MónEconomia

Pepe Raventós (Raventós i Blanc): “El cava ja ha quedat com l’escumós barat de l’Estat espanyol”

Entrevista al director general de Raventós i Blanc

Pepe Raventós, Director general Raventós i Blanc. Barcelona 11.06.2025 | Mireia Comas

Júlia Catarineu / Vicent Sanchis
15/06/2025 21:00

Pepe Raventós és la vint-i-unena generació de viticultors del Penedès. Es diu ràpid, vint-i-una generacions, però poca broma. En un inventari familiar de 1497 els Codorniu ja elaboraven vi. El primer escumós en aquesta part del món es va fer també a Can Codorniu el 1870, de la mà de Josep Raventós Fatjó. “La gran visió que va tenir Raventós Fatjó va ser que, en comptes de fer-ho amb varietats franceses, va aplicar el mètode champenoise a la bondat del xarel·lo de casa nostra”, comenta amb orgull la penúltima generació.

La família Raventós es va escindir en temps de l'avi de Pepe, en l'"època de la confusió", com en diu ell, quan el criteri quantitatiu, "industrial", es va imposar amb fúria al qualitatiu. El seu avi va decidir decantar-se per la segona opció, es va vendre la participació de la marca Codorniu i es va quedar la terra pairal. Va morir massa jove i el seu fill, el pare de Pepe, es va arruïnar i només es va recuperar, com a Raventós i Blanc, a poc a poc amb l'ajuda del seu fill.

Pepe Raventós apel·la, contundent, al retorn a la terra, a l'impuls de les varietats seculars, i rebutja de manera dràstica el criteri "industrial". Recupera varietats i també cavalls per cultivar-les, i accepta que els pagesos del Penedès li diguin *pijo,* però alhora remarca que el respecten perquè se'ls escolta i perquè els paga millor que ningú el raïm.

El seu celler triomfa –en diuen "top" els experts– i ell proclama la necessitat de deixar per als "industrials" la denominació cava i ajuntar els partidaris de "clàssic penedès" i "corpinnat" per reivindicar l'art ancestral de fer un bon escumós. Pere té un punt d'arrogància i alhora una llum als ulls que captiva els seus interlocutors. I força, molta força. El nou i gran vi a Catalunya s'empara en gent com ell. Darrere tant de talent ara només cal un liderat que marque estratègies conjuntes. Raventós seu amb Món Economia a l'històric Queviures Múrria, propietat del fundador de Parlem, Ernest Pérez Mas, en una nova entrega de la sèrie d'entrevistes amb empresaris *Parlem al Múrria*.

Vint-i-una o vint-i-dues generacions? Quant pesa el pes familiar?

Vint-i-dues amb els que em segueixen a mi. Això pesa el que ha de pesar.

I què ha de pesar?

L'estima. El que no ha de pesar és que cada generació comença de zero.

Però és això és així? Al final, hi ha un llegat…

Oi tant que és així. Ningú neix ensenyat, com diu la dita.

Però es pot nàixer amb terres o sense…

Jo ho veig com una estima, que, si vols, es trasllada al camp amb responsabilitat.

Què vol dir?

Estimar la terra, cuidar-la i passar-la als que venen després.

Vostè ho ha tingut fàcil?

Jo ho he tingut molt fàcil perquè quan vaig començar estàvem arruïnats. I el poc que he fet ha anat més o menys bé.

Qui va arruïnar l'empresa?

Mon pare. La terra…. La terra obliga i, si no es treballa, no dona. I el meu pare es va dedicar a moltes coses i no va tenir temps per tirar endavant el llegat que li havia deixat el seu pare, que va morir amb seixanta anys d'atac al cor.

