RAVENTÓS i BLANC

PREMIO A LA PERSONALIDAD VINÍCOLA PARA PEPE RAVENTÓS

Otorgado el 7 de Abril de 2014 en el Basque Culinary Center, Guipúzcoa

Pepe Raventós fue galardonado este lunes 7 de Abril de 2014 en el Basque Culinary Center de Guipúzcoa con el premio "a la Personalidad Vinícola", otorgado en el marco de la segunda edición de Only Wine.

Además, se otorgaron los siguientes galardones:

- Premio a la personalidad vinícola: **Pepe Raventós**
- Premio a la trayectoria: **Quim Vila**.
- Premio al mejor tratamiento del vino por jóvenes: **Amaiur Martinez**.
- Premio a la mejor tienda especializada: **Lukas**
- Premio a la divulgacion: **Bar restaurante Gartxo**
- Premio al mejor sumiller 2013: **Mariano Rodriguez** (Arzak)

Estos premios se otorgaron durante la celebración de la segunda edición de Only Wine, donde diferentes bodegas pudieron exponer sus productos en un entorno meramente profesional

El galardón a **Pepe Raventós**, *Director y Enólogo de Raventós i Blanc*, 40 años recién cumplidos, se debe a su trayectoria al frente de esta bodega, y en especial al movimiento **Conca del riu Anoia** que inició el mes de Noviembre del 2012 cuando decidió que Raventós i Blanc dejaba la DO Cava.

Pepe Raventós, es la 21ª generación de viticultores trabajando la **Finca** Raventós i Blanc. Una finca de 90 Hectáreas que ha pasado de generación en generación desde **1497** hasta nuestros días, de padres a hijos.

Director, enólogo y viticultor en Raventós i Blanc. Dinámico, activo, apasionado del mundo del vino y la viticultura. Pepe Raventós se incorporó el año 2001 a Raventós i Blanc. Vinculado desde pequeño al mundo del cava, Pepe pasaba veranos vendimiando en Sant Sadurní, ya de más joven compartió horas de trabajo en el campo en **Saint Emilion**, aprendiendo a elaborar tintos. Enólogo por la Universidad **Complutense de Madrid**, adquiere su experiencia en la elaboración de vinos de terruño trabajando con **Didier Dagenau** en **Poully Fume**, **Olivier Lamy** en **Saint Aubin**, **Herald Hexamer** en el **Nahe**; y **Phillippe Blanc** en **Alsacia**.

Inquieto, persigue la excelencia en todos los detalles de su bodega. Su objetivo, cumplir el sueño de su abuelo: convertir Raventós i Blanc en una marca viticultora de prestigio internacional.

En 2012 Pepe Raventós decide que Raventós i Blanc deje la DO Cava para iniciar un nuevo camino: **CONCA DEL RIU ANOIA,** *el nombre de una pequeña área geográfica que nos ayude a transmitir y conocer mejor nuestra tradición vitícola, la fuerza de nuestra tierra, las tipicidades de nuestras uvas y las características de nuestros suelos: nuestra manera de elaborar vinos espumosos. Pepe Raventós está convencido de que existe una oportunidad para vinos sinceros, fruto de una finca, de un clima concreto, de unas variedades autóctonas y de una viticultura exigente, precisa y respetuosa.*

Conca del riu Anoia, unos compromisos sinceros con nuestra manera de trabajar: Origen Valle del riu Anoia, 100% vinificación y elaboración propia, mínimo 50% viñas propias, 100% viticultura ecológica, 100% variedades autóctonas, crianza mínima 18 meses sobre lías, vinos espumosos siempre de añada.

Durante dicha jornada Pepe Raventós impartió además una cata magistral de diferentes espumosos del mundo, a un grupo muy selecto de sumilleres de los mejores restaurantes del País Vasco.

Si necesitan más información no duden en contactarnos, al teléfono 938183262 o al correo electrónico marta.rafols@raventos.com

Sin otro particular, reciban un atento saludo.

DIRECTO AL PALADAR

Plataforma Editorial, 16 €

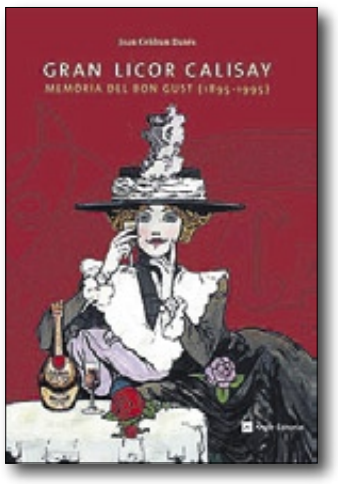
Este es otro ejemplo de cómo el contenido digital puede tener prolongación en formato papel: Directoalpaladar.com, el blog de cocina número uno en España, ya tiene libro homónimo en el que los editores del portal *online* comparten especialidades de sus abuelas, recetas internacionales y otras que siguen las tendencias de la cocina actual, así como creaciones propias.

