

## Vinos Raimat, una marca reconocida dentro del saber hacer de Codorníu

Su éxito radica en dos factores: las condiciones climáticas y sus importantes investigaciones y experimentos

*Durante la visita a Vinos Raimat, empresa vitivinícola incluida dentro del Grupo Codorníu, situada en el municipio de Raimat (Lleida), dentro de la Denominación de Origen Costers del Segre, fuimos acompañados por Carlos Negrillo, relaciones públicas de la empresa, que nos mostró los viñedos y la bodega que componen esta explotación.*

Ricardo Migueláñez Pastor. Ingeniero agrónomo.

La historia de esta bodega comienza en 1914, cuando Manuel Raventós, propietario por aquel entonces de Codorníu, adquirió esta extensa finca de 3.200 hectáreas de tierra árida, totalmente improductivas, duramente castigadas por el sol y la sequía, a pesar de estar atravesadas por el canal de Cataluña y Aragón. En aquel tiempo, sólo había en estos parajes esta gran extensión de tierra, un viejo castillo de origen árabe, que aparece en el etiquetado de todas las botellas, y una vieja encina que, aunque ya muy debilitada, todavía se encuentra presente al lado del castillo.

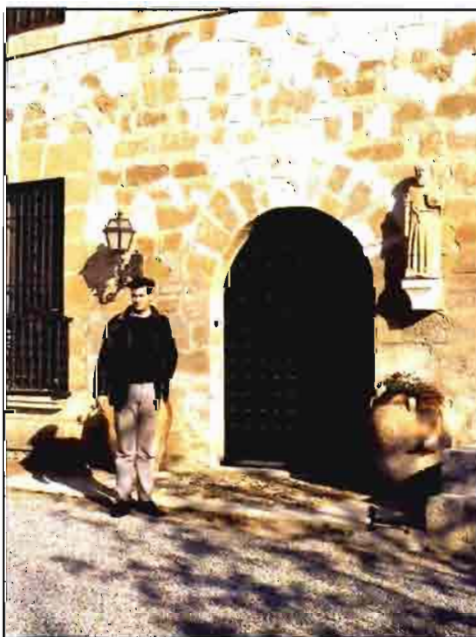
La empresa acometió las obras para la rehabilitación del suelo y su desalinización. Para ello, se abrieron más de 100 kilómetros de acequias, que llevaron el agua a las parcelas. Se plantaron, en principio, extensas zonas de chopos y, luego, otras especies, que se regaban abundantemente para, de este modo, lavar las sales hasta su desaparición. Paralelamente, se construyó un pueblo de más de 100 casas, escuela, iglesia y un embalse para la recogida de las aguas con las que abastecer los regadíos. Se llevó a cabo un saneamiento total de estas tierras hasta que fueron aptas para el cultivo de la vid, principal cultivo de Raimat en nuestros días. Hoy en día, de las 3.200 hectáreas, 1.600 son viñedos, 200 fueron cedidas a la iglesia o al ejército y en el resto se cultivan árboles frutales y cereales.

En los primeros años de plantación se utili-



Raimat mantiene una línea continuada de elaboración de vinos y cavas de calidad.

zaron variedades de la zona: Macabeo, Peralada y Monastrell, que se empleaban para la elaboración de cavas, hasta que en los años sesenta comenzó una gran revolución en todo el país y, como no, también en Raimat. Implantaron las nuevas técnicas procedentes de Ca-



Carlos Negrillo, relaciones públicas de Vinos Raimat.

lifornia, como consecuencia de la gran mejora que sufrieron los vinos de este Estado americano en esa época. Realizaron experimentos con nuevas variedades y estudiaron su posibilidad de adaptación y de vinificación.

En 1975, debido a los buenos resultados obtenidos, se introdujeron otras variedades no españolas, como Cabernet-Sauvignon y Chardonnay. Posteriormente, se introdujeron también Merlot, Tempranillo y Pinot Noir, variedades, todas ellas, que predominan ahora mismo en estas plantaciones. Actualmente, siguen realizando experimentos con distintas variedades procedentes de lugares muy diversos, como Australia, Chile, Burdeos (Francia), que, si resultan favorables, permitirán la plantación de las mismas.

