



RAVENTÓS i BLANC

PREMIO A LA PERSONALIDAD VINÍCOLA PARA PEPE RAVENTÓS

Otorgado el 7 de Abril de 2014 en el Basque Culinary Center, Guipúzcoa

Pepe Raventós fue galardonado este lunes 7 de Abril de 2014 en el Basque Culinary Center de Guipúzcoa con el premio “a la Personalidad Vinícola”, otorgado en el marco de la segunda edición de Only Wine.

Además, se otorgaron los siguientes galardones:

- Premio a la personalidad vinícola: **Pepe Raventós**
- Premio a la trayectoria: **Quim Vila**.
- Premio al mejor tratamiento del vino por jóvenes: **Amaiur Martinez**.
- Premio a la mejor tienda especializada: **Lukas**
- Premio a la divulgación: **Bar restaurante Gartzxo**
- Premio al mejor sumiller 2013: **Mariano Rodriguez** (Arzak)

Estos premios se otorgaron durante la celebración de la segunda edición de Only Wine, donde diferentes bodegas pudieron exponer sus productos en un entorno meramente profesional

El galardón a **Pepe Raventós**, *Director y Enólogo de Raventós i Blanc*, 40 años recién cumplidos, se debe a su trayectoria al frente de esta bodega, y en especial al movimiento **Conca del riu Anoia** que inició el mes de Noviembre del 2012 cuando decidió que Raventós i Blanc dejaba la DO Cava.



Pepe Raventós, es la 21ª generación de viticultores trabajando la **Finca Raventós i Blanc**. Una finca de 90 Hectáreas que ha pasado de generación en generación desde 1497 hasta nuestros días, de padres a hijos.

Director, enólogo y viticultor en Raventós i Blanc. Dinámico, activo, apasionado del mundo del vino y la viticultura. Pepe Raventós se incorporó el año 2001 a Raventós i Blanc. Vinculado desde pequeño al mundo del cava, Pepe pasaba veranos vendimiando en Sant Sadurní, ya de más joven compartió horas de trabajo en el campo en **Saint Emilion**, aprendiendo a elaborar tintos. Enólogo por la Universidad **Complutense de Madrid**, adquiere su experiencia en la elaboración de vinos de terruño trabajando con **Didier Dagenau** en **Pouilly Fume**, **Olivier Lamy** en **Saint Aubin**, **Herald Hexamer** en el **Nahe**; y **Phillippe Blanc** en **Alsacia**.

Inquieto, persigue la excelencia en todos los detalles de su bodega. Su objetivo, cumplir el sueño de su abuelo: convertir Raventós i Blanc en una marca viticultora de prestigio internacional.



En 2012 Pepe Raventós decide que Raventós i Blanc deje la DO Cava para iniciar un nuevo camino: **CONCA DEL RIU ANOIA**, *el nombre de una pequeña área geográfica que nos ayude a transmitir y conocer mejor nuestra tradición vitícola, la fuerza de nuestra tierra, las tipicidades de nuestras uvas y las características de nuestros suelos: nuestra manera de elaborar vinos espumosos. Pepe Raventós está convencido de que existe una oportunidad para vinos sinceros, fruto de una finca, de un clima concreto, de unas variedades autóctonas y de una viticultura exigente, precisa y respetuosa.*

Conca del riu Anoia, unos compromisos sinceros con nuestra manera de trabajar: Origen Valle del riu Anoia, 100% vinificación y elaboración propia, mínimo 50% viñas propias, 100% viticultura ecológica, 100% variedades autóctonas, crianza mínima 18 meses sobre lías, vinos espumosos siempre de añada.

Durante dicha jornada Pepe Raventós impartió además una cata magistral de diferentes espumosos del mundo, a un grupo muy selecto de sumilleres de los mejores restaurantes del País Vasco.



Si necesitan más información no duden en contactarnos, al teléfono 938183262 o al correo electrónico marta.rafols@raventos.com

Sin otro particular, reciban un atento saludo.