GRAN LICOR CALISAY

Joan Celdran i Danés

Angle Editorial, 48,50 €

Un exhaustivo repaso a la historia del emblemático licor que la familia Mollfulleda elaboró en Arenys de Mar. La chef Carme Ruscalleda firma el prólogo de esta obra premiada con el *Gourmand World Cookbook Award*, que lo acredita como mejor libro catalán del año en la categoría Mejor Libro de Historia de una Bebida.

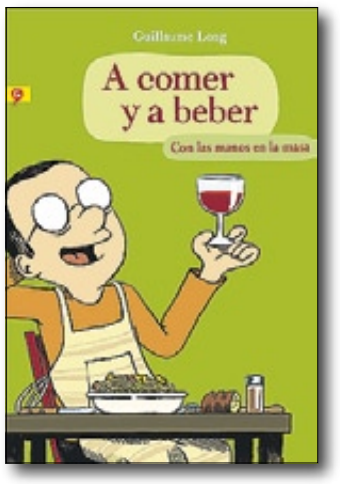


A COMER Y A BEBER

Guillaume Long

Ediciones Salamandra, 24 €

Divertidas viñetas que responden a las preguntas existenciales de todo *foodie* que se precie (¿Cómo asar una trucha?). Con mucho humor, también comparte recetas clasificadas por estaciones y experiencias tales como un viaje culinario a Estocolmo; la guía del café parisino o el recuerdo de sus primeras *chuches*.



SIBARCITAS

SELECCIÓN ESPECIAL

Un Rioja excepcional

La prestigiosa bodega Marqués de Terán (La Rioja) lanza su vino más reconocido en concursos nacionales e internacionales: Selección Especial 2009, un monovarietal de tempranillo que solo se produce en añadas de excelente maduración.

RECONOCIMIENTO

Pepe Raventós, premiado

Pepe Raventós, director y enólogo de Raventós i Blanc, ha sido galardonado por su trayectoria al frente de la prestigiosa bodega con el premio a la Personalidad Vinícola, otorgado en la segunda edición de la Feria Only Wine Basque Culinary Center de Guipúzcoa.

HG RESERVA FAMILIAR

Un aceite exclusivo

Este aceite, del que solo se comercializan 10.000 unidades, nace en Sevilla, resultado de un minucioso proceso de selección manual de aceitunas de una variedad autóctona, la manzanilla, y de una molturación en verde que tiene lugar el mismo día en el que se produce la recogida.

CONCURSO JÓVENES TALENTOS 2014
Receta Finalista.

Timbal de calabaza y butifarra negra con canelones de col rellenos de girella y coulis de calabaza.
Frutos silvestres componen el tierno sabor del Raimat Cabernet, excelente compañero para una receta de carácter, equilibrada con verduras.

Adrià Aragón López.
Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida.

Talento en versión original.

RAIMAT
VITICULTURA SOSTENIBLE

Disfruta de la receta en: YouTube

Noms propis

Redacció | Actualitzat el 10/04/2014

Premi a la "Personalitat vinícola" per a Pepe Raventós

El premi va ser atorgat el 7 d'Abril de 2014 al Basque Culinary Center, Guipúscoa, juntament amb el Premi a la "Trajectòria" que va recollir Quim Vila de Vila Viniteca.

Pepe Raventós va ser guardonat aquest dilluns 7 d'Abril de 2014 al Basque Culinary Center de Guipúscoa, amb el premi "a la Personalitat Vinícola", atorgat en el marc de la segona edició de la Fira Only Wine.

A més a més, es varen atorgar els següents guardons:

- Premi a la personalitat vinícola: Pepe Raventós
- Premi a la trajectòria: Quim Vila.
- Premi al millor tractament del vi per joves: Amaiur Martinez.
- Premi a la millor tenda especialitzada: Lukas
- Premi a la divulgació: Bar Restaurante Gartxo
- Premi al millor sumiller 2013: Mariano Rodriguez (Arzak)

El guardó a Pepe Raventós, Director i Enòleg de Raventós i Blanc, 40 anys acabats de fer, es deu a la seva trajectòria al capdavant d'aquesta bodega, i especialment al moviment Conca del Riu Anoia, que va iniciar el mes de Novembre del 2012 quan va decidir que Raventós i Blanc deixava la DO Cava. Pepe Raventós, es la generació número 21 de viticultors treballant la Finca Raventós i Blanc.
Una finca de 90 Hectàrees que ha passat de generació en generació des de 1497 fins a l'actualitat, de pares a fills. Director, enòleg i viticultor a Raventós i Blanc. Pepe Raventós es va incorporar l'any 2001 a Raventós i Blanc. Vinculat des de ben petit al món del cava, Pepe passava estius veremant a Sant Sadurní, ja de més jove va compartir hores de treball al camp a Saint Emilion, aprenent a elaborar vins negres.
Enòleg per la Universidad Complutense de Madrid, adquireix la seva experiència en la elaboració de vi de terroir treballant amb Didier Dagenau a Poully Fume, Olivier Lamy a Saint Aubin, Herald Hexamer al Nahe; i Phillippe Blanc a Alsàcia.

