



RAVENTÓS I BLANC

ENTREVISTA | Ricard Vinyals

“La sequera ens mostra el camí d'un nou Penedès vitícola molt més qualitatiu”

Pepe Raventós

Director general del Celler Raventós i Blanc

Pepe Raventós, membre de la 21a generació de la família Raventós de Sant Sadurní d'Anoia, és llicenciat i màster en direcció i administració d'empreses per ESADE, màster en direcció internacional graduat a l'American School of International Management d'Arizona (EUA), va fer el curs bianual de sommelier a l'Escola d'Hostaleria de Barcelona i també té un màster en viticultura i enologia a la Universitat Complutense de Madrid. Des del maig del 2001 dirigeix el Celler Raventós i Blanc. Apassionat de la vinya, on passa la major part del temps, per fer aquesta entrevista ens asseiem literalment al peu d'un cep, aquest dilluns passat, en el moment que la majoria de la quarantena de treballadors de l'empresa sadurninenca veremen la finca Clos del Serral, emblemàtica de l'empresa. És una tradició anual d'un matí i que tothom gaudeix amb unes impressionants vistes de vinyes i Montserrat al fons.

Tinc entès que a Raventós i Blanc treballen per mitigar els efectes de sequeres com les d'aquest any a la vinya...

El primer que cal llançar és un missatge d'esperança al territori, però remarcar que la sequera ens mostra el camí d'un Penedès vitícola molt més qualitatiu. Al final, la vinya és mediterrània, com l'olivera, però fins i tot en anys com aquest mira el xarel·lo d'aquest cep... Està molt bé i això que hem tingut una pluviometria molt escassa. Per tant, hem de pensar

que plourà, però també que encara que no tinguem anys de 550 l/m², en tenim de 350, 400 i de tant en tant un de 250 l/m², però les vinyes seguiran adaptades al territori.

Però aquest any estem en cent i pocs litres per metre quadrat...

Sí, estem a menys d'aquelles quantitats, però totes les generalitzacions són dolentes. Aquí hem arrencat la verema a la conca del riu Anoia, cada vall té la seva especificitat i ha de trobar-la, i hem d'expressar aquest origen als vins. Això és el que farà gran el Penedès. No a tot arreu han caigut 150 l/m² perquè, per exemple, aquí, creues el riu i a Sant Llorenç d'Hortons els han caigut 74 l/m² més que a Espiells. I pujant per la vall del Bitlles, a Can Ferrer hi ha uns xarel·los i uns macabeus preciosos; i creues el riu, a Sant Jaume Sesoliveres, i veus uns macabeus que estan patint moltíssim.

Tanmateix, em pot explicar què fan per adaptar-se als canvis climàtics?

Per exemple, hem agafat les parcel·les que més patien, les hem dividit en 3 parts i en una hem tirat raïm a terra, en una altra tercera part hem fet rec de suport amb cubes a nivell de prova perquè no és sostenible i en l'altra no hi hem fet cap intervenció.

Amb quin objectiu?

Per vinificar-les per separat i veure'n els resultats i prendre decisions. Fa una setmana vam collir una parcel·la de

macabeu, ara en collirem una altra de xarel·lo i després encara una altra de xarel·lo. Passa una cosa que és que en aquest món del vi també hi ha molt de misteri i les simplificacions o generalitzacions no són bones. Per exemple, és una simplificació molt gran dir que collirem la meitat de la collita com també ho és que el xarel·lo és millor que el macabeu. Vull dir que fins que no has vinificat i tastat un vi, moltes vegades un any rere l'altre, no pots treure conclusions.

Veig que traginen caixes de raïm amb un cavall de tir...

Sí, des del 2005 vam recuperar la tracció animal i aquest any hem col·laborat a crear la primera escola de tracció animal a Catalunya, a Mojà. Teníem 15 places i hi ha hagut 25 demandes per entrar-hi.

Quin valor aporta aquest mètode més tradicional per tragar?

