EL ESPAÑOL

La bodega que se atrevió a dejar la D.O. Cava y presume de 500 años de historia en su etiqueta

- ***Raventós i Blanc*, la conocida firma de espumosos, presume de un linaje único tras más de 500 años elaborando vino y la valentía de ser la primera gran firma en romper con la D.O. Cava.**
- **Más información:** Pepe Raventós, sucesor de los Codorníu, fabrica el vino que rivaliza con la élite mundial: "Pago más a los agricultores"

Enrique Calduch

Publicada
28 agosto 2025
07:00h

El 14 de agosto arrancó la vendimia en *Raventós i Blanc*, una de las **marcas de vino espumoso más importantes y prestigiosas de nuestro país**. Cuando terminen y esté todo encarrilado, Pepe Raventós, al frente de la firma, se subirá en un avión y volverá a Nueva York, donde ya estuvo cinco años, a defender su marca y sus vinos.

Más ahora, que, con los **aranceles** impuestos en Estados Unidos, sus distribuidores en aquel país necesitan más apoyo; y, como comenta, es más fácil dárselo desde "la gran manzana" que desde Sant Sadurní d'Anoia.

El 14 de agosto arrancó la vendimia en *Raventós i Blanc*, una de las **marcas de vino espumoso más importantes y prestigiosas de nuestro país**. Cuando terminen y esté todo encarrilado, Pepe Raventós, al frente de la firma, se subirá en un avión y volverá a Nueva York, donde ya estuvo cinco años, a defender su marca y sus vinos.

Más ahora, que, con los **aranceles** impuestos en Estados Unidos, sus distribuidores en aquel país necesitan más apoyo; y, como comenta, es más fácil dárselo desde "la gran manzana" que desde Sant Sadurní d´Anoia.

Pepe Raventós es el heredero directo de **una saga que data de 1497**, perfectamente documentada en los archivos familiares. Probablemente la explotación vinícola más antigua de Europa. Hay muchos Raventós famosos, como aquel Miquel que en el año 1650 se casó con Anna Codorníu.

Cinco siglos haciendo historia

Pepe es **la 21.ª generación explotando la misma finca en El Penedés**, Can Raventós. Durante todo este tiempo la familia elaboró vinos tranquilos. En 1872 inventaron el cava y a mediados de los años 20 del siglo pasado inscribieron en el registro la marca *Codorniú S.A.*

El 14 de agosto arrancó la vendimia en *Raventós i Blanc*, una de las **marcas de vino espumoso más importantes y prestigiosas de nuestro país**. Cuando terminen y esté todo encarrilado, Pepe Raventós, al frente de la firma, se subirá en un

avión y volverá a Nueva York, donde ya estuvo cinco años, a defender su marca y sus vinos.

Más ahora, que, con los **aranceles** impuestos en Estados Unidos, sus distribuidores en aquel país necesitan más apoyo; y, como comenta, es más fácil dárselo desde "la gran manzana" que desde Sant Sadurní d'Anoia.

Pepe Raventós es el heredero directo de **una saga que data de 1497**, perfectamente documentada en los archivos familiares. Probablemente la explotación vinícola más antigua de Europa. Hay muchos Raventós famosos, como aquel Miquel que en el año 1650 se casó con Anna Codorníu.

Cinco siglos haciendo historia

Pepe es **la 21.ª generación explotando la misma finca en El Penedés**, Can Raventós. Durante todo este tiempo la familia elaboró vinos tranquilos. En 1872 inventaron el cava y a mediados de los años 20 del siglo pasado inscribieron en el registro la marca *Codorniú S.A*.

Su abuelo, Josep María Raventós, el "hereu" entonces de la familia, al frente de la firma, al no estar de acuerdo con una serie de decisiones, **se salió de la empresa familiar en 1982 para fundar *Raventós i Blanc***; y naturalmente se llevó consigo la finca de 90 hectáreas que pertenece al primogénito de cada generación desde hace más de 500 años.

En 2012, su nieto Pepe, "hereu" también, y en la línea inconformista del abuelo, hizo algo todavía más contundente, **se salió de la denominación de origen Cava** con la aquiescencia de su padre, Manuel Raventós.
Sus espumosos iban sin D.O. Fue **todo un escándalo**, una de las firmas de mayor prestigio por la calidad de sus vinos espumosos salía a pelear al mercado sin el paraguas de la D.O. que sus

antepasados fundaron. Por eso, fundamentalmente, se marchó a Nueva York por primera vez para consolidar el mercado estadounidense.

Classic Penedés

Dos años después, en 2014, un grupo de "cavistas", en total **18 bodegas, se salieron también de la D.O. Cava y fundaron *Classic Penedés***, encuadrándose dentro de esta última denominación de origen que abrió sus puertas con entusiasmo a los vinos espumosos.

