



25 AÑOS Y UN DÍA DE RAVENTÓS I BLANC

La fuerza del roble

HACE TREINTA AÑOS JOSEP MARÍA RAVENTÓS I BLANC ABANDONABA LA PRESIDENCIA DE CODORNÍU Y VENDÍA SU PARTICIPACIÓN EN LA GRAN FIRMA DE LA FAMILIA, DE LA QUE HERA EL "HEREU", PARA PONER EN MARCHA UNA SINGLADURA QUE DEFENÍA EL CAVA DE LA MÁS ALTA CALIDAD. HACE 25 AÑOS SE PONÍA EN MARCHA SU SUEÑO CON LA SALIDA DE LAS PRIMERAS BOTELLAS DE CAVA RAVENTÓS I BLANC. AHORA SU HIJO Y SU NIETO, LA LÍNEA DIRECTA VÍA "HEREU" DEL HOMBRE QUE ELABORÓ LOS PRIMEROS CODORNÍU, **RENUNCIAN A LA PALABRA CAVA.**

TEXTO: MIGUEL ÁNGEL RINCÓN
FOTOS: PLANETAVINO
Y CEDIDAS POR RAVENTÓS I BLANC

“El futuro es un puzzle creado a partir de todas las piezas del pasado”.

Isabel Raventós i Negra

»» Existen pocas familias en el vino español que puedan comparar la profundidad de sus raíces vinateras con las de los Raventós, descendientes por línea directa de aquel Josep María Raventós Fatjó que inventara el cava en 1872 y con más de cuatro siglos documentados de historia en la elaboración de vinos en el Penedés. Y sin embargo, la de Raventós i Blanc es la historia de una bodega joven, inequívocamente inscrita en el selecto grupo que lidera la vanguardia del vino espumoso catalán.

1982. Tras un largo proceso de desavenencias con el consejo de administración de Codorníu, la empresa familiar que presidía hasta entonces, Josep María Raventós i Blanc abandona su cargo decidido a iniciar una nueva trayectoria independiente. Cuatro años después, la nueva empresa ya ha cobrado forma y figuran al frente de ella tanto el propio Raventós i Blanc como su hijo, Manuel Raventós i Negra. La iniciativa cuenta como patrimonio con la finca que vio nacer las uvas que dieron lugar al primer cava —la misma que ha venido siendo heredada por la línea del *hereu* desde 1497—, con la casa y bodega familiares y con el *Château d’Aiguille*, en Burdeos.

En el mes de febrero de 1986, el fundador ha decidido ya el cupage del que será su primer cava y ha perfilado las líneas maestras de la nueva empresa junto a su hijo. Un mes después, en marzo, viaja a Nueva Zelanda para pescar. Hoy Pepe, director general de la firma, recuerda a su abuelo como un personaje respetado por todos, muy cercano a su familia y siempre fiel aficionado a la pesca. Un ataque al corazón sobrevenido en la cubierta de aquel barco neozelandés dejaría a Manuel, el padre de Pepe, solo al mando de la empresa recién nacida.

Una historia de supervivencia. Arreciaron las dificultades, fundamentalmente las económicas, pero en medio de la tormenta Manuel consiguió poner en pie la bodega. Hoy, sus instalaciones de vanguardia, construidas en torno al roble que simboliza la firmeza de las raíces familiares, representan fielmente la idea original. Están pensadas para elaborar 800.000 botellas de vino espumoso tradicional, tal como estipulaba el proyecto inicial, pero la supervivencia se cobró su peaje: En el camino hacia el presente quedaron la casa *pairal*, el *château* bordelés y treinta hectáreas del viñedo de la finca originaria, las mismas cuya uva ahora hay que comprar a proveedores externos.

