

SANT SADURNÍ - VILAFRANCA

Raventós i Blanc presenta un nou cava seleccionat amb més de sis anys de criança

Manuel Raventós dedica la festa al seu pare i a l'esforç que va fer per posar en marxa els cellers

El nou cava apareixerà al mercat a la tardor i s'ha elaborat amb els millors vins de la firma

SANT SADURNÍ

3d8

L'esplanada que envolta el roure centenari de Raventós i Blanc, a Sant Sadurní, va acollir el diumenge passat la presentació del darrer cava d'aquest celler que tot just l'any vinent farà 20 anys que va treure la seva primera ampolla al mercat. L'acte s'havia programat com una trobada amb distribuïdors i botiguers especialitzats per tastar la nova anyada del cava Manuel Raventós, tot i que finalment es va optar per donar a conèixer un nou cava elaborat amb el fruit de les millors parcel·les de Manuel Raventós.

Més de 300 persones van respondre a la invitació de les caves Raventós i Blanc que, tot i que havien organitzat algunes altres trobades amb distribuïdors i clients, va voler vestir aquesta ocasió de festa per mostrar les caves "entre amics" segons van manifestar i donar a conèixer les noves anyades dels seus productes a un sector que ha de fer d'intermediari del consumidor final. Joan Amat, gerent de la firma, considera que aquest fet és especialment important tenint en compte que "el nostre producte és molt important que es tasti i es conegui, perquè la gent repeteix". Manuel Raventós, responsable del celler, afegeix que l'acte estava pensat sobretot per la botiga especialitzada, ja que "sovint és difícil que puguin assistir a altres activitats que duem a terme i un diumenge a la tarda va resultar un bon dia per a ells".

La festa es va celebrar a l'esplanada que envolta el vell roure centenari que presideix l'entrada de les caves, on per primera vegada es duia a terme un àpat i que, a més, va quedar en família ja que l'empresa encarregada de preparar-lo va ser la del Càtering de l'Hotel Arts, dirigida per Elisabet Raventós, filla de Manuel Raventós Negre.

Durant la jornada els convidats van poder visitar les caves alhora que tastaven alguns dels caves i vins del celler, com ara el Parfum 2007; el Silencis 2007, que a partir d'aquesta anyada fusiona el que fins ara eren el Silencis Chardonnay i el Silencis Xarel·lo i converteixen el vi en un cupatge de les dues varietats; el Montserrat Blanc 2006, encara sense etiquetar perquè és a punt de sortir al mercat; i l'Isabel Negre, un dels emblemes del celler. Durant la visita al fons de les sales d'envelliment, els convidats van assaborir també el cava Gran



La festa va donar el tret de sortida al vintè aniversari de les caves

Reserva de la Finca 2003.

Més de sis anys de criança

La cirereta del ventall de vins i caves tastats la va posar, però, el nou cava que el celler va aprofitar per presentar diumenge durant la trobada i que possiblement portarà el nom de Josep Maria Raventós Blanc, tot i que encara no s'ha fet públic definitivament.

El cava s'ha fet a partir de la selecció de les vinyes que al llarg dels anys han destacat dins les parcel·les que es destinaven a l'elaboració del Manuel Raventós, el producte més emblemàtic del celler.

El nou cava és, per tant, un cupatge de parellada vella de la zona de la Creueta del Coll, a la vinya del Serral, amb una zona de sòls arenosos de base calcària i de xarel·lo de la zona del Mirador, situada a la part nord de la mateixa muntanya del Serral amb ceps més vells que l'anterior, de gairebé 70 anys, i amb molt poca producció però unes característiques excel·lents.

Per a la festa es van començar a degorjar els primers màgnams del cava que sortirà al mercat possiblement el proper mes d'octubre sota l'etiquetat de Gran Reserva i com a producte amb més criança de la firma, ja que la collita que apareixerà serà la del 2002 i per tant tindrà poc més de sis anys de criança. Des de Raventós i Blanc no s'aventuren a fixar el preu del nou cava tot i que ja han avançat que per les seves característiques serà superior al Manuel Raventós, que actualment està per sobre dels 30 euros de preu de venda al públic.

