



## "Si quieres ser global, tienes que ser muy local"

Spanish Wine Lover. Conoce y disfruta el vino español

[www.spanishwine lover.com](http://www.spanishwine lover.com)

**PEPE RAVENTÓS** felicitó las Fiestas a sus más allegados con una imagen muy similar a la de más arriba en la que se presentaba como viticultor feliz y biodinámico convencido junto a la frase “**De vuelta en casa, vuelta a los orígenes**”. Tras cinco años residiendo en **Nueva York** para abrir el mercado norteamericano y llenarse de distancia y perspectiva, ahora se muestra labrando con su caballo Bru y su cachorro de Labrador, al que han bautizado Bronx en recuerdo de la aventura americana.

Desde finales del año pasado la familia Raventós se ha instalado junto a la bodega en una casa de ensueño pensada para compartir y recibir a los amigos y en la que Pepe se ha hecho su propia mini-bodega de vinos naturales. “**Me gusta el vino natural**”, confiesa. “Al final, el vino es solo vino y hacer vino es extremadamente fácil. ¿Por qué com-

plicarlo tanto con esa mezcla de consumismo, materialismo y afán de protagonismo? Hay que desnudarse un poco”.

Si su abuelo tomó en los años ochenta la difícil decisión de **separarse de Codorníu** y seguir una línea de trabajo más exigente utilizando como símbolo el **roble centenario** de la familia, su padre y él **abandonaron la DO Cava en 2012** con objeto de crear otra denominación con criterios cualitativos más elevados: **variedades autóctonas, cultivo orgánico (o mejor aún biodinámico) y tiempos de crianza más prolongados**. Toda una paradoja que este salto al vacío lo dieran precisamente los descendientes de **Josep Raventós Fatjó**, el inventor del primer espumoso y padre del cava. Y pese a que el emblemático roble se tambaleó en 2009 y dejó de florecer la pasada primavera, nada parece poder apartar a la familia del nuevo camino emprendido.

### **¿Abandonar la DO Cava ha sido la decisión más dura que has tomado?**

Lo habíamos pensado muchas veces por la mala imagen de mercado que tenía el cava, pero cuando vives en la zona y estás centrado en ella resulta una decisión muy complicada. Sin embargo, los años que pasamos en Estados Unidos nos dieron la perspectiva de la distancia. Nos dimos cuenta de que, en el fondo, no pasaba nada. De los americanos hemos aprendido esa capacidad que tienen de creer en ellos mismos.

### **¿Cuál fue el detonante de la salida?**

Recuerdo que estaba con mi mujer Susana en el restaurante de Gastón Acurio en Madison Square y el sumiller, tras catar los vinos, nos dijo: “¿Qué hacéis en Cava? Esto no es cava; es otra cosa: Tenéis que empezar de cero”. Susana y yo nos miramos y nos dimos cuenta de que aquello que llevábamos pensando durante tanto tiempo no era una locura.

### **¿Nunca os planteasteis entrar en Classic Penedès?**

Para mí Classic Penedès es como Cremant de Bourgogne u otras denominaciones similares de espumosos franceses, que parecen jugar en una segunda línea.

**Dentro de la zonificación que está realizando la DO Penedès se va a establecer la subzona de Conca del Riu Anoia que os impediría**

**utilizar este nombre para la denominación que queréis crear.**

La última noticia que tengo es que quieren llamarla Costers de l'A-noia. Si finalmente se crean las subzonas y tenemos que buscar otro nombre, lo buscaremos. En cualquier caso, lo bonito del proyecto es la idea. Aquí en el Penedès se nos ve un poco como la oveja negra, pero estoy convencido de que sería fabuloso para la comarca poder crear una denominación con altas exigencias de calidad en la que la uva de viñas viejas ecológicas, o a poder ser biodinámicas, se pague a un euro. El gran secreto es revalorizar el kilo de uva.

**Para crear esa nueva denominación necesitaréis compañeros de viaje. ¿Tenéis ya alguno?**

¡Qué va! (risas) Hay productores que cumplen los requisitos pero se sienten demasiado ligados al cava para dar el salto. Hace falta tiempo. Y yo ahora estoy cómodo y tranquilo, y eso se nota.

**¿El ideal de trabajar en biodinámica puede ser un factor que juega en contra?**

La biodinámica es complicada si no tienes una finca; si lo que cultivas son unas pocas parcelas puede resultar más difícil. Pero lo importante es cambiar el chip y meterse en ello. Nosotros comenzamos la transición en 2009 y tenemos la certificación Demeter desde 2014 para toda la finca, que son 100 hectáreas y 60 viñedo. Esta Navidad, llegamos algo más tarde de lo habitual a casa y descubrimos que una zorra se había comido nuestras gallinas. Esto también es biodinámica.

