



RAVENTÓS i BLANC

CONCA DEL RIU ANOIA

Noviembre 2012

NOTA DE PRENSA:

La finca Raventós i Blanc, 90 hectáreas de viñedos, bosque y lago, en Sant Sadurní d'Anoia, pertenece desde el año 1497 a la familia Raventós. Posiblemente la más larga tradición vitivinícola documentada en manos de la misma familia, en España.

Cuando Josep María Raventós i Blanc y su hijo Manuel Raventós deciden crear esta bodega en el centro de esta histórica finca, piensan la forma más pura de conseguir la máxima proximidad entre viticultura y vinificación –entre naturaleza y hombre-. Josep María Raventós i Blanc, "hereu" de la finca Raventós y hombre clave en la historia de Catalunya, Sant Sadurní d'Anoia y el cavaⁱ, fallece pocos días después de fundar la bodega.

Raventós i Blanc nace por y para dar sentido a este terruño; dando así continuidad a una dinastía de pagesia catalana arraigada a una finca, donde además de viña se trabajaba el bosque, se sembraba heno para los caballos, se pastaba y había también olivos y producción de madera para las cajas de vino, hace más de 500 añosⁱⁱ

Unas historias, las de nuestros antepasados, vinculadas a una vida en el campo, donde la naturaleza era la esencia de la viticultura; donde la perseverancia de línea de l'Hereu ha permitido mantener la finca y su patrimonio unido. Raventós i Blanc quiere recuperar los pasados perdidos de esta vida en la Masía tradicional del Penedès. Haciendo así que la tierra, las plantas, los animales y el hombre trabajen conjuntamente en una unidad agrícola.

A partir de este otoño un rebaño de ovejas pasta por nuestra finca; sustituyendo parte de la siega con tractor, y abonando con sus desechos y los desechos de las cubiertas vegetales del viñado.

Cultivamos árboles frutales –principalmente de secano como olivos y almendros, también melocotoneros propios de la zona-; cuidamos el huerto ecológico y sus gallinas Penedesencas. Varios burros limpian el bosque del Serral. Se recuperará y replantará flora autóctona silvestre de la zona: robles y encinas. Se limpiarán caminos de paso perdidos, y enterrará líneas eléctricas. Todo ello en el marco del proyecto, ya iniciado, con el paisajista y especialista en fincas agrícolas Albert Botey Alietⁱⁱⁱ.

Los documentos históricos de nuestra finca; y los recientes estudios realizados tanto por Olivier Tregot, experto en suelos de Burdeos, como por el geólogo Lluís Cabrera, catedrático de la Universidad de Barcelona, nos han ayudado a comprender y diferenciar mejor nuestras parcelas, conocer el origen de nuestros suelos y darles un mejor destino para obtener los mejores vinos posibles.

Creemos 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.

ⁱ "Otra de sus obsesiones: prestigio y personalidad. De ahí el Cava con todo lo que representa. Luchó por el cava desde los inicios hasta la muerte. Paralelamente se preocupó de la cohesión del sector, desde el Sindicato Nacional de la Vid hasta la Patronal de los Vinos Espumosos. Es importante destacar su labor en la O.I.V., de cuyo consejo fue varios años vocal, y cuya presidencia le ofrecieron poco antes de morir": **Lluís Fornés**, Memòries 2010.

1966, Josep María Raventós i Blanc, presidente del "Grupo de Espumosos del Sindicato Nacional de la Viña".

1970, Josep María Raventós i Blanc consigue diferenciar el CAVA en la Ley 25/1970 "Estatuto de la Viña y el Vino".

1986 Josep María Raventós i Blanc, presidente del Consejo Regulador del Cava y vocal de l'Office International du Vin, consigue que se reconozca Cava como D.O.

Miembro de la Hermandad de Poblet, Feria de Barcelona; y durante años de la Comisión Ejecutiva de la Caixa de Catalunya.

ⁱⁱ "Encara que senti el noms de Bosc del Forn, Prat, Camp de les tres prunes, Les Tires, l'Oliverar, to té vinya espessa. Aquestes paraules són reminiscències de temps llunyans; però no trobareu enlloc ni el bosc, ni les pastures, ni el sembrat, ni les oliveres". **La Vida al Camp, Jaume Raventós** (1868-1938). Editorial Balmes, 1962.

ⁱⁱⁱ Pla d'Usos de la Finca, primavera 2012. **Albert Botey Aliet**, consultor paisatgisme, i finques agrícoles.