En abril de 2018 otro grupo, también de entre las más prestigiosas casas del cava, en un principio seis, y ahora ya van por 15, también abandonaron la D.O. y **fundaron *Corpinnat***, una asociación que registraron en Bruselas.

¿Pero qué estaba pasando para que lo más granado de las bodegas del Cava abandonen su denominación de origen? Los argumentos son muy parecidos en todos los casos, y son sólidos.

Fue en Cataluña, en el Penedés, y muy en concreto en Sant Sadurní d´Anoia donde se lanzaron con toda fuerza a elaborar espumosos, a finales del siglo XIX y principios del XX, toda una serie de bodegas. Lo etiquetaban poniéndole directamente *champagne*.

Cuando la Unión Europea obligó a eliminar ese nombre, porque es el de una zona vinícola francesa, se constituye el Cava como denominación de origen.

En un principio **estaba circunscrita a Cataluña**, pero una serie de municipios, donde también se elaboraban esos espumosos, como Requena en Valencia; Almendralejo en Badajoz; Haro en La Rioja, por decir los más importantes, protestaron y llevaron su reclamación, para pertenecer ellos también a la D.O., a

los tribunales. Ganaron y desde entonces **la D.O. Cava está dispersa por toda España**.

Ese es uno de los principales motivos de la discordia. Sostienen todos los "secesionistas" que **una gran zona vinícola tiene que estar ligada a un territorio**, a un clima y a unas variedades de uvas determinadas, autóctonas de esa zona.
Pepe Raventós va más lejos. "Tenemos que traer el modelo de Borgoña, de Barolo, a esta tierra, explica, los protagonistas son los valles, los pueblos y las parcelas, no las marcas".

Sus vinos salen con una nota en la etiqueta que pone su origen: **"Conca do Riu Anoia"**, y sueña que eso pueda ser una denominación de origen en un futuro. "Todos visionamos ese futuro, añade, aunque costará hacerlo una generación, por lo menos. En Barolo, en Piamonte, costó hacerlo 50 años".
Otro de los motivos de distanciamiento son **los precios**, al haber cavas extraordinarios que se venden a más de 100 euros, y al mismo tiempo a otros que en su etiqueta pone Cava, por tres euros la botella.

En el caso de *Raventós i Blanc*, aparte de la producción de sus fincas, compran como medio millón de kilos de uva a viticultores que trabajan en ecológico.

"Hay que **pagar un precio justo**, que es lo que necesita nuestro territorio que está destrozado por los precios bajos con los que se paga la uva, insiste Raventós, ahora estamos pagando a 1,25 euros el kilo, y tendríamos que llegar a 2 euros. Habrá que vender el vino más caro, pero pensamos que otro modelo es posible, aparte del habitual de precios bajos y mecanización", concluye.

Mientras tanto ahora **están en plena vendimia**. En *Raventós i Blanc* se trabaja con agricultura biodinámica y se utilizan caballos en casi todas las tareas agrícolas, pero las uvas que compran vienen con el distintivo de ecológicas.

Los vinos de Raventós i Blanc

Se **trabaja con variedades locales** como la *parellada*, *macabeo, malvasía* de Sitges y sobre todo con la *xare.lo*, la variedad favorita de Pepe Raventós. "Las dos grandes uvas de esta tierra del Penedés, son la *xarel.lo* en blancos y la sumoi en tintos", explica. Y es que también avanza en la elaboración de vinos tranquilos.

Están contentos porque este año, después de varios de sequía, tienen una **buena cosecha en calidad y cantidad**. Con ello elaborarán toda una gama de espumosos realmente buena de la que hemos elegido dos de ellos para catar.

Raventós i Blanc de la Finca 2022. Elaborado con un 60 % de *xare.lo*, 30 % de macabeu y 10 % de parellada. Ha tenido una crianza sobre lías en botella de más de 30 meses.

Es un espumoso maduro, elegante, expresivo, con notas frutales, manzana asada, con tonos ahumados y tostados, y muy mineral. En boca es a la vez fino, pero con textura, cuerpo, es untuoso con una buena acidez que lo hace fresco y largo. P.V.P. 27 euros.

El segundo vino es un espectáculo. Se trata de ***Raventós i Blanc Mas del Serral 2014***, elaborado con xare.lo y bastard negra. Pasa primero 12 meses en depósito y luego 100 meses en rima con sus lías. Es muy elegante, profundo, cargado de complejidad en nariz donde aparecen todo tipo de registros.

Mucha mineralidad, panadería, brioche, fondo frutal. De enorme expresividad, apetece, antes de llevarlo a boca, disfrutar viendo esa burbuja fina y persistente subir. Luego encontramos un vino sabroso, aterciopelado, envolvente. Muy serio. P.V.P. 180 euros.

Raventós comenta que de tres botellas que elaboran, más o menos, una va para Estados Unidos, otra para España y otra para el resto del mundo. Ahí se va, decidido, al primero de los sitios a pegarse con los aranceles.