

Conca: el vino de los payés

El enólogo de la bodega Raventós i Blanc cuenta que dejaron la D.O. cava para volver a los orígenes del vino.

CATHERINE CONTRERAS

En Cataluña, al campesino le dicen payé. Y de eso se trata. Pepe Raventós vive por ahora en Nueva York, el director enólogo de la bodega Raventós i Blanc (Saint Sadurní d'Anoia, Barcelona) sería uno de ellos. Aunque anuncia que volverá al campo en el 2014, a ser nuevamente un payé ya defender un sueño: crear la denominación de origen (D.O.) Conca para sus espumosos. Ya el año pasado renunciaron a la D.O. cava, a pesar de que fue su abuelo quien la creó. ¿Por qué? Se lo preguntamos hace unos días, cuando visitó nuevamente Lima y maridó sus espumosos en la terraza del restaurante Maras.

"Conca se refiere al valle del río Anoia", explica este español inquieto que nos dice que lo que tomamos en Lima bajo la etiqueta Raventós i Blanc (que dice cava) "es un Conca mal etiquetado".

"Nosotros estábamos elaborando de una manera exquisita [los espumosos], pero bajo un paraguas que se llama cava, que es más vulgar, más masivo, aunque lo queremos mucho porque lo hemos inventado en mi familia".

Se siente un aire de rebeldía en sus palabras, pero Pepe dice que no es así. Para competir con los mejores vinos del mundo tienes que estar asociado a un origen que te da la autenticidad. Lo que ha pasado con cava es que es una denominación de método, pero ha perdido su origen. Si bien la cuna es Saint Sadurní d'Anoia y la conca del río Anoia, hoy puedes elaborar cava por toda España.

A competir

En 1872, Josep Raventós Fatjó llevó a Barcelona el método champagneño, pero se diferenció del champán francés porque hizo espumosos con uvas de origen español. En 1984, Josep María Raventós i Blanc les busca un nombre propio, y logra la denominación de origen cava.

"Por 110 años se estuvo elaborando cava que se llamaba xampania [catalán], hasta que los champagneños decidieron proteger su origen. Fue entonces cuando se buscó un nombre, y mi



Noche de lujo. El chef de Maras, Rafael Piqueras, recibió a Pepe Raventós en su cocina. Hicieron un 'arrós a la cassola', tal y como lo preparan los payés en Cataluña.

LOS REQUISITOS DEL CONCA

Primero: respetar el aspecto geográfico.

Segundo: un mínimo de 50% de la producción tiene que ser de viñedo propio, con cultivo orgánico y biodinámico. Si se compra uva, el precio a pagar será de un euro el kilo y bajo unos requisitos de calidad altos.

Tercero: debe estar hecho con variedades 100% del país, autóctonas, indígenas o adaptadas, como la xarel·lo,

parellada, macabeo, subirat parent, etc. (estas son también las autorizadas por el cava, pero el Conca no incluye la chardonnay ni pinot noir).

Cuarto: todo el vino tiene que estar vinificado en la propia bodega.

Quinto: la crianza mínima para hacer Conca es de 18 meses en botella (el cava es de 9) y siempre debe ser 100% de la misma añada.



abuelo lo líder, pero creo que cometió un grave error, porque en el momento post-Franco estuvo obligado a aceptar que los municipios que estaban realizando segunda fermentación en botella en España pudieran formar parte de la denominación de origen. Aquí empieza lo que ahora ha hecho que el cava sea un método y no un origen... Había elaboradores en La Rioja, Extremadura, Zaragoza, Valencia [...]", explica Pepe, insistiendo siempre que el cava está muy bien, que tiene una buena relación calidad-precio

entre los espumosos del mundo, pero que su sueño no va por ahí.

"¿Estás rectificando la historia?", le preguntamos. Y se sinceró: "En el pueblo somos como la oveja negra, nos critican porque hemos salido del cava". Pero aclara que de ellos no será un club cerrado.

"Quien quiera estar y cuantos más mejor. Pero no seremos flexibles con los requisitos", advierte el director de Raventós i Blanc, que ha pedido a su equipo auditar a los payés de la zona que quieran trabajar igual que ellos. Y es que Conca busca revalorar el trabajo de los payés, porque en ellos está su origen.

"Hemos tardado tiempo en darnos cuenta, y nos ha gustado mucho conseguirlo. Yo creo que este es el camino", reflexiona Pepe, a quien vivió fuera de la finca familiar de Saint Sadurní d'Anoia le permitió ver el futuro desde otra perspectiva y enfocarse en un nuevo proyecto que reivindica el origen.

"¿Cuánto tiempo le tomará alcanzar la meta? No lo sabe. "Lo importante es que ya puedes anunciar que ha nacido un nuevo vino. Es la añada 2010, que llegará en el invierno al Perú. Creo que en dos o tres años habremos constituido una asociación o un club. Y si lo hacemos bien, podremos convencer al gobierno de que nos apruebe la denominación de origen. Puede tardar 5 o 10 años, eso no me preocupa", finaliza.

GPS Restaurantes

FONOAVISOS

Anuncia llamado al 708-9999

fonoavisos@comercio.com.pe

Viernes y Sábados