RAVENTÓS i BLANC

CONCA DEL RIU ANOIA

Noviembre 2012

Desde Raventós i Blanc y las personas que trabajamos en este proyecto no saldrá una palabra negativa hacia el CAVA, cuyo precursor, impulsor y fundador fue Josep María Raventós i Blanc. Pero nuestra ilusión es que los vinos de esta nueva etapa tengan un nombre propio. Por ello queremos recuperar 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.

Conca del riu Anoia, el nombre, que nos vincula a una topografía enmarcada en un trozo de mundo pequeño, cercano al riu Anoia y cuyos paisajes observamos desde el bosque del Serral, en la zona norte de nuestra finca^{iv}.

Conca del riu Anoia, una IDEA resumida en cuatro grandes puntos:

- Una historia geológica y de formación de suelos
- Una climatología del Penedés oriental
- Variedades autóctonas
- Una tradición vitícola milenaria

Una historia geológica y de formación de suelos:

“Las características del entorno físico de Raventós i Blanc son el resultado más inmediato de una evolución geológica iniciada hace unos 23 a 24 millones de años con la formación de la semifosa del Penedès y de los relieves circundantes de las cordilleras Litoral y Prelitoral. Después de 18 m.a. de erosión de las cordilleras y de relleno de la semifosa con los materiales arrastrados, la desecación del Mediterráneo y la consiguiente bajada drástica del nivel del mar, hace unos 5,7 millones de años, se causa una primera etapa erosiva en toda la región del margen continental catalán. Esto da lugar a una primera acentuación de los relieves entre los macizos y cordilleras y las depresiones. Tras una breve etapa (5,3-2,6 m.a.) de reinicio de la sedimentación aluvial en el Penedés, debido a una nueva subida del nivel del Mar Mediterráneo, el modelado final del sector estuvo ligado a sucesivas etapas d'encaje de la red fluvial reciente, tanto de las cordilleras como en el relleno sedimentario de la semifosa del Penedés. Los sucesivos encajes tuvieron lugar entre hace 2,5 m.a. y algunas pocas decenas de miles de años y estuvieron relacionados con las bajadas del nivel marino causadas por las heladas continentales. Estos encajes fluviales han producido el relieve actual y han causado el escalonamiento de las terrazas fluviales y de los depósitos de vertientes antiguos situados en los fondos de los ríos y rieras actuales. Esta etapa final de modelado es la que ha conferido al sector su relieve y su diversidad en cuanto a sustratos de suelos”

Los estudios llevados a cabo por Olivier Tregoa^{vi} han permitido diferenciar 3 zonas diferentes en nuestra finca, diferenciadas por la composición de sus suelos: El Turó del Serral (del mioceno – entre 20 y 25 millones de años), con suelos calcáreos areno arcillosos sobre arcillas compactas; la Plana y Barbera (entre 1,5 millones de años y 300.000), con suelos calcáreos areno limosos sobre molasa; y Els Rius (entre 5 y 1,5 millones de años) con suelos calcáreos areno limosos con presencia de piedras y cantos rodados.

^{iv} “De dalt estant del serral he comptat els pobles de la conca de l'Anoia, des de Vallbona fins a l'indret de Gelida, i m'he mirat amorosament i he cridat pel seu nom totes les masies d'aquest tros de món”. La Vida al Camp, Jaume Raventós (1868-1938). Editorial Balmes, Barcelona 1962.

^v Resum conclusiu del Seminari introductori a la Geologia del Penedès: l'entorn geològic del terrer de Raventós i Blanc. Lluís Cabrera, col·laboració: O. Gratacós i E. Roca; juliol 2012.
Para ver el estudio completo: <http://www.ub.edu/depqm/ca/directori/personal-academic/26-fitxacabrera>

^{vi} Olivier Tregoa, experto en suelos de Bordeaux, estudio realizado para Raventós i Blanc, durante los años 2009 y 2010.



