

Vino, raíces y territorio en el Penedès. Vino y Mantel 4x03. Con Pepe Rabentós (Raventós i Blanc)

Transcrito por [TurboScribe.ai](#). [Actualizar a Ilimitado](#) para eliminar este mensaje.

Claqueta, claqueta, claqueta, claqueta, claqueta, es que es muy absurdo porque algún día me la compraré pero por ahora no la tengo entonces claqueta, claqueta. Bueno, bienvenidos al tercer capítulo de la cuarta temporada del podcast, hoy estamos en, otra vez, un sitio emblemático, estamos en la conca del río Anoya, aquí en Penedés, tenemos a Pepe Rabentós, pero bueno Pepe, preséntate tú, por favor. Claqueta, claqueta, claqueta, claqueta.

Nada, gracias por venir, yo soy Pepe Rabentós, soy viticultor aquí en Penedés y estoy contento de compartir con vosotros el trabajo que hacemos. Bueno, el trabajo que no es poco, que estamos ante una de las grandes familias de la zona del Penedés, hace 500 años si no me equivoco, tranquilamente, haciendo vino aquí, y luego tu proyecto que tendríamos pues lo que sería Rabentós y Blanc, que éste lo iniciaría ya, si a un caso, tu abuelo, si no me equivoco mal, pero sois tu padre y tú, quien más o menos le habéis dado, por así decirlo, ese impulso, y Can Sumoy y Pepe Rabentós, serían tus dos niños dentro de lo que sería viticultura biodinámica natural, ¿no? Sí, sí, así es Óscar. Bueno, gran familia, lo de gran familia no me gusta mucho, pero lo que sí que somos es una familia muy tradicional, muy vinculada a este territorio, desde hace más de 500 años, documentado desde 1497, entonces esto pues, si hablamos en generaciones, son 21 generaciones de padres a hijos cuidando este espacio, ¿no? Y bueno, pues como en todas las familias y en todos los proyectos, ha habido momentos de todo, y ahora estamos viviendo un momento muy bonito y muy dulce, donde sobre todo, yo creo, los vinos espumosos de este valle y de esta zona en general, del Panadés, están cogiendo una fuerza a nivel internacional magnífica, ¿no? Por lo que yo creo que ya se creó el Cava, en los 70s, y que luego no fue, y bueno, pues ahora estamos en este momento creativo, de reordenación, de transformación, y muy bonito, ¿no? Y sí, me encanta, la verdad, que estemos aquí, en Clos del Serral, esta pendiente norte, viendo Montserrat, no sé si lo podéis ver, los Robles, los Robles nos enseñan el camino de estos bosques maduros, ¿no? De estos bosques arraigados aquí mucho antes que nosotros, milenarios, la invasión de pino blanco que vamos controlando, con el trabajo que hacemos con animales, bueno, aquí estamos, en el Clos del Serral.

Hace poco le preguntaba a tu compañera, cuando hemos visto los caballos, digo, ah, porque tu padre, hemos estado antes con tu padre, que nos ha recibido ahí en el hall, y estábamos hablando con él, y nos hablaba de que habéis dejado ya lo que sería la tracción mecánica, hacia tracción animal otra vez, porque el suelo, lo que hablábamos, es que es una parte del proyecto, que a mí me gusta hablar, porque si hubieras estado bien hoy, hubiéramos cogido a lo mejor casi alguien todavía vendimiando, a lo mejor hay alguien por ahí abajo vendimiando. Sí que lo hay, hasta la una estarán. Hasta la una estarán, sí, sí, porque a partir de la una es imposible estar.

