



EL ARTE VINÍCOLA DE PEPE RAVENTÓS

Pepe Raventos' wine art

Dinámico, activo, apasionado del mundo del vino y la viticultura.

Dynamic, active, passionate about the world of wine and viticulture.

En una tarde de verano en el Casco Viejo de la Ciudad de Panamá compartimos con Pepe Raventós, definitivamente es un personaje de esos extraídos de una película de Álex de la Iglesia. Este sujeto combina lo excéntrico con lo interesante, pero al final aprendemos enormemente con su filosofía.

Pepe es director, enólogo y viticultor en Raventos i Blanc. Incorporándose en el año 2001 a la empresa familiar. Vinculado desde pequeño al mundo del cava, pasando varios veranos vendimiando en Sant Sadurní, ya de más joven compartió horas de trabajo en el campo en Saint Emilion, aprendiendo a elaborar tintos.

Pepe es enólogo de profesión y egresado de la Universidad Complutense de Madrid, adquiriendo su experiencia en la elaboración de vinos de terroir trabajando con Didier Dagenau en Poully Fume, Olivier Lamy en Saint Aubin, Herald Hexamer en el Nahe; y Phillippe Blanc en Alsacia.

Gracias a su inquietud, persigue la excelencia en todos los detalles de su bodega.

On a summer evening in Panama City's Old Town, we share with Pepe Raventós. He is definitely a character from those extracted from a film of Álex de la Iglesia. This subject combines the eccentric with the interesting, but eventually, we learn tremendously with his philosophy.

Pepe is the director, oenologist and winemaker in Raventos i Blanc. Incorporated in 2001 to the family business. Linked since childhood to the world of cava, spending several summers harvesting in Sant Sadurní, from small, he shared hours of fieldwork in Saint Emilion, learning to produce red wines.

Pepe is a winemaker of profession and graduated from the Universidad Complutense de Madrid, gaining experience in the production of wines of terroir working with Didier Dagenau in Poully Fume, Olivier Lamy in Saint Aubin, Herald Hexamer in the Nahe and Phillippe Blanc in Alsace.

Thanks to his concern, he pursues excellence in every detail of his winery.



Siempre como objetivo, cumplir el sueño de su abuelo: convertir Raventós i Blanc en una marca viticultora de prestigio internacional. Transcurriendo el año 2012, Pepe Raventós decidió que Raventós i Blanc deje la DO Cava para iniciar un nuevo camino: CONCA DEL RIU ANOIA.

Conca del riu Anoia, el nombre de una pequeña área geográfica que les ayudará a transmitir y conocer mejor la tradición vitícola, la fuerza de la tierra, las tipicidades de las uvas y las características de los suelos: su manera de elaborar vinos espumosos.

Este caballero está convencido de que existe una oportunidad para vinos sinceros, fruto de una finca, de un clima concreto, de unas variedades autóctonas y de una viticultura exigente, precisa y respetuosa. Raventós i Blanc además de hacer una agricultura biológica o ecológica (sin uso de sustancias químicas); se trabaja con las fuerzas no físicas relacionadas con los ritmos de las plantas, suelo, luna, constelaciones; la denominada agricultura dinámica. Salut!

Always aiming in fulfilling the dream of his grandfather: make Raventós i Blanc in an internationally renowned winemaker mark. Lapsing 2012, Pepe Raventós decided that Raventós i Blanc leave the DO Cava to start a new path: CONCA DEL RIU ANOIA.

Conca del riu Anoia, the name of a small geographic area that will help them transmit and better understand the winemaking tradition, the strength of the earth, the typicality of the grapes and the soil characteristics: his way of making sparkling wines.

This gentleman is convinced that there is an opportunity for sincere wines, fruit of a farm of a particular climate, of autochthonous varieties and a demanding, precise and respectful viticulture. Raventós i Blanc in addition to a biological or ecological agriculture (non-chemical); working with non-physical forces related to the rhythms of plants, soil, moon, constellations; the so-called dynamic agriculture. Salut!