# Equilibri de valors

**Pepe Raventós**
Viticultor i exalumne de
l'Escola Thau Barcelona



Vaig ser alumne de l'Escola Thau de la Institució Cultural del CIC durant 15 anys. La meva família ha estat sempre molt vinculada a aquest centre i a la Institució Cultural del CIC i, potser per això, conservo uns magnífics records d'una escola que em va formar i que em va veure créixer i convertir-me en una persona adulta.

Si em preguntéssiu pels meus records de l'Escola i pels valors que m'ha transmès, us parlaria d'una escola moderna en tots els sentits, amb molta estimació per la terra on hem nascut i que posava molt èmfasi i interès en la cultura i en la llengua catalana. Recordo les celebracions dels Jocs Florals, el contacte amb l'aire lliure i les estones al pati amb els amics. Recordo una escola molt oberta, espaiosa i amb molta llum.

Thau era un equilibri de valors. La creativitat, la feina ben feta, la catalanitat... i tot tractat amb tolerància i amb un criteri força progressista. Fomentava que els nens pensessin per ells mateixos els motius de les coses. Thau és per mi un record d'unió, de comunitat, una sensació de pinya creada per la proximitat amb els professors i amb les famílies. Tinc grans records de les excursions, dels campaments, de les sortides, i també de persones entranyables.

I ara, des de l'enyorança d'aquells anys, sóc conscient i estic orgullós de formar part de la història de Thau i, si hagués de definir l'Escola que vaig viure, diria que Thau era un projecte d'il·lusió. Il·lusió que fluïa dels fundadors, dels directius, dels equips docents, dels pares i, fins i tot, dels alumnes. Per a mi aquesta il·lusió estava per damunt d'aspectes conceptuals més concrets.

Quan vaig marxar de Thau vaig anar a fer el COU a les aules de la Institució de Via Augusta, i, posteriorment, vaig estudiar direcció i administració d'empreses a ESADE, on, l'últim any, vaig participar en un programa d'intercanvi a AGSIM-Thunderbird, Arizona, que em va permetre desenvolupar un fort interès pel món en el seu conjunt, des d'una perspectiva humanitària i local.

Després vaig treballar cinc anys al Grup Sar, que ofereix serveis socials i sanitaris a les persones grans. Al maig de 2001 em vaig incorporar a Raventós i Blanc per treballar al costat del meu pare. Actualment, sóc responsable de les Caves Raventós i Blanc, situades a Sant Sadurní d'Anoia.

Cal dir que mai m'he sentit obligat a treballar a l'empresa de la família. Quan vaig acabar la carrera i va sorgir l'oportunitat de col·laborar en el preciós sector de les persones grans, li vaig preguntar al pare què li semblava. Ell em va contestar que aquell no era el moment per anar a treballar a Raventós i Blanc i que havia de provar i adquirir noves formacions en altres empreses abans d'entrar a les caves. A l'any 2000, el projecte Raventós i Blanc ja anava endavant i va ser llavors quan vaig demanar que es valorés la meva incorporació. Ara, vuit anys després, em sento molt orgullós de formar part d'aquest equip, ja que Raventós i Blanc és un projecte que té components d'arrels i de comprensió de la terra, amb un fort component artístic de creació i d'alta sensibilitat que emociona a tots els qui hi participem d'una manera més o menys directa. És un projecte on l'*harmonia troba l'excepció, l'autenticitat*. I parlo d'harmonia en el sentit d'excel·lència, de voler fer les coses ben fetes, de donar els màxims detalls; la part d'autenticitat seria la més vitivinícola, la més rústica i la més artística. Cal dir que treballem per traslladar aquesta autenticitat del terrer a la copa.

La cava té la història de la finca, una finca de 100 hectàrees que ha passat per la línia de l'hereu, de pare a fill, des del 1497, any del qual ja disposem d'alguns documents amb en Llorenç Codorniu, fins avui. En total, 19 generacions. L'empresa Raventós i Blanc va ser fundada pel meu avi l'any 1986. Aquesta propietat havia estat sempre vinculada a una empresa molt gran del sector del cava, però, el meu avi, el 1982, va deixar la participació en aquella empresa per fundar unes caves més petites i, d'aquesta manera poder traslladar el concepte del *château* bordelès a Sant Sadurní d'Anoia, és a dir, "fer un vi exclusivament de les nostres vinyes i buscar la manera de traslladar la màxima expressió d'aquesta terra". Practiquem l'observació, i el que n'extraiem és el que ens fa aprendre constantment. Així, doncs, totes les coses que fem són, en definitiva, per interpretar les nostres terres i per veure tot el que ens poden donar. Per tant, hem de tenir uns raïms com més expressius millor, el més purs, per així poder traspassar el sabor d'aquesta terra al paladar.

