RAVENTÓS i BLANC

PREMI A LA PERSONALITAT VINÍCOLA PER A PEPE RAVENTÓS

Atorgat el 7 d'Abril de 2014 al Basque Culinary Center, Guipúscoa

Pepe Raventós va ser guardonat aquest dilluns 7 d'Abril de 2014 al Basque Culinary Center de Guipúscoa, amb el premi "a la Personalitat Vinícola", atorgat en el marc de la segona edició de la Fira Only Wine.

A més a més, es varen atorgar els següents guardons:

- Premi a la personalitat vinícola: **Pepe Raventós**
- Premi a la trajectòria: **Quim Vila**.
- Premi al millor tractament del vi per joves: **Amaiur Martinez**.
- Premi a la millor tenda especialitzada: **Lukas**
- Premi a la divulgació: **Bar Restaurante Gartxo**
- Premi al millor sumiller 2013: **Mariano Rodriguez** (Arzak)

El guardó a **Pepe Raventós**, *Director i Enòleg de Raventós i Blanc*, 40 anys acabats de fer, es deu a la seva trajectòria al capdavant d'aquesta bodega, i especialment al moviment **Conca del Riu Anoia**, que va iniciar el mes de Novembre del 2012 quan va decidir que Raventós i Blanc deixava la DO Cava.

Pepe Raventós, es la generació número 21 de viticultors treballant la **Finca** Raventós i Blanc. Una finca de 90 Hectàrees que ha passat de generació en generació des de **1497** fins a l'actualitat, de pares a fills.

Director, enòleg i viticultor a Raventós i Blanc. Dinàmic, actiu, apassionat del món del vi i la viticultura. Pepe Raventós es va incorporar l'any 2001 a Raventós i Blanc. Vinculat des de ben petit al món del cava, Pepe passava estius veremant a Sant Sadurní, ja de més jove va compartir hores de treball al camp a **Saint Emilion**, aprenent a elaborar vins negres. Enòleg per la Universidad **Complutense de Madrid**, adquireix la seva experiència en la elaboració de vi de terroir treballant amb **Didier Dagenau** a **Poully Fume**, **Olivier Lamy** a **Saint Aubin**, **Herald Hexamer** al **Nahe**; i **Phillippe Blanc** a **Alsàcia**.

Inquiet, persegueix l'excel·lència en tots els detalls de la seva bodega. El seu objectiu, acomplir el somni del seu avi: convertir Raventós i Blanc en una marca viticultora de prestigi internacional.

Al 2012 Pepe Raventós decideix que Raventós i Blanc deixi la DO Cava per iniciar un nou camí: **CONCA DEL RIU ANOIA,** *el nom d'una petita àrea geogràfica que ens ajudi a transmetre i conèixer millor la nostra tradició vitícola, la força de la nostra terra, les tipicitats del nostra raïm, i les característiques del nostre sòl: la nostra manera de elaborar vins escumosos. Pepe Raventós està convençut de que existeix una oportunitat per a vins sincers, fruit d'una finca, d'un clima concret, d'unes varietats autòctones i d'una viticultura exigent, precisa i respectuosa.*

Conca del riu Anoia, uns compromisos sincers amb la nostra manera de treballar: Origen Vall del riu Anoia, 100% vinificació i elaboració pròpia, mínim 50% vinyes pròpies, 100% viticultura ecològica, 100% varietats autòctones, criança mínima 18 mesos sobre lies, vins escumosos sempre d'anyada.

Durant aquesta jornada Pepe Raventós va impartir a més a més un tast magistral de diferents escumosos del món, a un grup molt selecte de sumillers dels millors restaurants del País Basc.

Si necessiten més informació no dubtin en posar-se en contacte amb nosaltres, al telèfon 938183262 o al correu electrònic marta.rafols@raventos.com

Sense cap altre particular, rebin una salutació ben cordial.