Al 2012 Pepe Raventós decideix queRaventós i Blanc deixi la DO Cava per iniciar un nou camí: CONCA DEL RIU ANOIA, el nom d'una petita àrea geogràfica que ens ajudi a transmetre i conèixer millor la nostra tradició vitícola, la força de la nostra terra, les tipicitats del nostra raïm, i les característiques del nostre sòl: la nostra manera de elaborar vins escumosos.

Durant aquesta jornada Pepe Raventós va impartir a més a més un tast magistral de diferents escumosos del món, a un grup molt selecte de sumillers dels millors restaurants del País Basc.

vadevi.cat

El Basque Culinary Center premia Pepe Raventós i Quim Vila

Els guardons es va atorgar aquest dilluns 7 d'Abril a Guipúscoa

Pepe raventós, al moment de recollir el guardó Foto: Raventós i Blanc

Pepe Raventós amb el premi "a la Personalitat Vinícola" i Quim Vila, amb el premi "A la trajectòria" han estat guardonats aquest dilluns 7 d'Abril al Basque Culinary Center de Guipúscoa, en el marc de la segona edició de la Fira Only Wine.

Els guardons atorgats van ser els següents:

- Premi a la personalitat vinícola: Pepe Raventós
- Premi a la trajectòria: Quim Vila.
- Premi al millor tractament del vi per joves: Amaiur Martinez.
- Premi a la millor tenda especialitzada: Lukas
- Premi a la divulgació: Bar Restaurante Gartxo
- Premi al millor sumiller 2013: Mariano Rodriguez (Arzak)

Pepe Raventós és director i enòleg de Raventós i Blanc, té 40 anys acabats de fer, i segons el comunicat del celler, el guardó "es deu a la seva trajectòria al capdavant d'aquesta bodega, i especialment al moviment Conca del Riu Anoia, que va iniciar el mes de Novembre

+90 Parker <20 Euros

Noticias del Vino

Pepe Raventós recibe en Guipúzcoa el premio a la personalidad vinícola de Only Wine

Publicado por **Verema** el 09 de Abril de 2014 Comentarios 0

En la segunda edición del Only Wine celebrado en el País Vasco, más concretamente en el Basque Culinary Center de Guipúzcoa el pasado lunes 7 de abril, se le ha otorgado a Pepe Raventós (de Raventós i Blanc) el premio a la Personalidad Vinícola

Además, se otorgaron los siguientes **galardones**:

- **Premio a la personalidad vinícola**: Pepe Raventós.
- **Premio a la trayectoria**: Quim Vila.
- **Premio al mejor tratamiento del vino por jóvenes**: Amaiur Martínez.
- **Premio a la mejor tienda especializada**: Lukas.
- **Premio a la divulgación**: Bar restaurante Gartxo.
- **Premio al mejor sumiller 2013**: Mariano Rodríguez (Arzak)

Los premios fueron entregados en la celebración del **Only Wine** en su segunda edición, gala en la cual las **diferentes bodegas** participantes expusieron sus vinos y productos a los allí presentes en un entorno muy profesional.

Pepe Raventós, de 40 años, y **Director y Enólogo de Raventós i Blanc**, fue galardonado con este premio debido a su gran trayectoria en esta bodega, y especialmente por su decisión de noviembre de 2012 de iniciar el movimiento Conca del riu Anoia, cuando decidió que Raventós i Blanc dejara la DO Cava.

verema

Verema

Representante de la empresa editora de este sitio web, Verema Interactiva S.L., con sede social en Valencia (España).

Envía tu consulta

Twitter RSS e-Mail Facebook

Buscar en este blog Buscar

Anteriores Más leído Más recomendado

1. Éxito de los vinos de Jerez en el Sherry Festival de Madrid
2. Convenio de promoción de los vinos de D.O Rueda y Ribera del Duero en USA
3. Éxito de la DO Utiel-Requena en la feria Alimentaria
4. Ánima de Raimat, nueva gama de Raimat para hostelería selecta
5. Sherry Festival 2014 de Madrid: más de cien actividades relacionadas con el Vino de Jerez

Etiquetas

Bodegas Bodegas Torres Bodegas Vicente Gandía Cava Vino blanco Vino de Ribera del Duero Vino de Rueda Vino de Utiel-Requena vino espumoso vinos

Ver todas

Últimos comentarios

Pepe Raventós es el representante de la 21ª generación de viticultores trabajando la Finca Raventós i Blanc. Una finca de 90 Hectáreas que ha pasado de generación en generación desde 1497 hasta nuestros días, de padres a hijos.