Abans hi havia hagut una brega molt forta que va dividir la família Raventós…

Això ja és de l'etapa del meu avi. Es pot explicar molt fàcil. L'avi va heretar la finca gran del Penedès, que es diu Can Codorniu, i va tenir molt d'èxit en la primera part del segle XX, perquè cada vegada que els alemanys entraven a França bloquejaven la Xampanya i quan els americans volien fer alguna celebració li trucaven a ell. A partir dels anys 60 va aparèixer l'època de la confusió. La *maleïda* agricultura ecològica, que és l'agricultura secular, es transforma en una agricultura industrial. I els grans productors del territori –no en direm noms– comencen a fer volum a preus molt baixos i abusant de la terra. Dins la família Raventós hi ha aquesta discrepància entre si calia saltar al nou carro del volum o si havíem de continuar treballant dins la qualitat i ser una casa gran. Per això el meu avi, que era l'hereu de la finca agrícola però copropietari minoritari de la marca Codorniu, se'n va vendre la participació, va continuar amb el treball agrícola i més endavant va projectar el nou celler, que no va poder veure perquè va morir molt jove de l'atac al cor.

I llavors son pare s'arruïna…

Llavors a mon pare li cau a sobre tot el problema, perquè, no només va morir el meu avi, sinó que al cap d'un any va morir també el germà del meu avi, que era la persona que portava diferents projectes que la família havia anat creant durant els anys cinquanta i seixanta. Projectes d'arròs al Delta de l'Ebre, projectes del sector del fred aquí al Baix Llobregat, etcètera. I llavors mon pare es dedica uns anys a tot això i no pot dedicar-se a treballar la terra.

Vostè ha seguit després l'evolució de l'altra part de la família?

La finca i les terres se les van quedar el meu pare i el meu avi. Vaig començar a treballar amb el meu pare a finals dels noranta, tot i que la meva vocació estava més decantada cap al treball social. Però el meu oncle Higini va convèncer el meu pare i li va dir: "Manel, deixa't ajudar pel teu fill. He estat treballant amb ell i veuràs que et pot donar un bon cop de mà".

Parle de l'altra família, la que es va escindir i es va quedar amb la marca.

Ens en vam escindir nosaltres, que érem els petits. Els altres, els que es van quedar amb Codorniu… Sí. Hem continuat en contacte com a bons veïns. Malauradament s'han venut Codorniu a un fons d'inversió molt gran dels Estats Units que es diu Carlyle. Amb els anys han anat perdent l'ànima, l'esperit, cosa que ja va avançar el meu avi a finals dels anys setanta.

Aquella va ser la primera gran discrepància…

Correcte. El temps ha donat la raó al meu avi.

Es parla amb aquests parents?

Sí. Em trobo amb els que han seguit més a prop del negoci del vi i mantenim una relació cordial. Tots estimem Codorniu, perquè ho hem viscut i ho hem compartit. Crec que la qualitat dels vins encara és excepcional i la marca té ara una oportunitat molt bona de refer-se. Potser més petita, però més prestigiosa.

"Al Penedès creem coses per poder dir: "Jo soc millor que el meu veí" | Mireia Comas

Els productors que han impulsat la denominació corpinnat no diuen això precisament. Més aviat al contrari. Afirmen que els dos grans productors del cava –Codorniu i Freixenet– han estat els que més han contribuït a la degradació del producte.

Aquest és un problema molt penedesenc. Creem coses per dir: "Jo soc millor que el meu veí". En totes les denominacions d'origen hi ha productors de volum i n'hi ha que treballen la terra i l'òptica de la qualitat. Crec que estem en un moment molt bo. No sé si vau veure el documental que va emetre el *30 minuts* a TV3. Amb coses que ens agradaran més o menys, però va explicar molt ràpidament el moment de revolució que viu el Penedès i la necessitat que hi ha d'unir esforços i de crear una nova denominació d'origen, amb la mateixa intenció que va crear la del cava. Amb els anys allò no va poder ser, però l'oportunitat encara hi és, perquè el Penedès és un territori privilegiat. Pensem en la qualitat, més enllà del volum.

Per què el cava no ho ha pogut ser? Què ha passat?

