

Número 16
Nov / Dic 2025

REVISTA **WINE** MARKET

**ESPECIAL
VINOS DEL MUNDO**

**BODEGA
CODORNIÚ**

**VENDIMIAR EN
VIÑA POMAL**

**BODEGAS
BILBAÍNAS**

**EL CORAZÓN
CLÁSICO DE
HARO**



Y mucho más...



03 RAÍCES QUE LATEN, VINOS QUE NOS UNEN
El Espíritu Español en Cada Brindis

04 BODEGAS BILBAÍNAS
El Corazón Clásico de Haro

07 VENDIMIAR EN VIÑA POMAL:
El Alma Detrás de Cada Racimo

10 VIÑA POMAL
Cuando los Clásicos se Reinventan Sin Perder el Alma

12 CELLER DE SCALA DEI:
El Origen Sagrado del Priorat

17 CONFUSIÓN SEXUAL
Un Sistema que Afecta a los Gusanitos de la Uva

18 LEGARIS
La Precisión y el Alma de la Ribera del Duero

21 MANUEL RAVENTÓS
El Sueño de un Visionario

23 RAIMAT
La Catedral de la Sostenibilidad

25 CODORNÍU ZERO:
La Icónica Bodega se Lanza al Mundo sin Alcohol

27 ESPAÑA
Historia, Burbujas y Contrastes

30 MARÍA ANNA CODORNÍU
Unió Dos Dinastías y Escribió el Prólogo del Cava

31 EL ÁRBOL QUE CUENTA
18 GENERACIONES DE HISTORIA

EDITORIAL

RAÍCES QUE LATEN, VINOS QUE NOS UNEN

EL ESPÍRITU ESPAÑOL EN CADA BRINDIS



EEspaña y Argentina comparten historia, emoción y vino. Cada copa nos conecta con paisajes, tradiciones y raíces que siguen vivas en nuestra cultura. Los vinos españoles nos recuerdan de dónde venimos; los argentinos muestran lo que somos hoy.

Este mes celebramos ese puente de sabores y memoria que nos une en cada brindis.

Brindamos por ese viaje que nos hermana y por las historias que seguimos escribiendo juntos.

En este número especial de Wine Market:

- Vendimia en Viña Pomal – Bodegas Bilbaínas
- Celler de Scala Dei, origen del Priorat
- Y más historias para descubrir y brindar.



**MÁS
NOTAS
EN LA
WEB**



Por Mauro
Charvey –
Especial España /
Revista Wine
Market

BODEGAS BILBAÍNAS

EL CORAZÓN CLÁSICO DE HARO

En el centro histórico de Haro, capital del vino de Rioja Alta, se levanta Bodegas Bilbaínas, una de las casas más emblemáticas de España y guardiana de una tradición que atraviesa siglos.

Fundada en 1901, fue pionera en introducir el concepto de bodega urbana en el país, con sus edificios de ladrillo, sus pasadizos subterráneos y su inconfundible aire ferroviario: las vías que aún cruzan el predio recuerdan que aquí el vino viajaba desde Haro hacia el mundo.





BODEGAS BILBAÍNAS: EL CORAZÓN CLÁSICO DE HARO

Un patrimonio vivo

La visita a Bilbaínas es una inmersión en la historia. Las salas de barricas conservan su esencia original, y los vinos reposan bajo techos abovedados que hueulen a madera y tiempo.

