RIB MAG

2019 | Núm. 01

SANT SADURNÍ D'ANOIA, BARCELONA | WWW.RAVENTOS.COM/ES/CLUB1497/RIBMAG

EDITORIAL

Esta revista se estrena con la ilusión de enseñar y compartir todas aquellas cosas que nos rodean y nos emocionan. ¿Cuál es el motivo que nos empuja a hacerlo? Intentar acercarnos a vosotros, lectores y curiosos amantes del mundo del vino, a través de entrevistas, artículos de opinión y nuevos descubrimientos aún por descubrir.

Es así, como llega este primer número, con la sencillez de guiarnos por lo que queremos hacer, la voluntad de compartirlo y la premisa que la esencia del vino, aparte de beberse, también puede leerse. Tal y como dice Pepe Raventós, "hacer un gran vino es una tarea más fácil de lo que a menudo pensamos", por esto en este primer ejemplar descubriremos los detalles de esta afirmación y de por qué, en casa, la de la viticultura es una tarea apasionante ligada a palabras claves como tiempo, añada, animal y hombre.

Allí, más allá de esta ventana, en las viñas de Raventós i Blanc se vuelve poco a poco a aquellas épocas en que toda la finca se trabajaba con 8 caballos. Por eso aquí, mientras acabamos de escribir el párrafo de esta primera editorial, iniciamos esta aventura periódica en la cual número tras número os detallaremos porque un día en nuestra finca, en realidad, es como un viaje en el cual el destino es volver al origen.

¿Nos acompañáis en este nuevo trayecto?

COMO HACER UN *GRAND VIN*

Pepe Raventós aplica su espíritu de innovación y detallismo para alcanzar el gran objetivo de Raventós i Blanc: elaborar el vino espumoso más mineral del planeta.

"Secondo me", hacer un gran vino es una tarea más fácil de lo que a menudo pensamos. O de lo que a menudo se piensa dentro y fuera del sector. Al contrario de lo que muchos pueden creer, hacer un *Grand Vin* es un oficio al alcance de todo el mundo, ya que para conseguirlo solo hacen falta tres ingredientes principales: enfoque, pasión por el campo y sensibilidad para la cata. El resto, a gusto del vitivinicultor.

Antes de comenzar a hacer vinos con mi padre, Miquel Bofill del Celler d'Osona me facilitó un stage de vendimia con Didier Daggeneau. Didier jugaba a ser un "enfant terrible"—como buenamente todos los que le conocisteis sabéis— , pero nunca olvidaré su obsesión por el Sauvignon Blanc, por Saint Andelain o por Pouilly-Fumé; sin ir más lejos la bronca más grande de mi vida profesional la recibí por entrar con las botas llenas de barro en la sala de prensas. Cada día de vendimia cenaba con todo el equipo; después de cenar, como un ritual, íbamos juntos a la sala de barricas a seguir como, una por una, cada barrica fermentaba. Didier murió de accidente de aviación el 17 de Septiembre de 2008 con 52 años: siempre había trabajado para hacer un *Grand Vin*.

En la vida puedes conseguir lo que quieras, pero lo realmente difícil es saber lo que quieres. No vale jugar a dedicarse a la medicina, a ser abogado, a regentar un restaurante o a ser un tiburón de los negocios y, al mismo tiempo, hacer un *Grand Vin*. Una bodega no es una segunda residencia disfrazada, ni un "txoco" para encontrarse con los amigos ni, todavía menos, una herramienta para conseguir estatus. Si quieres hacer un *Grand Vin*, te tienes que dedicar a ello con el máximo compromiso y enfoque.

¿Cómo te puedes dedicar a hacer un *Grand Vin*? Supongo que hay muchas maneras, pero yo creo que la fundamental y la que no puede obviarse es la viticultura de payés, con la pasión por el campo que esto implica. Y una pasión por el campo exige respeto por la naturaleza, por la climatología y por todo aquello que hace referencia al concepto origen: por lo que sin manipular o transformar, sólo contemplando y acompañando, nos permitirá intentar comprender factores claves para dotar al vino de máxima autenticidad y pureza.