Director, enólogo y viticultor en **Raventós i Blanc**. Dinámico, activo, **apasionado del mundo del vino y la viticultura**. Pepe Raventós **se incorporó el año 2001 a Raventós i Blanc.** Vinculado desde pequeño al mundo del cava, Pepe pasaba veranos vendimiando en Sant Sadurní, ya de más joven compartió horas de trabajo en el campo en Saint Emilion, aprendiendo a elaborar tintos. Enólogo por la Universidad Complutense de Madrid, adquiere su **experiencia** en la elaboración de vinos de terruño trabajando **con Didier Dagenau** en Poully Fume, Olivier Lamy en Saint Aubin, Herald Hexamer en el Nahe; y Phillippe Blanc en Alsacia.

Inquieto, persigue la excelencia en todos los detalles de su bodega. Su objetivo, cumplir el sueño de su abuelo: convertir Raventós i Blanc en una marca viticultora de prestigio internacional.

En **2012** Pepe Raventós **decide que Raventós i Blanc deje la DO Cava** para iniciar un nuevo camino: **Conca del Riu Anoia**, el nombre de una pequeña área geográfica que nos ayude a transmitir y conocer mejor nuestra tradición vitícola, la fuerza de nuestra tierra, las tipicidades de nuestras uvas y las características de nuestros suelos: nuestra manera de elaborar vinos espumosos. Pepe Raventós está convencido de que existe una **oportunidad para vinos sinceros**, fruto de una finca, de un clima concreto, de unas variedades autóctonas y de una viticultura exigente, precisa y respetuosa.

Conca del Riu Anoia, unos compromisos sinceros con nuestra manera de trabajar: **Origen Valle del riu Anoia, 100% vinificación y elaboración propia, mínimo 50% viñas propias, 100% viticultura ecológica, 100% variedades autóctonas, crianza mínima 18 meses sobre lías, vinos espumosos siempre de añada.**

Durante dicha jornada **Pepe Raventós** impartió además una cata magistral de diferentes espumosos del mundo, a un grupo muy selecto de sumilleres de los **mejores restaurantes del País Vasco**.

Me gusta 0 Twittear 1 +1 0 Me gusta 1

Etiquetas: Raventós i Blanc · Pepe Raventós · Quim Vila · Vino de Conca del Riu Anoia · Basque Culinary Center · Only Wine

0 Comentarios Añadir comentario

- Excelente organizacion con lo mejor de lo mejor. Cata inolvidable de VOS y VORS
  Anubis7 09/Abril (15:14)
- Un gran éxito y un gran acierto el asistir! Grandes bodegas con grandísimos
  Imperial Vs72 09/Abril (14:21)
- En efecto, un gran éxito de convocatoria y de público, gran elenco de bodegas y
  EuSaenz 09/Abril (12:23)
- Estuvo fantástico, muy por encima de las espectativas creadas!!! los talleres
  nacho74 09/Abril (11:57)
- Gran imperio se está gestando y además con buenos vinos
  Abreunvinito 06/Abril (17:38)

Sitios que sigo

- Verema.com

Foros Foros temáticos
Vinos Blancos
Catas Aceites
Turismo Hoteles
Utilidades Artículos
Síguenos en

"La pasión es lo más importante"

Tertulia entre generaciones de cocineros en Basque Culinary Center.

Izq. de abajo a arriba: Pili Carbonell (Rekondo); Ander Esarte (Txuleta); Rubén Trincado (Mirador de Ulía); Iñigo Galatas.
Dha. de abajo a arriba: Juan Mari Humada (Hidalgo 56); Pedro Subijana (Akelarre); Dani López (Kokotxa); Xabier Urdangarin (La Espiga).

Xabi Urdangarín en un momento de la tertulia catando el vino.

Texto: **Iñigo Galatas**
Fotos: **Nagore Iraola**

Pedro Subijana: *"Ahora los jóvenes lo tienen mejor porque la cocina tiene más glamour. Cuando yo empecé la cocina era lo último, a ella llegaban los malos estudiantes y gente de buen vivir, no era muy recomendable, además del esfuerzo que suponía, en la cocina del María Cristina estaba horas frente a los fogones y detrás de mí había un horno prusiano a todo meter".*

Así es como abrió la tertulia que mantuvimos en el Basque Culinary Center, el mejor lugar posible para hacer una tertulia entre generaciones de cocineros. Allí estaban además de **Pedro Subijana, Juan Mari Humada, Rubén Trincado, Dani López, Ander Esarte** y los jóvenes **Pili Carbonell** y **Xabi Urdangarín**. *"Para que conste, hoy en día también se pasa calor en las cocinas"* le respondió **Ander Esarte**, *"yo tengo que estar todo el día en la parrilla y se pasa calor"* dijo entre risas.

