



RAVENTÓS i BLANC

NOTA DE PRENSA

CREEMOS EN EL MODELO FRANCÉS DE LAS AOC's RIGUROSAS

A principios de este año, dos elaboradores representantes de dos de las bodegas fundadoras de Corpinnat, y en nombre de esta asociación, invitaron a Raventós i Blanc a ser miembro fundador.

Los motivos por los que Raventós i Blanc - *bodega que marca tendencia en la elaboración de espumosos en España y referente en el mundo por su modelo de trabajo recuperando la Granja Vitícola del Siglo XV, comprometida sólo a elaborar vino espumoso desde el año 2015*- decidió no entrar en esta “marca colectiva” son los siguientes:

- **Creemos que no hay una voluntad ni ambición clara ni explícita de luchar y trabajar por una nueva Denominación de Origen.** Corpinnat se presenta como una marca colectiva; y como tal su único fin es de marca, y así se desprende de los Estatutos de la Asociación y Reglamento de Uso de la Marca. En ninguno de estos documentos se habla de la voluntad de crear una DO. Y tampoco así se nos transmitió durante el transcurso de la reunión. Es, seguramente, una buena estrategia de Marketing.
- Estamos ante la **asociación de un grupo de bodegas dentro de la DO Cava.** Una de tantas otras colaboraciones, o grupos que se han ido gestando a lo largo de los últimos años -siempre dentro de la propia DO-, recordemos “caves singulares” la PYME Cava; o bien la muy reciente calificación de “cava de paraje calificado”. Una vez más, dentro de la propia DO se crean “grupos” “clubs” en este caso, a espaldas del propio Consejo. Es un nuevo intento que se queda “a medio camino; corto”, a nuestro entender.
- En **Raventós i Blanc** estamos convencidos del potencial de nuestra zona, y de la importancia de defenderla en base a unos requisitos comunes de viticultura; unos requisitos estrictos y firmes. Defenderla y posicionarla en el mundo: para ello, antes había que hacer renuncias. Por ello en noviembre del 2012, Raventós i Blanc decidió salir de la **DO CAVA**, al considerar que dicha Denominación de Origen **no representaba los intereses ni sueño futuro de una denominación basada en criterios vitícolas**; y no de método. Raventós i Blanc, primero de todo renunció a la palabra CAVA. Con todos los riesgos y ante las innumerables incógnitas que se nos presentaban por delante. Había que empezar de cero. **Conca del riu Anoia** no podía ser una subdivisión dentro de CAVA, porque entonces nunca cumpliría el sueño para la que se pensó.
- Empezar de cero, implica decisión, valentía y supone mucho esfuerzo y sacrificios. No vemos ninguna de estas cualidades en la decisión de crear Corpinnat. Porque los **motivos son puramente de marca**; no vemos un objetivo común claro para el reconocimiento vitícola de una zona geográfica.



RAVENTÓS i BLANC

NOTA DE PRENSA

CREEMOS EN EL MODELO FRANCÉS DE LAS AOC's RIGUROSAS

- Recordemos que los **requisitos** de la “marca colectiva” son **menos estrictos** que los que Raventós i Blanc se auto exige para Conca del Riu Anoia. Adjuntamos los requisitos **Conca**; al lado indicamos aquellos en los que difiere principalmente con Corpinnat.
 - ✓ **100 % Vinificación y elaboración propia**
 - ✓ **Mínimo 80 % de las viñas propias.** En Corpinnat se permite no tener viñedo propio; se permite tener un 75% arrendado si se tiene contrato mínimo de 3 años.
 - ✓ **En Raventós i Blanc el precio medio para la vendimia 2017 fue 0.70€/kg.** Corpinnat prevé llegar a este precio en el 2021.
 - ✓ **100 % variedades autóctonas en todos los cupages.** En Corpinnat se permiten variedades foráneas.
 - ✓ **100% viticultura orgánica y/o biodinámica del viñedo propio.** En Corpinnat la disposición transitoria permite que durante los 3 primeros años las uvas provengan de viñas no cultivadas de forma orgánica.
 - ✓ **Crianza mínima de 18 meses.** Corpinnat 6 meses de la publicación normativa - todos 12 meses crianza mínima; 6-12 meses - 15 meses crianza mínima; a partir del año: todos 18 meses
 - ✓ **Siempre de añada.** No es un requisito en Corpinnat. La añada no es importante
 - ✓ **Zona de origen geográficamente delimitada a la valle del Riu Anoia.**

(adjuntamos tabla completa)

- En Raventós i Blanc **creemos en Conca del Riu Anoia; como una futura DO.** Y vamos a seguir trabajando para conseguirlo, hablando con otros elaboradores de espumosos de la zona o esperando a futuras generaciones si hace falta, para un uso de Conca del Riu Anoia identificando zona de denominación de origen, zona geográfica específica para la elaboración de vinos espumosos.

Somos la única bodega que elabora 100% espumosos siguiendo el modelo “recóltant manipulant” de la Champaña.