Perquè els grans productors van voler fer un xampany més econòmic. S'emmirallaven amb el xampany, però, com que els costos d'elaboració d'aquí –des de la vinya fins a la mà obra– eren més barats, aquell va ser un xampany de segona. A més, van voler créixer molt de pressa i comptar ampolles, enlloc de crear valors i pensar a llarg termini.

> **"Ni Clàssic Penedès ni Corpinnat són prou ambiciosos des de l'aspecte del territori"**

Per això vostès mateixos i les caves que ara són a Corpinnat se'n van anar?

Sí, estimat amic! Nosaltres ens en van desclassificar el 2012. Hi havíem pensat i havíem treballat amb altres elaboradors des del 2010, perquè veiem que el cava ja era una marca que internacional no podia remuntar. Després el 2015 es va crear el Clàssic Penedès i el 2018 es va crear Corpinnat.

Qué bé! Quanta varietat! I vostè no ha acabat entrant enlloc…

Jo no he acabat entrant ni a clàssic ni a corpinnat perquè, tot i que milloren la situació actual, per a mi no són prou ambiciosos des de l'aspecte del territori. Crec que el que necessita el nostre territori és una denominació d'origen on les valls, els pobles i les vinyes siguen els protagonistes. Això, que sembla una mica estrany, és el que ha fet la Borgonya, que és la zona de vi de més prestigi del món. No la millor zona per fer vins, però sí la que ho ha treballat millor des d'aquesta òptica piramidal, si voleu. Per exemple, els italians, que sempre han segut els llestos de la classe, amb molts menys anys, han creat Barolo i aquesta és una denominació que, des del meu punt de vista, rivalitza amb els millors borgonya. Com ho han fet? Senzillament, classificant les valls, els pobles i les vinyes.

Vostè és un visionari, però no li fa cas ningú…

No. Jo no soc cap visionari. Tampoc és un tema de fer cas o no fer-ne. El que passa és que vaig tenir la sort de viure als Estats Units des del 2010 fins al 2015 i em van ensenyar *Don't hate the player, change the game.* A mi em van ensenyar a pensar en gran.

I s'ha quedat en un lloc petit pensant en gran?

El lloc és petit, però petit és bo

> “A mi el xampany m’encanta, però les nostres condicions són superiors”

Tant bo com vulga, però per ara no li fa cas ningú…

És que tampoc busco que me’n facin. Crec que el temps, com va passar en el cas de l’avi, ens està donant la raó. Estem veient, en primer lloc, que el cava no ha estat el que podia haver estat. Segon, que les noves classificacions que s’han creat milloren però no són suficients. En quin sentit? En el fet que el Penedès té millors condicions naturals –climatològiques, de sols i de varietats– que la Xampany. Això abans no es podia dir, perquè et replicaven: “Vols dir?!”. A mi el xampany m’encanta i hi viatjo cada any, hi tinc molts amics. Però les nostres condicions són superiors. No ho dic jo, ho diu la història. La vitivinicultura ve del Mediterrani. Neix a l’Est i va viatjant cap a l’Oest. La vinya és com una olivera, com un ametller. Pertany a casa nostra. Poder fer vins amb equilibris borgonyons, que són maduracions d’onze graus i PHs de tres, amb la nostra climatologia és un miracle. I això és el que passa al Penedès i a poques altres zones més del món. Treballant el xarel·lo, treballant el sumoll, treballant els raïms d’aquí, treballant-los bé, respectant rendiments baixos…

La denominació cava no ha complert, clàssic penedès i corpinnat han fet curt i ara què cal fer, doncs, perquè aquestes grans característiques del territori es facin evidents?

Treballar amb viticultors i altres marques que no perdin la feina que s’ha fet amb clàssic penedès i corpinnat, que –hi insisteixo– han millorat molt la realitat existent, per crear entre tots una denominació d’origen, de la mà de la Generalitat, que pugui rivalitzar amb els grans vins del món. I que si el xampany ven 300 milions d’ampolles i té una sortida de celler de mitjana de 15 euros, nosaltres en puguem fer 30 0 40 d’aquestes.