Bueno, ya hace unos años que empezamos a vendimiar a las 5 de la mañana, y con frontales, y luego ya, bueno, pues, va amaneciendo y es mucho más cómodo para los equipos, y luego es mucho más bueno para la uva, porque entra la uva a una temperatura mucho más baja en bodega, nos permite trabajar más despacio, gastar menos energía con el

frío, etcétera. Sí, sí, claro, menos energía, más fresco, evitas posibles cosas que puedan suceder por la calor y tal, y bueno, encima yo te digo una cosa, los que vendimien lo agradecen, yo porque a veces bajo con unos amigos a Tarragona, que también hago un vino ahí, pero a partir de las 12 ya no podemos estar en viña, se alargará a partir de las 12, entonces a los que cogemos para trabajar también lo mismo, a las 12 todo el mundo a casa ya. Oye, Óscar, cuéntame, ¿esta botella la tenemos aquí para abrirla? Esta botella es lo que te iba a decir, yo siempre digo que los invitados me traen una botella, entonces está para abrir.

Tendremos que abrirla, ¿no? Claro, que es Traméntos y Blanc. Y cuéntame, cuéntame, ¿qué es lo que les interesa a nuestros queridos oyentes? ¿Qué les podemos contar? Yo, podríamos contar mil cosas, porque un hombre como tú, que viene de una tradición familiar, está pasando hacia la biodinámica, hacia el natural, ¿qué visión? Pues mira, porque en la vida lo importante es, en la vida del viticultor, yo creo, podríamos decir en general, es hacer buen camino, ¿no? Y entonces, en un mundo que sobra vino, ¿qué es lo que tiene sentido? Porque todos sabemos que se produce mucho más vino del que se consume, y hay un excedente mundial muy grande. ¿Qué tiene sentido? ¿Hacer vinos comerciales? ¿Hacer vinos de volumen? ¿Hacer marcas de lujo? Yo lo que siento es que lo que toma sentido es cuidar a las personas, empezando por uno mismo, cuidar el territorio, cuidar las plantas, recuperar los bosques, trabajar con animales.

Mi padre, que ha nacido en esta finca, ha visto cómo el tractor llegaba, es decir, que hasta los años mitad de los cincuenta, esta finca se trabajaba con doce caballos. Pero es que cuando digo esto, a veces la gente se piensa que estoy hablando del 1500. No, no.

En 1955, esta finca donde estamos hoy aquí, se trabajaba con doce caballos. Entonces, volver a recuperar aquello, si consigues hacerlo de una forma viable, a mí me parece que es maravilloso. Más allá de como una forma de verlo, no lo veo como un esfuerzo responsable de una obligación, no, es una cosa maravillosa.

Sí, sí, no, no. Es una cosa que precisamente estábamos hablando con tu padre, que la industrialización aportó muchas cosas buenas, pero a la vez también quito muchas otras. Y esto es la biodinámica, la esencia de la biodinámica, la esencia del eco, que al final es la recuperación del organismo granja.

Dime a ver qué te parece, que a lo mejor hemos tenido una mala suerte con el corcho. Yo siempre digo que... Ah, vale, el corcho, no has olido tú. No, pero siempre nos puede pasar, ¿eh? Perfecto, aquí no huelo corcho, por aquí.

Perfecto, muy bien, hemos tenido suerte, chicos. Sí que tiene un curioso aroma, eso sí que te lo reconozco, pero aquí no se ve. No, se ha expandido muy bien el corcho, lo veis, se ha expandido muy bien, o sea, muestra mucha sanidad.

Pero, a ver, el trabajo de control, o mejor dicho, el trabajo de selección de calidad de los corchos para que haya posibilidades, es un trabajo de equipo. Hay que valorar el trabajo de la gente que trabaja los corchos, en mi opinión, que parten de la recuperación de los bosques tradicionales de Alcornoque, de Algina Surera. Pero luego también hay que ser muy estricto con las contaminaciones por TCA, ¿no? Sí, exacto, pero bueno, esto es la parte del ciclo que hablábamos también.

Ya está buenísimo, ¿no? Hemos tenido suerte. A mí tus vinos me gustan mucho, con lo cual tengo un problema. Porque no son míos, esto para empezar.