### El secreto de la calidad

El éxito vitícola de Raimat se puede atribuir a dos factores: las condiciones climáticas y las importantes investigaciones y experimentos que, como hemos podido comprobar, se llevan a cabo en la explotación, realizados en colaboración con dos importantes Universidades de EE.UU. (Universidad de California en Davis y la Universidad del Estado de California en Fresno), donde viajan con frecuencia los responsa-

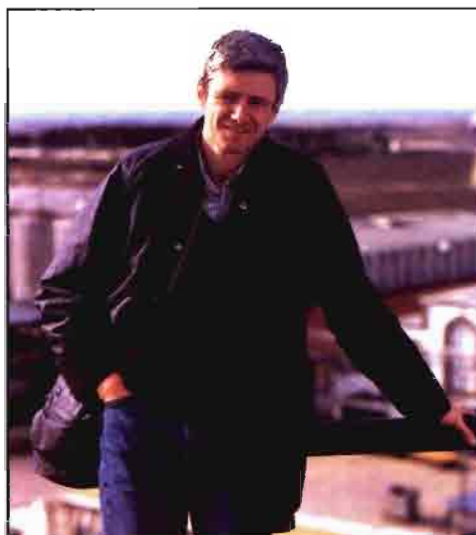
bles de Raimat para mantenerse al día y conocer los últimos adelantos en viticultura.

Las mejoras empiezan en las propias cepas o, más concretamente, según don Xavier Farré, director de Viticultura del Grupo Codorníu, en los pies de la viña a los cuales se injertan las vides, por lo que uno de los principales logros de Raimat ha sido el desarrollo de la selección clonal y el tratamiento de las vides y pies de viña, que han mejorado la calidad de la uva, su rendimiento, su tolerancia a varios aspectos del suelo de Raimat y su resistencia a enfermedades. Este programa todavía continúa en una zona de la finca donde están investigando cerca de 60 clones diferentes, a partir de los cuales elaboran vino cada año, que se estudia y analiza. El clon que presenta posibilidades es controlado con más precisión durante la temporada siguiente. Calculan cuidadosamente su rendimiento, valoran el vigor de las cepas y consideran todos los aspectos de su cultivo para decidir su adaptabilidad a estas condiciones. Si el vino obtenido responde a las expectativas, plantan 5 ó 10 ha de forma experimental que, al cabo de 5 años, darán una cantidad de vino suficiente para ser valorado razonablemente. Si la valoración al cabo de este tiempo es positiva, decidirán el lugar adecuado y el número de hectáreas a plantar.

## Situación actual y proceso productivo en las parcelas

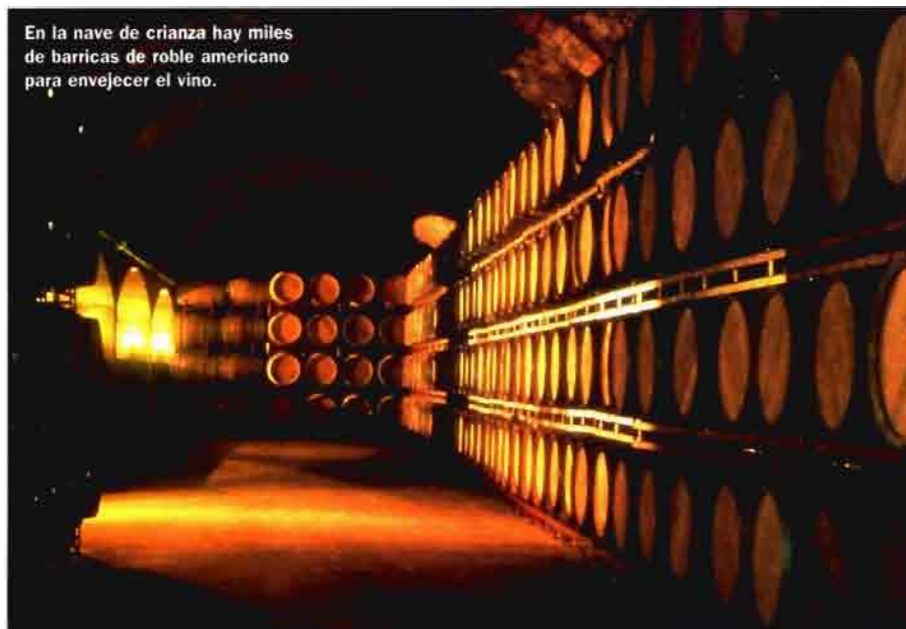
La finca pertenece legalmente a seis familias descendientes de Manuel Raventós, propietarias cada una de ellas de una serie de parcelas de grandes dimensiones. Todas pertenecen y son cultivadas para Codorníu y todas las operaciones culturales realizadas en las mismas son supervisadas por Xavier Farré. El personal empleado en las plantaciones varía según la temporada, pero el número medio diario es de 100 personas. En bodega trabajan 30 empleados fijos durante todo el año, entre los que se encuentran varios ingenieros agrónomos. Algunos de ellos son vecinos del propio Raimat, cuyos padres y abuelos trabajaron ya para Vinos Raimat hace muchos años.