I esteu solts amb aquesta idea?

No. Per això us explicava la bona iniciativa, el resultat d’aquest reportatge del *30 Minuts*. Perquè ja es veu que aquesta és una inquietud que cada mes que passa és més ferma.

D’acord, però si diem cava, amb tota la gent que s’hi acull; clàssic penedès, amb tota la gent que s’hi acull; corpinnat, amb tota la gent que s’hi acull, i vostès ara diuen de fer-ne una quarta, la fragmentació és excessiva.

No. Jo no dic de fer-ne una quarta. El cava ja ha quedat com l’escumós barat de l’Estat espanyol, amb la qual cosa la pèrdua d’identitat territorial és molt gran. Per fer grans vins has de jugar amb aquesta identitat territorial. El que en queda és que clàssic penedès, corpinnat, els que hem estat treballant d’una manera

independent, si voleu, amb un matís diferent… Al final, a tots aquests ens uneix la principal manera de treballar, que és des del territori fer grans vins escumosos. Doncs, ens hem d'ajuntar i fer una altra denominació d'origen conjunta.

Pregunta parlem telecom

Què és el que us diferencia del cava? Les criances, les varietats, l'elaboració integral?

Hi ha matisos tècnics que diferencien clàssic penedès i corpinnat, bàsicament. No és a mi a qui tocaria respondre aquesta pregunta, però jo crec que corpinnat ha creat uns requisits d'elaboració més estrictes. Però alhora cal reconèixer que clàssic penedès és el primer que crea una iniciativa oficial, si voleu, que dona suport al territori. A nosaltres el que ens hi diferencia –hi insisteixo– és que la nostra és una visió a molt més llarg termini, que fuig de les marques. Ens diuen: "Quines marques?". No és una qüestió de marques. És una qüestió de territori. Però al final a tots ens uneix el mateix, que és fer grans escumosos, sortir al món i defensar les virtuts del xarel·lo, les virtuts del sumoll. Uns són més de macabeu, uns altres, de parellada, però al final totes són varietats d'aquí, i ben treballades.

"Creem una cosa conjunta per als fills i els nets del Penedès"| Mireia Comas

Quina és la peça que no hi encaixa, doncs, per què no fan aquest pas?

La peça que no encaixa és que un diu: "Jo vaig fer això", un altre. "Jo vaig fer allò altre"… "El que he fet jo és millor que el que has fet tu"… No. Escolta,

mantenim cadascú el seu segell de garantia, però creem una cosa conjunta per als nostres fills, per als nostres nets… No! No per als nostres fills i els nostres nets, per als fills i els nets del Penedès. No per als nostres.

Aquesta visió idíl·lica d'aquesta terra i aquesta comarca no contrasta amb els auguris, amb les previsions que es derivaran de la crisi climàtica.

Les nostres vinyes són les que estan més adaptades a treballar en aquestes condicions. Paradoxalment, els que pateixen més aquesta greu crisi són les vinyes de latituds més al Nord, que aguanten unes temperatures desconegudes. Se'ls estan disparant els PHs i han hagut de variar la manera de treballar. Les nostres vinyes hi estan acostumades.

Si son pare es va carregar aquesta manera de treballar la terra, com l'ha reviscolada vostè?

Mon pare no se la va carregar. Se la va carregar la situació. I va ser ell qui ho va solucionar, perquè es va vendre la casa familiar, 30 hectàrees de la finca històrica i un celler que teníem a Bordeus. Gràcies a tot això va tornar tot el deute que s'havia generat. En Ruiz Mateos entrava pel celler com per casa seva quan estava creant Rumasa. El pare va aconseguir salvar-ho. Em vaig posar al seu costat i vam començar a treballar diferent la vinya, a treballar els vins amb la idea fundacional, que no s'hi podia aplicar perquè no teníem els recursos, crear distribució… Parlem molt de fer vi, però el nostre és un negoci de distribució. Som a Can Múrria i aquesta és una de les peces més importants del negoci. Parlem molt de vinya, però hauríem de parlar més de qui distribueix el vi, qui defensa les grans ampolles al taulell, als prestatges, a les taules, quina és la cultura de guardar vins, el criteri de rigor de les anyades…