Y para arrancar la tertulia nada mejor que un aperitivo de anchoas y la **ventresca de bonito de Zallo**, desde Bermeo y de manera artesana, una presentación impecable y un producto que está muy por encima de la media, carnosas y con mucho sabor las anchoas y jugosa la ventresca. Todo acompañado de **L'Hereu 2011, el espumoso de Raventos i Blanc** que supone el comienzo de una nueva era, es el entrado de gama y es un gran espumoso de la Conca del Riu Anoia. Un buen arranque.

"Hoy en día también se les exige más a los jóvenes", decía **Dani López**, *"hoy se tienen que poner las pilas desde el primer día, entre estudiar y las prácticas enseguida se enteran de lo que es esta profesión"*. En eso

---

LA ESTRELLA

Txarri-Txiki

La empresa de Aia es conocida en el sector gracias a la deliciosa chistorra que elabora siguiendo los métodos artesanales, utilizando las más modernas maquinarias y con la mejor materia prima.

El resultado es un producto inmejorable cuya calidad ha sido reconocida en varios certámenes, como el Campeonato de Txistorra de Euskadi (Ordizia) y el de Santo Tomás (San Sebastián).

www.txarritxiki.com

UNA MORCILLA MUY MIMADA

Olano Harategia

La de Olano Harategia es la mejor morcilla de Beasain, cuna de este embutido. Así lo certifican los numerosos premios que ha recibido en los más de 20 años de trayectoria que tiene este establecimiento familiar, toda una referencia de calidad en el mundo de la gastronomía. *"Es un producto por el que apostamos fuerte y que mimamos mucho"*, nos cuenta José Manuel Olano. *"La elaboramos artesanalmente con puerro, cebolla, manteca y sangre de cerdo de primera calidad"*.

Tel.: 943 880 778

CON EUSKO LABEL

Ekain

Las hamburguesas que desde hace dos años elabora **Harakai - Urkaiko** y comercializa bajo la marca Ekain, están hechas con carne de nuestros caseríos y cuentan con el distintivo de calidad Eusko Okela.

www.urkaiko.com

estaban de acuerdo todos. Pili Carbonell lo dejó bien claro: *"Yo era una buena estudiante, a mí me llevó a la cocina mi pasión".*

"La pasión, eso es lo más importante, eso es lo que no tiene que cambiar nunca de una generación a otra" comentaba **Juan Mari Humada**. *"Cuando me viene alguien con un curriculum lo que más me interesa es hablar con él para ver si realmente le apasiona la cocina, es lo único que interesa".*

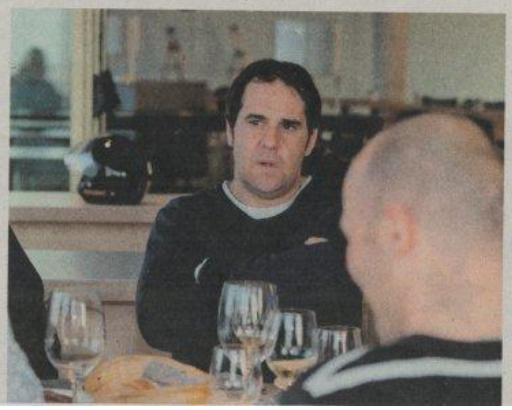
Debe ser lo que ponen los **Olano** en Beasain para hacer su famosas morcillas. Porque el aperitivo siguió con las morcillas y una txistorra que cada día me gusta más. La morcilla en su punto, curiosamente hubo dos piezas y eran diferentes, una gustó más a unos y la otra a otros, pero te da la idea de la artesanía con que se hacen. Y la txistorra es una de las especialidades de **Txarri Txiki**, la empresa cárnica situada en Aia que asegura su frescura. Destaca su equilibrio entre el magro y el graso, perfecto, y la consistencia de la pieza lo que permite hacerla de las dos maneras (cocida y frita) sin que te dé problemas y conserve todo el sabor.

La tertulia se fue animando y entramos en un terreno sorprendente porque Pedro lanzó una pregunta: *"¿Por qué hay menos guipuzcoanos en la cocina?"*. El BCC es, precisamente, un ejemplo de eso, jugosas, la cooperativa lleva dos años con estos productos en el mercado y a nadie le extrañó que estén teniendo tanto éxito. La mano en la cocina la puso un joven cocinero, el segoviano Eduardo García (asesorado de cerca por Juan Mari Humada).

