VIGNERONS

EL MAGAZINE DE BODEBOCA

Buscar

PEPE RAVENTÓS: «ME CONVENCÍ DE QUE EL CAMINO CORRECTO PARA HACER GRANDES VINOS ES SER EXTREMADAMENTE LOCAL»

Por Paula Hernández, *28 mayo, 2020* | **Categoría** Entrevistas

Pepe Raventós i Vidal estaba empaquetando balas de cereal justo antes de que tuviéramos esta entrevista telefónica. Una imagen que nos debe dar una buena

idea del tipo de persona que dirige actualmente una de las más largas tradiciones vitivinícolas documentadas del mundo.

Es del 74 y tiene 4 hijos y dos perros labradores. Se mudó de **Nueva York** con sus 4 hijos y con su mujer **Susana Portabella** para **vivir en la granja** y posteriormente aparecerían los canes como última incorporación a la familia. Sin duda, un cambio importante en el rumbo de su vida, **recuperar sus orígenes y predicar con el ejemplo**.

¿Qué edad tenías cuando te pusiste al frente de Raventós i Blanc?

Yo tenía 26 años cuando empecé realmente y no sabía nada. Mi pasión siempre había sido el mundo de lo social. Me dedicaba a otras cosas cuando mi padre empezó a tener problemas en la bodega, de hecho nos arruinamos y mi padre no quería que yo también me involucrara, pero finalmente lo hice.

Estudié sumillería en la **Escuela de Sumilleres de Barcelona** y luego hice el **Master de Viticultura y Enología** de la Universidad Complutense de Madrid. Posteriormente me dediqué a viajar para hacer prácticas y vendimias con gente como **Didier Dagueneau** en Pouilly-Fumé, **Olivier Lamy** en Saint-Aubin, **Herald Hexamer** en Nahe, **Gaston Chiquet** en Champagne y **Pierre Overnoy** en Jura. He visitado muchísimo **Champagne y Borgoña** y actualmente sigo formándome y **me interesa mucho Jura** y lo que está haciendo Philippe Bornard o lo que hacen en Italia con la **Nebbiolo**, porque encuentro muchas similitudes con la Sumoll.

Viticultores desde 1497. ¿Es ligero o todo lo contrario el peso simbólico de llevar 21 generaciones sobre tus espaldas?

BODEBO

Recibe las mejores ofertas de vino en tu e-mail.
Es 100% gratis y sin compromiso.

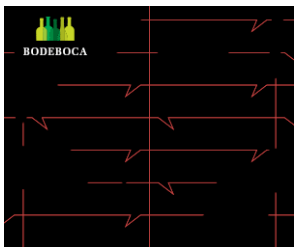
Crea tu

Introduce tu emai

He leído y acepto las

Política de privacidad y la F

REGI



Cuando yo entré, el proyecto estaba delicado y no he sentido esa presión. Al revés, ha sido una motivación para darle sentido a mi trabajo. Te sientes un poco el responsable de cuidar este legado pero más que suponer un peso, me da fuerza para motivarme todos los días y levantarme con energía.

Director técnico, enólogo, viticultor y propietario. ¿Cuál es la gorra con la que te sientes más cómodo?

Definitivamente me siento cómodo con la gorra de viticultor. Me apasiona. Dirigir me gusta menos aunque es algo que debo hacer en mi posición actual, pero te confieso que **he huido deliberadamente del papel de propietario / manager.** Yo estoy más cómodo catando vinos, llevando el tractor en la viña, incluso empaquetando balas de cereal que en un despacho. De hecho no tengo despacho y mi abuela se enfada muchísimo con eso.

La biodinámica está muy presente en vuestro argumentario ¿Cuándo empezó todo?

La piedra angular de nuestra filosofía de trabajo va más allá de la biodinámica, opino que como concepto, la biodinámica está algo pasada de moda. Steiner, Demeter, **nos ha acercado al campo indudablemente y a prácticas como volver a mirar**

ARTÍCULOS MÁS COMENTADOS

84 comentarios

71 comentarios

67 comentarios

36 comentarios

30 comentarios

SÍGUENOS

la luna, pero creo que no es suficiente. Tiene que prevalecer el sentido común, tenemos que hablar más con los payeses.

Fijate que el ideólogo de esto (Joly) no tomaba vino, era abstemio. Y yo estoy certificado en Demeter pero te digo que esto no es el vino. **El vino es catar, viajar, ver muchos viñedos y pisar mucho campo.** Nuestra filosofía pasa por recuperar el organismo granja.

¿Qué es exactamente el organismo granja?

Cuando vivía en Nueva York me di cuenta de que una de las cosas más importantes que teníamos es la masía tradicional. Cuando se abandonó el dominio del clero en el campo, los payeses empezaron a acumular más tierras y tenían frutales, cereales, almendros, olivos, todo lo que crecía de forma natural. Ahora y tras estudiarlo bien nos hemos dado cuenta de que estos organismos tienen una diversidad muy grande y un papel importante dentro de lo que supone el Mediterráneo.

Fíjate que yo pensaba que el Amazonas era lo más bio del mundo, pero con el tiempo me he dado cuenta de que el mosaico mediterráneo, incluso con un paisaje humanizado, es un gran ejemplo de biodiversidad. Cada sistema genera su propia fauna y flora y la suma de todo es lo que hace que el sistema sea tan rico. Tenerlo claro es importante no solo a nivel de región y hablo de la cuenca del Mediterráneo, sino también a nivel de masía, y por ello **estamos trabajando en todo lo que había aquí antes de nosotros.**

Somos pioneros en el uso de tracción animal en Cataluña, con nuestros propios caballos, aramos 6 hectáreas de esta forma. Y no es algo de la antigüedad, es que hace 60 años ya se trabajaba así. Los cerdos han vuelto, hacemos nuestra propia miel.

