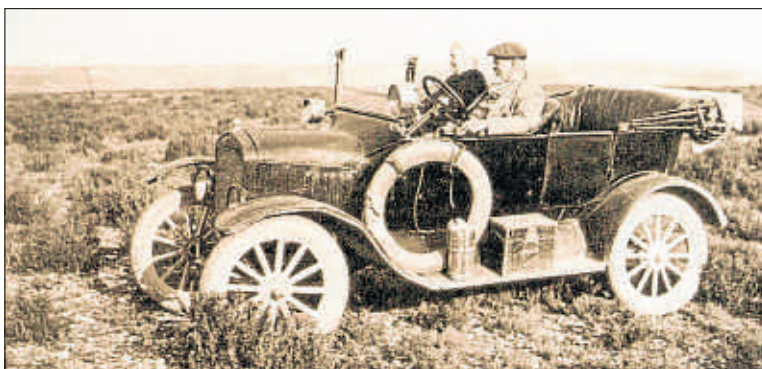


## CRÓNICAS BURGUESAS

Josep Maria Cortés



## Rubió i Bellver

En 1918, Manuel Raventós i Domènech adquirió 3.000 hectáreas en Raimat, donde levantó una bodega y una iglesia, cuyo diseño fue encargado al arquitecto Rubió i Bellver. Hoy se mantiene como producción integrada de Chardonnay con viñas ecológicas.

# Esplendor en la tierra

Mar Raventós, la presidenta de Codorniu, en la urdimbre familiar del cava: los Pagès, Blanc, Espona, Farré, Artés y Chalbaud

**B**lanco impoluto en la flor del magnolio; algodón con reflejos dorados en la del miraguano y en los flancos de la verja, buganvillas, claveles, rosales y otro buen montón de espinos. Frente a la tapia de la casa Codorniu de Sant Sadurní hay un conocido roble de 500 años, que pertenece a la finca de los **Raventós Blanc**, la rama que decidió escindir del tronco en 1983. El árbol lo dice todo: se intrinca lentamente en una urdimbre de ramificaciones.

Al otro lado de la misma verja se perfila bastante más recóndito el conocido edificio de las cavas Codorniu (corazón de la mayoría cualificada), creado a comienzos del siglo XX por el arquitecto **Josep Puig i Cadafalch**, el lugar en el que empezó la leyenda resumida ahora en millones de botellas al año. Los valores de la tierra florecen en los arcos del edificio, dándole una pátina telúrica, como si la propia bodega emergiera de la entraña de la viña. Es un grandioso espacio de dos mil metros cuadrados, bajo bóveda y dividido en tres naves en arco donde se almacenaban originariamente las barricas y los grandes toneles de roble. Los ventanales hexagonales iluminan generosamente el interior, amplificando la luz, como en tantas edificacio-

nes de maestros que florecieron en la época de las llamadas catedrales del vino (los **Martinell** o **Bonet**, entre otros). En la fachada, la vidriera y los pináculos, propios del modernismo, culminan el conjunto.

**Puig i Cadafalch** no sólo construyó espacios para el trabajo, sino también para el ocio y la vida familiar. Buena muestra de ello es la casa *pairal* de Codorniu, alejada del área de trabajo lo justo

**Mientras la industria tradicional se desploma o se reinventa, la tierra permanece**

para conseguir una cierta intimidad y ubicada en un entorno de estanques y cuidadísimos jardines. Además, bajo todo este dominio, discurren umbríos pasadizos subterráneos, donde el cava se cría pausadamente, hasta alcanzar su plenitud.

Todo cuadrículado, todo ordenado o, mejor dicho, museísticamente ordenado, incluida una capilla profunda situada en un claro (una especie de escenario simbólico de **Nietzsche**), donde el bisabuelo **Josep Raventós Fatjó** inventó el cava. Tras viajar a la Champagne **Raventós Fatjó**, produjo las primeras botellas con

el método tradicional que combinaba las variedades macabeo, xarel·lo y parellada. Su hijo, **Manuel Raventós Domènech**, supo muy pronto que estaba llamado a protagonizar un cambio definitivo en el sector. Cuando, a pesar de la filoxera, **Manuel Raventós** obtuvo el reconocimiento por su labor, en la Exposición Universal de Barcelona de 1888, su producción era de cien mil botellas al año. Poco después, convocó un concurso de carteles al que se presentaron artistas de la categoría de **Casas, Utrillo, Tubilla** y **Junyent**. Adquirió más de 3.000 hectáreas en Raimat, donde levantaría casas para los colonos y la Iglesia, obra del arquitecto modernista **Joan Rubió i Bellver** (un templo consagrado en 1922). En la misma iglesia, **Farré Albagés** pintó el ábside con temas de la Pasión de Jesucristo y en 1954 reprodujo los frescos destruidos durante la guerra.

Hace más de ochenta años que los **Raventós** celebran la *verema* en Raimat cada septiembre y que vendimian en la breve depresión de un altozano (La Cerdera, hoy zona residencial junto al Golf), desde donde se contempla el Pirineo nevado. En la misma zona, los productores vitícolas cedieron solares a los Jesuitas para el Col·legi Claver, en el que los ciudadanos de la comunidad ingresan gratuitamente. Para entonces, las bodegas habían adoptado

el antiguo escudo del castillo (una mano extendida con un racimo de uva) y replantado cepas californianas, cuyo éxito fue decisivo en la denominación de origen Costers del Segre, compartida con los caldos de Castell del Remei, las cosechas de Vallbona de les Monges y con otras viñas de la zona de Montblanc.

A pesar de las batallas accionariales internas y de los efectos indeseados que provocó en su momento la *guerra del cava*, la compleja estirpe de los **Raventós** nunca aceptó de buen grado su metáfora televisiva; los importantes cosechadores se han alejado sinceramente de los entornos mundanos para reclamar el aval que proporciona la evidencia de los hechos: 15 generaciones de productores (desde hace 450 años), uvas del Penedès, con o sin empaltes, y cinco generaciones fabricando cava en barrica. Una enorme carga simbólica sobre los hombros de una mujer alta y liviana, de fuerte carácter: **Mar Raventós Chalbaud**, economista de trato exquisito, madre de seis hijos y presidenta no ejecutiva de Codorniu. Creció jugando al escondite detrás de carteles o cubriéndose entre los soportales de altas barricas instaladas por su abuelo. Ahora aplica el guante de



**XAVIER PAGÈS.** El director general y principal responsable de la gestión de Codorniu pertenece a los Pagès Font, una rama del mismo tronco Raventós, y es primo de la actual presidenta



Cada domingo  
**maoazine**  
Me interesa

LA VANGUARDIA  
somos como somos