

Volver



12.02.13 | 4:19:05 PM

Josep Raventós y la renuncia a la denominación de origen Cava

Comentarios: 4

Josep Raventós es enólogo y sumiller. Pertenece a una familia que está en los registros históricos del vino español. Visitó Lima por primera vez atraído por la gastronomía. Durante su estadía, soltó una noticia que remeció los viñedos, la decisión de la familia Raventós de renunciar a la denominación de origen Cava.



(Flickr/ cyclonebill)

La familia Raventós tiene una historia larga con el Cava.

Y aburridísima (dice riendo). Somos la 20va generación haciendo lo mismo.

¿De verdad te parece tan aburrida?

No, lo digo con cachondeo. Me apasiona lo que hacemos, pero es el mismo oficio que pasa de padres a hijos hace 500 años. Nuestra granja Raventós tiene la mayor historia documentada de España desde 1497.

¿Cuál es tu objetivo hoy?

Quiero recuperar las raíces más auténticas y locales posibles. La idea auténtica de la granja de origen mediterráneo donde empezó el cultivo de la vid hace mil años.

¿Sientes que esas raíces se han perdido?

Sin duda. Nuestra zona es de poco éxito mientras que otras de peores características naturales se han colocado en la cúspide de los vinos de prestigio. Es el caso de Champagne en Francia. Reivindico que nuestras características de suelo y variedades de uva son muy superiores a las de Champagne y me apoyo en la historia de la viticultura. Hace mil años ya existía en nuestra zona, la historia de Champagne es reciente. Es momento de creer en nosotros mismos.

Pero el prestigio de Champagne es muy grande

Sí, pero se ha hecho en 200 años. Hace 20 años se creía que para hacer un gran cava había que imitar al champagne. Antes la prioridad estaba en la bodega y en el 'winemaking', hoy está en el campo y la naturaleza.

¿No crees que para lograr el mejor vino se necesita de ambos?

Solo puedes hacer un gran vino si tienes una gran materia prima. Para mi el 80% es el campo.

¿Pero sin los profesionales de nivel ni la técnica?

Eso se puede copiar, la naturaleza no, es irreplicable.

¿Quién fue el pionero de la familia que impulsó la Denominación de Origen Cava?

Josep Raventós Fatjó, abuelo de mi bisabuelo en 1872, creó el primer espumoso con uva Xarello. Mi abuelo José María Raventós logró la creación de la denominación de origen Cava y presidió el primer consejo regulador de la historia.

Recomana-ho

1.613 personas ho recomanen.
Inscriu-te. per saber què et

Suscribite a este Blog

Volver a la portada de Destilando pisco

SOBRE EL AUTOR



Soledad Marroquín Muñoz.

@solmarroquin Dirigió el Instituto del Vino y del Pisco (USMP) y desarrolló la curricula de carrera corta de Especialista y Catador de Pisco. Fue productora creativa y de contenidos de los "Entre tintos y blancos" (canal N) y "Divino Vino" (canal 6). Además, condujo el programa radial "Vinos, Piscos y Bebidas del Mundo" de Stereo 100. Actualmente es productora general de "Sabores y placeres del Mundo" que se transmite por Canal 5. Escribe sobre temas gastronómicos en publicaciones como "Somos", "Cosas", "Cosas Hombres", "Festín" y es columnista de la sección Maridaje de la revista "Sommelier". Co-autora del libro "Pisco Espíritu del Perú" para los representantes de las 21 economías APEC, por encargo del Ministerio de la Producción. Es miembro de la Comisión Nacional del Pisco, y miembro fundadora de APEGA - Sociedad Peruana de Gastronomía- y de la Asociación Peruana de Mujeres Catadoras.

Avisos PERÚRED

[Anuncia aquí](#)

IPHONE WATERPROOF



Carcasa para Iphone 4 y 4S a prueba de agua!! Carcasas impermeables y sumergibles
Contamos con stock en color negro, blanco y rosado. Oferta Kotear
S/. 110.00
www.kotear.pe

Cocina en Melamine



Fabricacion e instalacion a medida de muebles de cocina y pintura de poliuretano
www.nuestromercado.com

PlayMais ONE



Estimula de una manera activa y ayuda a las diferentes fases del desarrollo del niño
<http://nuestromercado.com>

¡Reloj Harley-Davidson®!



Reloj para caballero Harley-Davidson® marca Bulova con 34% de DSCTO. Colección exclusiva.
Precio Oferta: S/. 589.00
www.kotear.pe

¿Cómo está la situación del cava hoy en España?

Cuando mi abuelo negoció la creación de la denominación de origen en 1980, tuvo que aceptar desde el gobierno de Madrid que los municipios que estaban elaborando segundas fermentaciones en botella participaran de ella. Un error histórico. Como cada vez el conflicto catalán español va a más, otras regiones están aprovechando para hacer espumosos. Me parece muy bien, pero no es lo que perseguimos nosotros. Buscamos algo mucho más local.

