



Vinos

por *El Conocedor* el 27 marzo, 2023

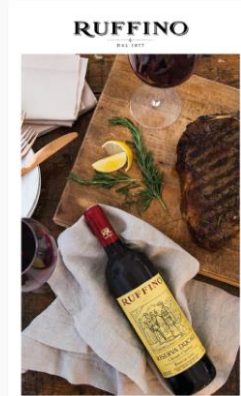
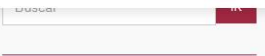
♥ Te gusta

El sueño por crear una Denominación de Origen

Por: **Mana Sommelier**

A 50 km de Barcelona encontramos Sant Sadurní D'Anoia, un pueblo situado en la comarca del Alto Penedés que alberga siglos de prácticas vitivinícolas y acoge la gran tradición burbujeante de España: Cava.

Hablando de vitivinicultura y tradición familiar encontramos Raventós i Blanc, una finca con poco más de 100 hectáreas propias donde convergen una diversidad vegetal y animal, que da como resultado un mini ecosistema donde la vid se desarrolla sin igual.



GLOBAL WINE



La finca donde hoy nacen los extraordinarios vinos de Raventós i Blanc, pertenece a la familia desde 1497, liderada actualmente por Pepe Raventós, vigésima primera generación de este proyecto de espumosos bajo métodos biodinámicos y una filosofía que respeta al máximo la naturaleza.

Actualmente producen más de 650 mil botellas de las cuales el 70% se exporta, teniendo una gran demanda en EUA.

Con la idea de no hacer vinos perfectos sino auténticos, Pepe Raventós ha llevado la marca a posicionarse en el mercado nacional e internacional. Bajo este mismo esquema se plantearon abandonar la DO Cava, y fue en el 2012 cuando sucedió.



Fue así como surgió el sueño de una Denominación de Origen para sus vinos y esta región: **Conca del Riu Anoia**.

Convencidos de las particularidades que el clima y el suelo le confieren a los vinos, Pepe y Manuel Raventós iniciaron una larga e incansable búsqueda por crear una nueva DO que refleje ante el mundo que en España existe una zona que permite elaborar espumosos de máxima calidad que pueden competir con cualquier espumoso de alta gama.

Es un trabajo que implica tiempo, esfuerzo y dinero y que no solo hacen por su bodega sino por la zona para, que reconozcan las grandes características que aporta el suelo, mismo que se formó hace más de 20 millones de años, que estaba cubierto por el Mediterráneo y al secarse dejó infinidad de vida marina carbonatada (fósiles) en el interior de la roca madre calcárea, otorgando al terruño esta personalidad única.



Tras muchos estudios de suelos con expertos en la materia procedentes de Burdeos, catedráticos de geología de la Universidad de Barcelona y muchos más, lograron delimitar una pequeña zona geográfica, centrada en la Conca del Riu Anoia, entre las cordilleras Prelitoral y Litoral catalanas.

Uno de los requisitos indispensables para esta nueva DO es tener plantadas únicamente variedades locales, que son las que encontramos en la finca: Xarel·lo, Xarel·lo Vermell, Sumoll, Parellada, Macabeu, Monastrell, Bastard negre y Malvasia de Sitges; así se reconoce y se hace tributo a las variedades autóctonas y sus orígenes. Algunas de ellas prácticamente desaparecidas por sembrar la trilogía del cava.

Otro de los compromisos es la vinificación y elaboración propia, lo que hace que el control de la calidad dependa totalmente de la bodega, así como una crianza mínima de 18 meses.



Estos son requisitos estrictos que ayudarán a la bodega a transmitir toda la fuerza y tradición vitícola, a reflejar en sus vinos las características del suelo, el clima y la zona y sobre todo las tipicidades que reflejan los orígenes de esta gran región.

Las firmas de la Champaña quieren defender que no hay terruño en el mundo que pueda hacer un vino espumoso mejor, ni tan bueno como el Champaña. Eso es completamente inverosímil, porque sería mucha casualidad que el invento casual de Dom Perignon justo se produjese donde hay el mejor vino para espumoso - *Escrito en el año 1928 "III Volumen de los viajes de estudio", Manuel Raventós Domènech.*