Manuel tuvo que abandonar Sant Sadurní para irse a vivir con su familia a Barcelona, donde instaló su centro de operaciones. El cava diseñado por su padre, el actual Raventós i Blanc La Finca, sirvió de pilar comercial e ideológico a la bodega. El fundador había intuido antes que nadie —siendo como era un integrante destacado de la vanguardia enológica europea de su tiempo— que los cavas de calidad del futuro habrían de buscar su

razón de ser en la tierra de la que nacían. “Mi abuelo conceptualizó eso que hoy llamamos *cava de terroir*; mi padre fue capaz de ejecutar aquella intuición y esa es, todavía hoy, la idea sobre la que nos ilusiona trabajar, el lugar al que queremos ir, ese proyecto a largo plazo en el que estamos comprometidos y que, como suele decir mi padre, está por encima de las personas”.

El *cava de terroir* aparece reiteradamente al conversar con Pepe Raventós. ¿Qué es?: “Es el cava en el que el protagonista es la viticultura, el que viene definido por las características geoclimáticas particulares de las distintas parcelas de nuestra finca; en el que son estas, las particularidades de nuestra tierra y no el ego de un enólogo, ni siquiera el método, las que definen el cava.

Pepe Raventós y Manuel Raventós i Negra.



Las cataratas de Gibraltar y la masía del siglo XXI. Han transcurrido ya cinco lustros desde la fundación de la bodega, cerca de doce años desde que Pepe Raventós se hizo cargo de la empresa. En este tiempo la compañía ha dado pasos importantes. ¿Suficientes para alcanzar el listón que colocó Josep María Raventós al concebir su futuro? Ni por asomo. “El campo está al veinticinco por ciento de lo que me gustaría. Mi sueño, salvando las distancias y las evidentes diferencias locales, es tener un día un viñedo como el de Petrus, que sea un auténtico jardín. De momento tenemos todavía problemas concretos en distintas parcelas, apenas estamos empezando a reponer fallas en algunas de ellas y aunque hemos logrado el primer objetivo de situar nuestros vinos en el nicho de mercado en el que tienen que estar, nos queda todo por hacer”.

De hecho, el proyecto de futuro de Raventós i Blanc se antoja una tarea colosal. El plan trazado contiene tres ejes. El primero de ellos es el conocimiento exhaustivo de las tierras de la finca. Es el más avanzado, gracias a los sucesivos estudios del terreno encargados a prestigiosos especialistas nacionales e internacionales que han fructificado en un mapa detallado del subsuelo y en el conocimiento científico de las condiciones de cada una de las parcelas con las que cuentan.

“Mi abuelo conceptualizó eso que hoy llamamos cava de terroir; mi padre fue capaz de ejecutar aquella intuición y esa es, todavía hoy, la idea sobre la que nos ilusiona trabajar”.



CATA EN RAVENTÓS I BLANC

La cata que tuvimos oportunidad de realizar en la biblioteca de la bodega, allí donde habitan los archivos centenarios en los que los sucesivos Raventós han ido escribiendo la historia del Cava desde sus orígenes, nos ofreció un recorrido por las diferentes etapas de un proceso en el que vino tras vino, cosecha tras cosecha, va emergiendo eso que está en el origen de todo. La finca Raventós. La cata se dividió en tres partes:

- La primera incluía cuatro cavas elaborados según el cupage diseñado en su día por Josep Maria Raventós, fundador de la bodega: 40% Xarel.lo, 25% Parellada, 25% Macabeo, 10% Chardonnay. Dentro de este grupo, el primero de los cavas de la bodega, el de 1985, lamentablemente había pasado ya a mejor vida.
- La segunda englobaba los cavas de la Enoteca Personal Manuel Raventós, en los que el propio Manuel realizaba cada año la selección de porcentajes de las diferentes variedades que habían de entrar en el espumoso. Aquí brilló un portentoso 1992.
- El tercer grupo contaba con las dos primeras cosechas en las que Pepe Raventós asumió la dirección técnica de la bodega, momento a partir del cual el cupage del Manuel Raventós se reformuló, pasando a constar de un 60% de Xarel.lo y un 40% de Parellada. El primero procedente de El Mirador, una parcela plantada en 1954 que constituye el mayor tesoro de la bodega. La segunda, la Parellada, proveniente de La Creueta del Coll, donde se cultiva en vaso con rendimientos muy bajos desde 1973. El resumen de todo ello: El Cava se hace más grande allí donde la personalidad de la finca, esos toques salinos que aporta esta tierra, se hacen más presentes y nítidos, como sucede muy especialmente en el gran vino de la sesión, el Manuel Raventós 2001.