Es parla que hi ha el de menor compactació dels sòls i el de la no emissió de carboni, però per mi, el més important és que treballes la vinya al ritme de la natura. Si tu llaures a cavall, per exemple, evites la destrossa d'algun braç de cep que no veus des de la cabina d'un tractor amb aire condicionat i la ràdio posada. Amb el cavall pots aturar-te, desplaçar l'aixada i continuar llaurant respectant la planta. Amb la tracció animal estem entusiasmats i cada any hem anat recuperant superfície de vinya.

De quina superfície parlem?

Aquest any treballarem 8 hectàrees del que són els vins Pepe Raventós: el Mas del Serral, el Xarel·lo del Noguer, la Malvasia de la Plana i el Bastard Negre de les Terrasses de l'Oest. Totes aquestes parcel·les estan treballades amb tracció animal.

En què es nota aquest treball animal?

La tracció animal frena l'elevada mortalitat de ceps vells i amb ella som molt més respectuosos quan treballam la terra. També, la menor compactació dels cavalls comparada amb el pes del tractor ens ajuda a tenir uns sòls més estructurats,

que vol dir més esponjosos, i amb una superior quantitat de matèria orgànica. Tot això dona més força a la planta. Aquí ha plogut aquest any 180 l/m² i mira quins xarel·los que té aquesta planta gairebé centenària...

Tenir el sòl poc compactat també filtra la poca aigua que cau, penso...

Sempre dic que el que fem és posar punt i final als anys de la confusió de la vinya, els 70 i 80, quan s'abusava de la productivitat al camp, amb tot tipus de materials químics per tractar, fungicides, insecticides, adobs... Tot això ha anat cansant el sòl i aquest retorn a treballar amb la natura fa que tinguem una finca més viva, amb un ecosistema més resistent. A més, amb biodinàmica, la quantitat de coure i de sofre que pots aplicar a la vinya és mínima.

Quant de terreny té Raventós i Blanc?

La nostra finca històrica són 100 hectàrees, de les quals n'hi ha 60 de plantades; i des del 2017 tenim una finca de 400 hectàrees a la Joncosa del Montmell on fem el projecte de recuperació de vinya a Can Sumoi que ara ens l'han reconegut [vegeu informació a la pàgina 74]. Hi ha 20 hectàrees de vinya vella i terrasses abandonades que estem recuperant; això vol dir netejar, desbrossar, tallar arbres que es mengen el raïm, tancar-ho per protegir la vinya de la pressió de senglars i cabirols...

Parlem dels preus del raïm, com gestionen aquest tema?

Aquest any pagarem a 1,10 €/kg el xarel·lo, la parellada i el macabeu de vinya vella eco, collit a mà, amb remolcs de 2.000 quilos i que ens duen viticultors que s'estimen la terra que treballen. L'any passat ja vam trencar barreres i vam pagar el raïm a 1 €/kg. Va ser un tema bastant comentat. Tot i no ser un any fàcil, empresarialment parlant, el nostre compromís de tirar endavant amb aquest model de preus és ferm. També pagarem a aquests preus el sumoll i la garnatxa, però m'agradaria molt parlar de la trilogia històrica de varietats que és la que ha patit més vicis del cava

Acabo. Quina és la producció de Raventós i Blanc?

L'any 2022 el vam tancar les vendes amb un 70% d'exportació internacional, sent els cellers penedesencs amb el preu mig exportat més alt. Per aquest motiu podem pagar els preus que creiem que mereixen els viticultors amb qui col·laborem i contribuir a canviar aquesta inèrcia de volum que destrueix el territori. Cal insistir en el fet que el bon agricultor és l'arquitecte del paisatge de vinya, i si no cuidem aquesta realitat, acabarem com el Baix Llobregat o com els Vallesos. Em sembla que és un assumpte que el Penedès ho ha de tenir claríssim i penso que encara avui hi ha una oportunitat de fer les coses ben fetes.

“**Tot i no ser un any fàcil, empresarialment parlant, el nostre compromís de pagar el raïm a 1,10 €/kg és ferm”**