La empresa dispone en propiedad, entre otros, de varios tractores, cultivadores intercepas, prepodadoras, pulverizadores, remolques y cuatro máquinas de vendimia. Las parcelas son de grandes dimensiones y de oro-



Xabier Farré, director de Viticultura del Grupo Codorníu.

grafía ondulada, lo que permite la mecanización de las operaciones culturales. Esto proporciona una impresionante vista, similar a un mar de viñas, cuando desde un alto situado en el centro de la finca, conocido en la zona como "El Tibidabo", se observa toda la explotación.



En la nave de crianza hay miles de barricas de roble americano para envejecer el vino.

El sistema de conducción utilizado es el de espaldera, aunque todavía existen algunas antiguas parcelas en vaso que están siendo arrancadas y replantadas en el sistema de espaldera. Los marcos de plantación varían según las variedades; por ejemplo, las dos más extensamente plantadas: Chardonnay y Cabernet-Sauvignon, tienen diferencias notables, siempre en busca de obtener uva de la mejor calidad posible. Chardonnay, se planta en las zonas más frías del viñedo, para potenciar al máximo su aroma, en un marco de plantación de 3,2 x 1,1 metros, y en Cabernet-Sauvignon el marco de plantación es 3,2 x 2,1 me-

tros. Realizan dos podas, una en invierno de forma mecanizada y posterior repaso manual y otra, en verde, en primavera, destinada a controlar la producción y mejorar el equilibrio de las cepas. También realizan aclareo de frutos en casi todas las variedades, de forma mecánica, en general, aunque en algunas ocasiones es manual. El sistema de mantenimiento del suelo predominante es la cubierta vegetal en las calles, aunque pudimos ver algunas parcelas en las que utilizan el laboreo en las calles para el control de las malas hierbas.

Los sistemas de riego utilizados son la aspersión convencional y goteo, con lo que consiguen un importante ahorro en el agua utilizado. El primero de ellos utiliza aspersores de 3 metros de alto, lo cual le permite usarlo además como sistema de protección contra heladas en las parcelas que por su situación pudiera ser necesario. La empresa cuenta, además, con balsas para la regulación del agua de riego procedente del canal de Cataluña que atraviesa la finca. A partir de éstas, se realiza la distribución a todas las parcelas.

La recolección, mecánica, se lleva a cabo con 4 máquinas propiedad de Vinos Raimat, 2 de ellas californianas y las otras australianas. Se realiza desde, aproximadamente, el 20 de agosto, que se comienza con la Pinot Noir, hasta el 10 de octubre, que se recojen las variedades más tardías. Las máquinas vendimiadoras californianas, únicas en Europa, llevan un sistema de almacenamiento de uva sin depósitos intermedios, lo que permite el traslado rápido de la uva a la bodega. Los racimos caen a la vendimiadora sin ni siquiera ser tocados (por vibración) y el tiempo máximo de transporte es de 20 minutos. La vendimia noc-

turna y la rapidez con que se realiza, aseguran una uva a baja temperatura, lo que evita algunas fermentaciones y maceraciones que se producen cuando se realiza durante el día.

## En la bodega culmina el proceso iniciado en el campo

En la bodega podemos distinguir dos partes, una antigua y otra moderna. La primera, fue construida por un discípulo de Gaudí, Rubio i Bellver, en 1918. Fue el primer edificio construido con hormigón armado en España. La segunda, diseñada por el arquitecto Domin-



Zona de experimentación de las nuevas variedades.



go Triay, fue construida en 1988, enterrada dentro de una colina, excavada a 90 metros de profundidad, recubierta por tierra de 1,5 metros de espesor. nos recuerda a los templos del antiguo Egipto. Está formada por un conjunto de naves donde podemos diferenciar: bodega del cava, con su zona de tiraje; bodega de fermentación, donde se encuentran las áreas de vendimia, fermentación y trasiegos; bodega de envejecimiento, lugar de almacenamiento de las barricas y botellero. Además, existen otros lugares donde realizan el embotellado y etiquetado del producto terminado. Allí se observan numerosos depósitos, auto-ventilados todos ellos, de acero inoxidable con camisas refrigerantes y de distintas capacidades, hasta completar 22 millones de litros de almacenamiento de la bodega. Comprobamos la existencia de miles de barricas de roble americano de 300 litros cada una, donde se lleva a cabo el envejecimiento del vino, y 8 cubas de roble francés, de 50.000 litros de ca-

pacidad cada una, utilizadas para suavizar los taninos de los vinos especiales que lo requieren.