RAVENTÓS i BLANC

CONCA DEL RIU ANOIA

Noviembre 2012

Una Climatología:

La propiedad Raventós presenta las condiciones climáticas propias del Mediterráneo interior, con inviernos suaves y veranos calurosos y secos, donde las variaciones térmicas están atemperadas gracias a la proximidad del mar. La Finca Raventós i Blanc está situada en la depresión geográfica ubicada entre la Sierra del Litoral por el Este, y Montserrat al Norte, la Sierra d'en Compte al Oeste, en el centro de la zona vitivinícola del Alt penedès. Estas cordilleras favorecen la creación de un clima idóneo para el cultivo de la vid. Por un lado, la Sierra Litoral ejerce de barrera para el exceso de humedad en las zonas costeras. Por otro lado, Montserrat y la Sierra d'en Compte protegen nuestro Penedés de los vientos y bajas temperaturas procedentes de los Pirineos. En nuestra finca la temperatura media es de 15 °C, y se puede llegar a los 900 litros por metro cuadrado de lluvia anual; siendo la media 550 l/m². Las temperaturas mínimas se dan durante el mes de enero, alrededor de 2 °C y las máximas en julio, alrededor de 28 °C. Las heladas pueden producirse entre el 1 de noviembre y finales de abril. El clima del Penedès es luminoso, la media de horas de insolación es de 2.548, favorables para una buena maduración de la uva.

Raventós i Blanc tiene una estación meteorológica situada dentro de la propiedad que nos permite observar y conocer todas las variaciones que se producen durante el año. Tenemos datos climatológicos que datan de 1900, un histórico que nos permite conocer nuestra finca y nuestro clima casi a la perfección. El microclima de la finca viene definido por la colina del Serral y sus vertientes, que definen la orientación de cada parcela, por el lago y por las masas boscosas. En el lado norte y norte-este de la colina del Serral se encuentran las parcelas más frescas de la finca gracias a que hay pocas horas de sol, y sus uvas van destinadas en su totalidad a la producción de nuestros espumosos de más larga crianza. Las parcelas con orientación sur-sur-oeste tienen temperaturas más cálidas, y sus uvas van destinadas mayoritariamente a vinos tranquilos. El lago y las masas boscosas de nuestra finca consiguen suavizar las temperaturas, evitando los golpes de calor y permitiéndonos maduraciones lentas y largas. Por este motivo en la ladera norte del Serral, limitada por el bosque en la parte superior y el lago en la inferior, es donde obtenemos las mejores uvas, donde mejor mantienen la acidez para nuestros espumosos de parcelas y de larga crianza.

En esencia, creemos que una de las principales tareas del viticultor en CONCA DEL RIU ANOIA es profundizar en la interpretación de las múltiples vertientes, orientaciones, altitudes y proximidad de bosques, márgenes y torrentes que caracterizan el clima de este valle, para la elaboración de vinos espumosos que reflejen esta tipicidad persiguiendo la máxima tensión, longevidad y expresión local en nuestros vinos.

Unas variedades autóctonas

Para elaborar vinos que expresen nuestro terruño con la máxima autenticidad decidimos elaborar únicamente a partir de variedades autóctonas.

En Raventós i Blanc hemos iniciado, dentro de la reconversión de orgánica a biodinámica de nuestra finca, un plan de arrancar variedades foráneas – Chardonnay Plana 11 y 12- y injertado en aquellas parcelas más jóvenes – Barbera 6-7 Serral 9 y 10, Serral 1- con el objetivo de tener la finca 100% con variedades locales.

Al mismo tiempo continuamos investigando sobre cuáles son las variedades autóctonas que tienen mejor potencial para la elaboración vinos espumosos de alta expresión de terruño.

En estos momentos nuestro trabajo se centra en las variedades Macabeu, Xarel-lo, Parellada y Monastrell (esta última, para la elaboración de rosados).



RAVENTÓS i BLANC

CONCA DEL RIU ANOIA

Noviembre 2012

Una tradición Vitícola Milenaria

Sabemos, por documentos históricos de Can Codorniu, que en 1497 tiene su origen la tradición vitícola de la familia Raventós en nuestra finca, donde nuestros antepasados cultivaban la viña para su consumo propio y la elaboración de mostos. Durante más de 500 años estas tierras han pertenecido a la familia Raventós pasando indivisibles de generación en generación hasta nuestros días. La tradición catalana conocida como la Línea de l'Hereu permitía mantener las fincas unidas transmitiéndose indivisibles al hijo mayor.

En esta línea de sucesores, en 1872 Josep Raventós Fatjó logra la primera fermentación en botella en España con uvas autóctonas de nuestra finca.

Este bonito camino que emprendemos, implica también dar un salto cualitativo en nuestra filosofía de trabajo, hacia la excelencia, definitivamente. Desde la viña, pasando por bodega y almacén, comunicación y visitas, administración, comercial. Trabajando todos bajo el umbral de valores vinculados a esta nueva etapa: HUMILDAD, SINCERIDAD, RIGOR, AMOR, DETALLE, EXQUISITO, EQUIPO.