Llegamos al postre hablando de los clientes. "Si han cambiado mucho en estos años" contaba Pedro, *"ahora te vienen sabiendo más, es normal con internet, pero también nos encontramos con el desafío diario*

Tejas y Xaxus de Gorrotxategi siempre sientan bien para un postre y además tienen la ventaja de que te los administras a pesar de que sea difícil. Es fácil llegar a la conclusión de que es la mejor solución para el postre cuando no quieres complicarte una comida. Están en su punto, están buenos y te dan el toque dulce necesario para terminar.

Y todo se tomó con **Beronia Viña Viejas**, un vino elegante desde la copa, muy complejo y equilibrado, lima, zumo de lima y semillas de cardamomo y hubo otro con refresco de naranja, gotas de angostura y palo de regaliz. Cualquiera de las dos versiones está muy bueno, refrescante, ligero y con color. Al final nos quedamos unos pocos gracias a esa copa que entraba tan bien y que invitaba a una tertulia más larga.



BERONIA VIÑAS VIEJAS 2010

Bodegas Beronia

D.O.C. Rioja
100% Tempranillo
Color: Viste color granate con reflejos violáceos que denotan su juventud. **Aromas:** Intensa y compleja nariz en la que se engarzan frutos rojos y notas minerales con suaves pinceladas de cacao y almendras tostadas. **Boca:** Amplio y carnoso de paso muy fresco y equilibrado. Vino vivo y envolvente marcado por la fruta y armonía de sensaciones. **Maridaje:** Ideal para acompañar carnes rojas, asados, caza y embutidos ibéricos.

www.beronia.es

L'HEREU 2011

Raventós i Blanc

Coupage: 45% Macabeu vendimiado a partir del 22 de Agosto. 35% Xarel.lo vendimiado a partir del 29 de Agosto.20% Parellada vendimiado a partir del 12 de Septiembre. **Elaboración:** Viticultura ecológica en transformación a Biodinámica. Ensamblaje, segunda fermentación en botella y crianza mínima de 15 meses en posición de rima. Fecha de degüelle indicada en la contraetiqueta. **Nota de cata:** Muestra un elegante y sutil aroma,

EL ÁLBUM

LLUÍS PERMANYER

La hoguera del solsticio de verano

La anochecida del 23 de junio era esperada por casi todos, aunque muy especialmente por la chiquillería. Era un día en el que se les permitía encamarse mucho más tarde, pues no había que perderse la celebración de la verbena de Sant Joan. Con esta festividad la Iglesia santificó el rito pagano del solsticio de verano.

Una de las costumbres más festejadas en aquella noche era la de prender fuego a la montaña de madera puesta en pie. Y eran los niños quienes se la habían trabajado con ahínco durante jornadas.

Todo principiaba mediante la visita a pisos y sobre todo almacenes del barrio, que eran bien conocidos. Pedían que les entregaran aquellos muebles y trastos que ya no cumplían servicio alguno, hasta el extremo de que librarse de ellos podía constituir un alivio: una silla paticoja, un camastro desvencijado, cajas, toda clase de maderas. Esta fotografía es bien representativa.

Un mayor con experiencia instruía a los chiquillos en la forma que era menester amontonar lo recogido. Y es que era necesario plantar un centro que aguantara las piezas.

Al encender la pira, estallaban los fuegos artificiales, más o menos potentes y duraderos según el dinero reunido. Lo esencial eran los petardos, los cohetes y las ruedas.

Antiguamente, en la Barcelona amurallada se acabó prohibiendo estas fogatas, debido a la angostura de los espacios. Sólo se toleraban en alguna plaza amplia, cerca de la Esplanada, en la playa de la Barceloneta y en zonas aún no urbanizadas del Raval. Pese a los edictos que promulgaba el poder, no se cumplían al pie de la letra las prohibiciones: una cierta manga ancha mandaba en aquella noche, si no resultaba peligroso.

En los cruces del Eixample se multiplicaron las *fogueres*.

Un remate graciosamente artístico corona la pira

En la Dreta nunca enraizó, al estimar que era cosa de menestrales; en la Esquerra era distinto. En los años recientes de bonanza económica, en la confluencia de Casp-Bruc se organizaba una buena celebración al calor de una gran fogata y un muy sonoro petardeo.

Amén de la fogata, antaño cumplían, incluso los incrédulos, una serie de rituales

Los incrédulos tragaban a pies juntillas lo que mandaba la tradición: había que saltar sobre la hoguera, siete veces, para así evitar durante un año las quemaduras; y asar ajos, con el fin de prevenir la sarna. También había que bañarse en el mar al sonar las doce y subir a las alturas para contemplar el nacimiento del nuevo día.

Zamparse la *coca* es una costumbre relativamente reciente: se puede fijar hacia 1860.

Y cobró prestigio celebrar con muchos invitados el solsticio en la azotea de casa. Los *terrats*, sobre todo del Eixample, vivieron unos tiempos de esplendor en este sentido.

