

Raventós i Blanc

El sueño en Conca Del Riu Anoia



La finca con un paisaje singular con una larga tradición vitivinícola

Hombre, animal y planta conviven en un círculo cerrado

www.revistaetiqueta.com

Existe una finca a las afueras de Sant Sadurn d'Anoia, -en el Penedés-, cuya familia de viticultores desde 1.497, representa una de las más largas tradiciones vitivinícolas de Europa; lo que implica que también del mundo.

Esta finca formada por 90 hectáreas, con viñedos, bosque y un lago, tiene en el centro la bodega. Estamos hablando de la finca donde nacen y se elaboran los espumosos Raventós i Blanc.

Una finca que marcó el inicio del vino espumoso en España, cuando Josep Raventós Fatjó creó el primer espumoso método *champenoise* con uvas procedentes de estos viñedos; y donde más adelante Manuel Raventós Doménech en 1888 hace el primer *coupage* sólo con variedades autóctonas Macabeo, Xarelo y Parellada.

Hoy Pepe Raventós, la generación 21 de la familia de elaboradores de espumosos más histórica e interesante del panorama vitícola español, lidera este proyecto.

De esto Raventós i Blanc puede enorgullecerse: en el mundo no hay una finca como esta que elabore sólo espumosos, donde el hombre, animal y planta convivan en un círculo cerrado.

El inmenso descubrimiento del origen marino de estos suelos, que hace más de 16 M de años estaban cubiertos por el Mar Mediterráneo, y donde ahora afloran roca madre con fósiles marinos; marcan un punto de partida para buscar la máxima expresión y autenticidad en sus espumosos: probablemente los espumosos más minerales.

Todas estas características únicas de sus suelos, junto con un trabajo meticuloso en el campo a través de una viticultura biodinámica; juntado con el espíritu dinámico y visionario de este joven viticultor lleva a que Raventós i Blanc abandone la DO Cava en el año 2012.

Así a partir de entonces sueñan y trabajan por una calificación nueva para los espumosos de la zona trabajados según prácticas biodinámicas y sólo con variedades autóctonas: Conca del Riu Anoia.

Porque como dice Pepe Raventós: "Una DO de espumosos en el Penedés, tiene una oportunidad increíble de triunfar en el mundo. El mundo se muere por tener una alternativa al champagne bien hecha, y nadie la ha sabido hacer realidad".

Y hoy siguen trabajando por conseguir una denominación de origen centrada en la elaboración de espumosos, ubicada en un territorio pequeño y bien delimitada, con unos requisitos estrictos de viticultura. Esto es Conca del Riu Anoia; el sueño de una DO, que represente una alternativa al champagne.

Y este es el sueño de esta familia de viticultores, que seguirá con pasos firmes y una clara visión de futuro, trabajando para hacerlo realidad.

Mikel Aramburu, a través de Importadora Iregua, es el responsable de traer estos extraordinarios espumosos a Venezuela.

Coordenadas
Correo electrónico: info@iregua.com.ve .
Instagram- [@importiregua](#) / [@mikelaramburu](#) .

@etiquetarevista