La línea de embotellado, con una tecnología industrial de lo más avanzado y con un rendimiento de 4.000 botellas a la hora, realiza el esterilizado de las botellas (después de haberlas lavado), llenado y etiquetado de las mismas. Éstas, tras colocarlas en cajas, se almacenan en palets en la zona correspondiente. También hay una línea totalmente automática (la primera en su género instalada en el mundo) para vaciar, limpiar y rellenar las barricas. Vinos Rimat, como todos los centros de producción de Grupo Codorníu, cuenta con la certificación de calidad ISO 9000.

A la vista de todo lo expuesto anteriormente, podemos decir que la elaboración continuada de estos vinos y cavas de calidad reconocida son el resultado de la combinación entre la aplicación sobre los viñedos de la tecnología más moderna, gracias a la experiencia del director de Viticultura de Codorníu, Xavier Farré, y a los conocimientos del enólogo Miguel Gúrpide, uno de los más respetados de España y director técnico de Vinos Rimat.

### Facturación anual de Vinos Rimat dentro del Grupo Codorníu

El Grupo Codorníu cerró el año 1999 con una facturación que alcanzó los 29.610 millones de pesetas, lo que representó un incremento del 11,5% respecto al año anterior. Vinos Rimat representa el 10,3% de la facturación total, con 3.049 millones de pesetas, y un volumen de 5,5 millones de botellas durante 1999. A la hora de hablar de facturación hay que diferenciar los dos productos que la empresa ofrece al mercado: vinos y cavas.

• Para los vinos, la facturación durante el

año 1999 fue de 2.303 millones de pesetas, de los cuales el 30% se comercializaron en el extranjero.

• Para los cavas, la facturación total en el mismo ejercicio fue de 746 millones de pesetas, aunque, en este caso, sólo un poco más de 10% se dedicó a la exportación.

Si nos centramos en la producción de vinos en Rimat, la comercialización y distribución en España es llevada a cabo por la propia empresa Codorníu, mientras que en el extranjero es realizada por distribuidores exclusivos en cada uno de los países de destino.

### Rimat como centro de experimentación de Codorníu

Desde sus inicios, Rimat ha sido para el Grupo Codorníu campo de experimentación vitícola, técnica y enológica, con el fin de avanzar en el camino de la calidad. Su aportación es cada vez más relevante, ya que todas las nuevas plantaciones de viñedos del Grupo, tanto en España como en el Norte y Sur de América, se llevan a cabo en base a la larga experiencia adquirida en Lleida.

El Grupo Codorníu inició en 1997, con la compra de Bodegas Bilbainas en Haro (Rioja), un plan de expansión a 10 años. En 1998 compró 100 hectáreas en el municipio de Curiel de Duero (Valladolid), dentro de la Denominación de Origen Ribera del Duero, de las que 30 ya se han plantado y donde se iniciará, a lo largo de este año, la construcción de una bodega con una capacidad de unas 50.000 cajas. Le siguió la compra de dos fincas más en California, así como de la remodelación de la bodega de Artesa en pleno valle del Napa (California), que se transformó en una bodega mixta, dedicando el 90% de su producción a los vinos tranquilos y el resto, a los vinos espumosos. Y últimamente, en 1999, el Grupo adquirió 306 hectáreas en Agrelo, Argentina.

Actualmente, el Grupo Codorníu está formado por Bodegas Codorníu, Bach, Rondel, Rimat, Bodegas Bilbainas y Artesa, además de los proyectos de Ribera del Duero y Argentina, todos situados en las mejores D.O. españolas y extranjeras. Cuenta con un total de 2.872 hectáreas de viñedos en propiedad, de las cuales el 70% están en Rimat.

Las inversiones para el 2000 se centran en: a) construcción de una bodega de envejecimiento y adquisición de viñas en Haro para Bodegas Bilbainas, b) continuar la plantación de viñas e inicio de la construcción de la bodega en Curiel de Duero, c) plantación de viñas e inicio de la construcción de la bodega en Agrelo y d) nueva plantación de viñas en Artesa.

La visita terminó, como es normal en estos casos en una de las salas de catas, degustando, una gran variedad de vinos de Rimat. ■