La verbena de Sant Pere se vivía con menos entusiasmo.

PÉREZ DE ROZAS / IMAGEN CEDIDA POR EL ARXIU FOTOGRÀFIC DE BARCELONA

CUADERNO BARCELONÉS

UN SANT JORDI VISUAL

Sant Jordi a Barcelona es un libro delicioso que un Ajuntament editor acaba de poner en librerías. Consol Bancells, la acreditada fotógrafa del modernismo, hace gala de conseguir el mayor lucimiento de cada obra, merced a una excelente selección de las piezas y un tratamiento individualizado según género y materia. Narcís Sayrach domina tanto el tema que, pese a la brevedad de los textos, aporta información profunda: en dos líneas da la clave sobre la interpretación de la fachada de la casa Batlló, que no aparece ni en monografías. Quiero revelar el motivo de tantos *santjordis* de 1974-77 pertenecientes al patrimonio cultural de la Diputación: Samaranch presidía institución. Su talante coleccionista le llevó a encargar a demasiados artistas la recreación del santo. Tàpies me contó que, pese a la insistencia y libertad de interpretación, había dado su negativa como respuesta. Y Tarradellas me confesó que lamentaba tamaño despilfarro sin sentido. Puesto que vuelve a ser actualidad, importa recordar que Lerroux esgrimió una amenaza creíble al descubrir que en el mosaico que corona la Casa de les Punxes el nacionalista combativo Puig i Cadafalch había inscrito esta leyenda: "Sant Patró de Catalunya, torneu-nos la llibertat".

NUTRICIÓN

Normas básicas para comer bien sobre ruedas

MAGDA CARLAS
Barcelona

Dentro de muy pocos días se iniciará el periplo vacacional de Semana Santa y miles de personas se desplazarán con su vehículo, algunas de ellas durante muchas horas. Pues bien, para que tanto desplazamiento transcurra sin problemas es recomendable, además obviamente de cumplir las normas de circulación, que la dieta sea adecuada. No es difícil, sólo hay que recordar algunos puntos.

Uno de ellos, muy básico, es el de mantener una hidratación adecuada. A menudo cuando estamos en un vehículo muchas horas nos olvidamos que hay que beber, agua básicamente, y que una deshidratación del 1% ya puede reflejarse en una menor agilidad mental. Es cierto que las bebidas de cola y los cafés pueden ayudar a estar más despiertos, pero sólo si se toman en dosis moderadas. Un exceso nos dará una excitabilidad que no ayudará precisamente a ser hábiles con el volante. Pasando al terreno de lo sólido, no es nada recomendable conducir con hambre. Esta desagradable sensación refleja en general una glucemia (nivel de glucosa en sangre) baja y no hay que olvidar que el principal *alimento* del cerebro es la glucosa. Es recomendable comer cada 3-4 horas integrando alimentos ricos en carbohidratos de absorción lenta: pan, pasta, etcétera. Un bocadillo de pan integral con jamón o una ensalada de pasta son platos perfectos. Mucho mejor que los pasteles o bollos porque estos, más ricos en azúcares, provocaran una hipoglicemia posterior nada deseable. Por supuesto hay que evitar menús con platos densos como guisos, frituras... Para una conducción óptima es deseable que, después de comer, el menú sea un simple y agradable recuerdo.

Respecto al alcohol no hay mucho que añadir: es mejor evitar cualquier tipo y cantidad de bebida alcohólica. Tampoco hay que olvidar que parar cada dos horas es fundamental, así como mantener una temperatura adecuada dentro del vehículo. Cuatro consejos sencillos que ayudarán a tener un viaje mejor.●

La sugerencia

Bocadillo viajero

Untar con un poco de aceite de oliva unos 50-60 g de baguette de pan integral o de cereales. Añadir un huevo duro cortado en rodajitas. También pimientos del piquillo en conserva cortado en tiritas de manera que recubran el huevo. Este es un tentempié sano ideal para viajar que se conserva en buenas condiciones durante horas sin perder el sabor ni el valor nutritivo.