Otra gran fuente de inspiración que he tenido los últimos años fue, aprovechando uno de los tantos viajes que como viticultor tengo la suerte de hacer, durante una visita a la Tate Gallery de Londres en el marco de una retrospectiva de Joan Miró, en mayo del 2011. Contemplando su obra "La Masia", identifiqué tras esa imagen inocente un gran sentimiento de arraigamiento, humanidad y fuerza. Recuerdo que aquella granja tan nuestra, tan mediterránea, vista desde la distancia, me hizo sentir más yo. En aquel preciso instante, la biodinámica que veníamos practicando en la finca desde hacía más de cinco años cogió una dimensión mucho más real: el sueño de recuperar la granja tradicional del Penedés. De golpe, trabajar por aquello pequeño, local, auténtico y de alguna manera delicadamente sencillo se volvía potente y, cogía un rumbo nítido, se convertía en un gran y precioso objetivo.

"Así, poco a poco, fui ganando confianza en lo que somos, lo que tenemos y lo que hacemos. He aprendido que un *Grand Vin* no es perfección, no es nada más que un vino que refleja sus características originales, aquello que lo hace más local, más diferente, más único."

La finca Raventós se emplaza en un territorio que hace 16 M de años era mar. Esta herencia se percibe en la salinidad de nuestros suelos, ya que el hecho de que el río Anoia forme parte de nuestra finca ha permitido que durante milenios la acción del río haya ido sedimentando nuestras tierras, haciendo aflorar a la superficie la herencia marina que hace tan singular nuestros viñedos.

Ya hacía años que había abandonado la corbata, pero desde ese momento, dejé también el cuatro por cuatro y empecé a hacer, a pie, nuestras visitas de campo. Aprendí a arar a caballo y durante esos últimos años en EE.UU, cuando volvía a casa, intentaba pasar el máximo de tiempo al aire libre: en el bosque del Serral, en la viña de la Plana, en Les Travesseres y en el Lago. Así, poco a poco, fui ganando confianza en lo que somos, lo que tenemos y lo que hacemos. He aprendido que un *Grand Vin* no es perfección —ya que la natura no es nunca perfecta—, sino que un *Grand Vin* no es nada más que un vino que refleja sus características originales, aquello que lo hace más local, más diferente, más único. Es entonces, cuando abandonas el ego de *winemaker*, la inseguridad del heredero y el marketing de despacho, cuando empiezas a avanzar en este nuevo camino al alcance de todo el mundo.

"No dejo de visitar los *farmers market* del mercado de la plaza; de disfrutar del placer de los restaurantes con la ilusión de aquellas primeras cenas fuera; sobre todo cuando éramos pequeños; de asistir al máximo número de catas y presentaciones de vinos posible; y, sobretodo, de viajar dentro de las cartas de vinos de los restaurantes."

El tercer gran componente de este trabajo, y que exige un ejercicio de concentración que a menudo pasamos por alto mientras lo llevamos a cabo, es la cata. Tan o más importante que la formación en enología —el vino te enseña— es para mí la formación en sumillería, mucho más centrada en la cata que la escuela enológica, basada en la búsqueda del defecto, tan necesaria como insuficiente. La cata es un modus vivendi del vitivinicultor en la búsqueda del *Grand Vin*. No me refiero solo a la cata de las uvas, a la cata de mostos o a la cata de vinos en todo tipo de receptáculos de fermentación, varietales y botellas en fase de crianza, que se da por supuesto; me refiero a la cata de ingredientes, cocinas, hierbas y, por supuesto, de vinos de todo el mundo. No hace falta ir oliendo como un perro de caza —que seguro que no resta—, pero sí hace falta tener una actitud presente y despierta entrenando el sentido del gusto y del olfato.

La mayoría de amigos que tienen interés por el vino pero no se dedican a ello, piensan que los que hacemos vino tenemos un sentido olfativo y gustativo privilegiado, pero no es así. Es cuestión de mantener una actitud despierta en relación a los aromas y sabores que vamos acumulando día tras día. Cuestión de entrenamiento, vaya. He tenido momentos de mucha mejor forma, pero no dejo de visitar los "farmers market" —como les llaman los anglosajones— del mercado de la plaza tan nuestro; de disfrutar del placer de los restaurantes con la ilusión de aquellas primeras cenas fuera; sobre todo cuando éramos pequeños; de asistir al máximo número de catas y presentaciones de vinos posible; y, sobretodo, de viajar dentro de las cartas de vinos de los restaurantes. Y sí, me dejo una actividad que cada vez me engancha más pero a la cual no dedico suficiente tiempo: cocinar.