¿Quiere decir que se retiran de la denominación de origen?

Decidimos retirarnos y ya lo hemos informado al Consejo Regulador del Cava. El Cava es una historia de éxito, de mucho futuro en el mundo, pero existe una inercia en sus distintas instancias organizativas que no podemos cambiar. Nuestra lucha y sueño es competir con los mejores espumosos del mundo. Por ello impulsamos la creación de una nueva denominación de origen que está naciendo con el nombre de Conca. Significa valle en catalán.

¿Cuáles serían las diferencias entre los espumantes con denominación Cava y los Conca?

La principal característica es que debe estar asociado a un territorio pequeño, donde los protagonistas son el origen, la tierra y la naturaleza. La viticultura debe ser orgánica y biodinámica pero no como un fundamentalismo sino recuperando el concepto de granja, donde hombres, animales y plantas coexisten y aprenden los unos de los otros.

Otro aspecto muy importante es que solo se trabajará con vides autóctonas: xarel·lo, parellada, macabeo, monastrel, entre otras, para así reivindicar su grandeza. En la etiqueta se mencionará el año de cosecha y por último los requisitos de elaboración serán más estrictos que el champagne. Ellos lo han hecho tan bien en los últimos 100 años que ahora nosotros tenemos que hacerlo mejor.

Cómo van a manejar los stocks que tienen?

Los inspectores retirarán la DO Cava de todas las etiquetas.

El proceso debe ser doloroso.

Es triste, pero a mí me gusta mirar hacia delante. En la familia hemos tenido discusiones al respecto pero las cosas se hacen con argumentos y respeto.

¿Qué crees que pensaría don Manuel?

Pensaría que en su día él apostó por hacer algo y que 150 años estamos apostando por hacer algo nuevo otra vez.

Etiquetas:

Cava, Raventós i Blanc

4 Comentarios

14.02.13 Me parece una decisión valiente y acertada. La generalización de la denominación de origen del Cava a todo el territorio Español fue un error. Nunca es tarde para corregir, es una apuesta de futuro, y en mi opinión, de éxito asegurado. Es la única manera de dar el auténtico valor o reconocimiento a un espumoso que quiere competir con los mejores del Mundo. Bienvenido a la D.O.Conca. Julián López (PiscoBcn)

Un interesante aporte para otras bebidas o productos con denominación de origen.

Publicado por: Julián López Tresierra

15.02.13 Saludos, Soledad. Nuevamente, muy interesante la propuesta.

Veras, sin desmerecer los cavas catalanes, lo cierto es que a día de hoy, cavas provenientes de otras regiones de España, registran tanta o mayor calidad. Numerosas "catas a ciegas", confirman la espléndida calidad lograda, por bodegas como: Dominio de la Vega, Pago de Tarsys o Torre de Oría.

Los "puristas" diran que la diferencia reside en las uvas (Macabeo, Xarel o Parellada). Lo cierto, Soledad, es que lo que define a los cavas, es su fidelidad al "metodo de doble fermentacion en botella" o "metodo champanoise", tambien llamado "metodo tradicional".

Soledad, probemos y degustemos lo diferente. Son muy recomendables los cavas Valencianos, Aragoneses, Riojanos, Navarros, sin olvidar a los de Castilla - León.

Un cordial saludo.

gracias por su comentario. El tema de Denominación de origen es muy valioso e interesante. Esperemos que lleguen esos cavas a Lima.

Publicado por: XABIER ETXEBELSEA ZUBEROGOITIA

15.02.13 Interesante la situación, deja algunas cosas sobre la mesa:

1. La relación de causalidad.

Retirarse de una D.O. cuyos valores ya no calzan con la de los fundadores es una decisión valiente y arriesgada, pero ese es el efecto. La causa es la extrema amplitud de algunas D.O. que generan divergencias y distorsiones pues más allá de las condiciones del terruño también los valores culturales son tan singulares como las zonas y microzonas.

2. La importancia de la reputación; solo se puede retirar voluntariamente sin morir en el

ENTRADAS RECIENTES

Josep Raventós y la renuncia a la denominación de origen Cava

"La soledad no es una condición humana del placer", la clave del maridaje según un maestro del whisky

El tour del chitcano

Perú Pisco, la guía pisquera de Lucero Villagarcía

Cóctel y ponche navideño

CATEGORÍAS

ARCHIVO

Febrero 2013

Enero 2013

Diciembre 2012

Noviembre 2012

Octubre 2012

Septiembre 2012

Agosto 2012

Julio 2012

Junio 2012

Mayo 2012

Abril 2012

Marzo 2012

Febrero 2012

Enero 2012

Diciembre 2011

Noviembre 2011

Octubre 2011

Septiembre 2011

Agosto 2011

Julio 2011

Junio 2011

Mayo 2011

Abril 2011

Marzo 2011

Febrero 2011

Enero 2011

Diciembre 2010

Noviembre 2010

Octubre 2010

Septiembre 2010