Dentro de todos esos estudios, el que ejerce una especial fascinación sobre Pepe Raventós es el que le ha permitido conocer cómo hace quince millones de años toda la región del Penedés se encontraba bajo las aguas del Mediterráneo. Aquella etapa tuvo su fin siete millones de años más tarde, cuando el Estrecho de Gibraltar se cerró momentáneamente produciendo un primera desecación de la zona, que a su vez revertiría un millón de años después a través de las Cataratas de Gibraltar. Toda una aventura natural que explica dos cosas. La abundancia de fósiles marinos en el terreno de la finca y lo que es más importante, la salinidad de los vinos cuyas uvas se cultivan junto a la cuenca del río Anoia, una



GRUPO 1.

CLOS DEL SERRAL '88

Degüelle agosto de 2012.

91 Próximo al límite de su vida, se presenta con cierta intensidad y amplitud de matices, mantequilla salada, primeros apuntes de oxidación (frutos secos, notas de miel). En boca se conserva opulento, graso, con una acidez viva y bien arropada.

COUPAGE GRAN RESERVA '92

Degüelle agosto de 2012.

99 Grande, vivaz y armonioso. Delicado en nariz, no muy potente pero muy fino, con tonos elegantes de reducción; apuntes de orejones y dulce de membrillo. Sensación de ligereza gracias a su buena acidez y conseguido equilibrio; seco, rotundo.

COUPAGE GRAN RESERVA '98

Degüelle agosto de 2012.

95 Potente y complejo, sugestivo y con muchos matices. Aromas de crianza, recuerdos de pastelería (brioche), mantequilla tostada, especias dulces y frutos secos (almendra, avellana). Equilibrado en la boca, fresco, burbuja muy fina, cremoso.

zona específica que se formó al desecarse el llamado ‘mar del Penedés’.

El segundo eje de su trabajo, consecuencia inmediata del primero, es la viña. Su recomposición de acuerdo a los conocimientos obtenidos por los estudios de los que disponen, la profundización en su entendimiento, en la distribución de las variedades de acuerdo a cada tipo de terreno. Pepe habla de una comprensión *holística* de la finca: el objetivo es hacer de ella un espacio donde todo interactúe de forma natural. Comprender el terreno es el mejor modo de respetarlo. Agricultura orgánica cien por cien hacia la biodinámica, sin aspavientos mediáticos. ¿Seguir una tendencia de moda? Absurdo. En el horizonte solo existe un objetivo: el cava de terroir: “Lo único en lo que me ilusiona trabajar”.



GRUPO 2. ENOTECA PERSONAL MANUEL RAVENTÓS

ENOTECA MANUEL RAVENTÓS ‘98 Degüelle 10 enero de 2012.

97 Desarrollado pero con extraordinaria vitalidad; recuerdos de fruta fresca y madura (peras de agua, cítricos confitados) junto a notas de larga crianza. Equilibrado, bien engarzado, vivaz, muy fresco, fino, expresivo y largo. Sorprendentemente joven.

ENOTECA MANUEL RAVENTÓS ‘99 Degüelle 10 de enero de 2012.

95 Desarrollado, estructurado y con nervio. Aroma potente, con muchos matices; tonos tostados, pastelería fina, yodo, dulce de membrillo, recuerdo frutal de fondo. Muy serio en la boca, fresco, seco, fluido pero con volumen, con viva acidez.