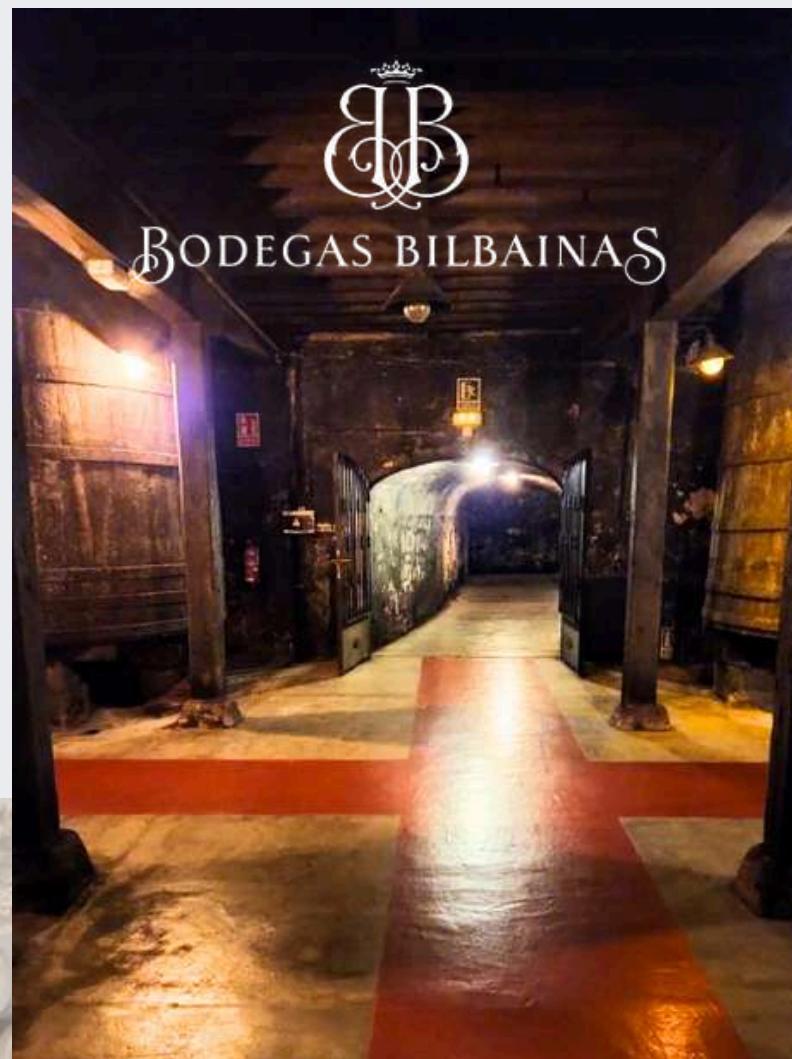
En ese entorno nació Viña Pomal, la marca insignia de la casa, que acaba de renovar su etiqueta después de más de un siglo, reafirmando que la tradición también puede dialogar con la modernidad.

El espíritu de Rioja

Los vinos de Bilbaínas expresan el alma de la Rioja Alta: precisión, equilibrio y elegancia.

Su gama —desde los clásicos Crianzas y Reservas hasta los vinos de finca— mantiene una línea de coherencia y respeto por la tipicidad.

Cada botella es testimonio de una filosofía sencilla pero poderosa: el vino no se impone, se cuenta.



BODEGAS BILBAÍNAS: EL CORAZÓN CLÁSICO DE HARO

Más que historia

Perteneciente hoy al grupo Raventós Codorníu, Bilbaínas combina pasado y presente con naturalidad. La innovación tecnológica, el trabajo de precisión en viñedo y el enoturismo de alto nivel convierten a esta bodega en un punto de encuentro entre generaciones de amantes del vino



"Bodegas Bilbaínas no solo representa la historia de Rioja: la mantiene viva, botella tras botella."





VENDIMIAR EN VIÑA POMAL: EL ALMA DETRÁS DE CADA RACIMO

Hay experiencias que no se explican, se viven. Y vendimiar en Viña Pomal es una de ellas.

Durante unas horas, el tiempo se detuvo entre los viñedos de Haro, donde el sol de Rioja baña las hojas y el aire huele a tierra húmeda y a historia. Las manos se manchan, el cuerpo se inclina una y otra vez, y el alma se ensancha con cada racimo que cae en la caja. No hay glamour, no hay etiquetas; sólo el sonido de las tijeras cortando los racimos y el silencio profundo del campo que respira.



VENDIMIAR EN VIÑA POMAL

Viña Pomal no es sólo una bodega centenaria: es una escuela de respeto por la vid y por quienes la trabajan. Allí comprendí que detrás de cada copa hay horas de esfuerzo, decisiones minuciosas, y una relación íntima con la naturaleza. Vendimiar no es solo cortar uvas; es ser parte de un ciclo ancestral que une al hombre con la tierra.



VENDIMIAR EN VIÑA POMAL

Por momentos, me detuve y miré alrededor. Las hileras se perdían en el horizonte, los compañeros —algunos en silencio, otros riendo— avanzaban parejos, y las cajas se llenaban de futuro. La luz de la mañana jugaba entre los sarmientos y el río Ebro corría cerca, como si también acompañara la cosecha.

Fue un instante, pero lo recordaré siempre: el contacto directo con la uva, la piel tibia del fruto recién cortado, el cansancio en las manos y la satisfacción en el pecho. En ese momento entendí que el vino nace de algo más que técnica o terroir: nace de la entrega, de esa conexión entre quien corta el racimo y quien luego lo disfruta en la copa.

Volveré a Rioja, sin duda. Pero ya no como visitante: volveré sabiendo que, por unas horas, fui parte de Viña Pomal. 





Por Mauro Charvey –
Especial España / Revista
Wine Market

VIÑA POMAL

CUANDO LOS CLÁSICOS SE REINVENTAN SIN PERDER EL ALMA

Después de más de 100 años con la misma etiqueta, Viña Pomal decidió cambiar su imagen. Un gesto que, lejos de ser superficial, resume el desafío que enfrentan los grandes clásicos: cómo evolucionar sin perder su esencia.



