



Manuel Raventós i Negra, propietario de Raventós i Blanc, delante del roble centenario que fue símbolo de la casa durante siglos.

Raventós i Blanc El arte de hilvanar burbujas

El milenario roble de la casa Raventós i Blanc (durante siglos distintivo de Cordoniu) ha sido abatido por los elementos. Pero, como un símbolo que interpreta la fuerza intrínseca de la comarca, se resiste a sucumbir, a doblarse, incluso se diría, por el saludable aspecto que muestran la mayoría de las ramas, que sale reforzado de esa gran adversidad. Manuel Raventós, el "hereu" directo de aquel primer Raventós, aquel que trajo a Cataluña el arte de hilvanar burbujas, posee un concepto claro de cómo se debe afrontar el negocio del vino. Por ello en la casa se elabora un ramillete de cavas de excelente calidad, que engrosan la ya nutrida lista de los grandes espumosos de España. Si Manuel Raventós, el padre, personifica la prudencia, la sabiduría, la paciencia, su hijo Pep Raventós es la pura imagen del dinamismo, de la creatividad, de la energía bien controlada. Desde 2001 es el director de la firma, pero ambos comparten la ilusión por implantar la identidad de sus productos, una fijación casi enfermiza por hallar los parámetros de calidad que se exigen a sí mismos. Su gran baza, en la que se apoyan para desarrollar su concepto del vino, son los viñedos propios, más de 100 hectáreas que, a modo de "château", rodean la estética y funcional bodega. Viejas cepas de las variedades tradicionales custodian los caminos hacia la bodega, Monastrell, Macabeo, Parellada, Xarel.lo... Su viñedo

se encuentra en el entorno del pueblo, casi enclavado en el casco urbano, y son famosas las parcelas del Serral, embudadas ya casi en la cumbre de la montaña. Hacer alrededor de medio millón de botellas de cava y unas 160.000 de vinos tranquilos, para una bodega bien pertrechada, manejada por buenos profesionales y con suficiente espacio, no sería mayor problema, si no fuera porque poseen una amplia gama de vinos, tanto de tranquilos como de espumosos. "Nos complicamos la vida, son demasiados tipos los que elaboramos, de alguno de ellos con una tirada de solo 2.000 botellas" -nos cuenta Pepe Raventós- "pero nos gusta encontrar la diferencia entre ellos; desde hace años elaboramos vinos de finca para que el buen conocedor aprecie la expresión pura del terruño". Raventós i Blanc permanece fiel a sus raíces y representa un firme baluarte en el arte de elaborar cava.



Pep Raventós, director de la firma desde 2001, la imagen viva de la energía y entusiasmo de la nueva generación.