Y es que, finalmente, un *Grand Vin*, no nos tiene que cautivar por los atributos mentales derivados del nombre o la etiqueta, sino que nos tiene que cautivar por los sentidos gustativos y olfativos, ya que es a través de ellos como nos sabrá conducir hacia su naturaleza más original. Hacia su origen.

A partir de aquí se abre un gran abanico de posibilidades: desde los vinos ancestrales a las elaboraciones más clásicas de la vieja Europa o de las extracciones modernas, o las nuevas tendencias llamadas naturales, posibilidades todas ellas de vinos delicados que vuelven a dominar las cartas que crean tendencia en el mundo. Pero este ya es objeto de otro debate, de un artículo que se escribirá mejor desde una mesa más activa y mucho más formada, científica, viajada y abierta que la mía.

Jordi Terrazas

Pionero en tracción animal aplicada al viñedo en España, es de Sabadell de nacimiento y establecido en Claret dels Cavallers, en el Bages. 49 años, once de los cuales hace que los celebra con Bru, su caballo y compañero de trabajo con quien comparte el físico imponente de la raza hispanobretona: tronco ancho y piernas gruesas.
Una leyenda y gran conocido de este mundo, un catedrático de los trabajos agrícolas y forestales con tracción animal. Terrazas hace veinte años que trata con caballos y 8 que trabaja con ellos.

"El vino es el resultado de muchas horas de esfuerzo y felicidad"

¿Cómo te definirías?
Perseverante y cabezón, muy cabezón.

¿Qué querías ser de pequeño?
Payés. Me he acabado acercando un poco, ¿no? Está bien saber lo que uno quiere de pequeño a pesar de que acostumbra a ser difícil.

¿Qué estudiaste?
Un ciclo superior de mecánica. Probablemente nada que ver con lo que he acabado haciendo.

Bien, no es del todo cierto, has creado algunas herramientas propias para trabajar la tierra con la ayuda de la "mecánica", ¿verdad?
Sí, de hecho sí. He creado unas cuántas máquinas como por ejemplo la "pionera", que es como una especie de multiuso y, dependiendo de la herramienta que le coloques, tanto puede servir para arar el campo, como para calzar las cepas y/o labrar.

Y en Raventós i Blanc, ¿cuándo empezaste?
Hace unos 5 o 6 años.

¿Cómo llegaste aquí?
Todo empezó con una prueba de trabajo con tracción animal en los viñedos de la finca, y poco a poco hemos llegado hasta aquí. Hemos ido ampliando las viñas con las que trabajamos: primero la Viña de Clos del Serral siguiendo por La Plana y la Viña de Mas; la intención es trabajar toda la finca en un futuro no muy lejano.

¿Qué es lo que más te gusta de trabajar aquí?
El oasis que ha creado Pepe en medio de tanta civilización, tránsito, industrias, polígonos y demás que podemos encontrar en el Penedés.

¿De verdad?
Bien, teniendo en cuenta que yo el vecino más cercano lo tengo a 2 km y el núcleo urbano más cercano a 10 km... sí, Raventós i Blanc me parece un oasis. Pero es un placer "entrar" aquí porque casi no hay bodegas que tengan toda la finca en una sola unidad agrícola.

Si no trabajaras en el campo, ¿a qué te dedicarías?
Ni idea, creo que no me lo puedo ni imaginar. El campo, la viña y los animales son mi vida.

¿Quién te inculcó esta pasión?
Yo solito. La verdad es que no sé muy bien cómo me llegó pero fue algo muy intrínseco. "Poc a poc i bona lletra".

Empezó a trabajar en la finca hace 5 años, en 2015, cuando los septiembres todavía eran frescos.

Es hombre de mañanas, de disfrutar del momento cuando el sol aún despierta.