**¿Cuál es el coste de “hacer” lo que se dice?**

Hemos arrancado cinco hectáreas de chardonnay y casi dos de pinot noir. Aún nos quedan 1,4 hectáreas de cabernet sauvignon que malvendemos y que reinjertaremos en breve. El discurso de la cabernet como variedad adaptada me parece muy arcaico. Creo que debemos defender lo que solo tenemos aquí. Para mí la gran sorpresa cuando me fui a Brooklyn fue descubrir profesionales que sabían más de variedades catalanas que mis amigos del Penedès.

**¿Cuál es ese carácter diferencial por el que abogas?**

Hay un cuadro de Miró que para mí ha significado un antes y un después en la forma de entender el vino. En [La Masía](#), que representa la tradicional granja catalana, vi mi sueño pintado. Me permitió entender que teníamos que buscar un camino propio. Y, de hecho, lo tene-

mos. Una vid es como un olivo; no es como un manzano. ¿Cómo confiamos tan poco en lo que tenemos? Si quieres ser global, tienes que ser muy local. El cava tiene su lugar en el mundo, pero si nos sinceramos, es el método champenoise traído por Josep Raventós Fatjó. Muchos productores se sienten cavistas y no viticultores. Hay más de 200 elaboradores de cava pero ¿cuántos trabajan de verdad el campo?

### **¿Todo empieza por la viticultura?**

El objetivo del viticultor es ser el mejor de la zona, pero esto es un círculo vicioso. Falta espiritualidad y generosidad, empezando por mí mismo. En el fondo, no se trata solo de trabajar el campo sino de adquirir un compromiso vitícola. A mí todo esto me viene de viajar y de la pasión por el vino. No hay ninguna carta en Nueva York que tenga champagnes comerciales. Los vinos que nos emocionan no están en el supermercado. Hay que hacer mejores vinos para subir los precios y la calidad y poder vivir de esto.

### **Raventós i Blanc no cubre sus necesidades de uva con sus viñedos propios.**

Ahora mismo compramos en torno a un 20% y queremos seguir así. Para mí es maravilloso comprar uva porque el viticultor de aquí conoce su tierra y la valora como nadie y yo busco trabajar con los mejores y aprender de ellos.

### **¿Pueden competir los espumosos del Penedès con Champagne?**

Mi sueño es competir de tú a tú con el champagne en igualdad de condiciones. La viticultura pertenece a este clima y no al champenoise; además tenemos un suelo de origen marino muy marcado y unas variedades más neutras que expresan mejor el suelo. ¿Por qué pensar solo en Champagne cuando hablamos de burbujas? Tenemos 150 años de historia, las variedades, los suelos y la climatología. Nosotros estamos trabajando para los próximos 50 años y para dejar a nuestros hijos algo que merezca la pena.

### **Siempre habéis elegido un camino diferente. Como cuando elaborasteis un rosado mezclando uvas tintas y blancas; con más uvas blancas que tintas en el fondo.**

Los cavas rosados que se hacían hace unos años eran bastantes pesadotes. Yo también planté pinot noir y lo elaboré como todo el mundo, pero no me gustó. Luego hablando con Nicolas Billecart, de Billecart

Salmon, en un encuentro en Can Ràfols dels Caus me dijo que en Champagne todos mezclaban uva blanca y tinta en sus rosados. Así nació De Nit.

**Ahora además hay un proyecto independiente de vinos tranquilos.**

A partir de 2016 Raventós i Blanc sólo elaborará vinos espumosos. Y habrá una nueva bodega de vinos tranquilos bajo el nombre de Vins de Terror. En cierto modo, cerramos una puerta para abrir otra. Tenemos el proyecto de arreglar un viejo molino que está al otro lado del río y recuperar un edificio en ruinas. Está solo a media hora a pie o cinco minutos en jeep. Los viñedos de la finca se destinarán solo a Raventós i Blanc y con los xarel.los que van a Silencis habrá un periodo de transición. Estamos buscando otros viñedos con los que trabajar y, al final, el nuevo proyecto reunirá también viñedo propio y de terceros.

**¿Qué otros sueños tiene Pepe Raventós?**

Tengo demasiados, aunque el más importante ya se ha hecho realidad y me da mucha paz: vivir aquí en familia, recuperar los orígenes y practicar en lugar de buscar. Me gustaría no dejar a nuestros hijos un Penedès industrializado y que esta zona relativamente cercana a Barcelona pueda vivir de la viticultura. Un polígono industrial destroza el paisaje y sin paisaje no hay vino. Si no hacemos nada, esto acabará siendo como el Baix Llobregat o el Vallés.