

Podar bajo la Luna



Descendente

A la calda del sol, Lluís Méndez (arriba) inicia la poda en la parcela de Clos del Serral de la finca Raventós i Blanc. Detrás, la burra Bleda limpia los márgenes de la viña. Debajo, Manuel Raventós Negra junto a una vid de xarel.lo plantada en 1954 por su abuelo Manuel Raventós Fatjó. La poda con luna descendente, cuando está más cerca de la Tierra (centro; a la derecha, arriba, Joan Munné), determina la futura cosecha. Tras faenar, la cuadrilla de podadores y su jefe, Antonio Hernández (debajo), todos originarios de Baena (Córdoba), queman sarmientos para preparar la cena.



Si la Luna influye en las mareas y en las parturientas, ¿por qué no aceptar que también afecta a las cosechas? Si siguen el calendario lunar quienes siembran o recolectan, también pueden hacerlo quienes podan. Asumir estas creencias es seguir los principios de la biodinámica, la influencia de los astros en la agricultura. Llevado al mundo del vino, van por delante los viticultores franceses, seguidores de las teorías de Nicolas Joly, cuyos vinos de Savennières, junto al Loira, están entre los mejor cotizados en Francia.

Incorporar estas pautas fue la elección de Josep Raventós Vidal y su padre, Manuel Raventós Negra cuando en el 2012 anunciaron que la heredad Raventós i Blanc -fundada por el abuelo, Josep Maria- dejaba la denominación cava, y sus vinos espumosos llevarían en la etiqueta el nuevo término *conca* en referencia al río Anoia.

La voluntad de regresar a los orígenes, recuperar sabores y aromas, abarca 90 hectáreas de viñedos en el corazón del Penedès, formadas hace millones de años en una falla compartida con el Vallès y con fósiles marinos en el subsuelo. Con estas credenciales, son los Raventós

El espumoso 'conca' se elabora en viñedos que incorporan tratamientos tradicionales

número 21 y 20 de un linaje que se remonta al siglo XV, los que advierten de que sus tierras contienen más información (como la biosenergía) de las conocidas hasta hoy.

Parcela emblemática

El pasado lunes, cuando la Luna iniciaba su radiación hacia las siete de la tarde en Sant Sadurn d'Anoia, Joan Munné, el enólogo de Raventós Blanc, daba las últimas instrucciones a la cuadrilla que iba a podar la parcela más emblemática de las 90 hectáreas de viñedos seculares, el Clos del Serral. Dos hectáreas de vides de variante xarel.lo plan-

tadas hace 60 años por Manuel Raventós Fatjó y una de las más antiguas de uva blanca del Penedès. Lluís Méndez, el bracero de toda la vida de *can Raventós*, y Antonio Hernández al frente de su cuadrilla, procedentes de Baena (Córdoba), acabaron la poda de invierno de la parcela menos soleada de la finca, junto al bosque y el lago del *terroir Raventós Blanc (RiB)*. Les seguían, a su aire, las burras Dama, Bleda y York (su hermano New, falleció), que aportan su parte de desbroce y abono en el nuevo modelo de granja en entorno vinícola.

El cielo encapotado no dejaba ver la Luna en cuarto menguante.

Uva biodinámica. Volver a los hábitos ancestrales en el cultivo de la viña hasta conseguir los aromas y sabores de antes. Es el objetivo de los herederos de Raventós i Blanc, tras la poda invernal en Sant Sadurní d'Anoia.

TEXTO JOSEP-MARIA URETA FOTOS ELISENDA PONS



Pero no es esta luz la exigencia de la biodinámica. De la Luna se conocen sus fases de grosor, de nueva a llena, pero menos su posición de proximidad o lejanía de la Tierra. Es el ciclo que marca la Luna ascendente o descendente. Esta última para los estudiosos de la biodinámica es la que ejerce influencia en las plantas: su presión sobre la Tierra hace que la savia tienda a concentrarse en las raíces. La poda en las ramas de la vid, por tanto, es menos agresiva.

«La poda —explica Manuel Raventós Negra, presidente de RiB— es la primera intervención que determina la vendimia». De alguna manera, decidir bajo la luna descendente de in-

vierno por dónde se corta el sarmiento es fijar cuánta uva se va a recolectar («también decidimos por dónde cortamos la cartera, las ventas», ironiza Raventós) del *conca* espumoso que se venderá en el 2020.

Hacer una poda corta o larga es dejar muchas yemas (*martingala*) o solo un par (*pistola*), decidir cuánta uva puede crecer. Las lluvias posteriores determinarán si hay que actuar de nuevo (*poda verde*) en primavera. La tijera sobre el tronco desnudo también ha de saber modelar por dónde saldrán las hojas y su acción de fotosíntesis o de parasol de las uvas en cada fase.

«El mejor fertilizante es la huella del agricultor», insiste Josep Raventós, el

Un xarel·lo de 60 años en una parcela especial es el símbolo de la planificación de los cultivos a largo plazo

hereu y director general, instalado en Nueva York a la búsqueda del aval de los prescriptores mundiales de dónde está la autenticidad de los vinos. De momento los espumosos (*conca*) y vinos tranquilos de RiB están aceptados como *Grower sparkling wine, State bottled, Family business from 1497* (vino espumoso de cosecha, embotellado propio, familia elaboradora desde 1497).

Actitud abierta

La vuelta a las raíces de los descendientes de Josep Maria Raventós i Blanc, que dejó la empresa familiar Codorníu en 1982 tras ser el principal impulsor de la denominación cava desde

mediados de los años 60, también es un regreso a las raíces en el concepto de agricultura sostenible, que incluye el cultivo orgánico sin productos químicos de síntesis y algunas aportaciones de la biodinámica. La empresa Raventós Blanc cerró el ejercicio del 2013 con una facturación de 5,3 millones, un beneficio de 800.000 euros y un endeudamiento aproximado de 1,6 millones.

«Tenemos que entender más el suelo y el subsuelo», explica Manuel Raventós. La agricultura intensiva se ha centrado en proteger las plantas. La del futuro prefiere influir a través del suelo que alimenta las vides, con sus baños de Luna. ≡

Vea el vídeo de esta noticia con el móvil o en e-periodicos