ENOTECA MANUEL RAVENTÓS ‘00 Degüelle 10 de enero de 2012.

93 Vivo y fresco. Franco, amplio, con recuerdos evidentes de fruta fresca (manzana), tonos de larga crianza (pastelería fina, lácteos, ahumados), minerales y recuerdos de hierba segada. Muy buena presencia en la boca, fluido y fresco, vivo, sabroso.

La tercera pata del banco es lo que Pepe denomina la consecución de una masía del siglo XXI. Los cimientos de la casa donde vivirán él y su familia ya están bien avanzados. En torno a la vivienda, la explotación agrícola y la bodega. En el campo, la incorporación de especies animales, burro catalán, ovejas, que complementen el trabajo humano y contribuyan al trabajo en la viña equilibrando el ecosistema de forma natural, la plantación de frutales y olivos, la creación de puntos de agua, el cuidado de los espacios forestales... Y que esté abierto a visitas. Una masía del siglo del tercer milenio.

Sant Sadurní, capital New York. Hace un año, Pepe Raventós hizo las maletas y se fue con su familia a vivir un invierno en la Gran Manzana. “Desde allí se trabaja mejor el mercado”, afirma mientras prepara ya las maletas para regresar a los Estados Unidos. No le faltan razones. En apenas un año ha convertido el estado neoyorquino en el mejor destino para sus vinos, aumentando sus ventas en un cuarenta por ciento. Esto no significa descuidar el campo. Las mañanas las pasa en Skype, manteniendo reuniones con su gente de aquí, leyendo los informes que le pasan y organizando el trabajo. Es por las tardes cuando se dedica a buscar lo que él llama compañeros de viaje, agentes locales que se identifiquen con su proyecto y le ayuden a tejer una red de distribución fuerte para sus cavas.

GRUPO 3. MANUEL RAVENTÓS

Dos variedades: 60% Xarel.lo de El Mirador, parcela plantada en 1954. 40% Parellada de La Creueta del Coll, plantada en 1973.

MANUEL RAVENTÓS ‘01 Degüelle 11 de marzo de 2009.

99 Gran complejidad y armonía. Muy desarrollado en nariz, con reducción elegante, especiados y minerales (yodo), ahumados y un fondo de fruta de hueso madura. Rotundo, seco y suave, expresivo en la boca, con cuerpo y magnífica acidez.

MANUEL RAVENTÓS ‘02 Degüelle 3 de diciembre de 2009.

97 Desarrollado, fino, complejo, potente y vivo. Aromas de crianza (repostería fina), especiados, lácteos y ahumados; tenues tostados, toque de hidrocarburos y una nota de yodo. Muy buena presencia en la boca, con volumen; rotundo vivo, seco.



“Europa está bastante cerrada. Cuesta mucho más innovar aquí que allí. Nueva York es el mercado más sofisticado y abierto del mundo –si lo primero importa, lo segundo es lo que lo diferencia de otros como Londres–, un lugar donde existe una sensibilidad extraordinaria hacia proyectos alternativos a la corriente general”.

Ahí se encuadran los vinos de Raventós i Blanc dentro de aquel inmenso mercado y es ahí donde Pepe Raventós ha encontrado el que considera debe ser el modelo de futuro para la comercialización de los espumosos de pequeños productores en América: el movimiento *Growers Champagne* de los *recoltant-manipulant* franceses.

Esto puede requerir una pequeña explicación: *Growers Champagne* engloba a miles de pequeños viticultores de la región de Champagne que han optado por elaborar sus propios vinos en vez de vender toda su uva a las grandes casas. Suelen producir sus espumosos dentro de la propiedad, comercializarlos más jóvenes que los de las marcas gigantes y emplear menos *dosage*. Aunque su normativa es laxa, son en esencia elaboradores de espumosos de *terroir*, porque cada uno de ellos trabaja con su propia uva y al hacerlo se ve sometido a las condiciones que esa uva impone cosecha tras cosecha.