Bueno, sí, familiares, en este caso, sí, los tuyos... Ah, por cierto, un amigo en común ayer me dijo que se está quedando sin tu malvasía, entonces... Que le consigamos alguna botella de malvasía, ¿no? ¿Quién es este amigo? Guillermo de Solera. Hombre, muy bien. Estaba ayer con él, digo, mira, mañana voy con peces, dice, dile que me estoy quedando así.

Muy bien. Dijo, vale, vale, Guillermo. Mira, yo sueño, hablando de la malvasía, sueño con un panadés de Charelos y de Sumoys, una visión un poco inspirada en las denominaciones de origen, que hay muy poco discurso varietal y el discurso es de suelos y de parcelas y de orientaciones, los Xenins del Aluar Central, los Saviñons de San Serpullí, el Chardonnay Pinot Noir de Borgoña, el Sira de Corrotín, una simplificación varietal para que realmente el trabajo sea la paleta de suelos y de parcelas.

Tienes un largo trabajo aquí, porque estamos en zona PND, creo que hay 20 y tantas autorizadas. Sí, autorizadas y luego no sé cuántas sin autorizar, pero digo esto porque si tuviera que hacer una excepción, siempre digo que sería la malvasía de Sitges. Vamos a hacer una variedad maravillosa, difícil en campo, pero que tiene unos equilibrios buenísimos y me encantan los vinos que dan.

Y de mica nuestra ya, con el tema del tiempo que lleva. Pero de la Sumoy, creo que era ya, no sé si leí, si era todo lo que hablaba a principios del siglo pasado acerca de que era la uva, que era el futuro de esta zona precisamente. Sí, hay escritos que ya hablan de lo bien adaptada que está y esta sequía nos ha demostrado que la Sumoy, a nivel de planta, a nivel vegetal, se ha comportado mejor incluso que el acharelo, que siempre dijimos que es la reina.

Fue con Tom Mata, que estuve en el 23 creo, en una de esas noches de las cortinas de cenar y tal, y no sé si era 22 o 23 y decíamos, fue el que en junio todavía no nos había llovido aquí ni 100 litros. Creo que es el 22. 2023.

22 fue seca, pero 23 fue... Y me dijo eso y dice, sin embargo la parcela de Sumoy ni se está canteando, no se entera, como si no fuera con ella y es eso. Y es esto precisamente, que venimos de 3 años de sequías durísimos y ahora tenemos excedente de agua, pero no en el suelo, porque yo creo que todavía tiene que llover más. ¿Cómo lo estás viendo este año? Bueno, este año los que trabajamos aquí estamos muy felices, muy felices porque es un año, bueno ya lo veis, de recuperación de vida a tope.

Y encima el repartimiento de aguas ha sido muy bueno para la sanidad del ciclo, para la sanidad de la uva. Es decir, tuvimos muchísimas lluvias en otoño, muchísimas lluvias en invierno, a principios de primavera y luego cuando empezaba el riesgo que es en mayo la floración, sequía, floración perfecta, cuajado perfecto, alguna regadita en el mes de julio que en alguna zona ha sido agresiva, es verdad que ha caído mucha agua en poco tiempo, pero por ejemplo en todo el Valle de la Noya ha sido muy muy benévolo. Y la vendimia está viniendo muy buena, muy equilibrada, quizá un poco temprana.

Pero a nivel de todo ya la península, ¿eh? Bueno, en Borgogna, en Merzó han empezado el día 17 de agosto, vendimia de chardonnay a 13 y pico grados. O sea, parece que será un año de maduraciones avanzadas en bastantes zonas de Europa. Y me voy a meter con los franceses que digo que ya era hora que empezaran a vendimiar antes, pero 13 y medio hay que decir que aún así van tarde.

