

PEPE RAVENTÓS

Viticultor, enòleg i director del celler Raventós i Blanc

«El vi és agricultura, és vinya, i la resta és acompanyar el treball de la natura», defensa Pepe Raventós, viticultor per sobre de tot, que aposta per la recuperació de maneres de treballar tradicionals en les quals el més important és el raïm, el terreny, el clima...; el seu celler, Raventós i Blanc, en té molta, de tradició, perquè elabora vi des del 1497.

Alfons Petit

«El vi està vivint el moment més bonic de la seva història»

El seu vi Mas del Serral 2009 acaba de rebre 99 punts sobre 100 a la revista *Decanter*, la puntuació més alta que mai ha aconseguit un vi escumós català o espanyol en una publicació internacional. Aquest reconeixement avala l'aposta de Pepe Raventós i Vidal (Barcelona, 1974) per una particular manera d'entendre el món del vi, forjada en l'experiència al celler familiar Raventós i Blanc de Sant Sadurn d'Anoia, a l'Alt Penedès, i amb estudis i estades per fer pràctiques a Barcelona, Madrid, els Estats Units i diferents cellers de França.

Vostè, que és la 21a generació d'una família dedicada sempre a l'elaboració de vi, recupera maneres de treballar molt tradicionals. I aquesta és una tendència que es veu en més empreses del sector. A què respon?
El vi està vivint el moment més bonic de la seva història fins ara, perquè està recuperant la seva essència, que és diària, és democràtica, és humana, és senzilla, és alimentícia, és de pagès... Això és el que havia estat el vi sempre. I no sé quan es va transformar en una mena de beguda aristocràtica, presumida, distanciadora, associada a les elits. I crec que en els últims deu anys, amb la irrupció del vi natural, el vi de pagès, les tendències ecològiques i biodinàmiques, el vi torna a ser el que havia estat en tota la història...

La gent del carrer entén aquestes denominacions de vins naturals, biodinàmics...? És veritat que s'han utilitzat noms una mica complicats, però l'essència de la biodinàmica és la recuperació de l'organisme granja, que és al final el treballar en un ecosistema tancat home-animal-planta, i intentar elaborar quelcom pur, honest, associable amb un paisatge, amb un clima, amb un territori; aquesta és la grandesa del vi.

Durant molt de temps en el sector no es parlava d'aquest organisme granja, sinó de la indústria del vi... Efectivament. En aquest període de confusió elitista-aristocràtica-industrial del vi és quan es comencen a fer macro-plantacions de monocultiu, es posa molt d'èmfasi en l'arquitectura i en tot el tema de les etiquetes i els noms cridaners... I en canvi ara s'està retornant a l'essència del vi. El que és essencial, i aquest és un model molt francès, que vaig tenir la sort de créixer-hi i que fa molts anys que existeix, és aquell que et diu que estàs tastant un Chenin blanc, del poble d'Anjou, de la parcel·la Les Perriers, o de *derrière l'église* (darrere l'església), de l'any 2008, que van ploure tants litres, que feia aquella fred, etc. Aquesta és la gràcia.

Ho aprecia tothom? Ho aprecia tothom perquè és humà, això és natura, el que som no-



Pepe Raventós olora el seu vi Mas del Serral 2009 a la masia d'El Celler de Can Roca. MARC MARTÍ

saltres. Pertanyem a la natura i encara que ens forcem a vestir-nos d'una determinada manera, o a consumir en excés, o a conduir cotxes o el que sigui, al final quan estem bé, i quan estem en pau, és quan estem en connexió amb nosaltres mateixos, i això passa molt més a la natura.

En el seu dia van abandonar la Denominació d'Origen Cava, i aposten pel nom de vi escumós. Per què? No apostem per vi escumós, és una categorització com ho és vi blanc, vi negre, vi rosat... El que passa és que tota la vida ens havíem dit xampany fins que els de la regió de Champagne, d'una manera molt adequada, van dir que allò era el nom d'un territori i que aquí no es podia fer servir. Llavors vam haver d'inventar un nom, amb la desgràcia que en comptes de dir-nos Les Valls de Montserrat, per exemple, ens vam dir Cava, que al final respon al mètode de la cava.

Però el mètode no és l'important. És com si un plat fos bo perquè hi ha una esferificació, o perquè s'ha cuinat amb una cocció determinada, i ningú no parla d'on ve aquell peix, o aquella carn, o aquelles verdures. Aquest és el gran canvi que hem de fer.

Explica que es va adonar que calia aquest canvi quan era als Estats Units. Vaig tenir la sort d'estudiar als Estats Units als anys 90 i vaig descobrir un país que no era el que m'havia arribat a Europa, que em pensava que tot era trumpià i hamburguesià i molt *red-neck*. Hi vaig trobar gent molt elegant, amb molta cultura, molta sensibilitat, molt oberta... I més tard hi vaig viure un temps, i va ser des d'allà estant que vaig apreciar el que tenim aquí. A vegades has de marxar lluny per apreciar el que tens, i donar-li valor.

Allà el món del vi està molt ben valorat, se'n

cuida el paisatge, hi ha rutes i visites... Sí, però Califòrnia s'ha convertit en un lloc molt enoturístic, que tampoc no hi combrego gaire, perquè és una mica massa xou. Jo crec que el model que nosaltres hem de seguir és el de Borgonya, a França, el del nord d'Itàlia... Són models de territori, menys arquitectura, menys vinya pròpia, més tècnica i *terroir*. A mi m'emociona, per exemple, que a Bonn, que és la capital del blanc mundial encara avui, hi ha parcel·les mítiques en les quals dotze elaboradors lluiten per expressar aquella parcel·la a la seva manera, i cadascun té tres rengles de vinya de la parcel·la, no una finca, tres rengles de vinya...

És una filosofia radicalment diferent a la d'aquí... És molt localista, molt íntima, però és una mica amb el que ens hem de quedar. Si els vins blancs més apreciats del món són vins blancs de tres rengles d'una parcel·la hem d'apostar molt per entendre el territori. El concepte del *terroir*, *terroir* que en diuen els francesos, em sembla molt interessant. És la combinació de sòl, clima, planta i tradició/home, que defineix el vi.

Com creu que ho estan fent, a l'Empordà?... L'Empordà és de les zones del nostre país que no entenc com sent tan històrica i tan afavorida encara no ha fet vins que conquereixin les grans taules del món.

Aquí s'ha apostat clarament per l'enoturisme... Potser per això no anem ben enfocats. El dia que l'Empordà cregui en les seves vinyes per si mateixes i no en l'enoturisme... És a dir, si tu penses en rendibilitat no faràs gran vi. Per fer un gran vi has de creure en el teu territori, les teves vinyes... Jo he visitat parcel·les de Carinyena o de Garnatxa de l'Empordà que fan plorar de precioses que són, amb uns terrenys totalment diferents, pissarrossos... Crec que hi ha un potencial increïble però encara ningú no ha tocat la tecla màgica. Penseu des de la humilitat de la terra penedesenca, que està molt més malmesa que l'Empordà, i des de la talaia de viure cinc anys a Nova York, que és hora que algú de l'Empordà amb ganes faci un vi -que potser ja s'ha fet- i que vagi a defensar-lo per les grans taules del món.