SOBRE NOSOTROS

Equipo Bodeboca

Somos un equipo joven, con ilusión y ganas de que cada persona descubra un vino que le haga sentir especial.

Por ejemplo, la colocación de cajas nido, refugios y comederos para pájaros, murciélagos y mariposas diurnas han contribuido a acoger una gran diversidad de especies protegidas en la granja. Aves que luego nos ayudan con la polinización, control de plagas y mantenimiento de la fertilidad de los suelos.

En definitiva, parece que hay que salir para valorar lo propio. ¿Estás de acuerdo?

Es fundamental. Si yo no hubiera vivido en Estados Unidos, no estaría ahora viviendo en el campo.

Estando un día en el Tate Modern vi un cuadro de Joan Miró, “La Masía” y para mi fue como una iluminación, **me convencí de que el camino correcto para hacer grandes vinos de reconocimiento internacional es ser extremadamente local.**

España tiene cosas fantásticas, pero es tremendamente acomplejado. Se viaja poco y no se entra tan a fondo en el porqué de los temas. **Salir y volver es una oportunidad de vida siempre y cuando tengamos sensibilidad.**

La finca, escenario de una viticultura tradicional

Por otro lado, algo pasa con el cava. ¿Cómo ves los últimos movimientos, respalda vuestra decisión en 2012 de salir de la DO?

No me gusta hablar de lo político, nosotros **nos desclasificamos con una cierta tristeza y con humildad,** pero tenía claro que había que empezar desde cero. Con Classic Penedès no nos sentíamos identificados, era algo así como ser el Cremant de Borgoña. No queríamos quedarnos a medio camino.

Corpinnat mejora sin duda la situación actual pero no veo una voluntad de crear una DO y **el consumidor tiene un cacao mental importante.** Para mí la visión es el territorio, no el marketing. Creo que hay que crear un modelo serio de territorio, respaldado por la administración pública. Y que inspire a otras zonas.

La inspiración es ser como la figura del Récoltant Manipulant de Champagne pero no de la apelación como tal. Para nosotros los referentes son más bien **Borgoña, Loira, Priorat.**

¿Cuál es tu postura sobre Champagne entonces?

Champagne se ha convertido en un negocio inmobiliario y no me gustaría estar en sus zapatos. El precio de la botella es más alto de lo que debería ser.

Se producen 15 toneladas/por hectáreas a 6 euros el kilo de uva. El gran éxito es que han acordado el precio mínimo del kilo de uva, y el precio no es justo, el consumidor se irá dando cuenta. Morirá de éxito.

Los *Récoltant Manipulant* son más auténticos y mi intención es ocupar este espacio con la Conca del Riu Anoia. Y ofrecer un precio más justo al consumidor, claro.

Conca del Riu Anoia ¿en qué estado está el tema?

Mejor solo que mal acompañado. Queremos conseguir una IGP con un mapa pormenorizado de los viñedos, respaldado con todos los estudios que se han hecho y con esto tener una D.O. cuando se pueda.

Pero es un tema muy a largo plazo. A veces en vez de vernos como colegas, nos vemos como competidores. Si fuera una persona egoísta me quedaría yo solo en esto, pero me mueve esta idea porque me preocupa que el paisaje se destroce. Clasificarlo valorando el precio del kilo de uva. **Dar valor a este patrimonio y a los más de 150 años de elaboración bajo el método *champanoise*.**

¿Es la mineralidad de vuestros suelos el hilo conductor actual del proyecto?

Para la mayoría de los enólogos el suelo es una cuarta parte. **Yo volví de mis experiencias como pasante con una auténtica obsesión por los suelos.** La Conca del Riu Anoia es un estuario geológico, es una zona donde el mar y el río se juntaron hace millones de años. El mar se seca y esta vida queda fosilizada, es como Chablis.

Con menos rendimientos conseguiremos expresar esta fuerza del suelo y esto que te digo es una simplificación muy grande, porque hay mucho de donde rascar aquí. Profundidades, orientaciones, soy un gran amante de la mineralidad de los blancos. **Suelo decir en Estados Unidos que si te gusta el vino espumoso afrutado pídete un Champagne, pero si te gusta la mineralidad en un vino pídete un Conca del Riu Anoia.**

Clos del Serral

Para terminar ¿Cuál es la pregunta que nunca te hacen?

Pues ahora que lo dices nunca me preguntan por **Mas del Serral**, es un espumoso que hacemos de una parcela única y nunca me preguntan por él. Sale con 10 años de crianza sobre lías, le tengo cariño y diría que tengo auténtica fijación. **Habla antes de la parcela que del método** y esta condición lo hace muy grande. Hay que interpretarlo.

Raventós de la Finca 2016

Textures de Pedra 2015

Manuel Raventós Negra

bastard negre, biodinámica, Conca del Riu Anoia, espumosos, espumosos de finca, método tradicional, mineralidad, parellada, Raventós i Blanc, sant sadurni de anoia, Sumoll, xarello

ARTÍCULO ANTERIOR

No es magia, es Coravin

27 de mayo de 2020

DEJA UN COMENTARIO

Escribe tu comentario aquí.

Su nombre

Su correo electrónico

GUARDAR MI NOMBRE, CORREO ELECTRÓNICO Y SITIO WEB EN ESTE NAVEGADOR PARA LA PRÓXIMA VEZ QUE HAGA UN COMENTARIO.

PUBLICAR COMENTARIO

SUBIR

Bodeboca Magazine es un blog pensado para aprender y disfrutar del vino. Creado por BODEBOCA, la plataforma líder en España en la venta online de vino, para poner en valor las pequeñas historias que hacen grandes a los vinos.