GASTRONOMÍA

RESTAURANTE

Nueva carta de champán en Espai Kru

STEVEN SILVESTRE

Juan Carlos y Pedro Iglesias

■ Por sugerencia de Ferran Adrià, Espai Kru, del grupo Rías de Galicia, ha incorporado una carta de 30 champanes que se ofrecen por menos de 80 euros. La selección la ha realizado el sumiller Paco Marín, con asesoramiento de Ferran Centelles. Según Juan Carlos Iglesias, director del restaurante, "a la oferta de Espai Kru le pega muy bien el champán". Este se agrupan bajo las categorías de frescos, equilibrados, rosados y voluminosos. / **R. Francàs**

PREMIO

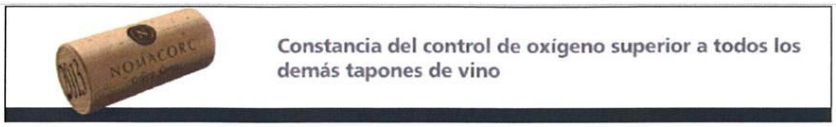
El Basque premia a Pepe Raventós

■ El lunes se celebró en el donostiarra Basque Culinary Center la segunda edición de Only Wine. Obtuvo el premio a la personalidad vinícola Pepe Raventós. Otro catalán, Quim Vila (Vila Viniteca), consiguió el premio a la trayectoria. También fue reconocido como mejor sumiller del 2013 Mariano Rodríguez, del restaurante Arzak, de Juan Mari y Elena Arzak.

ANIVERSARIO

Xiringuito Escribà cumple 20 años

■ El Xiringuito Escribà celebró el martes sus veinte años de vida. El propietario del establecimiento de la Vila Olímpica, Joan Escribà, lo celebró con una cena de homenaje a la Barcelona que dejó de vivir de espaldas al mar gracias a los Juegos Olímpicos del 92. Escribà es copropietario con Carles Abellán de otro chiringuito, La Guingueta de la Barceloneta.



Revista gastronómica de actualidad
VINOS Y RESTAURANTES
CURT EDICIONES

Premio a la Personalidad Vinícola para Pepe Raventós

11-abril-2014

Pepe Raventós, director y enólogo de la bodega Raventós i Blanc, fue galardonado este lunes 7 de abril en el Basque Culinary Center de Guipúzcoa, con el premio "a la Personalidad Vinícola", otorgado en el marco de la segunda edición de la Feria Only Wine.

Además, se otorgaron los siguientes galardones:
- Premio a la trayectoria: Quim Vila.
- Premio al mejor tratamiento del vino para jóvenes: Amaiur Martínez.
- Premio a la mejor tienda especializada: Lukas
- Premio a la divulgación: Bar Restaurante Gartxo
- Premio al mejor sumiller 2013: Mariano Rodríguez (Arzak)

El galardón a Pepe Raventós, con 40 años recién cumplidos, es fruto de su trayectoria al frente de la bodega Raventós i Blanc, y especialmente al movimiento Conca del Riu Anoia, que inició en el mes de noviembre del 2012 cuando decidió que Raventós y Blanc dejaba la DO Cava. Pepe Raventós, pertenece a la generación número 21 de viticultors de la Finca Raventós i Blanc. Una finca de 90 hectáreas que ha pasado de generación en generación desde 1497 hasta la actualidad, de padres a hijos. Director, enólogo y viticultor, Pepe es dinámico, activo, apasionado del mundo del vino y la viticultura. Pepe Raventós se incorporó en 2001 a la bodega familiar. Vinculado desde muy pequeño al mundo del cava, Pepe pasaba veranos vendimiando en Sant Sadurní (Barcelona), y compartió horas de trabajo en el campo en Saint Emilion, aprendiendo a elaborar vinos tintos. Enólogo por la Universidad Complutense de Madrid, adquiere su experiencia en la elaboración de vino de terroir trabajando con Didier Dagenau en Poully Fume, Olivier Lamy en Saint Aubin, Herald Hexamer en Nahe; y Phillippe Blanc en Alsacia. Inquieto, persigue la excelencia en todos los detalles de su bodega. Su objetivo, cumplir el sueño de su abuelo: convertir Raventós i Blanc en una marca viticultora de prestigio internacional.
Más información: www.raventos.com/es

Twittear 0

« « Notícia anterior | Notícia siguiente » »

GIN MARE
DISTILLING YOUR LIFE
Mediterranean Gin
Gin Mare recomienda un consumo responsable. 42,7 % abv.

Listado Robert Parker
Los mejores vinos españoles

Será el Punto de Encuentro Permanente de diseñadores y clientes
Y tú, ¿vas a faltar?
+ info : www.studioglass.es
c/Córcega,240 - Barcelona

LA FURA.cat

- ACTUALITAT

Premi per a l'enòleg de Raventós i Blanc

Sant Sadurní

09/04/2014 - 19:48

Pepe Raventós va ser guardonat dilluns al Basque Culinary Center de Guipúscoa, amb el premi “a la Personalitat Vinícola”, atorgat en el marc de la segona edició de la Fira Only Wine. Raventós és director i enòleg de la cava sadurninenca Raventós i Blanc; té 40 anys i és l’artífex del moviment Conca del Riu Anoia, que va iniciar al novembre del 2012, quan va decidir que Raventós i Blanc deixava la DO Cava. Pepe Raventós és la generació número 21 de viticultors que treballa la finca Raventós i Blanc, de 90 hectàrees.