

raimat

100 años



Raimat, de desierto a oasis de viñedos

Hace cien años, Manuel Raventós y su esposa, Montserrat Fatjó, compraron los terrenos de Raimat, en el Segrià, para plantar viñas y elaborar vinos y cavas. Era un proyecto titánico: convertir 3.200 hectáreas desérticas en un inmenso campo de viñedos. Para llevarlo a cabo había que hacer caminos para acceder a parcelas y bancales, traer agua, electricidad, teléfo-

no... y superar trabas como cuatro importantes plagas que pusieron en peligro la continuidad de Raimat: el salitre, los mosquitos, los conejos y las orugas. El espíritu luchador de Manuel Raventós ayudó a superarlas. En poco tiempo plantaron setecientas mil viñas –de macabeo, parellada y monastrell– que ocupaban unas doscientas hectáreas. En la primera vendimia de la historia de Raimat se recogieron siete ces-

tos con un peso de 490 kilos. La década de los treinta fue el escenario de vendimias cada vez más productivas. El 1932 la bodega estaba a pleno rendimiento y se producían seis mil hectolitros de vino. La gran inquietud de Manuel Raventós por producir un buen vino le llevó a experimentar con muchas variedades, entre las cuales el pinot noir y el chardonnay.

RAIMAT ESTÁ SITUADO AL AL PIE DE UNA COLINA CORONADO POR UN MAJESTUOSO CASTILLO, UNA CONSTRUCCIÓN ÁRABE QUE HOY SE ENCUENTRA RODEADA DE VIÑAS. LA FIRMA ELABORA VINOS Y CAVAS ÚNICAMENTE CON UVA DE SU FINCA, Y GRACIAS A LA PROXIMIDAD DEL VIÑEDO, LA UVA LLEGA DE MANERA RÁPIDA Y ÓPTIMA A LA BODEGA

Filosofía. Raimat sigue fiel a los ideales del fundador: moverse, aprender, experimentar y adaptar nuevas ideas

Hoy, cien años después de su fundación, ya han pasado por la bodega cuatro generaciones de la familia Raventós, y Raimat ha sido pionero en cultivo –incorporando viñas en espaldera en España, empleando el primer riego eficiente y con sistema antihelada del Estado y cultivando viñas libres de virus en Europa–; en bodega –elaborando vinos monovarietales internacionales y lanzando al mercado el primero albariño no gallego–; en tecnología –realizando la vendimia selectiva y con la primera estación meteorológica automática de Europa–, y en sostenibilidad.

REVOLUCIÓN VITIVINÍCOLA

En la década de los sesenta, los Raventós viajaron a California donde aprendieron sistemas innovadores y con resultados excelentes para cultivar los viñedos que propició una revolución vitivinícola en Raimat. Se plantaron con éxito nuevas variedades internacionales –cabernet sauvignon, merlot, chardonnay o pinot noir–, hecho que representó el nacimiento de una etapa vital en la trayectoria de la bodega. La gran calidad y éxito de los vinos Raimat fue la punta de lanza para que en 1986 se impulsara la creación de la DO Costers del Segre.



Castell de Raimat

CHARDONNAY
COSTERS DEL SEGRE

UN VINO 100% CHARDONNAY DE UNA GRAN INTENSIDAD AROMÁTICA. DE COLOR BRILLANTE INTENSO Y REFLEJOS VERDOSOS, DESPRENDE AROMA A MELÓN, MELOCOTÓN, NECTARINA Y LICHIS CON NOTAS CÍTRICAS QUE LE APORTAN GRAN FRESCOR



Manuel Raventós

EL IDEÓLOGO. Heredero de Codorniu, unas cavas con 450 años de tradición vitivinícola, Manuel Raventós fue un hombre visionario, soñador, intuitivo, luchador e innovador. Supo ver en una finca desértica una gran oportunidad y, tras mucho esfuerzo, la convirtió en un oasis de viñedos



VITICULTURA SOSTENIBLE

Tierra, calidad y respeto son los lemas que definen esta bodega centenaria que apuesta por una viticultura sostenible. Muestra de ello es que una parte de la finca se cultiva bajo los criterios de la viticultura ecológica y son pioneros en utilizar cubiertas vegetales en las viñas, a la vez que aplican técnicas ecológicas de confusión sexual para controlar el temido gusano de la uva sin utilizar pesticidas. Raimat también aplica avances técnicos para lograr un ahorro de agua y un riego eficiente, y cuida la natura pensando en las futuras generaciones

raimat

100 años



Ànima de Raimat Blanco

2013
DO COSTERS DEL SEGRE

Elaborado con chardonnay, xarel·lo y albariño, el Ànima de Raimat blanco es un vino joven, brillante, fresco, con una amplia gama de aromas frutales, tropicales y florales, y con un agradable y largo final cítrico. La uva chardonnay procede de las pendientes más altas de Raimat, con un perfil más mineral y buena textura.