Siempre ha sido hombre más de vino tinto que de vino blanco; —pero prefiere el espumoso por encima de los dos—; dice que trabajar en Raventós i Blanc le ha hecho cambiar de opinión.

Para él, el vino es el resultado de muchas horas de esfuerzo y felicidad.

Gran conocedor del mundo animal, afirma que "lo más importante en un caballo es que tenga la cabeza muy sensata y sea tranquilo".

Con los años querría acabar trabajando las 90 hectáreas de la finca Raventós i Blanc a caballo.

De momento, él con la ayuda de dos caballos, ya trabaja 30.

Como todo, supongo.

¿Cambiarías el caballo por algo?

Por un tractor de 300 CV y un consumo de 250 litros al día.

¿Bromeas?

Sí, sí bromeo. De hecho, no lo cambiaría por nada, a Bru.

¿Con que beneficia el caballo a la tierra?

Con la mínima compactación, con la posibilidad de dejar cubiertas vegetales entre pasadas y así permitir que las cepas tengan más vida y a la vez más competencia. El cuidado con el trabajo, la calma, la tranquilidad, cero contaminantes, la energía que transmite, etc. ¡Sería una lista muy larga...!

¿Cuál es el motivo de volver a los métodos ancestrales?

Volver atrás, hacer las cosas bien como siempre se habían hecho e intentar extraer el máximo. La recuperación de esta forma de trabajar es más que una conexión espiritual entre el hombre, el animal, la planta y la tierra.

¿Es verdad que un caballo cuesta diez veces menos que un buen tractor?

No sé qué vale un tractor; no he comprado nunca ninguno, pero tengo un vecino que hace poco se ha comprado uno y le ha costado 120.000€; hay otros más económicos, también. Los caballos pueden costar de 1.000€ a 9.000€. A mí el caballo me hace de tractor (ríe); pero no sólo es cuestión del factor precio, que también. Sino de los beneficios que puede aportar.

¿Cómo se llamaba tu primer caballo?

Nano.

¿Cuáles tienen que ser las cualidades de un buen caballo?

Tener un buen físico pero siempre proporcionado a los trabajos que tiene que hacer. Quizás lo más importante es que tenga la cabeza muy sensata —aquí es donde entro un poquito yo— y que sea tranquilo.

¿Cuál es el momento más mágico que te ha dado la tierra?

