**“Pepe Raventós: “Debemos luchar por un patrimonio vinícola que lo necesita más que nunca”**

* **La empresa Europa Cañí ha congregado en la feria a dos personalidades heterodoxas del panorama vitinícola nacional, como son Juan Carlos Vizcarra y Pepe Raventós, para dialogar sobre la nueva viticultura.**

**Ciudad Real, 7-5-2019-.** La Feria Nacional del Vino (FENAVIN) ha acogido este martes, como arranque de las actividades de la tarde, a dos grandes personalidades del panorama vitinícola para dialogar sobre las nuevas tendencias en viticultura que, están llevando a cabo los bodegueros de toda España, en un encuentro apodado “Regreso al futuro”, impulsado por la empresa Europa Cañí, dedicada a la representación y distribución de bodegas.

El cara a cara ha sido protagonizado por Juan Carlos Vizcarra, pequeño viticultor de Ribera del Duero, y Pepe Raventós, impulsor de la DO Conca del Riu Anoia, quienes han apostado por recuperar variedades, laboreos y métodos de vinificación tradicionales como soluciones sostenibles para el futuro, así como métodos innovadores que huyen de la mecanización. Todo con intención de reivindicar la esencia que parte del mimo y el cuidado con el que se cultivaba antiguamente, siempre desde el respeto al producto.

“Hemos venido a compartir nuestra experiencia en la búsqueda de la autenticidad, del éxito que esto ha tenido a nivel internacional y los errores que se siguen cometiendo en España, de por qué seguimos siendo un país joven e inmaduro que vendemos un montón de vino demasiado barato, aunque sea de buena calidad”, ha subrayado Raventós. “El mundo del vino es un mundo de autenticidad, de transparencia, honestidad, de resultados a muy largo plazo, de disfrutar, y que debe luchar por un patrimonio vinícola que lo necesita más que nunca”.

**Menos marketing y más trabajo de viña y de bodega**

Además, Raventós ha recalcado que el sector sigue demasiado preocupado por el marketing. “Menos marketing, menos arquitectura, menos etiquetaje y menos confusión. Más trabajo de viña, de bodega y, sobre todo, más confianza de lo que estamos haciendo. Y, sobre todo, recuperar variedades de nuestro país, así como formas de trabajo lo más naturales posibles, sin mirar lo que hacen otros países”, ha concluido.

Pepe Raventós es un abanderado de estas prácticas. Su finca, Raventós i Blanc, es biodinámica, una filosofía de vida en la que se conjuga la ciencia, el trabajo y la auto sostenibilidad natural en una plena conexión entre la tierra, y el espacio: las labores agrícolas se realizan con caballos y ha recuperado métodos de elaboración como el ancestral.

En 2008  Raventós i Blanc abandonó la DO Cava para perseguir el sueño de crear un nuevo consejo regulador mucho más exigente y en el que la vinculación de las variedades y formas de elaboración y el territorio fuese mayor. Nacía así el movimiento Conca del Riu Anoia, cuyas premisas son ser Viticultor, tener el 80% de la viña en propiedad, trabajar con fincas ecológicas y, a ser posible, biodinámicas, trabajar con variedades autóctonas, todos los vinos deben ser de añada, y con una crianza mínima de 18 meses.

Juan Carlos Vizcarra, por su parte, es un pequeño viticultor que navega entre los grandes trasatlánticos de Ribera del Duero. Continúa la tarea que emprendió su padre en los años 80, plantando viñas donde muchos de sus vecinos las estaban abandonando. Comenzó elaborando vinos en el garaje de su casa, pero su entusiasmo e interés por la viticultura y la enología, así como su espíritu de innovación, pronto empezaron a dar sus frutos: con la cosecha 1995 elaboró el único tinto de maceración carbónica de Ribera del Duero que fue premiado con  una “Gran Medalla de Oro” en el concurso BACCHUSS 96.

En el año 2007 inauguró unas instalaciones en las que todos los procesos de elaboración y crianza se realizan por gravedad, evitando la utilización de bombas. Actualmente, investiga y elabora microvinificaciones de uvas procedentes de viejas parcelas.