Penedès | Vinya

El Penedès ha d'apostar per ser "referència mundial"

// PRESTIGI Pepe Raventós remarca que "en dues generacions" es pot aconseguir

Ramon Filella Codina
Sant Sadurní d'Anoia

Champagne, Barolo, Ribera Sacra, Priorat o, fins i tot, el gran mite de la Borgonya. Aquest són els referents que Pepe Raventós, de Raventós i Blanc, enumera com a mirall per al Penedès. En plena verema i després de diversos anys molt complicats per al sector, el debat sobre el futur de la vinya penedesenca torna a estar damunt de la taula i Raventós és un dels viticultors que considera que s'ha de ser valent i "canviar el model".

"El camí productivista està esgotat i hem de saber aprofitar les eines que tenim a la mà, que són moltes i molt bones, per aconseguir prestigiar els nostres vins", insisteix Raventós.

Borgonya

Per al viticultor, la Borgonya és el gran referent mundial i, com admet, "res és impossible i no hem de deixar mai de pensar que podem arribar al seu nivell". Amb tot, posa com a exemple Barolo, la DOCG italiana de la província de Cuneo, que ha aconseguit fer-se un lloc en el mercat de qualitat gràcies al treball dels últims anys. "Barolo seria un magnífic far per al Penedès. En molt menys temps que nosaltres, han aplicat l'esquema que defensem des de Raventós i Blanc, un esquema basat en valls, pobles i vinyes, i han arribat a l'excel·lència".

Dues generacions

Pepe Raventós creu que, amb un nou model no treballat des de dalt a baix i comandat per les marques, sinó sorgit des de la base, "en dues generacions podem ser aquesta referència mundial que defenso. N'estic segur".

Els projectes de Clàssic Penedès o de Corpinnat són dos bons exemples de la direcció que s'ha de seguir en el futur, segons el viticultor. Recorda també que les grans marques del Penedès estan valorant noves opcions com la producció ecològica. Pepe Raventós defensa la necessitat, això sí, d'enfortir l'aposta pel xarel·lo, el sumoll i la malvasia de Sitges com a varietats de referència del Penedès i reclama, a més, la necessitat d'una nova DO d'escumosos penedesencs per a rivalitzar de "tu a tu amb els més prestigiosos del món". Pel que fa a Raventós i Blanc, el viticultor posa de manifest l'èxit del seu propi model. "Destinem 2/3 de la nostra producció a l'exportació i hem aconseguit que la primera ampolla nostra es vengui a 25 dòlars als establiments dels Estats Units. I tot això pagant un preu d'1,20 euros per quilo de raïm", especifica.

"Soc optimista, però sí que és cert que ens haurem d'acostumar a tenir una climatologia molt variable i canviant d'any a any. Tot és qüestió de saber adaptar-s'hi. De moment, la verema 2024 pinta bé."

// CANVI Pepe Raventós defensa la necessitat de canviar l'actual model productiu imperant

"Hem d'anar molt en compte amb el reg de suport de les vinyes"

La greu sequera dels dos últims anys ha fet plantejar la necessitat de buscar solucions. El reg de suport és el principal projecte que està en marxa per tractar de mitigar-ne els efectes. Amb tot, Pepe Raventós considera que "cal anar molt en compte amb el reg". "De fet, jo crec que no és el futur. Algunes parcel·les és evident que el necessiten, però estic convençut que amb un excés de reg la qualitat del raïm baixaria i no aconseguiríem tenir el raïm de prestigi que volem. La pluviometria natural ha de ser la nostra guia en aquest aspecte. Tenim molt poca memòria i sempre hem patit sequeres, però la nostra climatologia, mediterrània amb tocs continentals, és idònia quant a l'aigua, temperatura i humitat i, de fet, som l'enveja de moltes zones de producció, sobretot si creiem en un model de Penedès ecològic", explica.