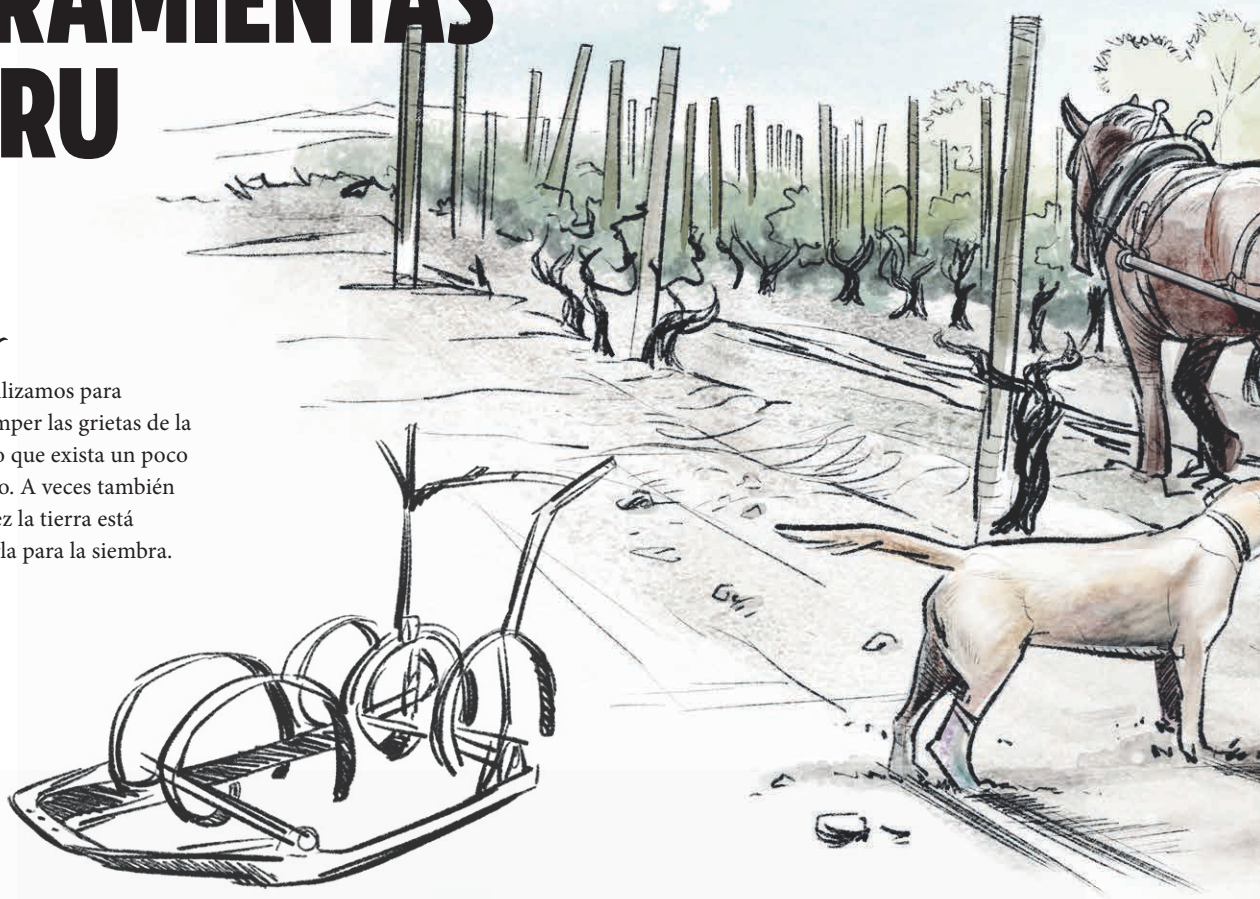
Trabajando con caballos los momentos mágicos son incontables... pero quizás, me quedo con las mañanas, bien temprano, cuando el sol se levanta y el día empieza... ¡Fantásticas!

¿Y el vino? ¿Qué es para ti?

El resultado de muchas horas de esfuerzo y felicidad.

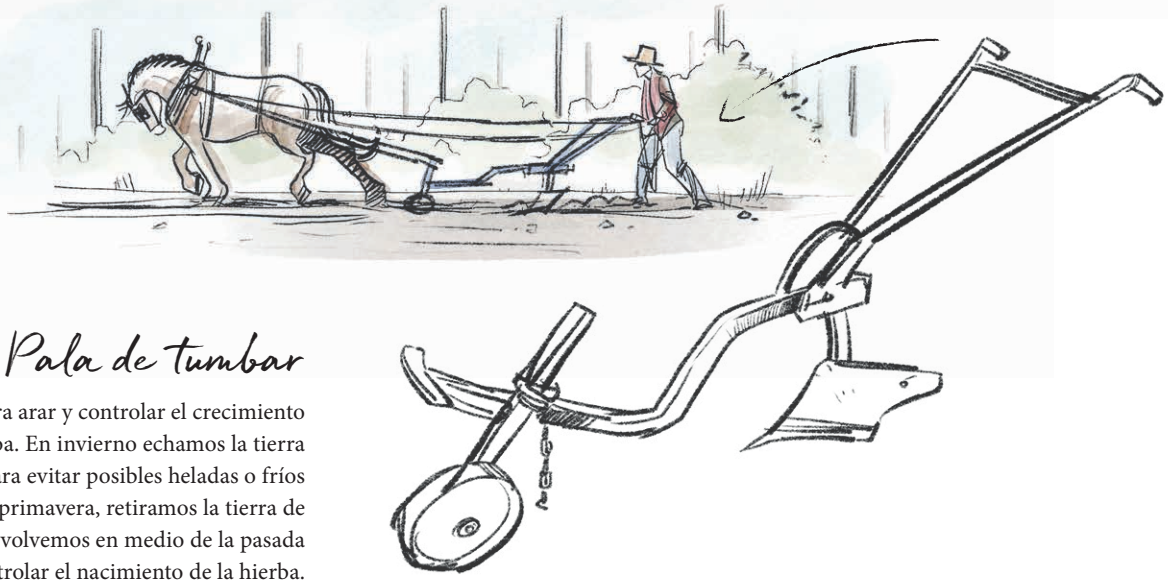
La tracción animal ayuda a la fertilidad de las viñas, trabajando la tierra con caballo conseguimos que el suelo no se compacte, que las raíces se desarrollen mejor y que las cubiertas vegetales aporten más materia orgánica al suelo.