Pel que fa a l'elaboració d'un *cava* o d'un vi cal dir que el més important és el treball que es fa amb la matèria primera. S'ha de fer un bon treball de poda a l'hivern i una bona esporga a la primavera. És, en aquest moment, quan s'han de treure fulles per garantir que el raïm estigui ben ventilat i quan es tira el raïm a terra si la planta ve molt carregada. Treballem, per exemple, sembrant herba entre les passades de vinya, que competeix amb els ceps i obliga les arrels a baixar més cap al fons per buscar més riquesa de nutrients i equilibrar el rendiment de la planta. Tots aquests treballs agrícoles s'allarguen fins que arriba la verema, l'etapa més dura. Durant la verema es treballa moltes hores, ja que s'ha de fer un seguiment del raïm que hi ha a cada parcel·la... i nosaltres en tenim 44! A més, algunes vegades en una mateixa parcel·la hi plantem dues varietats, per buscar diferents equilibris de sucre i d'acidesa. Una vegada acabada la verema, ja es passa a fer el vi.

Quan el raïm entra al celler, s'intenta manipular el mínim possible, perquè tot el treball que s'hagi fet al camp ens doni un producte totalment natural, resultat de la nostra interpretació de la terra, del clima, amb les nostres persones.

Es fan uns premsats molt suaus i, aleshores, als mosts se'ls afegeix uns llevats que fermenten els sucres; uns llevats molt neutres que donen alcohol i CO2. Mentre el CO2 s'evapora, l'alcohol queda dins del most, i acompanya tots els components que s'han aconseguit al camp. Així s'ha transformat el most en vi. Aleshores aquest vi s'embotella i es fa una segona sembra. Aquests llevats produeixen una segona fermentació, aquesta vegada dins de l'ampolla, i això és el que transforma el vi en escumós, el que és coneix com a *cava*. Seguidament, aquesta ampolla fa una criança depenent del cava, que pot anar d'un fins a set anys, en el nostre cas. Després s'han d'eliminar els sediments que han quedat en aquestes ampolles, que s'aconsegueix amb el famós vuitè de volta que es fa a les ampolles. Es treuen aquests sediments i es posa el tap definitiu per a la comercialització.

Amb tot aquest fascinant procés el que es pretén és que una persona, quan begui el nostre cava, recordi la nostra terra, el clima mediterrani, Catalunya, el Penedès, entre les muntanyes de Montserrat i el Garraf, els nostres torrents, boscos i turons, els raïms de parellada i de xarel·lo, i trobi un equilibri de sucres i acideses finíssim... En definitiva, que aquesta tipicitat, aquesta autenticitat de vinculació i compromís amb la nostra terra, l'emocioni.

Actualment, se'ns pregunta, sovint, com vivim la crisi al nostre sector, i jo us he de dir que no m'agrada parlar de crisi, sinó de renaixement. Perquè penso que, en aquests moments que estem vivint, hi ha un renaixement de valors fantàstic. Per exemple, el valor de treballar *durament*, que potser s'anava perdent, ara es torna a estimar. En el nostre cas, aquesta circumstància ens obliga a una millor gestió i ens fa pensar que, si ho haguéssim fet d'aquesta mateixa manera fa cinc anys, la situació actual ens hauria agafat en més bones condicions. És una mala època que afecta molta gent, però crec que anirà molt bé per al país. Es frenaran comportaments especulatius molt negatius i, en canvi, es reforçaran valors educatius que seran molt bons per als nostres fills. Estic convençut que serà un renaixement molt positiu, molt dur i molt injust algunes vegades, però que convé. Nosaltres, però, no hem canviat la nostra estratègia d'empresa, tot i que pensem que és un bon moment per reflexionar i per mostrar, en la mesura del que som, la màxima estabilitat cap a tots els nostres grups d'influència.

