

## “Vamos a situar el sumoll entre los grandes vinos del mundo”

Ruth Troyano | 25 de septiembre de 2024 | Comentarios

PERSONAJES

**Pepe Raventós aboga por la creación de una denominación de espumosos norte-oriental en Penedés, mientras eleva la calidad de Can Sumoi con un nuevo vino de gama alta.**

“Vivir en Nueva York me dio la valentía para salir de la DO Cava”. Pepe Raventós tiene un agenda de vértigo pero encuentra espacio para saludar, compartir y explicarse. Se fue a Estados Unidos con la idea de quedarse un año, pero finalmente estuvo cinco. No se apartó del proyecto enológico, es más, supo leerlo y hacerlo crecer a pesar del Atlántico. Lo cruzó con frecuencia para definir el vínculo estrecho de Raventós i Blanc con la Conca del Riu Anoia y, sobre todo, para defender el legado recibido, el de su padre Manuel Raventós y el de las veinte generaciones que lo preceden.



Copyright foto @raventosiblanc

Fueron los primeros en desclasificarse de la DO Cava en 2012. Reconoce sacrificios en todos estos años, pero hoy está más convencido que nunca del paso que dieron. “El origen es el que hace el vino y no los requisitos”, sostiene. Aboga por la creación de una denominación de origen de espumosos norte-oriental en la región de Penedés.

Acaba de cumplir 50 años y respira entusiasmo. Le preocupa lo colectivo pero quiere centrarse también en lo personal: “Aún no me he rendido. Dentro de esta denominación hay que dibujar los valles, los pueblos y los viñedos. Vender uvas a uno, dos y tres euros el quilo”. Y añade: “Me gusta comprar uva, además de cultivar la propia. Hay viticultores que la trabajan muy bien, su vida es el viñedo, los escucho y les pagamos por su esfuerzo. Creo en una denominación de origen de elaboradores y viticultores”. Tiene la energía suficiente para intentar reunir la dispersión que hoy viven las burbujas en Cataluña: “Sueño con un Penedés de calidad de cepas de xarel·lo y sumoll principalmente, inseridas en el mosaico agrario que somos, lleno de biodiversidad. Podemos competir con *Champagne* si asumimos convencidos esta nueva división de calidad. En Estados Unidos aprendí algo en lo que creo. Dice así: *Don't hate the players, change the game*”. Ha iniciado conversaciones con INCAVI; falta saber qué piensan los demás productores.



Copyright foto @raventosiblanc

No sufre por la sequía pero cuenta los litros que caen. Hay previstos cuatro para la tarde de abril en la que conversamos. "El equilibrio de los vinos de 2023 es de categoría mundial. Nuestra lucha principal son el oídio y el mildiu. Me molesta que la crisis climática traiga argumentos de que hay que plantar viñedo en altura cuando es natural del Mediterráneo. Defiendo la viticultura de secano; la climatología marca la añada. En Penedés, hoy tenemos una oportunidad inmensa de elaborar vinos que envejezcan bien, con un punto de rusticidad, austeros y salinos", advierte.

Mientras consolida la referencia que ya es Raventós i Blanc, su empeño se centra en dar más valor a Can Sumoi, el proyecto enológico de vinos tranquilos enraizado en la Serra de Montmell. "Es una zona de gran potencial y altura. Hay suelos pedregosos y calcáreos, con márgenes de piedra seca alrededor del viñedo. En 2016 empezamos a vinificar muy artesanalmente la uva sumoll, vamos a situarla entre los grandes vinos del mundo. Tiene la tanicidad suficiente para obtener longevidad", avanza. En septiembre saldrá al mercado la primera añada, la 2021, la más equilibrada: "La clave es el viñedo viejo y el grano pequeño ovalado. Luego, una fermentación en barrica abierta de gran volumen y el paso por cemento.



Copyright foto @raventosiblanc

No utilizamos inoxidable porque reduce. También realizamos un contacto leve con las pieles". Prueba el roble de Europa del Este y el castaño, la madera autóctona de Cataluña. "El roble francés se come el sumoll", resuelve. El vino pasa dos años en barrica y dos más en botella.

Pepe Raventós es un enamorado de los vinos de Barolo y le ha estudiado el método a la región y a sus uvas. El resultado es un vino fresco, ágil y elegante, silvestre y balsámico. "También pensamos en recuperar una masía abandonada en el Montmell y construir allí una pequeña bodega", cuenta. Habla de la necesidad de confiar y de comprometerse con el territorio y lo ensalza insistiendo en su naturalidad mágica. "Dejé el trabajo social que es mi profesión y mi pasión para ayudar a mi padre a remontar la empresa", recuerda. Ahora lo ve todo más fácil a pesar de la coyuntura, llena de retos y complejidades.

En Raventós i Blanc celebran la salida al mercado de la añada 2013 de Mas del Serral, el viñedo icónico de cepas viejas de xarel·lo que embellece una pequeña cima con vistas a Montserrat. Se cultiva en biodinámica y en el laboreo participa un caballo hispano-bretón. "Es la vendimia más tardía de los últimos 40 años y un vino definido por el terruño. Hay frescor, acidez, salinidad. Es una añada que pasará a la historia por su franqueza y expresión", afirma Pepe Raventós. 100 meses de crianza sobre lías en rima. Luz y vida tras el sosiego. Es su principal baza, pero se atreven con más. Mas del Serral estrenará un ensamblaje de xarel·lo con sumoll plantado en 2009 coronando la microparcels. Añada 2013 también. La calidad enológica confirma a Pepe Raventós su intuición, la de enlazar dos variedades que, a su entender, han de definir el rumbo del Penedés que habita y defiende, además de situarlo en el mundo.



Copyright foto @raventosiblanc

#### Quick test.

- Además de Raventós i Blanc, Pepe Raventós y Can Sumoi, una bodega que le haya impresionado: Domaine Didier Dagueneau
- Un enólogo: Paul Draper de Ridge Winery
- Una zona vinícola: Jura
- Una variedad de uva: Sumoll
- Un vino para disfrutar: La Fusta de Toni Carbó (Celler la Salada)
- Un vino para compartir: Las Beatas de Telmo Rodríguez
- Un vino para una buena comida: Giacomo Conterno
- El vino más caro que ha bebido: Te puedo decir los que más me han gustado, pero los más caros no lo sé.
- El vino más caro que ha comprado: Château Rayas 98
- Acabe la frase "El vino es como la vida, amor"