



# QUIÑÓN DE VALMIRA

Finura inédita

iene mucho mérito que un vino nuevo destaque entre la constelación de estrellas que desfilan por la pasarela de Rioja, con vinos prácticamente de todos los estilos. Además, una sola marca, Quiñón de Valmira, ha coronado en la cima de los vinos emocionantes sustentados en la hora reconocida variedad Garnacha casi por sí sola ha reivindicado protagonismo para la subzona Rioja Oriental, antes Rioja Baja, y para el cada vez más cotizado entorno de la zona de Yerga, unos pagos vitícolas que compensan con altitud (más de 600 metros sobre el mar, con zonas del entorno de los 650) la impronta mediterránea de la comarca.

Manuel Palacios dio con este tinto un toque de salpe en la mesa riojana, en un entorno con mucha concurrencia de grandes vinos. Ha leído como nadie el potencial de la Garnacha en un hábitat como las laderas del Sistema Ibérico, que le es adicional por más que durante las últimas décadas los campesinos de la zona hayan hecho lo posible por desplazarla. En tiempos recientes ha redoblado sus elaboraciones riojanas en dos gamas. En una, rebautizada

como J Palacios Remondo, rinde homenaje a su padre, fundador de la bodega. La otra la dedica a vinos de parcela, de momento con Quiñón de Valmira, pero ya calienta en la banda un compañero adecuado, un gran Quiñón de Valdelareina, vendido en su totalidad en primicia, como se vende habitualmente el Quiñón de Valmira, que verá la luz comercial a finales de 2025. Un quiñón es una vieja unidad de



superficie con medidas diferentes en las distintas zonas. En Alfaro y alrededores equivale a 50 hectáreas, aunque su uso derivó hasta referirse a un viñedo, a un pago o a una zona concreta, generalmente valorada por los viticultores. En el caso de Quiñón de Valmira son tres hectáreas, en una ladera orientada al sudeste con un magro suelo de apenas veinte centímetros y a una altitud de 616 metros sobre el nivel del mar, para una producción de alrededor de tres mil botellas.

Quiñón de Valmira se estrenó con la cosecha '14 y llegó al mercado en 2017 con una aparición fugaz que se ha repetido año tras año a pesar de una cotización del entorno de 300 euros de precio de venta al público. Se valora el gran carácter de un vino que rompió moldes con un color moderado, una nariz sofisticada y un paso de boca que en sus mejores años es armoniosa y, en los otros, excelente. La obra de un auténtico artista, con un instinto insuperable para leer los grandes pagos vitícolas, que en este caso el autor califica como "un capricho de la naturaleza". ★



# RAVENTÓS I BLANC

Disidencia en los genes

En 1982, Josep María Raventós i Blanc rompía la presencia durante más de 400 de un hereu de la familia Raventós al frente de Codorníu. Después de 40 años dirigiendo la casa y tras disensiones con el resto de la numerosa familia, dimitió de todos sus cargos en la compañía y en 1986 fundó la bodega que lleva sus apellidos, situada justo enfrente de Codorníu, en la finca histórica que ha pertenecido a la familia al menos desde 1497.

En 2012, su nieto Pepe Raventós, vigesimoprimera generación de la familia que creó el cava y nieto de uno de los principales impulsores de la creación de la denominación de origen, abandonó la DO Cava. No se sentía identificado con la línea que marcaban las grandes casas del cava, entre ellas la de sus primos y vecinos. Volvió a saltar el chip de la disidencia que los Raventós parecen llevar en los genes. La inquietud que llevó a Josep Raventós Fatjó a buscar alternativas y a elaborar en 1872 las primeras botellas de cava. La misma que llevó a su hijo, Manuel Raventós Domènech a Francia para aprender a luchar contra la filoxera y a definir, en 1888,

la trilogía varietal característica del cava, Macabeo, Xarel·lo y Parellada. El siguiente hereu, el fundador de Raventós i Blanc, llevaría a Codorníu de vender un millón y medio de botellas al año a superar los cincuenta millones. La muerte de Josep María Raventós

i Blanc puso a su primogénito al frente de la bodega, en unos años en los que afianzó la filosofía renovadora de su padre, con un perfil de cava fresco y serio y con el desarrollo de vinos tranquilos.

En 2002 se incorporó la siguiente generación, que llegó para cambiarlo todo. En el caso de Pepe Raventós hay que sumar un componente de radicalismo. Profundizó en los criterios ecológicos y biodinámicos en la producción, descartó



Pepe Raventós

los vinos tranquilos, que elabora en otra finca, profundizó en el carácter mineral de sus espumosos, basado en las características de los suelos y, precisamente con base en esos suelos diferenciales, busca impulsar una referencia nueva, no ya de la comarca del Penedés sino del área cercana, Conca del Riu Anoia. Por el momento esa nueva indicación geográfica es un objetivo a conseguir, pero parece muy claro que prescindir de la palabra cava no ha sido un problema para una marca, ya exclusivamente de espumosos, asentada entre las referencias sólidas del segmento del prestigio. Y Pepe trabaja en los Can Sumoi, vinos tranquilos de variedades ancestrales como Sumoll y Xarel·lo, y ensaya alternativas aún más radicales en el garaje de su casa, con el sello Pepe Raventós Vins. ★