VIÑA POMAL

Desde su fundación en 1904, esta emblemática bodega de Bodegas Bilbaínas, en Haro, ha sido sinónimo de elegancia riojana. Su etiqueta azul, sobria y reconocible, acompañó generaciones de consumidores y se convirtió en un ícono del vino español.

Hoy, la nueva identidad mantiene la elegancia y el respeto por el pasado, pero con trazos más limpios, tipografía moderna y una composición que conecta con las nuevas audiencias.

El cambio no es ruptura: es **renovación con memoria**.

Viña Pomal demuestra que **la modernidad no siempre implica olvidar**, sino honrar lo que nos trajo hasta aquí. 



*“Los clásicos se respetan, pero también se reinterpretan.
Esa es la clave de su eternidad.”*

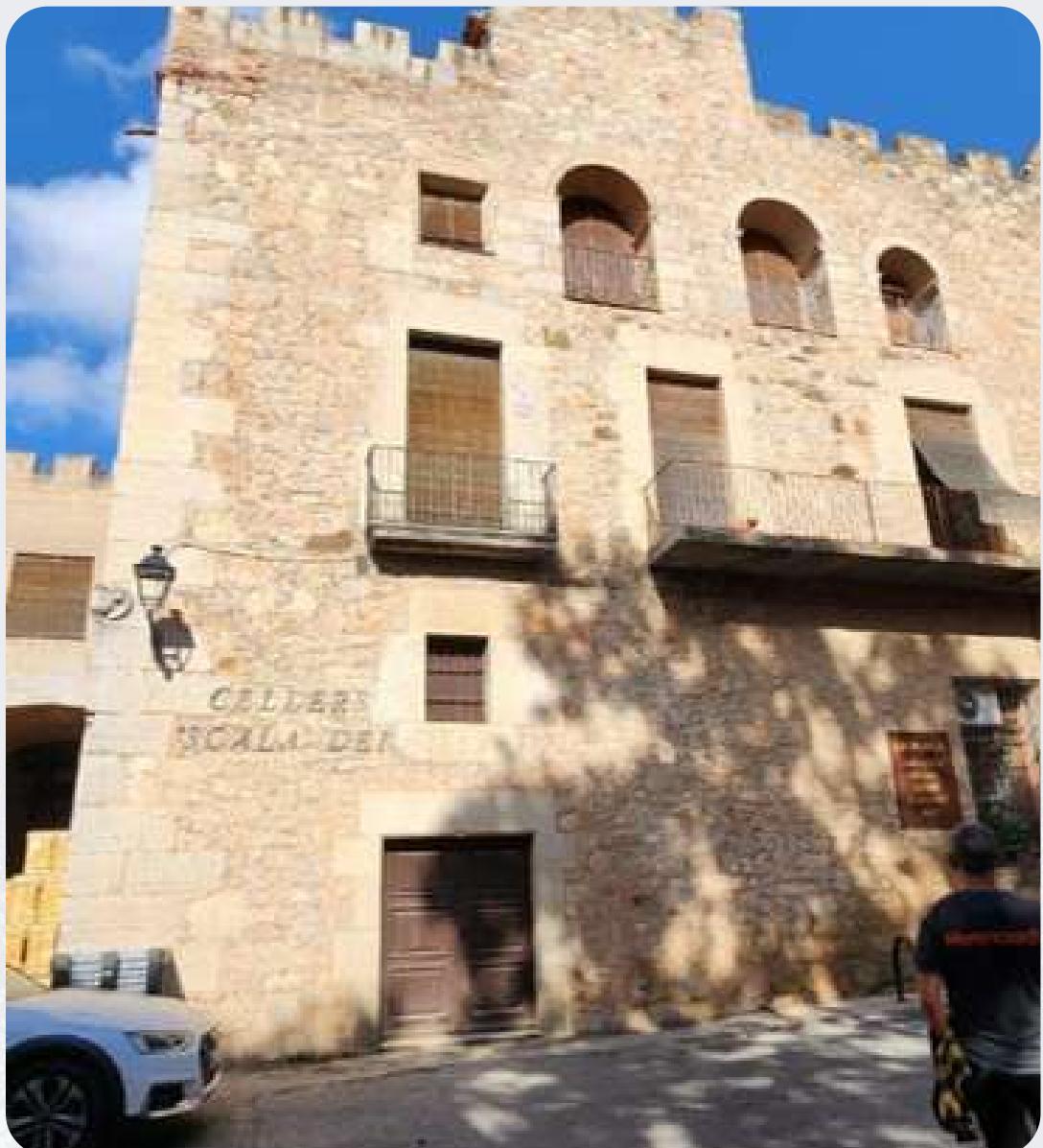


Por Mauro Charvey - Especial España
Revista Wine Market

CELLER DE SCALA DEI: EL ORIGEN SAGRADO DEL PRIORAT

En el corazón del **Priorat**, entre montañas escarpadas y terrazas imposibles, se alza Celler de Scala Dei, la bodega más antigua de la región y la que dio origen a todo.