¿Eh? ¿Verdad? Sí, ¿no? Porque franceses siempre son una cosa que cuando hablo con los jolegas no entendemos por qué no se adaptan al cambio climático, que ellos siempre están cabezones con vendimia ahora, en este momento y en este momento, cada año. Bueno, bueno, bueno, en Champagne están muy preocupados por los grados de alcohol, ¿eh? Sí, ¿no? Sí, están haciendo los vinos base y no están acostumbrados a trabajar con tanto grado. Pero es por la... Yo creo que el cambio climático afecta más al norte que a la cuenca mediterránea, donde las plantas y en general el medio está mucho más adaptado a trabajar en esas condiciones extremas.

Bueno, pero también lo que hablamos a veces de... empieza a leer los años ya, una santa vez. Yo lo que comentaba tu padre, yo me acuerdo de pequeño que los paisajes eran mirar el cielo, mirar el sol y decían pues depende de este año plantaremos esto o lo otro o este año viene así, viene así y lo hacían. Entonces yo creo que también se ha perdido un poco eso de empezar a leer y si tú vienes unos años que tal, pues te tocará antes, ya está.

Y aparte que si ha sido a grado, ¿por qué no vas mirando y cuando dices pues toca ahora? Ah, ¿será menos maduro? Pues el pasado también te habla a veces de formas vitivinícolas de trabajar tu vino para que si es muy verde tenga algo más de volumen, no sé. Es que son cosas que no... Oscar, te voy a hacer una pregunta. Imagínate que mañana, a partir de mañana ya no puedes tomar vino.

Entonces esta noche es tu cena última con vino. Dime, ¿qué vas a comer y qué vas a beber? Comida no tendría difícil, comida no tendría difícil. Vino no tan difícil.

No pasa nada, mañana puedes cambiar de opinión. Compártelo con nuestros amigos oyentes. Yo tengo una debilidad por las grandes joyas de la corona de España que son los oxidativos.

Si tuviera que tirar un amontillado me tiraría Montilla y Moriles. Lo siento mucho por los jerezanos por su apropiación indebida cultural. O sea, ¿te despedirías con un amontillado de Montilla? No con un gran oxidativo, sino con un rancio seco de nuestra Cataluña.

Que a lo mejor me iría... Si es un apocalipsis zombi, pues me voy tranquilamente a Reus, me meto dentro de una gran casa que hacía un vino de misa que todo el mundo conoce. Y te lo disfrutas. Y luego dime un blanco y un tinto.

¿Blanco? Porque el momento burbujas lo hemos pasado al amontillado que me parece muy bien. No, yo el momento burbujas es que... Yo soy un gran fan de la burbuja y disfruto muchísimo con la burbuja, pero el placer que me puede dar el otro... A mí me parece fantástico. Yo tomo demasiado poco vino de crianza biológico, que me encantan, porque el momento de burbuja compite un poco.

Pero yo no he ido a la biológica, he ido a la oxidativa. Y tú has ido a la oxidativa. Bueno, a ver, ¿el amontillado tiene algo de biológico? Nació como un biológico y sigue como una oxidativa.

Veo que todavía me acuerdo un poco de mis estudios de Sumire. Lo has hecho perfectamente. Pero dime, ¿un blanco? Yo si tuviera que tirar un blanco o me voy a los grandes blancos de Borgoña.

¿Un blanco de Borgoña? O un Echarellu de aquí, ya está, un gran Echarellu viejo. Son mis dos grandes debilidades. Eso que yo, mi vino que hago es Macabeu.

Este será un gran año de Macabeus este año. A ver si es verdad, que yo vengo de dos años o vengo del año pasado fatal. ¿Y tinto? ¿Tinto? Ahí tengo un gran problema.

Porque ha aborrecido mucho la sobremaduración, la extracción. Tengo claro que seguramente tiraría una estructura con baja extracción. Evidentemente, cualquier Sumoy.

