

Pepe Raventós: el rebelde con causa del mundo del vino

Por [Hugo Sabogal](#) Noviembre 3 de 2015 @HugoSabogal



Imagen: Cortesía Raventós

Pepe Raventós, heredero de una de las familias vinícolas con más tradición en España, está convencido de que puede producir uno de los mejores espumosos de su país.

Ser heredero de una familia con hondas raíces en el vino español podría haber convertido a Pepe Raventós en un chico mimado y quizás indiferente, dedicado a vivir del prestigio de su familia y –por qué no– de los bienes acumulados durante siglos.

Pero no fue así. Pepe es un hombre firme, franco y sin rodeos, que últimamente se ha convertido en el más vehemente contradictor y cuestionador del Cava (el espumoso ibérico). Y lo ha hecho a costa de arriesgar su propio futuro.

Pero a juzgar por el impacto positivo entre críticos y consumidores exigentes, Pepe ha abierto una ventana de expectación para esta categoría de vinos, cuya reputación ha caído en los últimos años debido a una incontrolada masificación.

Pepe heredó la veta crítica de su abuelo, Josep María Raventós i Blanc, quien se retiró de la legendaria bodega familiar Codorníu –que había regentado y ayudado a crecer–, debido a cambios estructurales internos con los que no estuvo de acuerdo.

Otro de sus logros incluía la fundación de la denominación de origen Cava. Pero Josep no se sentía a gusto con la popularización de la bebida, porque había aniquilado su más preciado tesoro: la identidad. Josep murió pescando en aguas bravas al poco tiempo de haber fundado Raventós i Blanc, en 1986, y por eso les correspondió a su hijo, Manuel, y su nieto, Pepe, tomar las riendas del nuevo emprendimiento.



Pepe Raventós participa activamente en el proceso de selección y producción de sus vinos

A pesar de que Manuel y Pepe intentaron demostrar que el Cava catalán gozaba de condiciones ideales para ponerse a la altura de los grandes vinos de la Champaña, nadie siguió sus pasos. Lo que interesaba a sus competidores eran los volúmenes y la rentabilidad. Adicionalmente, el Cava ya había ampliado sus dominios a Valencia, Navarra, el País Vasco, Rioja y Aragón, alejándose del concepto clásico de provenir de un lugar específico.

[Lea también: Los vinos recomendados por Pepe Raventós](#)

Fue entonces cuando Manuel y Pepe decidieron, en 2012, retirarse de la denominación Cava –algo que sus colegas interpretaron como un sacrilegio–, pero al tiempo anunciaron la creación de una nueva indicación geográfica, inspirada en la zona donde están plantados sus antiguos viñedos y donde dan fruto sus vides. Este paraje, llamado Conca del Riu Anoia, está llamado a convertirse, para los Raventós al menos, en fuente de los mejores espumosos españoles. Formada hace 16 millones de años, la cuenca ha guardado depósitos de conchas marinas, o sea, una traza calcárea capaz de entregar vinos minerales y vibrantes, destinados a resistir largos años. Es decir, algo muy distinto de lo que practica el resto del sector, que tiene como meta no dejar caer la cuota de 220 millones de botellas anuales.

Otra diferencia es el tiempo en botella: un promedio de nueve meses para las grandes bodegas frente a un año y ocho meses, como mínimo, para los Raventós. “Ya nadie hace vinos de calidad suprema; nadie se concentra solamente en las uvas catalanas (Macabeo, Xarel-lo y Parellada); nadie añeja por largos períodos; nadie declara sus añadas, y nadie se abstiene de usar sulfitos”, argumenta Pepe. “En cambio, nuestra meta es hacer un espumoso memorable, que hable claramente de su terruño”.

Y aunque existen unos cuatro productores de Cava de alta calidad –como Gramona, Recaredo, Mestres y Agustí Torelló–, casi nadie, a diferencia de Raventós, trabaja la viticultura orgánica y biodinámica, como compromiso inquebrantable con la tierra y con el medioambiente.

http://revistadiners.com.co/gastronomia/29994_pepe-raventos-el-rebelde-con-causa-del-mundo-del-vino