Aquí, donde la vid crece entre pizarra y silencio, nació el espíritu del vino prioratino hace casi 800 años, cuando los monjes cartujos del monasterio de **Scala Dei** plantaron las primeras vides en estas laderas inhóspitas.



CELLER DE SCALA DEI:

EL ORIGEN SAGRADO DEL PRIORAT

Donde el vino tiene alma

Visitar Scala Dei es retroceder en el tiempo. Las piedras del monasterio, los muros centenarios y las vistas del Montsant evocan una sensación de recogimiento.

El vino aquí no es solo bebida: **es oración y oficio**. Cada botella parece llevar un fragmento de esa espiritualidad.

En las bodegas actuales, aún se conservan lagares antiguos y depósitos de piedra que recuerdan la fuerza de los orígenes.

El renacimiento del Priorat

En los años 70, Scala Dei fue la bodega que reintrodujo el Priorat al mapa internacional del vino, cuando la región todavía era desconocida fuera de España.



al otro lado
del Río



ENCONTRALO EN:

lodegranado
TIENDA DE VINOS

CELLER DE SCALA DEI:

EL ORIGEN SAGRADO DEL PRIORAT

Su filosofía combina el respeto por la tradición monástica con técnicas enológicas modernas, manteniendo siempre el protagonismo de la tierra.

La licorella —esa pizarra fracturada típica del Priorat— imprime en los vinos una mineralidad y una tensión que los hace únicos.



El vino y el silencio

Durante la visita, todo invita a la contemplación. Los vinos de Scala Dei —profundos, oscuros, con notas minerales y de monte bajo— parecen hablar en voz baja.

Son vinos que no buscan impresionar, sino conmover.

Aquí, la modernidad se inclina ante la historia, y el visitante entiende que hay lugares donde el vino trasciende lo material.

CELLER DE SCALA DEI: EL ORIGEN SAGRADO DEL PRIORAT



"Scala Dei no solo hizo vino: le dio alma al Priorat." 





Por Mauro Charvey - Especial España
Revista Wine Market

CONFUSIÓN SEXUAL

UN SISTEMA QUE AFECTA A LOS
GUSANITOS QUE ATACAN LA UVA

En la búsqueda de una viticultura cada vez más sustentable, las bodegas han encontrado en la naturaleza su mejor aliada. Uno de los métodos más efectivos y respetuosos con el entorno es el sistema de confusión sexual, una técnica biológica que permite controlar las plagas sin recurrir a insecticidas.

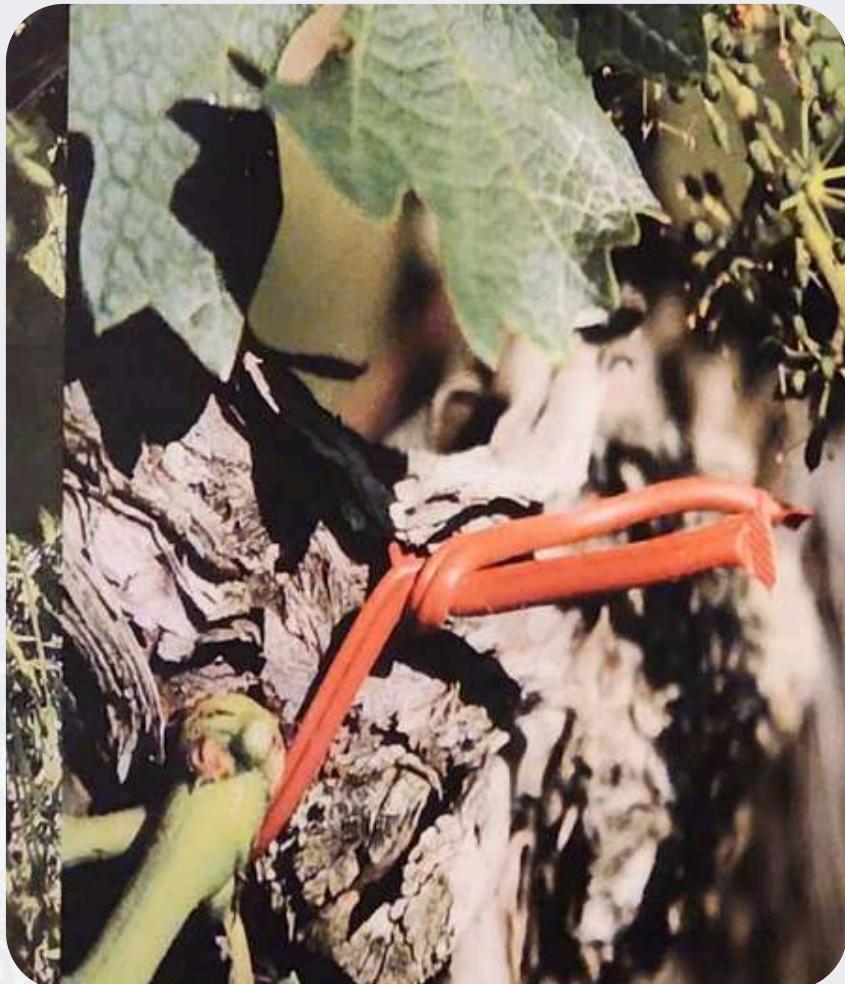
En los viñedos, los principales enemigos de la uva son ciertos insectos, especialmente la polilla del racimo (Lobesia botrana), que deposita sus huevos sobre las bayas y causa daños significativos en la producción. El sistema de confusión sexual actúa directamente sobre el comportamiento de estos insectos: se colocan difusores entre las hileras que liberan feromonas sintéticas similares a las emitidas por las hembras.