LAS HERRAMIENTAS DE BRU



Vibrocultor

Herramienta que utilizamos para desherbar y para romper las grietas de la evaporación, en caso que exista un poco de corteza en el suelo. A veces también la utilizamos, una vez la tierra está arada, para prepararla para la siembra.

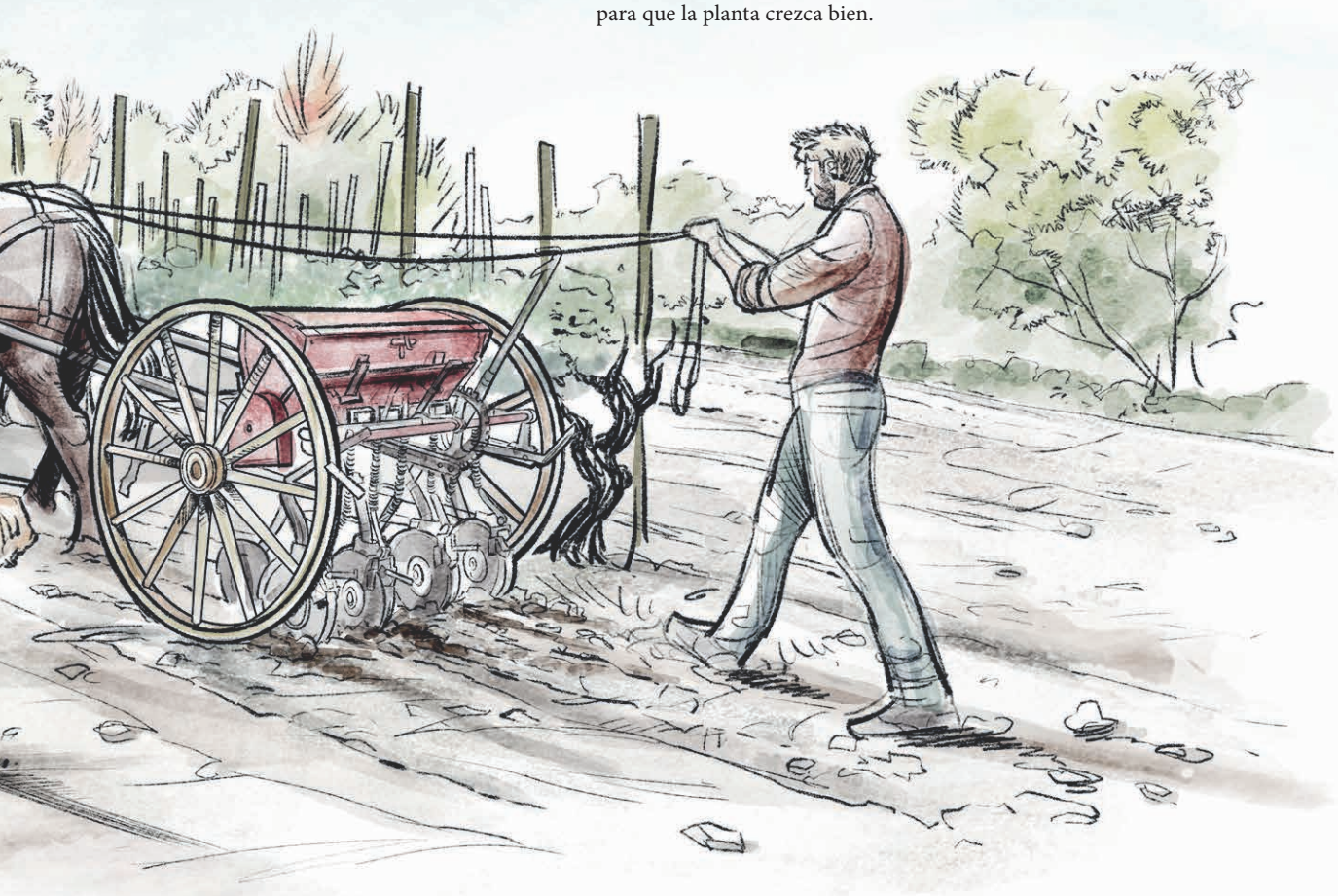


Pala de tumbar

Nos sirve para arar y controlar el crecimiento de la hierba. En invierno echamos la tierra hacia la cepa para evitar posibles heladas o fríos intensos y, en primavera, retiramos la tierra de la cepa y la devolvemos en medio de la pasada para controlar el nacimiento de la hierba.