Mira, si me dicen, Óscar, te vas a morir mañana y tienes este vino que es Fera Farotlla, dada Scragout, sería feliz. Porque está dentro de eso. Si no, cualquier vino que esté en esa línea.

Son los vinos que hoy en día más me gustan. Evidentemente, pruebas un Vega Sicilia, vamos a poner que para mí es la casa que está sentada en los días grandes del mundo, de este país. Sí, no le voy a decir que no, no le vamos a poner ascos.

Y más si son viejos, que ves lo que hay detrás, un viñedotondón y así nos ponemos así. Pero el placer que obtengo con mismo Fera Farotlla a mí, he cogido añadas antiguas. De hecho, ahora tengo un 15.

Hombre, Vega Sicilia me encanta, lo que es verdad es que hay que tomar los viejos, porque si no, no es que yo tome muchos, pero jóvenes no puedes tomarlos. Son infanticidios. María José nos abrió, cuando vinimos con los de Nobel Roth, estuvimos disfrutando por la Rioja, viendo varios amigos, María José nos abrió un blanco del 70, que yo creo que ganaría al Borgogna y al Charelo, porque el Charelo del 70 no... He probado sus 56 blancos.

¡Guau! Gracias a ella. Macabeo, ¿eh? Macabeo. Viura, viura.

Macabeo. Que te dirá María José, Garnacho o Viura, no me toques el nombre. Macabeo.

Y temblaba, pero temblé más con sus 54 tintos. Hace muchos años, es el cambio de paradigma de lo que tú has estudiado y de lo que te enseñan. Yo me acuerdo que estaba con Albert, editor, Albert, fotógrafo, María José, meciéndose y sonreía mientras me veía yo catando.

Y los otros, ¿Sonaira Molbo? Y yo, sí, sí, Molbo, pero que no lo veáis, que no lo veáis, que no lo veáis, y que no lo veáis. Digo, fruta roja, tú sabrás que la fruta roja, en un vino con 15, 20 años, y estamos hablando de un año, 54 vivos del 52. Es un milagro.

Es un milagro estos vinos como aguanta. Y claro, hubo amigos que me dijeron, es que hacen trasiegos de vino joven y tal. La botella era la de medio litro, que es lo peor para guardar una botella.

Ahora, te diré una cosa. Evidentemente en el mundo hay grandes vinos y grandes zonas, pero si vamos al trabajo de tintos, ¿Estás siguiendo lo que están haciendo los argatans? Sí, hombre. Los argatans, tío.

Les llamo los argatans porque son unos argatans. Y aquí en nuestro país, en Norrok, esa garnacha suya. Son unos, los argatans.

En maduraciones enormes. Hostia. Y esas frescuras.

Si tú les preguntas a los argatans por otras garnachas, no serán tan generosos como tú. Los tíos son unos radicales de la maduración y tal. Y dicen que los que estamos trabajando y tal, que estamos aprendiendo, pero que hacemos cosas que no están bien maduras, que son verdes y que no sé qué.

Bueno, pero vete a Sierra de Gredos y estás cambiando el paradigma. Y son muy buenas también. Son muy buenas.

Buenas no, increíbles. Es por eso. ¿Sabes lo que hace falta? Me gusta mucho el trabajo de los argatans en el sentido de que me parece muy honesto eso.

Está tan anclado en el sitio que es como lo que decíamos. Es una continuación natural. No es una búsqueda forzada.

Es como una continuación natural del trabajo de sus padres, de sus abuelos, de sus bisabuelos. Pero eso es lo que te iba a decir. Que es un poco lo que te iba a comentar.

Yo creo que con los Anguera, contigo y con otra gente, lo que estoy viendo es esa gente que sabe leer el suelo. Que sabe leer el varietal y que está buscando varietal. Yo cuando hacía catas en un sitio que estaba trabajando en el pasado y trabajaba mucho Can Sumoy, le decía a tu compañera que no había venido nunca a las fincas, conozco tu proyecto.