De esta manera, los machos se desorientan, no logran localizar a las hembras y el ciclo reproductivo se interrumpe. No hay contacto, no hay huevos, y por tanto, no hay larvas que dañen el racimo.

El resultado es doblemente positivo: se reduce la necesidad de tratamientos químicos y se protege el equilibrio natural del viñedo. Además, este sistema no afecta a otros insectos, respetando la biodiversidad del entorno.

Hoy, cada vez más bodegas —desde Rioja hasta Mendoza— adoptan esta técnica como parte de sus programas de manejo integrado de plagas, apostando por una viticultura más limpia, consciente y alineada con el medio ambiente.

Porque en el vino, como en la vida, a veces la mejor defensa no es la fuerza, sino la inteligencia de la naturaleza. 





Por Mauro Charvey - Especial España
Revista Wine Market

LEGARIS

La precisión y el alma de la Ribera del Duero

En el corazón de Curiel de Duero, rodeada por un paisaje austero y poderoso, se levanta Legaris, una de las bodegas más modernas del grupo Raventós Codorníu. Aquí, la tecnología, la arquitectura y la viticultura de precisión se combinan para expresar con fidelidad el carácter único de la Ribera del Duero.



UNA BODEGA QUE PIENSA COMO UN LABORATORIO

Fundada en 1999, Legaris nació con una idea clara: elaborar vinos que fueran una interpretación contemporánea del terroir. Su estructura minimalista, de hormigón y vidrio, fue diseñada para trabajar por gravedad y respetar al máximo la integridad de la uva.

Cada decisión —desde la selección de clones hasta la gestión de barricas— se toma con exactitud científica. Pero esa precisión no elimina la emoción: la complementa.



LEGARIS

LA EXPRESIÓN DEL DUERO

En el viñedo, los suelos calcáreos y el clima continental extremo moldean vinos de estructura firme, taninos pulidos y una acidez vibrante.

Durante la visita, los vinos Crianza, Reserva y Páramos de Legaris muestran su elegancia sobria y su perfil moderno: Ribera del Duero en estado puro, pero con un lenguaje actual.

La bodega combina el alma de la región con una mirada técnica que la distingue dentro del mapa vitivinícola español.

ARQUITECTURA Y SILENCIO

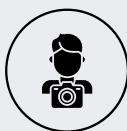
El edificio de Legaris, con líneas puras y materiales nobles, transmite una serenidad que parece dialogar con el paisaje. En su sala de barricas, el tiempo es protagonista: las luces tenues y el aroma a roble crean una atmósfera casi monástica.

Todo en Legaris remite a la idea de equilibrio: entre ciencia y arte, precisión y emoción.



“En Legaris, el vino no se improvisa: se medita.”

DISFRUTÁ ESTA GALERÍA DE IMÁGENES





Por Mauro Charvey - Especial España
Revista Wine Market

MANUEL RAVENTÓS

EL SUEÑO DE UN VISIONARIO

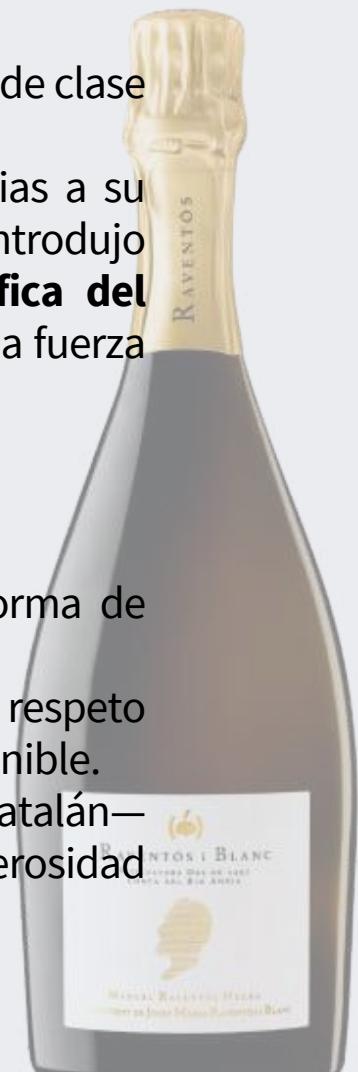
En 1914, un hombre miró un desierto y vio un viñedo. Donde otros veían polvo, él imaginó raíces. Ese hombre fue Manuel Raventós.

