

MONOGRÁFICO

planet vino

REVISTA DE VINOS, BEBIDAS Y PRODUCTOS DE CALIDAD



100

CREADORES
DEL VINO
ESPAÑOL

ISSN 1137-6858
9 783718 732538
PVP 15,00€
Extra 2020

PEPE RAVENTÓS

VIVIR EN LA PARADOJA

LA PARADOJA está instalada en su trayectoria profesional tanto como el cultivo de la vid y la elaboración de vinos espumosos forman parte de sus genes. Se sustenta en el que probablemente sea el vino que requiere mayor manipulación, el espumoso, un vino que necesita un mosto muy preparado, unas levaduras seleccionadas y unas condiciones muy particulares. Eso no es obstáculo para que se muestre como un defensor radical del territorio, de la ecología-biodinámica y de la sostenibilidad; incluso elabora vinos naturales en los bajos de su casa. Es continuador, por vía del *hereu*, de la trayectoria de la familia que inventó el cava pero protagonizó la primera salida sonada de una bodega de la DO Cava. Pepe Raventós Vidal (Barcelona, 1974) pertenece a la vigésima primera generación de una familia que está al frente de la finca, que se tenga constancia, desde 1497. Nació en la capital catalana pero creció corriendo entre las viñas o entrometido en cualquier rincón de la bodega. Tiene una amplia formación: Dirección y Administración de Empresas por Esade, máster en Dirección de Empresas Internacional en American School of International Management (Arizona), *sommelier* en la Escuela de Hostelería de Barcelona, Ingeniería Agrícola y

máster en Viticultura y Enología en la Universidad Complutense de Madrid. Además, completó su formación en distintas bodegas antes de incorporarse a la empresa familiar, en 2001. Entre 2011 y 2016 se trasladó con su familia a Nueva York para conocer a fondo ese emergente mercado del vino. En todo ese trayecto parece que lo que le impresionó a fondo fue la vendimia en la que trabajó en Domaine Didier Dagueneau, en Pouilly Fumé, así como su relación con Pierre Overmay, uno de los apóstoles mundiales del vino natural. Por influencia del primero, encargó un estudio geológico de los suelos de la finca a Lluís Cabrera, catedrático de la UPC, y edafológico a Olivier Tregoat, consultor de propiedades míticas como Petrus o Pibarnon. El segundo le inculcó la pasión por los vinos naturales. Cuando se hizo cargo de Raventós i Blanc lo cambió prácticamente todo. Dedicó la bodega en exclusiva a vinos espumosos y en 2012 abandonó la DO Cava para iniciar la construcción de una nueva referencia geográfica: Conca de Riu Anoia: "una pequeña zona geográfica, para ayudarnos a comprender mejor y transmitir nuestras tradiciones vitivinícolas, la fuerza de nuestra tierra, nuestras variedades de uva únicas y las características de nuestros suelos: en resumen, la forma

en que hacemos los vinos espumosos". Al mismo tiempo, en 2017 puso en marcha la recuperación de una amplia finca situada al sur del Penedés, a 600 metros sobre el nivel del mar. Es Can Sumoi, "una tierra abandonada durante años, recuperada para elaborar vinos naturales de altitud con la mínima intervención; haciendo también la gestión de la flora y la fauna dentro de la granja para recuperar la biodiversidad". Ambas bodegas muestran la filosofía que Pepe define como *terroirista*: "Nuestra obsesión por el origen continúa con el trabajo en viticultura de máximo respeto, orgánicos desde 2009 y biodinámicos Demeter desde 2013. Pero, más allá de todo se centra en la recuperación del pasado, el organismo granja que ha existido en esta finca familiar desde 1400, donde animal, hombre y planta cooperan en un organismo cerrado y autosuficiente, potenciando la máxima biodiversidad y equilibrio natural, mínima intervención, máxima autenticidad". Es el camino de futuro para Pepe Raventós: "Aún necesitamos un cambio para que se valore de veras la autenticidad y la virtuosidad del trabajo bien hecho. Estamos encantados con este camino, hacia el que nos empujan los mercados mundiales y compradores nacionales sensibles".