¿Pero has subido a Can Sumoy? No, es que es eso. Yo primero de todo no sé leer ningún suelo ni nada. Pero hay suelo, hay varietal y eso me gusta mucho.

Yo no sé leer nada, pero sí que sé los vinos que me gustan. Y entonces intento inspirarme de la gente que los hace, aprender de ellos y aportarlo un poco en esta tierra tan castigada. Can Sumoy tienes que subir.

Tienes que subir urgentemente. Ahora ya fuera de podcast y tal. Mira, es que es una pasada.

Está siendo como una evolución de casualidades que luego piensas, pues a lo mejor no son tan casuales. La finca estaba abandonada, las viñas muy mal cuidadas. Iban a hacer una granja de pollos.

Cuando los propietarios vieron que queríamos recuperar el viñedo, nos lo vendieron a nosotros por cuatro duros. Hay 20 hectáreas de viñedo y 400 de bosque. Hay todo un trabajo de gestión forestal, de control de incendios ahora que está tan... Nos damos cuenta de lo importante que es.

Luego, hemos recuperado 18 de estas 20 hectáreas. Estamos recuperando muros de piedra seca. La zona del Montmell es muy margera.

Todo lo que es el Bache-Panadés, el Alli-Bache-Camp, es una zona de piedra seca. Hay una escuela en esta zona que me parece muy importante. Luego, en el más de abajo se ha venido a vivir Alfred Ferris.

Alfred Ferris es el número uno en recuperación de atracción animal en España. Él es valenciano. Se ha ido a trabajar a La Rioja muchos años y ahora quería venir más cerca de su familia y de la familia de su pareja, que están entre Barcelona y Valencia.

Se ha venido con sus cuatro yeguas, sus dos burros. Hay todo un proyecto de trabajo de bosque con las yeguas, de recuperación de atracción animal en las terrazas de Sumoll, en las parelladas viejas. Una pasada.

El más de arriba hemos arreglado abajo para poder atenderos cuando venís. Alquilamos la cooperativa de Agua Murcia, que estaba 40 vendimias paradas, nos hemos hecho un socio más y estamos recuperando una cooperativa de César Martínez, del 1900, de las minicatedralas del vino. ¿Pero solo para vuestro vino o dejaríais que venga alguien más? Haremos los vinos de Can Sumoll con la uva de los cooperativistas.

Allá casi nadie vinifica, solo llevan la uva a las grandes cooperativas que malvenden el vino a los grandes elaboradores de espumos. La historia de nuestra tierra. Es cambiar un poco el chip dentro de nuestra mini dimensión, pero poder inspirar un poco este cambio de tendencia.

Eso está muy bien, porque yo digo que parte de la vinificación de una tierra pasa por pagar bien a la gente que trabaja la tierra. A veces me peleo mucho con mis amigos, se llena la boca de Cataluña, catalans y todo eso, pero luego queremos pagar el vino barato y eso repercute en que al otro se le paga muy mal. Eso me parece muy bien, esa parte de recuperación de cooperativa y de los cooperativistas.

A que sacas ese tema, sabes que nosotros en kilo de uva, en empanadés para espumoso, somos los que estamos pagando más. Euro 25 con unas condiciones de calidad muy rigurosas este año, pero yo creo que este precio tiene que ir a los 2 euros rápido. Rápido quiere decir que tiene que ser antes de una generación.

Yo he visto países llorar cuando han visto que pagamos 1 euro el kilo, porque pensamos que nunca veríamos el euro el kilo. Estamos ahora en euro 25 y hay que ir a los 2 euros, pero rápido. Y en Can Sumo, que es un proyecto más joven, vamos más justos, estamos a 90 céntimos, pero sigue siendo precio líder de empanadés de uva comprada con una cierta dimensión.

No compras 3.000 kilos de una parcela, sino que ya en Raventos y Blanc estamos entrando unos 400.000-500.000 kilos, y en Can Sumo hoy unos 200.000-300.000 kilos. Ya son proyectos. Es lo que más me gusta de la vendimia.