La historia de Raimat es la historia de una hazaña silenciosa. A comienzos del siglo XX, Manuel Raventós —heredero de la tradición Codorníu— decidió emprender un proyecto imposible: transformar una extensión desolada y pedregosa del oeste catalán en una finca vitivinícola de clase mundial.

Lo que entonces era tierra árida y sin vida se convirtió, gracias a su empeño, en un oasis verde. Construyó **canales de riego**, introdujo **nuevas técnicas agrícolas** y apostó por una **visión científica del viñedo** cuando el resto del país aún seguía trabajando la tierra a fuerza de instinto y costumbre.

EL SUEÑO QUE CAMBIÓ EL PAISAJE

Su proyecto no solo dio origen a una bodega, sino a una forma de pensar el vino como equilibrio entre naturaleza y conocimiento. Raventós soñó un modelo que uniera innovación, precisión y respeto por la tierra: el embrión de lo que hoy llamamos viticultura sostenible. Raimat —nombre formado por “raïm” (uva) y “mà” (mano) en catalán— sintetiza su filosofía: la unión entre el trabajo humano y la generosidad de la vid.



MANUEL RAVENTÓS

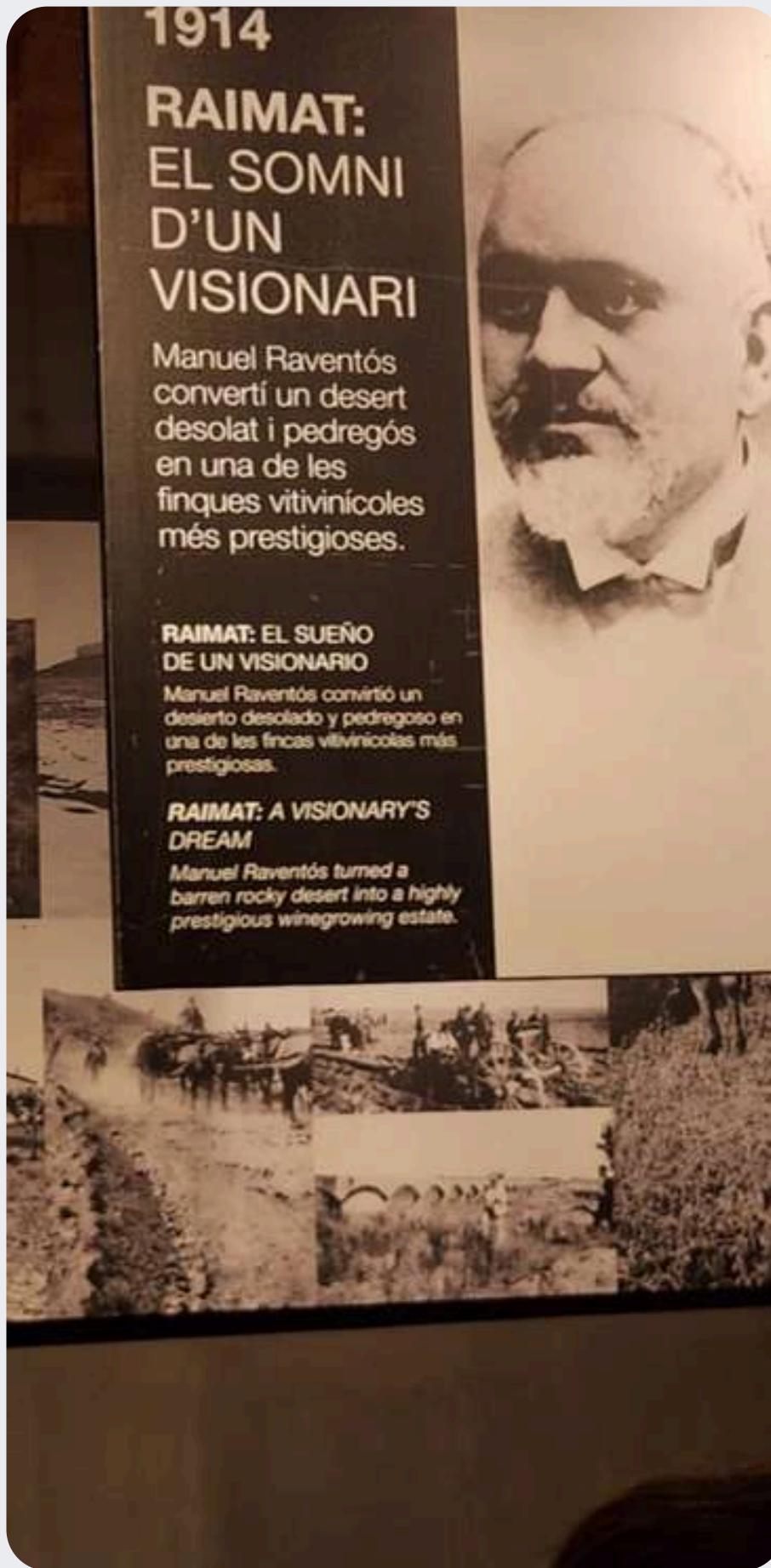
EL LEGADO

Más de un siglo después, el sueño de Manuel Raventós sigue vivo. Las más de 2.000 hectáreas de viñedos ecológicos de Raimat son testimonio de que la visión de un solo hombre puede cambiar el destino de una tierra.

Su legado no está solo en las botellas, sino en cada gota de agua que corre por los canales que él diseñó, en cada brote que emerge donde antes solo había polvo. 



Manuel Raventós no solo fundó una bodega: fundó una manera de creer en lo imposible.



1914

RAIMAT: EL SOMNI D'UN VISIONARI

Manuel Raventós convertí un desert desolat i pedregós en una de les finques vitivinícoles més prestigioses.

**RAIMAT: EL SUEÑO
DE UN VISIONARIO**

Manuel Raventós convirtió un desierto desolado y pedregoso en una de las fincas vitivinícolas más prestigiosas.

**RAIMAT: A VISIONARY'S
DREAM**

Manuel Raventós turned a barren rocky desert into a highly prestigious winegrowing estate.





Por Mauro Charvey –
Especial España / Revista
Wine Market

RAIMAT LA CATEDRAL DE LA SOSTENIBILIDAD

En el corazón de **Costers del Segre**, entre colinas áridas y un cielo que parece pintado a fuego, se alza **Raimat**, una bodega que cambió para siempre la forma de hacer vino en España.