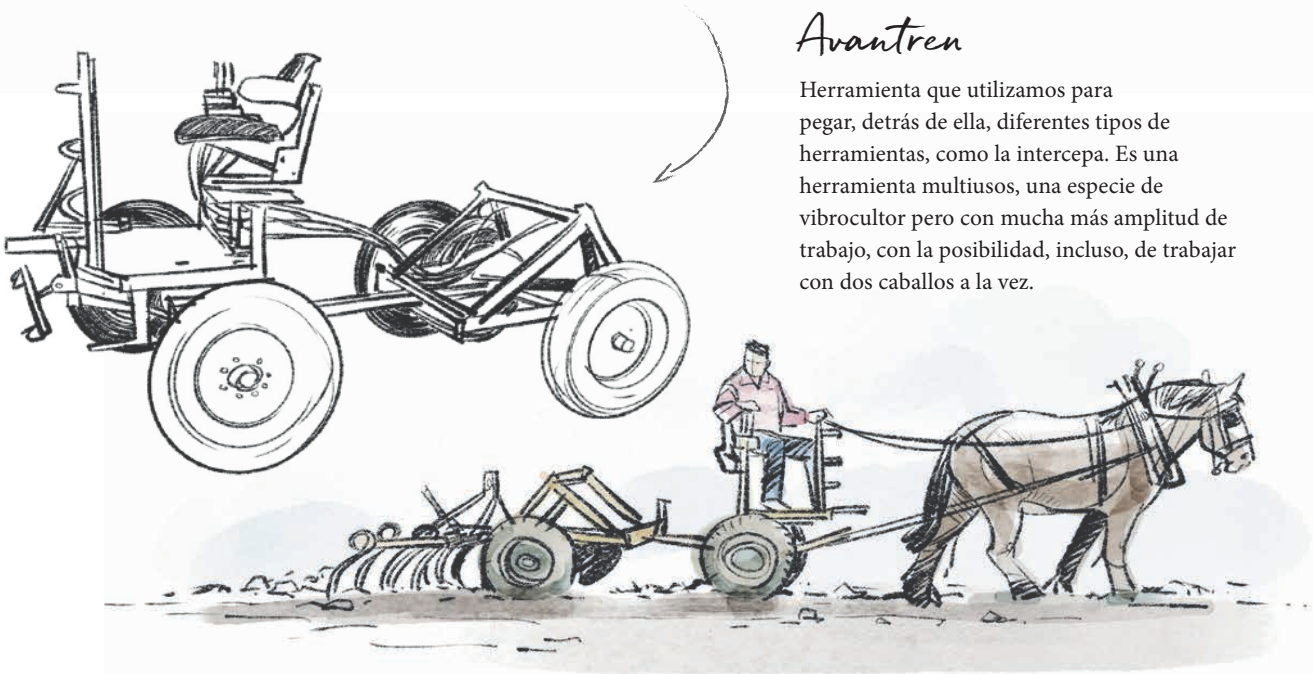
Sembradora

Herramienta que nos sirve para tirar la semilla al suelo de una forma ordenada y regulada. Dependiendo del tipo de semilla que utilicemos, el agujero tendrá que ser más o menos profundo para que la planta crezca bien.



Avantren

Herramienta que utilizamos para pegar, detrás de ella, diferentes tipos de herramientas, como la intercepa. Es una herramienta multiusos, una especie de vibrocultor pero con mucha más amplitud de trabajo, con la posibilidad, incluso, de trabajar con dos caballos a la vez.