Això aquest país no ho ha fet mai bé…

Anem endarrere. Tenim aquest complex que tot el que ve de fora és millor i no ens acabem de creure el que fem aquí. Per això el cava ha acabat com ha acabat…

De tota manera, pel que fa al vi la situació ha canviat molt. Enòlegs, productors, noves varietats, nous cellers…

Ha canviat moltíssim! Ostres!

Els catalans ja beuen vi català.

Sí! Aquí cal donar un crèdit als amics del Priorat, eh! Va ser el primer territori català que va fer el canvi de xip. I es va posar dalt de tot al món. Després del Priorat, el Montsant, la Terra Alta, el mateix Penedès, on hi ha un ressorgiment meravellós, l'Empordà, Costers del Segre, vins fora de la denominació d'origen, noves plantacions al Montseny, recuperació de parcel·les al Berguedà, el treball que es fa als Pallars… És fantàstic!

> “La denominació d’origen Catalunya és un error”

Jaume Fàbregas, possiblement l’expert gastronòmic més important, es queixa que la cuina catalana ha estat incapaç de fer el mateix recorregut que las basca, que es presenta com a tal al món. La cuina catalana s’hi presenta com a espanyola. A més de les denominacions, caldria fer un esforç per projectar el nostre vi com a català al món?

Mira, la denominació d’origen Catalunya és un error. El vi no és política, el vi és territori. Com més petit és el teu paraigua, més possibilitats tens d’interpretar allò que et fa gran. De la Terra Alta a l’Empordà hi ha moltes diferències que s’han de posar en valor.

D’acord. Però també és cert que quan es parla de Bordeus o de Borgonya tothom sap que parlem de vi francès… Quan parlem de Costers del Segre o d’Empordà la gent sap que parlem de Catalunya?

És que el que importa és que sàpiguen què és Costers del Segre, què és Empordà o què és Terra Alta. Quan vaig anar als Estats Units els meus amics d’allà em van ensenyar que les etiquetes havien de ser en català. Que no havien de ser en anglès… I sabien més de varietats penedesenques en recuperació que tots els meus amics de Barcelona junts.

Però ara ens parla d’un tipus de consumidor molt selecte…

No. És una mena de consumidor que treballa una mica el que decideix estimar. Ara als Estats Units ho estan passant molt malament per la imatge que en tenim. No és una imatge real de tot el país. Hi ha molts Estats Units. I molta gent que s’ho treballa molt.

Amb això que diu es veu clar que ens coneixen molt millor fora que aquí dins…

Sens dubte. Jo crec que ens hem d’esforçar per endinsar-nos dins detall del treball agrícola, dels productes de la nostra terra, de les petites denominacions i apel·lacions que tenim. Cal entendre per què les varietats s’han convertit en les originals. Ja he estem veient amb aquestes sequeres. El sumoll d’està comportant sorprenentment bé. L’anyada 23, de les varietats internacionals que havíem plantat, no se’n va collir ni un quilo de raïm, però veies els sumolls amb unes fulles i amb una exuberància precioses. Tot això ho necessitem. Però si continuem comprant cotxes estrangers i venent vins de fora i pensant que hem d’anar a Tailàndia i no coneixem el Matarranya, hòstia! Hem de fer aquest canvi.

Pepe Raventós, director general de Raventós i Blanc, amb Ernest Pérez, president de Parlem Telecom | Mireia Comas

És fàcil vendre vi als Estats Units?

Vendre vi mai és fàcil enlloc. Tampoc als Estats Units. Per començar és molt car. Perquè has d'anar fins allà i el país està caríssim. Però sí que és veritat que els Estats Units són en aquest moment el mercat del vi més gran del món, amb zones amb molta cultura vinícola. Nosaltres ens pensàvem que tot era McDonald's i pastanagues… I, a més, el que passa a Nova York té impacte a Chicago, que té impacte a San Francisco, que té impacte a Texas i que té impacte als mercats més petits, com un Charlotte, com un Oklahoma, com a Carolina del Sud…

És a dir, si entres en un lloc, pots acabar entrant a tots..

