La hora de la verdad

En plena vendimia, la calidad del vino gallego queda en manos de los enólogos, tras un año muy húmedo para el viñedo

SANTI M. AMIL

Entrevista
Julio Quiroga, de Lar de Ricobao
4

La nueva firma de Quiroga prepara la certificación de sus viñedos con el sello de la agricultura ecológica. «Gente con viñas abandonadas nos las ofreció en alquiler», asegura

Investigación
Terras Gauda, «vía satélite»
14

Los viñedos de esta bodega gallega formarán parte de un proyecto europeo de investigación sobre viticultura de precisión. Los otros dos puntos de seguimiento se sitúan en Alemania y la República Checa.

De compras
Las 18 apuestas de Luís Díaz
15-17

El periodista especializado Luis Díaz ofrece 18 recomendaciones en tres gamas de precios, para que la disponibilidad económica no sea un problema para elegir y saborear un buen vino

DE LA FINCA MAGNUM 2010

La joya más preciada de Raventós i Blanc

POR **J. M. ORRIOLS**

De la misma finca donde desde 1497 se cultiva vid, y en la que, en 1872, Josep Raventós Fatjó elaboró el primer espumoso de nuestro país, con uvas autóctonas de esta tierra, nace esta auténtica joya, como lo calificaron los mejores sumilleres. Y es que solo en añadas muy especiales, como la del 2010, Raventós i Blanc guarda su mejor *coupage* en botellas Magnum. Botellas que envejecen en pupitres donde cada día una persona se ocupa de darles un pequeño giro, como tradicionalmente, sin prisas y con mimo, hasta que estén listas para vestirse, en este caso de gala ,como el Magnum De la Finca 2010.

Los espumosos de esta bodega son cien por cien de viticultura orgánica y variedades autóctonas. Todos tiene un mínimo de 18 meses de crianza

Una finca de 500 años

Pepe Raventós, actual viticultor de la bodega catalana y autor de este vino, representa la generación número 21 de una de las más largas tradiciones vitícolas en manos de la misma familia, documentadas en el mundo. Es, precisamente esta finca histórica de 90 hectáreas con viñedos, bosque y un lago, que ha pasado indivisible de generación en generación, durante más de 500 años, la que da nombre a este exclusivo vino.

De la Finca es el resultado de un estudio exhaustivo de las 9 mejores parcelas históricas de la familia Raventós, seleccionadas por su exposición a la vertiente norte-noreste, y por las viñas viejas, plantadas en vaso, entre los años 1970 y 1987 y todas cultivadas orgánicamente.

«Los fósiles marinos que caracterizan la estructura y composición de los suelos de estas parcelas -explica Pepe Raventós– inundadas por el Mediterráneo hace 16 millones de años, aportan la principal fuente de tipicidad salina y mineralidad».

Solo 1.000 botellas

La del 2010 fue una añada fresca y muy compleja, con un gran potencial, lo que propició que las máximas cualidades para su envejecimiento. «Por eso de esta añada-continua el bodeguero- elaboramos una edición limitadísima de solo 1.000 Magnum De la Finca. Cada uno de ellos tratado como una joya única, desde su clarificación manual en pupitres hasta su elegante y delicada presentación». Tras etiquetarse manualmente cada una de las botellas, una especialista, con una paciencia infinita, se dedica a envolver cada Magnum como un preciado regalo, cubierto con un papel reforzado y brillante, propio de las clásicas pastelerías, cerrarlo con un lacre marcado por el roble, que es el símbolo de esta bodega y acompañarlo de un librito dónde el autor del vino relata el trabajo vitícola que hay detrás de cada botella y las particularidades de los suelos, clima y planta, que hacen que cada añada sea único e irrepetible.

Y todo presentado dentro de un lujoso estuche forrado en rojo rallado y letras estampadas, que crean reflejos metalizados. Su interior también lleva un delicado acabado con una atractiva fotografía de la Finca.

«El tamaño Magnum-dice Raventós- permite un envejecimiento más lento del vino puesto que la entrada de oxígeno es la misma que la que se produce en una botella de tamaño normal. Este espumoso envejecerá más lentamente y podrá aguantar crianzas más largas». Se recomienda guardar el Magnum De la Finca para abrirlo entre 5 y 10 años.

PEPE RAVENTÓS, ENÓLOGO Y DIRECTOR DE LA BODEGA

Conca del Riu Anoia, un nuevo camino para los espumosos

Pepe Raventós, director y enólogo de la bodega, 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 joven compartió horas de trabajo en el campo en Saint Emilion, aprendiendo a elaborar tintos. Inquieto activo, 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. Abandona la D.O Cava y crea Conca del Riu Anoia, nombre que toma de la pequeña área geográfica donde está la bodega. «Las características de nuestros suelos- explica el enólogo- nuestra manera de elaborar espumosos, la fuerza de nuestra tierra y las tipicidades de nuestras uvas, nos ayudarán a conocer mejor la tradición vinícola y me hacen pensar que existe una oportunidad para vinos sinceros, fruto de una finca, un clima concreto y una viticultura exigente, precisa y respetuosa».

*precio medio en tiendas