Fundada en **1914** por **Manuel Raventós**, Raimat fue un acto de fe: transformar un desierto en un viñedo. Y lo consiguió gracias al agua, la ciencia y una visión adelantada a su tiempo.

DEL DESIERTO AL VINO

A comienzos del siglo XX, este territorio era poco más que tierra yerma y polvo. Manuel Raventós compró más de 3.000 hectáreas y construyó **canales de riego** que permitieron dar vida a uno de los proyectos agrícolas más ambiciosos del siglo.

Sobre esa base se levantó la finca Raimat, donde hoy se cultivan más de **2.000 hectáreas de viñedos** certificados en **viticultura ecológica**, con un modelo que integra biodiversidad, energía solar y respeto absoluto por el entorno.



RAIMAT

INNOVACIÓN Y PRECISIÓN

Raimat fue pionera en implementar técnicas de riego por **goteo**, **viticultura de precisión** y sistemas de **trazabilidad total** del viñedo a la botella.

Cada parcela se estudia, se mide y se trabaja como una identidad propia, lo que da origen a vinos con carácter, frescura y equilibrio.

El visitante lo percibe desde el primer momento: todo en Raimat respira modernidad, desde su arquitectura funcional hasta el cuidado detalle del diseño.

VINOS CON ALMA VERDE

En la degustación, los vinos muestran una identidad marcada por el paisaje: blancos vibrantes, rosados delicados y tintos de perfil elegante, elaborados bajo una filosofía “**de la tierra al alma**”.

La línea **Raimat Abadia**, insignia de la casa, resume esa idea: tradición, innovación y compromiso con el planeta. 

“Raimat no nació de un viñedo: nació de una visión. Donde no había nada, floreció el vino.”





Por Mauro Charvey - Especial España / Revista Wine Market

CODORNIU ZERO

LA ICÓNICA BODEGA ESPAÑOLA
SE LANZA AL MUNDO SIN ALCOHOL

Codorníu, la bodega más antigua de España y pionera en la elaboración de espumosos bajo el método tradicional, da un nuevo paso en su historia con el lanzamiento de *Codorníu Zero*, una línea de vinos espumosos sin alcohol que busca captar a los consumidores que priorizan el bienestar sin resignar placer ni sofisticación.

La tendencia de los vinos y espumantes low o no alcohol viene creciendo con fuerza en los mercados internacionales, impulsada por nuevas generaciones que buscan alternativas más saludables, sin perder de vista la experiencia sensorial. En este contexto, *Codorníu Zero* se presenta como una propuesta innovadora y de calidad dentro de un segmento en plena expansión.