Exacte! Tens possibilitats que les inversions que fem els cellers petits tinguin impacte d'un lloc a un altre. Dit d'una altra manera, el que passa a Barcelona té molt poc impacte amb el que passa a Copenhaguen, amb el que passa a Zúric o amb el que passa a París. I una altra cosa que per a mi és més important. Els americans estan molt contents que a l'Ernest [Pérez] li vagi bé el seu negoci. I li diran: "Quins collons que has tingut d'agafar el colmado Múrria i tirar això endavant el que va arrencar el Joan [Múrria], que és una meravella per a Barcelona. Sou uns cracs. Vinga, som-hi! Gastem!". I aquí no cal que digui com som.

Quan Donald Trump parla d'aranzels vostè tremola?

Hòstia, sí! Quan Trump parla d'aranzels nosaltres tremolem, perquè, de cada tres ampolles, nosaltres en venem una al mercat nord-americà. Dit això, no hem volgut entrar en el seu xantatge. No hem entrat en la política de descomptes. Generalment quan ha passat això, que no és la primera vegada, aquest aranzel del 25 per cent s'ha repartit a terceres parts entre l'elaborador, el distribuïdor i el consumidor. Aquesta vegada hem dit que no. Hem dit: "El Trump ha decidit això, doncs que tot vagi cap al consumidor". Perquè, si tu no hi entres, el distribuïdor tampoc ho fa. Jo ara m'hi he passat un mes sencer. Després de veremar me n'hi torno. El que hem decidit és dedicar molt de temps a prestar suport i la gent ho agraeix molt.

"Esperem que Amèrica sigui més gran que el Trump"

Al final, la marca també decideix. Si el celler decideix fer aquest augment, el pes de la marca pot ser decisiu perquè el consumidor la continuï comprant…

Esperem que Amèrica sigui més gran que el Trump.

Els aranzels han estat un punt d'inflexió perquè vostès pensin més en la diversificació del mercat, per obrir-ne de nous?

No ho sé. Si parlem de marques i grans dades, tampoc té gaire sentit preguntar-m'ho a mi, perquè som un celler molt petit i no som prou representatius. Hem d'anar amb molt de compte amb totes les grans dades. Perquè de sobte hi ha un elaborador que fa una marca blanca, l'entra als Estats Units i això ho canvia molt tot. Jo continuo pensant que els Estats Units és el gran mercat pel qual hem d'apostar els elaboradors catalans. Hi ha una oportunitat molt gran que percebo cada vegada que hi viatjo a nivell d'Estat espanyol. La qualitat de vi de tot l'Estat en aquests moments és molt bona. A un preu molt bo. I això continua expressant el que tenim al vell món. És aquesta l'oportunitat que jo hi veig. Aprendre del model francès, posant en valor els nostres fonaments, que –hi insisteixo– són més alts que moltes zones de França. No ho hem sabut fer bé. No hem sabut posar en valor la viticultura, no hem sabut crear aquestes denominacions d'origen piramidals, les nostres denominacions d'origen estan molt polititzades, manen els grans productors que fan moltes ampolles… Tot això és el que hem de canviar. Aquest és el model de canvi.

Vostè ara fa vi. La seua família n'havia fet abans?

El primer inventari que tenim en català antic, de 1497, ja indica que elaboràvem vi, que estàvem fent oli, que teníem cereals, animals, etcètera.

