

RAIMAT: RESPETO POR EL MEDIO AMBIENTE Y MÁXIMA CALIDAD



Raimat, premio a la sostenibilidad

Los primeros vinos certificados como sostenibles de Raimat, galardonados internacionalmente: Raimat Chardonnay, Raimat Albariño, Raimat Gran Brut espumoso y Raimat Abadía Blanco

Para Raimat las prácticas de viticultura sostenibles son la clave para asegurar el estilo expresivo y personal de sus vinos. Así lo confirmaba Joan Esteve, Director de Viticultura de Raimat, cuando el Consell Català de Producció Integrada (CCPI) le otorgó el certificado oficial por respetar la viticultura sostenible: “esta es la confirmación oficial de lo que venimos haciendo durante muchísimos años: respetar la tierra y darle lo que necesita para obtener cada vez mejores vinos”.

Y así se lo han reconocido los expertos vinícolas a nivel mundial. “Quisimos dar a conocer nuestros primeros vinos con certificado de sostenibilidad en certámenes internacionales, incluso antes de que salieran al mercado, y los resultados son realmente excepcionales: dos medallas de oro y siete de plata en concursos de primer nivel”, explica Diego Lo Prete, Director de Marketing y Comunicación. Raimat Chardonnay ha sido el más laureado. Tiene una medalla de Oro en el Concurso Cinve, y una de Plata en el Concurso Chardonnay du Monde. Mark Nairn, Enólogo de Raimat lo valora así: Raimat fue la primera bodega en España que elaboró vinos con Chardonnay. De eso hace ya 35 años. Los viñedos tienen ya una edad considerable y han estado cuidados con mucho respeto desde siempre, por lo que cada vez está dando unas uvas más sorprendentes.



Como enólogo, tengo curiosidad por ver hasta dónde podemos llegar con nuestros vinos Chardonnay”.

Otros grandes premios han sido la Medalla de Oro en el New Wave Spanish Wine Awards y la de Plata en el International Wine Challenge para el Raimat Albariño y, las medallas de plata en el Concurso Mundial de Bruselas, Mundus Vino y Zarcillo para el Raimat Gran Brut y el Raimat Abadía Blanco, entre otros.

Mark tiene claro que “el hecho de que Raimat tenga todos sus viñedos certificados como sostenibles es una garantía de calidad. Gracias a la aplicación de este tipo de viticultura respetuosa con el medio ambiente, los vinos de Raimat presentan una gran intensidad de aromas y gustos, que re-

Joan Esteve, Director de Viticultura de Raimat: “Respetar la tierra y darle lo que necesita es la clave para obtener cada vez los mejores vinos”

flejan lo mejor de esta tierra”. La totalidad de las fincas de Raimat que están certificadas en Producción Integrada, también respetan la reglamentación europea, garantizado por la institución internacional Bureau Veritas.

Joan Esteve comenta que Raimat está viviendo la reafirmación de una

manera de entender el vino: “durante los más de 90 años de historia de Raimat se han aplicado nuevas técnicas en favor de la viticultura sostenible, las cuales ahora han recibido el reconocimiento oficial”. Algunas de estas técnicas son: la intensificación de la cubierta vegetal; el mantenimiento de la cubierta sin regar durante más tiempo, lo que reduce la erosión y permite el anidamiento de algunas aves; la implantación de sistemas alternativos a la lucha química para el cultivo de la viña dentro del programa europeo de planes agroambientales, etc. No obstante, la obtención de la certificación supone el reconocimiento de una ardua labor y la filosofía de trabajo de la bodega.

VECPRD RAIMAT GRAN BRUT

Elaborado con uvas seleccionadas procedentes exclusivamente de viñedos Raimat, es un vino de aspecto brillante que destaca por su complejidad. En nariz aparecen aromas de fruta ácida, melón maduro y perfumadas notas florales. En boca destaca por su cremosidad y final persistente en el que perdura una acidez viva. Se trata de un vino claramente adaptado a las comidas. Además de pescado y marisco, es perfecto para diferentes texturas e intensidades de sabor (desde cocina natural a carnes blancas).



VIÑA 32 CABERNET SAUVIGNON 2006

Este 100% Cabernet Sauvignon de los viñedos Raimat es un vino de aspecto brillante y transparente, de color rojo intenso con algún reflejo teja que denota supasopor barrica. En nariz es limpio, fresco e intenso, con aromas a frutas del bosque. En boca se caracteriza por una entrada elegante y por sus sabores de frutas rojas maduras. Persistente y agradable es un complemento perfecto de platos con quesos curados, carne roja o legumbres. Marida muy bien con el solomillo o cualquier plato acompañado de salsas de vino.



VIÑA 27 CHARDONNAY 2009

También elaborado con uvas procedentes en exclusiva de los viñedos Raimat, destaca por su color amarillo pálido, brillante y transparente con lágrima densa. Con aromas intensos a melocotón, albaricoque y frutas tropicales, encontramos en boca los mismos sabores que en nariz, sólo que posteriormente aparece la nectarina y la manzana verde. Es largo y supasopor boca produce una agradable sensación de frescor. Es un complemento perfecto de platos con carnes blancas, pescado, arroces y pastas. Marida bien con platos elaborados y delicados.

