Soluciones sostenibles basadas en métodos tradicionales, en FENAVIN

La Feria Nacional del Vino, FENAVIN, ayudará a divulgar las nuevas tendencias en viticultura que están llevando a cabo bodegueros de toda España a través de iniciativas como la actividad "Regreso al futuro", un diálogo entre dos personalidades heterodoxas del panorama nacional impulsado por la empresa Europa Cañí, dedicada a la representación y distribución de bodegas.

"Regreso al futuro", que **tendrá lugar el martes 7 de mayo a las 16.00 horas,** será un cara a cara entre Juan Carlos Vizcarra, pequeño viticultor de Ribera del Duero, y Pepe Raventós, impulsor de la DO Conca del Riu Anoia, que han apostado por recuperar variedades, laboreos y métodos de vinificación del pasado como soluciones sostenibles para el futuro.

Dos osados bodegueros que nadan a contracorriente y abogan por la creatividad enológica compartirán sus experiencias, su amor por la tierra y por métodos innovadores que huyen de la mecanización para volver a la esencia que parte del mimo y el cuidado con el que se cultivaba el viñedo antiguamente.

Pepe Raventós es un abanderado de estas prácticas. Su finca, Raventós i Blanc, es biodinámica, una filosofía de vida en la que se conjuga la ciencia, el trabajo y la auto sostenibilidad natural en una plena conexión entre la tierra, y el espacio: las labores agrícolas se realizan con caballos y ha recuperado métodos de elaboración como el ancestral.

En 2008 Raventós i Blanc abandonó la DO Cava para perseguir el sueño de crear un nuevo consejo regulador mucho más exigente y en el que la vinculación de las variedades y formas de elaboración y el territorio fuese mayor. Nacía así el movimiento Conca del Riu Anoia cuyas premisas son ser Viticultor, tener el 80% de la viña en propiedad, trabajar con fincas ecológicas y a ser posible, biodinámicas, trabajar con variedades autóctonas, todos los vinos deben ser de añada, y con una crianza mínima de 18 meses.

Juan Carlos Vizcarra, por su parte, es un pequeño viticultor que navega entre los grandes trasatlánticos de Ribera del Duero. Continúa la tarea que emprendió su padre en los años 80 plantando viñas donde muchos de sus vecinos las estaban abandonando. Comenzó elaborando vinos en el garaje de su casa, pero Su entusiasmo y su interés por la viticultura y la enología así como su espíritu de innovación pronto empezaron a dar sus frutos: con la cosecha 1995 elaboró el único tinto de maceración carbónica de Ribera del Duero que fue premiado con una “Gran Medalla de Oro” en el concurso BACCHUSS 96.
En el año 2007 inauguró unas instalaciones en las que todos los procesos de elaboración y crianza se realizan por gravedad, evitando la utilización de bombas. Actualmente, investiga y elabora microvinificaciones de uvas procedentes de viejas parcelas.