Dic posteriorment, després de centrar-se en l'elaboració d'escumosos… Perquè no crec que en el segle XV en feren, d'escumosos…

El primer escumós –gràcies per la pregunta– es va fer a casa nostra el 1870, de la mà de la mà de Josep Raventós Fatjó. La gran visió que va tenir Raventós Fatjó va ser que, en comptes de fer-ho amb varietats franceses, va aplicar el mètode champenoise a la bondat del xarel·lo a casa nostra. Això va donar origen al xarel·lo-macabeu-parellada del seu fill Manuel Raventós Domènec, posteriorment al xampany català com a indústria i al cava.

Això volia dir. Des del moment en què triomfa aquesta opció, Codorniu es va especialitzar en escumosos. I ja no van recuperar la tradició de fer vins tranquils…

La tradició de fer vins tranquils la vaig recuperar jo per necessitat. El meu pare va començar a fer-ne a Bordeus, als anys 80, però després quan les coses ens vam anar malament van vendre aquell celler i vam portar el petit coneixement que havíem desenvolupat allà durant deu anyades aquí al Penedès. Quan estàvem tan necessitats anàvem a un restaurant els portàvem una caixa de cava, una altra de vi blanc i una de vi negre. A partir d'aquí vam tornar a desenvolupar la vinificació de tranquils.

Ens ha portat una ampolla de sumoll i durant tota l'entrevista n'ha parlat de les mil i una virtuts…

Crec que el sumoll és el gran raïm del Penedès. És molt difícil de treballar al camp, però gràcies a alguns viticultors del que jo anomene el Triangle de la Resistència –que està entre Masllorenç, Rodonyà i Montferri, encara que també se n'han mantingut algunes parcel·les a Sant Pau d'Ordal, a la zona del Bages, sobretot– ha resistit. Pràcticament havia desaparegut. És un raïm que fa uns vins molt elegants, molt saborosos, amb una gran capacitat d'envelliment i típics de casa nostra. Jo hi estic entusiasmat.

Després de tantes voltes i revoltes familiars quin error no tornarà a cometre vostè?

N'he comès molts. La bona notícia és que me n'estic retirant una mica, de la part de la gestió. Em dedico a la part tècnica, que m'encanta. Així, m'equivocaré menys i l'equip que hi ha ho farà de conya.

> **"Aquest és un dels grans interrogants: qui treballarà el camp en el futur?"**

Quants són ara a Raventós i Blanc?

Entre vinya i celler, i les dues finques, Can Sumoll i Raventós i Blanc, som gairebé cinquanta persones. Sort que la vinya… Aquest és un dels grans

interrogants: Qui treballarà el camp en el futur? Nosaltres treballem amb una família d'Andalusia. En poda venen unes vuit persones a la casa de Sant Sadurní, en treballs en verd en venen una quinzena i en verema, vint.

En aquesta recuperació de la viticultura arrelada al territori, de la reivindicació d'una manera de treballar "de tota la vida", en quin punt us situeu ara exactament?

En la recuperació de l'organisme granja, de l'agricultura tradicional que hem treballat a la nostra terra durant tantes generacions. Volem passar pàgina de la manera més ràpida possible de l'època de l'agricultura industrial. Somio en dues finques treballades a cavall. Això ho havia vist el meu pare. Sembla que parlem de fa cinc-cents anys… No, no. Només de fa cinquanta anys. A casa nostra es treballava amb vuit cavalls. Potser sí que haurem de tenir un tractor elèctric per ajudar si tens un any de sequera com el 23, que els cavalls no podien treballar. Tota aquesta recuperació dels ritmes d'abans, de la biosinèrgia, com en diem nosaltres, entre animal, planta i home, la potència del lloc, parlar de camp i no de paisatge –això és del Pere Jaume, i m'encanta–… El paisatge és un invent de la gent de ciutat que vol sortir a veure'l com ells es creuen que l'han de veure… Aquesta potència agrícola, de la cosa petita, del ritme lent, de les estacions, de tot allò que et donen… Tot això és una mica allò que ens mou… La biodinàmica, un concepte que ara s'ha posat tant de moda, però va molt més enllà de tot això.

