



noviembre 26, 2024 | Equipo de Selección XXI

## Entre viñedos: Un día en Can Sumoi y Raventós i Blanc

El pasado septiembre tuvimos la oportunidad de visitar dos bodegas referentes en la viticultura catalana: **Can Sumoi** y **Raventós i Blanc**. Fue una jornada que nos permitió conocer de cerca su trabajo, su filosofía y, por supuesto, disfrutar de sus vinos.



## La mañana en Can Sumoi

Nuestra primera parada fue en **Can Sumoi**, donde nos dieron una cálida bienvenida y nos introdujeron a su filosofía de viticultura natural. Esta finca se caracteriza por su enfoque en vinos sin intervención, respetando al máximo el entorno y dejando que la naturaleza marque los tiempos.

A lo largo de la visita recorrimos los viñedos y aprendimos sobre sus métodos de cultivo y producción. Todo aquí tiene como objetivo preservar la autenticidad de cada vino y reflejar las características únicas de la tierra.



Al mediodía, nos esperaba una comida en el viñedo, una experiencia muy especial que acompañamos con una cata de algunos de sus vinos más representativos. Tuvimos el placer de probar el **Can Sumoi Ancestral Montònega**, el **Can Sumoi Garnatxa Blanca** y el **Can Sumoi La Rosa**, cada uno reflejando la personalidad y el carácter único de la finca. Cada copa parecía conectar perfectamente con el entorno, mostrando la esencia de Can Sumoi en cada sorbo.



## Por la tarde, en Raventós i Blanc

Por la tarde nos dirigimos a **Raventós i Blanc**, una bodega con siglos de historia dedicada a la elaboración de espumosos de calidad. Al llegar, fuimos recibidos por Pepe Raventós, quien compartió con nosotros la historia y el legado de su familia, así como su compromiso con la sostenibilidad y el terroir.

Uno de los aspectos más interesantes de esta bodega es su creación de la denominación de origen **Conca del Riu Anoia**, una iniciativa con la que buscan reivindicar su terruño y poner en valor las características únicas de esta región. Este movimiento no solo refleja su apuesta por la excelencia, sino también su deseo de diferenciarse a través de una fuerte identidad ligada a la tierra.



Durante la visita, recorrimos las instalaciones y conocimos su proceso de producción, desde el cuidado de los viñedos hasta la elaboración de sus espumosos. La cata fue un momento digno de recordar: cada vino destacaba por su carácter, equilibrio y conexión con el paisaje que rodea la bodega.

La jornada culminó con una cena en un ambiente perfecto para reflexionar sobre todo lo que habíamos vivido. Pepe Raventós estuvo con nosotros, compartiendo anécdotas y haciendo del cierre del día una experiencia cercana y memorable.



Este día fue mucho más que una visita a dos bodegas. Fue una inmersión en la pasión y el trabajo que hay detrás de cada botella, una oportunidad para entender cómo el respeto por la tierra y la tradición pueden dar lugar a productos excepcionales.