tintos el Sumoll. Además, rescatamos la manera tradicional de trabajar estas plantas como lo hacían nuestros bisabuelos. En la finca, por ejemplo, usamos tracción animal en la viña, intentamos abastecernos de nuestra propia granja, las levaduras que fermentan el vino son de la misma finca, los cereales que cultivamos son para alimentar a los animales y su excremento se utiliza luego como *compost*.

### **¿Podrías hablarme de la denominación Conca de Riu Anoia?**

Ahora estamos en el ejercicio de cerrar una puerta, la del "Cava" para abrir la puerta a lo que vendrá. Buscamos crear una Denominación de Origen Conca

de Riu Anoia, que sea pequeña, muy estricta, de variedades autóctonas, trabajando la viticultura desde el detalle, en equipo y protegiendo la naturaleza y el paisaje. Haciendo esfuerzos conjuntos para demostrar que podemos hacer espumosos del nivel de Champagne. El sueño es que seamos varios productores trabajando bajo un mismo objetivo. Este es un momento de revolución en Penedés.

### **¿Podrías hablarme acerca de tu proyecto Mas del Serral?**

Es un proyecto muy personal que llevo en el garaje de casa con un enfoque de vino natural, que implica mucha dedicación pues se trabaja sin una máquina. Son dos hectáreas donde se obtienen 4 mil kilos, es un proyecto micro, hago selección de granos y hacemos 1000 botellas y 300 mágnam. Es el vino que siempre quise hacer pues es como una declaración de intenciones de hasta dónde se puede llegar, es muy al límite. Sale al mercado con un mínimo de 100 meses crianza.



## Pepe Raventós

### Bodega Raventós i Blanc

La Bodega Raventós i Blanc pertenece a una de las tradiciones vitivinícolas más longevas del mundo. La finca histórica ubicada en Sant Sadurní d'Anoia – Cataluña, pertenece a la familia Raventós desde 1497 y hoy, 21 generaciones después se mantiene vigente en manos de Pepe Raventós, actual director técnico de la bodega. Pepe, quien aprovecha cada visita a Lima para correr olas, transmite esas cualidades que el mar posee, es calmado y seguro, pero a la vez espontáneo. Gran amante de la naturaleza, de sus tradiciones familiares, de la tierra y por supuesto, de lo que ella nos brinda.

“Yo parto de la base de que el vino perfecto no existe, entonces lo que yo ofrezco es un producto auténtico, íntimo. Siempre respetando las tradiciones, porque en los vinos, el futuro es el pasado.”

#### **Cuéntanos sobre tu familia y su vínculo con la historia del cava**

Los primeros documentos que ubican a mi familia en la finca son del año 1497. En cuanto al espumoso, nos especializamos en él desde 1870, cuando el abuelo de mi bisabuelo, después de viajar a la región de Champagne, inventó lo que hoy se ha convertido en el cava. Él trajo el método *champenoise* y utilizó las

variedades locales para elaborarlo. Tras él, su hijo Manuel Raventós Doménech hace el primer *coupage* con Xarel·lo, Parellada y Macabeo. Mi abuelo Josep María Raventós i Blanc fue uno de los hombres más importantes para la internacionalización del cava, convirtiéndose en el primer presidente de la Denominación de Origen Cava. Luego, mi abuelo se propone iniciar un pequeño proyecto en la finca histórica pero fallece al poco tiempo de inaugurarlo y mi padre siguió con el emprendimiento.

#### **¿Siempre supiste que te dedicarías al proyecto familiar?**

Desde siempre me fascinó la naturaleza, he crecido con ella. Por muchos años me dediqué a temas de ayuda social, que es algo que siempre me apasionó, pero en cierto momento me di cuenta que la bodega no estaba pasando por una buena situación y decidí ayudar a mi padre, quien en un principio me dijo que no, que debía dedicarme a mis propios proyectos. Luego de un tiempo de aprendizaje, en 1999 mi padre me dice, *Pepe, la bodega no va muy bien, intenta lo que puedas y si va bien, este proyecto podrá ser para tu familia*. Eso me dio mucha confianza y fuerza para dedicarme al mundo del vino. Entré muy joven y nervioso, empecé con el trabajo comercial pero cada vez me acercaba más a la parte técnica. Luego estudié sumillería y enología, y en el 2007 asumí la dirección técnica de la bodega.





### **¿Cómo describirías la finca histórica y los cavas de Raventós i Blanc?**

La finca es un lugar hermoso, 100% biodinámica, lo más distintivo de Raventós i Blanc es que está comprometida en la elaboración del espumoso más auténtico posible con una filosofía vitivinícola que yo llamo de biosinergias, que es el trabajo en equipo de la planta, el animal y el hombre en un ecosistema aislado. Nosotros buscamos demostrar el lugar, ser sostenibles y autosuficientes a tope, darle importancia y protagonismo al origen y a la naturaleza. Tomamos medidas para potenciar la biodiversidad y la riqueza del medio, buscando que éste regrese a su equilibrio natural después de años de intervención del hombre.

Nuestros suelos tienen un origen marino, de ahí proviene lo calcáreo, un suelo generoso para hacer vinos ácidos, además, hay una gran presencia de fósiles marinos, que aportan salinidad y mineralidad. Entonces, cuando la mayoría de espumosos del mundo son frutados, el componente distinto de los nuestros es esta salinidad. Bueno, además, el clima del Mediterráneo que es por excelencia el clima para la viticultura. Lo que nuestro valle puede ofrecer al mundo son espumosos delicados, suaves, elegantes y de alta expresión mineral.