En invierno, cuando se inicia la poda, nuestras cabras nos ayudan a segar la hierba muerta de las parcelas. Además, su estiércol es parte del compost y de los preparados biodinámicos que aplicamos en nuestros viñedos.

MAS DEL SERRAL

Es un camino con un único destino: el origen. Es allí donde el pasado y el futuro se encuentra: es ofrecer algo perdurable en el futuro pero trabajándolo, en cambio, con las formas de antaño.

La finca congrega desde hace más de 500 años las viñas que han visto nacer algunos de los mejores vinos españoles de todos los tiempos; el Clos del Serral es la parcela más singular.

La parcela, con cepas de Xarel·lo de más de 80 años, cumple los requisitos ideales de mineralidad y salinidad para elaborar un vino espumoso auténtico y único.

Cada aspecto de este vino espumoso es artesanal y hecho a mano, hecho con el sentido más sensible de la excelencia y la perfección.

Alejarse de las propias raíces permite reflexionar sobre el lugar de dónde venimos, allí donde se moduló nuestra identidad, donde aprendimos a sopar de pequeños y donde los miedos no eran más que horizontes por superar.

Posiblemente es así como, estando en París en 1922, Joan Miró pintó "La Masia", el cuadro donde homenajeaba el mas de Mont-Roig del Camp donde había aprendido a dibujar con tres años. De la misma forma, fue así, observando el cuadro de Miró en la National Gallery durante una etapa vital lejos de casa, cuando Pepe Raventós se dio cuenta de que su sueño era devolver el Mas del Serral a su origen: la agricultura tradicional basada en la armonía entre naturaleza, animales y hombre y a la evidencia de que, como dijo el pintor, para ser universal hay que ser radicalmente local.

En 2005, la experiencia labrada junto a enólogos de primera línea llevó a Pepe Raventós, representante de la **21ª generación de viticultores de la familia**, a concluir que el Clos del Serral, una pequeña parcela de la finca familiar, sería el hábitat ideal para la elaboración de un vino espumoso excepcional. Allí, el aire frío de las montañas que refresca las uvas y el suelo micénico de la finca, repleto de vida oceánica fosilizada, se combinarían para producir uvas con una excelente mineralidad y un sabor singular y único.

El viñedo le brindaba una oportunidad muy especial, y Pepe no dudó en aprovecharla. Después de podar las viñas para garantizar que una menor cantidad de uvas absorbieran la máxima cantidad de nutrientes del suelo, las uvas se seleccionaron grano a grano. Tras el embotellado se realizó **una crianza con las lías durante 100 meses** para sacar a la luz las cualidades más ocultas. Con la personalidad del vino plenamente desarrollada, llegó el momento del «remouage», un acto purificador realizado a mano con sumo cuidado. Posteriormente, el degüelle se retrasó para garantizar que esta acción se llevaba a cabo en el momento más idóneo, utilizando un corcho de roble procedente del bosque mediterráneo de La Bisbal d'Emporda. Estos métodos manuales e íntimos se han aplicado a cada parte del proceso, incluso al arado del viñedo, que en lugar de realizarse con máquina ha ido a cargo de Bru, **el caballo bretón de la finca**.

> **"Es el vino que siempre he soñado elaborar, desde la vendimia 2014 de Silex, con Didier Dagueneau; el espumoso más mineral."**

Al crear esta proximidad entre hombre, suelo y animal, Pepe recupera el proceso de elaboración tradicional y le añade una visión contemporánea. Los frutos de este proceso cobran vida en Mas del Serral, un vino espumoso de primera clase, que busca reivindicarse entre los champanes de culto.

En 1872, la familia Raventós introdujo el champán en España. Hoy, Pepe Raventós presenta Mas del Serral ante el mundo.

Según parablas de Pepe "es el vino que siempre he soñado elaborar, desde la vendimia 2014 de Sílex, con Didier Dagueneau; el espumoso más mineral."

MAS
DEL SERRAL
21a GENERACIÓ

Nº 2494/2735
MAS
DEL SERRAL
2007
21a GENERACIÓ

WWW.RAVENTOS.COM / SÍGUENOS EN:

RAVENTOS I BLANC

Club

1497

RAVENTOS I BLANC