El xarel·lo tiene su origen en una de las parcelas más continentales de Catalunya, lo que propicia que el perfil aromático, la frescura y la complejidad sean excelentes. Y el albariño se obtiene de dos zonas de viñedos situadas en diferentes alturas: una aporta notas cítricas y la otra aromas tropicales.

Las tres variedades de uva se fermentan por separado, y después de esta fermentación y de la clarificación se procede a realizar la mezcla final. El resultado es un vino con una graduación alcohólica del 13%, de color amarillo pálido con reflejos verdosos que denotan juventud y frescor, y que ahora se encuentra en su momento óptimo de consumo. Los enólogos recomiendan mantenerlo a una temperatura de 10 a 15°C y servirlo muy frío



TIERRA, CALIDAD Y RESPETO SON LOS LEMAS QUE
INSPIRARON Y QUE HOY DEFINEN RAIMAT,
UNA BODEGA CENTENARIA

El alma de la fiesta

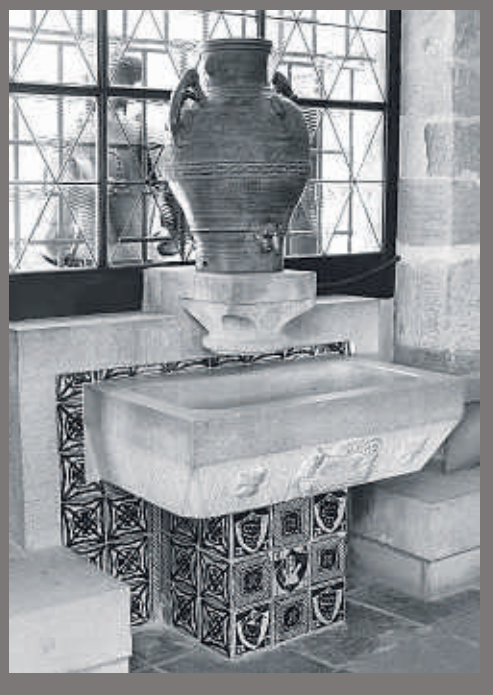
Añima de Raimat es un vino que sorprende. Su poder de seducción y su estilo joven, expresivo y muy gastronómico, hacen que sea el alma de la fiesta. "Pero para conocerlo tenemos que hablar primero de las viñas y del entorno de Raimat, del clima y de la tierra que lo acoge", apunta Elisabeth Figueras, enóloga y una de las creadoras de Ànima de Raimat. "Los viñedos de Raimat tienen una extensa variedad agronómica que nos procura una diversidad aro-

Un siglo de vida.
Ànima de Raimat, un
vino con alma para
celebrar el centenario
de la bodega

mática muy amplia, tanto que podemos crear vinos muy diferentes y muy ricos en matices". Un extenso conocimiento del suelo, el respeto por la naturaleza, la tradición y la apuesta por la sostenibilidad—"potenciamos el entorno y el medio, haciendo que la naturaleza siga su curso sin utilizar ni insecticidas ni herbicidas", explica Elisabeth Figueras—, hacen de Ànima de Raimat un vino que provoca una sonrisa y es un placer para los sentidos. "Tanto el blanco como el tinto son dos vinos complejos y asequibles, y con un perfil que alegrará el alma de nuestros consumidores", remarca la enóloga de Raimat.

EL SÍMBOLO DE RAIMAT

Durante los trabajos de acondicionamiento del castillo de Raimat apareció una misteriosa piedra funeraria—que data de 1627— donde había esculpidos una uva y una mano que ilustran el origen de la palabra Raimat. La familia Raventós lo interpretó como una buena señal. Hoy, ambos símbolos, la mano y la uva, forman parte del diseño de la etiqueta de Ànima de Raimat. En la imagen, uno de los cántaros donde guardaban el agua fresca y que se conserva cerca de la ventana del salón. Parte del muro está recubierto con baldosas decoradas con el símbolo de la bodega



FOTOS: PAU ESCULIES



Ànima de Raimat Tinto

2012
DO COSTERS DEL SEGRE

Elaborado con cabernet sauvignon, tempranillo y syrah, el Ànima de Raimat tinto presenta un estilo joven, moderno, con mucha fruta roja y negra, regaliz, anís y chocolate negro. Es un vino que por su versatilidad y tanino dulce es apto para todos los gustos y paladares.

El equipo de enólogos de Raimat ha mezclado cabernet sauvignon de tierras un poco fértiles y arcillosas que aportan fruta y finor con otras de zonas altas más pobres y pedregosas que le confieren madurez y estructura. El tempranillo también procede de dos zonas distintas: una de tierras arcillosas que dan una uva más afrutada, fina y con menos alcohol, y otra que ofrece un fruto de mayor madurez, más alcohólico y con una mayor estructura. En cuanto al syrah, éste aporta mucha expresión afrutada, buena maduración, dulzura y volumen.

Con una graduación alcohólica del 13,5%, es un vino que se encuentra en su momento óptimo de consumo. Los enólogos consideran que no es necesario decantarlo y recomiendan servirlo a una temperatura de 16-18°C