L'experiència de selecció de vinyes no és nova a Raventós i Blanc que ja va dur a terme fa uns anys una selecció de les millors parcel·les de la zona del Llac per elaborar l'Elisabet Raventós, un cava que ha tingut un rotund èxit al mercat, segons el celler.

Homenatge al pare

L'acte el van presidir Josep Raventós Vidal i el seu pare Manuel Raventós, que va voler agrair la presència dels convidats tot afir-

mant que es tractava "d'un dia que recordaré" i visiblement emocionat va voler dedicar la jornada al seu pare Josep Maria Raventós Blanc, que va morir l'any 1986, tot just 20 dies després d'haver iniciat el procés de creació de les noves caves.

Raventós i Blanc va treure el primer cava al mercat l'any 1989 i des d'aleshores s'ha convertit en un referent de qualitat dins el sector. Actualment el celler té una producció de 450.000 ampolles de cava i 270.000 de vi tranquil, que s'elaboren a les mateixes instal·lacions projectades i construïdes ara fa més de 20 anys i que encara serveixen per dur a terme el global de la seva producció. Des del celler consideren més convenient augmentar el valor dels productes que no pas la quantitat dels mateixos tot i que han avançat que estan duent a terme una petita ampliació per poder encabir els estocs de llarga criança.

Amb la festa de diumenge, Raventós i Blanc vol encetar la celebració del vintè aniversari de les caves, que es durà a terme durant tot l'any vinent.

Seminari per la millora de la gestió empresarial

VILAFRANCA

3d8

L'organització i la gestió empresarial com a valors principals per a millorar el funcionament d'una empresa i obtenir un millor rendiment de les tasques directives són l'eix central del nou seminari organitzat per les tres associacions patronals del vi i el cava a Catalunya: l'Associació Vinícola Catalana - AVC, la Unió Vinícola del Penedès-UVIPE i l'Institut del Cava.

El seminari "Millora del Rendiment i Organització per Empresaris i Directius" tindrà lloc el proper 20 de juny al Centre Àgora, de les nou del matí a la una del migdia. Amb aquesta jornada es pretén revisar les claus per a millorar el rendiment i l'organització personal; que els directius es parin a pensar i reflexionar sobre els seus hàbits i comportaments diaris i sobre les conseqüències que els comporta, perquè surtin de la seva inèrcia i comencin a canviar i millorar.

Aquesta jornada és d'inscripció gratuïta i està dirigida a empresaris, gerents i directius d'empreses vitivinícoles, amb un intens i interessant programa que tractarà els següents punts: la reflexió sobre les actituds pròpies cap a un canvi; identificació de les activitats d'alta rendibilitat i el temps que s'hi dedica; anàlisi de la importància de la planificació i la prioritat, així com dels imprevistos que condicionen l'ús del temps; utilització de l'agenda com a eina de gestió; i identificar els hàbits poc productius i modificar-los.

La jornada informativa estarà conduïda per l'empresa internacional SMI, Success Motivation Institute, pionera i líder mundial des de 1960 en el camp del "Desenvolupament professional i personal".



Consell Comarcal de l'Alt Penedès

Jornada sobre la integració paisatgística dels polígons industrials de l'Alt Penedès

i presentació de la Guia d'integració paisatgística - Polígons industrials i sectors d'activitat econòmica

Dijous 19 de juny, de 6 a 8 de la tarda, a la seu del Consell Comarcal

En col·laboració amb:



Generalitat de Catalunya
Departament de Política Territorial
i Obres Públiques

Direcció General d'Arquitectura i Paisatge

Inscripció gratuïta:

Servei de Medi Ambient

Consell Comarcal de l'Alt Penedès

C/ d'Hermenegild Clascar, 1-3 - Vilafranca del Penedès

Tel. 93 890 62 51 - ecantalejo@ccapenedes.cat

Podeu consultar el programa complet de la Jornada al web del Consell Comarcal: www.ccapenedes.cat