He llegado tarde porque estoy corriendo, viendo dónde está entrando, qué entra y cómo tiene que entrar, y animar a todos a trabajar hacia la calidad. Pero cuando ves cómo te

reciben y que te dicen que puedas vender los vinos, que el mercado americano nos respete, que podamos defender estos precios altos, que repercute luego en todos. Este es el gran cambio de diálogo.

Por último, vamos a hablar de Can Sumo hoy. Raventos y Blanc, pero Pepe Raventos. Un proyecto personal.

Más personal, podría decir. Cuando eres joven, haces cosas así que vas buscando. Yo, cuando volví de Estados Unidos, estaba loco por los naturales, y empecé a trabajar a pelo en el garaje de casa.

Y aquí nace Pepe Raventos. Y ha sido muy bonito porque todas las equivocaciones que he ido haciendo en este proyecto, como estamos hablando de 800 litros en una ánfora, 500 en otra, o 1.000 en un fúdrer, te equivocas, nos lo podemos permitir. Todo lo que nos hemos equivocado nos ha llevado a algún acierto que luego nos hemos pasado a las bodegas grandes.

Y hemos perdido muchos miedos de mi época de estudios de tecnología. Que a veces te infunde demasiados miedos y te das cuenta de que no hace falta. El principal papel de este proyecto ha sido aprendizaje para todo lo otro.

Raventos y Blanc, al Salle Gran, la enfoque parcelario de Raventos y Blanc, con el de la finca, con el Texturas, y luego en Can Sumoy. Lo que pasa es que empecé Can Sumoy a saco con muchos litros y la primera vendimia la cagué. O sea, en depósitos nuevos, bodega nueva que alquilábamos a María y a Gonzalo aquí en Ordal, sin control de frío, sin pies de Cuba, y se me desviaron los vinos.

Pero bueno, a partir de 18, 19, yo creo que Can Sumoy ha ido cogiendo una estabilidad. Yo creo que ha creado un compromiso de mínima intervención superpotente. Que ya puedes vinificar un cierto volumen, llegar a bastante gente y trabajar en equipo con toda esta zona de las montañas del Montmell.

Es un proyecto a mí que me parece un proyectazo. Además, lo que decías tú, varietales, autóctonos... Una pasada es eso. ¿Ves? Ahora has dicho una cosa.

Si tuviéramos que quitar los oxidativos, texturas de pedra. Tiene un punto oxidativo también. A partir del cuarto año... Con Alain Salamano... Saludos, Alain.

Alain a veces nos vece y además también fue entrevistado. Es uno de los que ha hablado más de lo que quiera a veces. Me acuerdo que fui cuando estaba en Terraza Martínez todavía un día y le dije a su compañero, traeme una cosa ciegas.

Y yo, ostia. Una chardonnay muy oxidativa. Estábamos los dos entre Francia y no Francia pero aquí había mucha oxidación.

Digo, pero está muy fino. Texturas de pedra 2013. Topañada.

Este viñedo que nos rodea... En el 2000 empezamos a trabajarlo de una forma... Parcela única, single vineyard, tracción animal... Las mejores uvas y el mejor vino que hemos sido capaces de hacer es 2013. Más del Serral 2013. Creo que es 13.

Tendría que mirar la foto que tiene que estar por ahí. Ya te la paso pero juraría que es 13. No te he acompañado mucho con el vino pero en Vendimia voy deshidratado.

Ahora sí, vamos a hacer un brindis. Nos despedimos de este capítulo. Seguimos nosotros aquí.

Pepe se va a ir a la Vendimia. ¡Hasta la siguiente! ¡Muchísimas gracias!

Transcrito por [TurboScribe.ai](https://www.turboscribe.ai). [Actualizar a ilimitado](#) para eliminar este mensaje.