



la Nariz de Oro cultivada desde niño

Jordi Raventós

El vencedor de la edición de 2008
se ha dedicado siempre por vía familiar
a la viticultura y la hostelería



Jordi Raventós

Jordi Raventós, Nariz de Oro 2008, ha mamado la cultura del vino. Su familia dispone de viñedos en la localidad barcelonesa de Sant Pere de Molanta, donde, desde muy pequeño, participó en los trabajos del campo. A los 16 años, de hecho, ya conducía el tractor y era uno de los “especialistas” de la familia en la viticultura. Pero es que, además, los Raventós regentaban un restaurante propio, La Posada, donde también ayudaba junto con sus tres hermanos. Las raíces fueron creciendo y fraguaron con la formación en la Escuela de Dirección Hotelera de la Universidad Autónoma de Barcelona y, posteriormente, en la Universidad Rovira i Virgili de Tarragona estudió los dos años de un curso de sumiller. Con su pareja, Susan, regentan el Hotel Restaurante El Bosc, en Banyeres del Penedés, un establecimiento acogedor con un comedor en el que se sirve cocina tradicional evolucionada, donde brillan los arroces, los caracoles, los calçots, la carne a la piedra, la brasa o la barbacoa.

Jordi Raventós ha sido siempre consciente de que “el vino es muy importante en la comida, es parte de la gastronomía y de la felicidad en la mesa. Comer y beber es un placer en el que interviene todo el conjunto”. Con todos estos fundamentos, como una experiencia más y porque la selección del concurso en Barcelona coincidía en martes (su día de descanso semanal), Jordi y Susan se presentaron en la ciudad condal con el único objetivo de “aprender. Ella terminará este año el curso de sumiller y teníamos ganas de presentarnos”. Estaban preparados.

“el vino es muy importante en la comida, es parte de la gastronomía y de la felicidad en la mesa.

De hecho, Jordi tiene claros cuáles son los argumentos precisos para convertirse en un buen catador. “Creo que mucho es la práctica. Hay que educar los sentidos. Naturalmente, es un tema de formación y de catar muchos vinos, los más que se pueda. Nosotros nos movemos un poco y, además, por el tema del restaurante, catamos casi a diario. Una semana, dependiendo de

que sea tranquila o más movida, podemos catar entre 20 y 50 vinos. Todo nace a raíz del trabajo y la afición, con la idea de aprender. Probamos muchos que no están en el restaurante, para conocer vinos y uvas. En nuestro restaurante, no tenemos muchas referencias, pero aquellos que nos van gustando los vamos incorporando poco a poco. La verdad es que ahora no es una época buena, pero por la peculiaridad de nuestro establecimiento tampoco podemos tener una carta extensa”.

El caso es que Jordi Raventós fue superando las diferentes fases clasificatorias y se presentó en la final de Madrid, junto con otros 70 aspirantes, con el objetivo de llevarse el prestigioso trofeo de oro creado por el artista Antonio López para el certamen que organiza Vino+Gastronomía. “Fue un poco mágico. Tengo un recuerdo bonito y bueno”. Para pasar a la “final dentro de la final”, cataron cinco vinos, salieron de la sala, volvieron a entrar y la prueba fue oler uno de ellos alojado en una copa negra, que debían identificar, describir, redactar una nota de cata y hacer una ficha técnica. “Había que ser muy rápido”. Fase superada y a la gran final, donde había cinco copas negras en las que tan sólo se podían valer del olfato para descubrir los máximos matices con la nariz. En los recipientes, un brandy, un sake, un albariño, un tinto y un rosado. Jordi Raventós está convencido de que le ayudó lo suyo “no tener presión”. “Yo ya estaba satisfecho. Me dije: cinco bebidas teniendo sólo que oler y describir, esto es casi imposible. Jordi, no vas a ganar, déjalo a la gente buena”. Pero se alzó con la copa de oro que le acredita como Nariz de Oro 2008. Los últimos escollos fueron dos mujeres, las alavesas Leticia Plágaro y Raquel Suárez, que han seguido la estela abierta hace años con la primera triunfadora de este certamen, la cántabra Blanca Sáiz en el año 2000. “Las mujeres no aparecen tanto en este mundo, pero, como consumidoras, el cambio se está notando. Tienen otra sensibilidad y son muy importantes para este sector. En la mesa, cuando damos a probar el vino, intento que lo pruebe la mujer, porque son más sensibles, tienen mejor nariz que los hombres”. Puesto a dar consejos a los aficionados al vino para que vayan profundizando en su conocimiento, Jordi Raventós recomienda “hacer un curso, o más de uno, de cata, porque es una base.

Además, hay que formar los sentidos. No pensamos en ello, pero en el día a día percibimos muchos aromas y sabores. Hay que registrarlos y memorizarlos. Y, además, probar lo máximo y tener ilusión y ganas, que es lo que mueve la afición y la pasión por el vino”.

El Nariz de Oro 2008 valora de manera muy especial la Denominación de Origen Vinos del Somontano. “Son vinos de mucha calidad y con muy buen potencial, con frescura y una extracción de fruta añadida a otras zonas que no pueden llegar”.

“En la mesa, cuando damos a probar el vino, intento que lo pruebe la mujer, porque son más sensibles, tienen mejor nariz que los hombres”.

Reconoce que hay lugares en los que la tradición lleva a los consumidores a vinos más clásicos y a ser más lentos en los cambios, “pero la tendencia es buscar vinos que mantengan la fruta y el carácter varietal. Que la crianza en barrica esté más integrada en la uva y prime el trabajo del viñedo. Ese es un tema de futuro en el que el Somontano tiene gran potencial”. En su carta, está el ENATE Rosado “fijo” y han pasado varias referencias de la bodega en tintos. “La verdad es que es una carta con rotación, aunque cuesta hacerla rápida por las circunstancias”.

Considera Jordi Raventós que hay condicionantes que están definiendo la forma de disfrutar del vino en la coyuntura actual. “Parece que el consumo en general ha disminuido, pero es que ha descendido todo, vienen menos clientes, se mueven menos y, en casos como el nuestro, que estamos apartados del pueblo, se junta a la psicosis por la crisis y la crisis real el efecto del miedo a los controles de alcoholemia. Sin embargo, hay tiendas de vinos donde han aumentado las ventas, lo que significa que se compra vino y se bebe en casa o con los amigos. Son circunstancias que se producen hoy a pesar de que, en muchos restaurantes, como es mi caso, los márgenes se han moderado porque queremos motivar el consumo de buen vino. Que, por cierto, es salud”. Pues eso, salud y enhorabuena al Nariz de Oro 2008.