> **"Els pagesos de tota la vida em diuen pijo, però estan molt contents perquè aquest pijo els escolta, aprèn d'ells i els paga el preu més alt per quilo de raïm"rn**

I els pagesos de tota la vida no poden dir-li a vostè que és un *pijo?*

Ho diuen, però estan molt contents perquè aquest *pijo,* que es passa la vida recorrent el món, treballa en equip, els escolta, aprèn d'ells, i estem pagant el quilo més alt per raïm de qualitat eco amb xarel·lo i les varietats tradicionals tant al Penedès nord-oriental per a escumós com al Baix Penedès per fer vins tranquils. Nosaltres, des del nostre petitíssim exemple, lluitem per això i és això el que ens mou. Si realment el Penedès té la qualitat que creiem que té, s'ha de començar retribuint l'esforç dels pagesos que treballen aquesta terra.

Que la persona que és al principi de la cadena tingui la retribució que li pertoca ha estat una de les lluites que més ha costat històricament…

Aquesta ha estat la gran xacra de l'època de la confusió. Cobrar trenta cèntims per quilo de raïm amb molta politització del sector i en mans de les cooperatives.

Què vol dir quan diu politització?

Doncs, que darrere l'excusa que "jo creo llocs de treball o soc un motor industrial del territori" es feia la vista grossa a pràctiques que fins i tot eren il·legals.

I, d'això, en diu politització?

Home, clar, perquè el govern hi és per dir: "Escolti, si això no es pot fer perquè la denominació d'origen no ho pot fer, vostè no ho pot fer".

Això més aviat és despolitització, absència d'intervenció…

Jo sé de molt poques coses i, de política, menys, però, si no es fan les coses que toquen, crec que el govern n'és el responsable.

"El futur del món del vi no passa per fer vins sense alcohol" | Mireia Comas

Sempre. Es pot beure cafè sense cafeïna. Es pot beure vi sense alcohol?

Es pot fer el que es vulgui fer, però, des del meu punt de vista, el futur del món del vi no passa per fer vins sense alcohol. Passa per apropar-nos més a l'essència dels llocs, per gaudir més dels vins que reflecteixen el territori, per passar més estones obrint ampolles a la taula com hem fet tota la vida.

I si la persona que n'ha de gaudir no pot o no vol assumir el cost de l'alcohol?

És que aquest debat no m'interessa gens. Per tant, les meves respostes no tindran cap sentit per a la gent que les pugui llegir. Jo sé molt poc de tot, però, d'això, encara en sé menys.

Dit d'una altra manera, vostès faran vi sense alcohol?

No. En absolut.

Parlem de vi, de cultura tradicional mediterrània, fins i tot de religió. Déu Nostre Senyor en el darrer sopar va transformar el vi en la seua sang… Entre tots no n'hem frivolitzat excessivament el consum? No estem afavorint-ne l'addició, l'alcoholisme, apel·lant-ne només als aspectes més positius?

Aquesta pregunta, no me l'han fet mai. Crec que totes les pràctiques poden tenir comportaments addictius. Culpabilitzar el vi de l'addicció a l'alcohol no em semblaria just. És més, no només per al món del vi, sinó també per a la humanització de la societat, perquè el que passa al voltant de la taula és molt important.

> **"Els nostres fills, com més aviat tastin el vi i més obertament ho facin i d'una manera més relaxada i argumentada, millor"**

I li sembla normal que uns pares que tinguen uns fills amb dotze o tretze anys ja els donen a tastar una copa de vi o de cava?

I tant! I com més aviat ho facin i més obertament ho facin i d'una manera més relaxada i argumentada, millor. El problema és amagar-ho. La nostra manera mediterrània de consumir vi, en general de consumir alcohol, es diferencia molt de la cultura anglosaxona, que és més tancada. Ho han viscut d'una manera molt reprimida. Després quan beuen, beuen a morir. Nosaltres ho hem fet des de petits, al voltant de la taula, i home, algun dia t'has passat, però en general és més aviat al contrari, no?

Les nostres merles són menys bèsties que les dels anglesos…

És una manera de dir-ho.