



RAIMAT

Raimats historia

Det hela började som en dröm. 1914, samma år som det första världskriget bröt ut, köpte Manuel Raventos 3200 hektar värdelös ökenmark belägen nordväst om staden Lleida. Mitt ute i ingenstans. Det enda som fanns på platsen var torrt damm, ett enda träd och en gammal borg som låg högst uppe på en kulle mitt i ökenlandskapet. Han drömde om att skapa en stor vingård där han kunde odla druvor till familjens produktion av cava, det berömda spanska mousserande vinet gjort på den traditionella metoden med flaskjäsning. Cava var något mycket viktigt för familjen Raventos, för det var Manuels far Josep som hade uppfunnit cavan 1872, men nu hade det blivit svårt att få tag på bra druvor eftersom vinet hade blivit så populärt.

Men att odla vin i öknen? En del trodde att han var dum. Resten trodde att han var galen. Hans hustru Montserrat Fatjo Tintore tillhörde den senare gruppen och hon köpte i hemlighet fastigheter inne i Barcelona så att familjen i alla fall inte skulle bli hemlös om makens affärer kraschade. Som sagt, alla trodde att han var galen. Men det är inte alltid som majoriteten har rätt.

Canal Grande var Manuel Raventos räddning. Manuel hade nämligen fått reda på att det planerades en kanal som skulle leda smältvatten från Pyrenéerna och att det därmed skulle bli tillgång på smältvatten för bevattning. Och eftersom druvrankor är relativt tåliga växter, så skulle det inte behöva gå åt några omöjliga mängder till vingården. Men allt var inte fixat bara för att vattnet kom. Den långa torkan hade gjort jorden för salt för att vinrankorna skulle trivas, så först var man tvungen att avsalta området genom att plantera popplar, och först därefter kunde rankorna planteras. Ingen kvartalsekonomi där inte!

Namnet Raimat tog man från själva slottet som låg på kullen. Det var förstås inte alls i samma skick som idag, men på väggen hittade man en inhuggen vapensköld med en druvklase och en hand. På katalanska stod det för Raim och Mat, Druva och hand, och det sammansatta ordet Raimat betydde således skörd. Att det är spegelvänt på väggen beror på att det var så katalanerna gjorde på den tiden, annars hade vinet kanske hetet Matraim!

Slottet renoverades och inreddes med gästrum som den stora Raventos-familjen än idag kan utnyttja när de besöker området. Mindre önskade gäster har också bott här, t.ex general Franco som såg till att ta upp ett litet titthål så att han kunde bevaka entrén!

Eftersom druvorna vid Raimat skulle bli till cava så behövdes också ett vineri. Där gjordes det stilla vin som man sedan skeppade ner till Codornius källare i San Sadurni, och som sedan skulle få en andra jäsning på butelj. Här skulle man ha kunnat nöja sig med en enkel stenkällare, men familjen Raventos var stora konstluskare och man anlät därför en av den tidens främsta modernistiska arkitekter, Gaudi-lärlingen Rubio Bellver som bland annat hade jobbat med Sagrada Familia i Barcelona under 12 år. Vineriet stod färdigt 1918, så när de första druvorna kunde produktionen starta omedelbart.

På 1970-talet började man satsa på stilla viner av hög kvalitet och då blev det gamla vineriet lite för omodernt. 1988 blev det därför dags att ta in en ny känd arkitekt, den här gången Domingo Triay som byggde en mycket funktionell, pyramidformad byggnad där själva vingården smälte ihop med vineriet till den grad att man faktiskt odlar cabernet här uppe på taket! Här fick man bland annat plats med en perfekt tempererad vinkällare för alla ekfat.



Historien om Raimat pågår ständigt och just i denna sekund står säkert en mängd människor och fattar små beslut om förändringar som läggs på varandra och formar den historia som kommer att berättas i framtiden. Och trots att vi som är utomstående befinner oss långt från historiens centrum, är det ingen konst att följa med i utvecklingen. Det är bara att öppna en flaska och hälla upp ett glas, så kommer den senaste versionen av Manuel Raventos livsverk att spelas upp för våra ögon och vår näsa och mun. Salud, Manuel!