“Si queremos avanzar, tenemos que seguir un camino tan exigente como el que ellos se imponen, incluso más, porque ellos ya tienen su nombre y su espacio, nosotros tenemos que construirlo”. No se trata de una aventura a la que quiera lanzarse solo. Tampoco le importa si son dos o tres bodegas las que abren el camino. “Si funciona, los demás se irán sumando. Tenemos que vender lo que somos. Nuestra tierra, el paisaje del Penedés, nuestro Mediterráneo, nuestra cultura milenaria en la elaboración de vinos. No tenemos nada que envidiarle a nadie. Solo tenemos que vender lo que somos y lo que hacemos”.

La fortaleza del roble. En primavera de 2009, el roble monumental que ocupa el espacio central de la Bodega Raventós i Blanc se cayó abatido por la fuerza de una tormenta. Había pocas esperanzas de salvarlo, pero de algún modo el trabajo de la gente de la bodega y la propia naturaleza del árbol consiguieron superar aquella experiencia y desde entonces el árbol se recupera. Cada primavera vuelve a brotar. Resistirse a establecer una analogía entre lo ocurrido con ese roble y con la propia bodega de los Raventós resulta inútil. También esta empresa cuyas raíces se hunden desde hace siglos en el suelo del Penedés pareció que caería abatida por las circunstancias en más de una ocasión, pero no fue así. La savia que la alimenta es demasiado rica para dejarse secar.

Veinticinco años después de la fundación de una empresa cuyo pasado es el que es, uno podría esperarse al visitar Raventós i Blanc encontrarse con un lugar donde la nostalgia se encontrase presente en cada rincón. No es así en absoluto. El pasado está ahí, en los libros de un archivo impresionante, en la memoria, en el orgullo que sienten tanto Pepe como su padre, Manuel, al hablar de él, pero entre tantos proyectos e ideas como tienen en marcha lo único que se aprecia es humildad, orgullo por el trabajo bien hecho hasta ahora y una ilusión sin límites por afrontar el que queda por hacer.

Humildad. Puede que no haya mejor forma de mantenerla viva que saber que el linaje vinatero del que procedes se inició hace veinte generaciones, trescientos cincuenta y tantos años, en esa misma finca en la que trabajas. Comparado con eso, veinticinco años de historia pueden parecer mucho, pero en realidad no son nada. Todo es futuro.

Veinticinco años y un día. Con esa sentencia, todo es futuro, entregábamos este artículo a las fauces del editor el día que se cerraba el plazo de entrega para este número de PlanetAVino. Esa misma noche, llegó a la redacción un comunicado de Raventós i Blanc en el que Pepe Raventós anunciaba que abandonaba la Denominación de Origen Cava para iniciar una nueva andadura en solitario en la que sus vinos se comercializarán bajo la nueva indicación geográfica Conca del Riu Anoia. No nos esperábamos que ese futuro que augurábamos llegase tan pronto, ni de manera tan radical, la verdad.

Y sin embargo, una vez conocidas las razones que esgrime el director general de Raventós i Blanc para dar un paso de semejante trascendencia no podemos más que admirar el arrojo de su promotor y considerar la medida coherente con todo lo que nos contaba cuando escribimos este reportaje. Si el futuro es el *terroir*, la masía, la diferencia, es evidente que la dispersión y el gigantismo de la denominación de origen cava no parecen el mejor paraguas bajo el que cobijarse.

Ahora, que si dijéramos que esto ha disminuido nuestra sorpresa mentiríamos. Este texto tenía como objetivo celebrar el veinticinco aniversario de la bodega Raventós i Blanc en el cava. Al final, celebraremos con él el año cero, día de uno de los espumosos de la Conca del Riu Anoia. Insistimos. Todo es futuro. ■