

**N**LA  
GOURMETERIA

LA GOURMETERIA

## Raventós i Blanc demostra el compromís amb els viticultors amb una decisió pionera al país

Raventós i Blanc apuja el preu de compra del raïm fins als 1,10 €/kg

**Jordi Tubella**

Barcelona. Dilluns, 23 d'octubre de 2023. 05:30  
Temps de lectura: 2 minuts

Raventós i Blanc demostra el seu **compromís amb els viticultors i el territori** apujant el preu de compra del raïm **fins als 1,10 €/kg**.

Aquesta nova xifra suposa un **increment del 10%** sobre el preu de compra de la passada verema i és el preu fixat per a la compra de raïm collit a mà, provinent de vinyes velles eco en vas de la Conca del Riu Anoia. S'han comprat al voltant de **700.000 kg de raïm**, majoritàriament de vinya vella en vas, tot i que també de raïm de vinyes emparrades d'entre 25 i 30 anys de macabeu i xarel·lo (a 0,90 €/kg en aquest cas); i, en menys mesura, de parellada (a 0,85 €/kg) i malvasia de Sitges (a 1 €/kg). **Tot, raïm ecològic.**

### Una aposta en l'any més difícil de la història

Canviar amb el paradigma. **Capgirar la història i apostar per una manera de fer que estimi la terra**, que es preocupi i doni suport al productor, al viticultor. L'enòleg i director general del celler, **Pepe Raventós**, afirma en declaracions a *ELNacional.cat* que "és fonamental quan fas vi, **escoltar el territori i els productors**. És la manera de crear una marca i de fer valor. Al cap i a la fi, aquest preu és la manera de **simbolitzar, pagar i valorar la seva feina**. És l'esforç del seu treball any rere any. La relació que tenim amb ells és la d'una aliança fortíssima".

Sobre la dificultat per prendre aquesta decisió, l'enòleg ho té clar: "sí que és fàcil prendre aquesta decisió. No s'ha valorat durant els últims 40 anys el treball del viticultor i, per tant, el raïm. Aquest és el gran problema del Penedès; de fet, és un gran defecte de base", conclou. "Tot és una espiral que creix a partir de la qualitat del raïm. **Un cop tenim això, hi ha marques, hi ha projectes i hi ha prestigi arreu del món.** Hi ha molt la cultura del setciències i volem **erradicar aquesta pràctica poc responsable i poc ètica.** Volem construir una base que aposti pel territori i la responsabilitat, seguint el **model de La Borgonya**", ressaltava Raventós.

### **Mantenir l'expressió màxima de l'origen**

Així, Raventós i Blanc ja pagava **0,5 €/kg de raïm el 2005**, el 2017 el preu era de 0,7 €/kg i el 2022 es va pujar fins a 1 €/kg. Amb aquests increments, la voluntat del celler és **donar continuïtat al treball manual a la vinya**, a la collita amb balanços òptims i a **mantenir l'expressió màxima de l'origen.** Tot, amb l'objectiu d'aconseguir vins escumosos de màxim prestigi i reconeixement al món. La pujada actual fins als 1,10 €/kg, **marcada en part per les baixes produccions a conseqüència de la sequera**, és també una passa més en la lluita de Raventós i Blanc amb el somni d'aconseguir el reconeixement oficial d'una nova DO Conca del Riu Anoia.

### **"La verema del 2024 pot ser una catàstrofe"**

"Hem tingut **una sequera desconeguda que no havíem vist mai.** En general, les nostres terres han patit molt, però varietats com el xarel·lo, el sumoll o la malvasia de Sitges s'han comportat sorprenentment bé, mantenint la qualitat i el seu sabor característic. No obstant això, **el que ens preocupa és el futur de les plantes.** No podem podar a l'hivern, **hi haurà molts ceps que no brotaran l'any vinent**", anticipa Pepe Raventós. La solució? Fàcil, ras i curt. "És cabdal que ploqui en les pròximes setmanes, si no seria una hecatombe. **Si es repeteix un any de pluviometria i sequera com el del 2023, tindrem un 2024 catastròfic**", reconeix el director general del celler. D'aquesta manera, doncs, "s'evidencia que la nostra decisió de continuar apujant el preu fa que sigui difícil per una petita empresa i **demonstra que el compromís és més ferm que mai.** És un camí que no podem abandonar i si hem d'estrènyer el cinturó serà cap a altres costats, però no en el fet de pagar el preu del quilo del raïm", finalitza Raventós.