CODORNÍU ZERO

El producto está disponible en dos versiones: Codorníu Zero Blanco y Codorníu Zero Rosado, ambos elaborados a partir de uvas tradicionales utilizadas por la casa —como la Macabeo, Xarel·lo, Parellada y la Garnacha— y sometidos a un cuidadoso proceso de desalcoholización que permite preservar aromas, estructura y frescura.

Visualmente, se presentan con una estética moderna pero fiel a la línea de elegancia que caracteriza a la marca. En nariz, destacan las notas de frutas blancas en el Blanco y los frutos rojos frescos en el Rosado. En boca, mantienen una burbuja fina, una acidez vibrante y un final refrescante, ideales para brindar en cualquier momento del día.

Con esta nueva línea, Codorníu no sólo busca atender nuevas demandas del consumidor, sino también reafirmar su capacidad de innovar sin perder su identidad. En un mercado donde el disfrute responsable gana terreno, Codorníu Zero llega para brindar una alternativa auténtica, festiva y consciente.

Podés encontrar este producto en todas las tiendas de Lo de Granado 



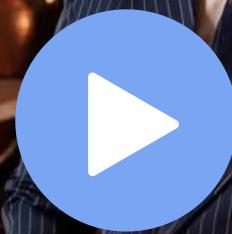
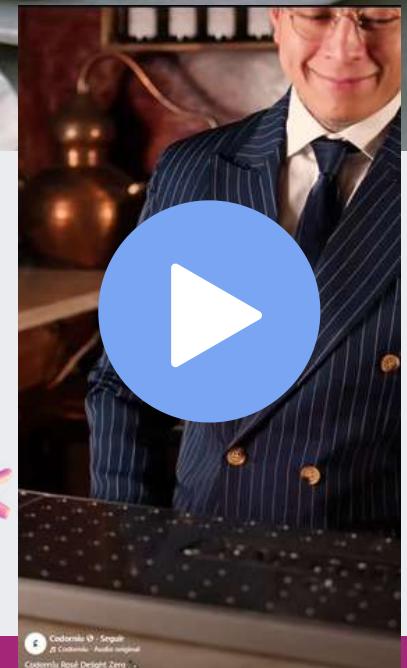
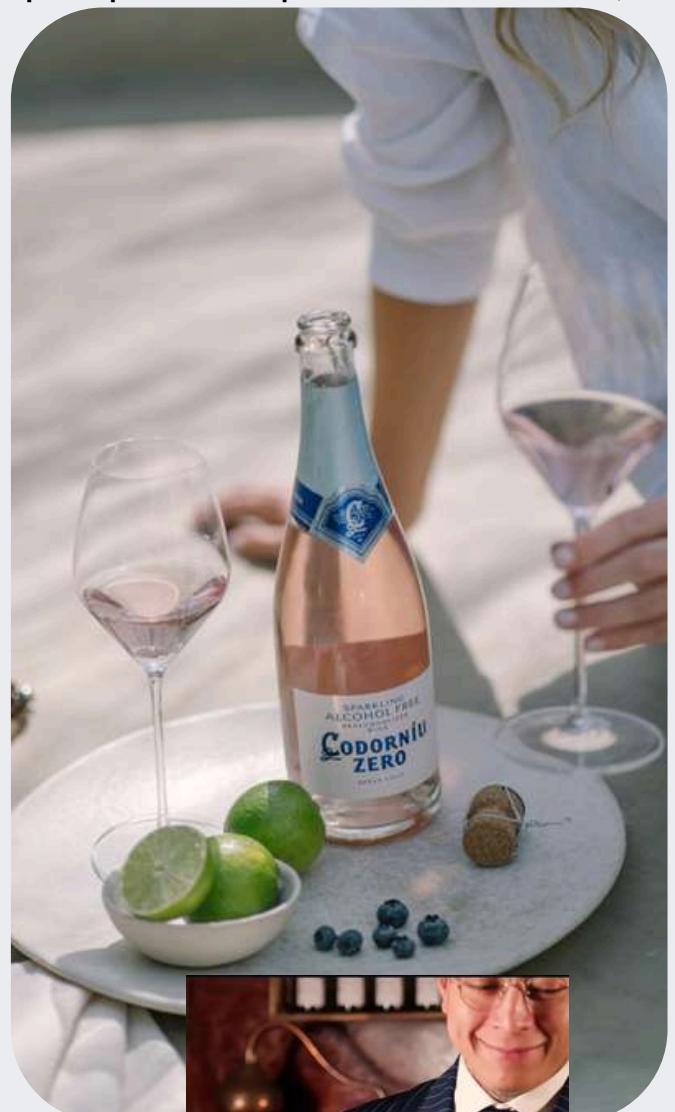
www.lodegranado.com.ar

26

click en el video



Codorníu © Seguir
© Codorníu - AOVE original
Codorníu Rosé Delight Zero





Por Mauro Charvey - Especial España - Revista Wine Market

ESPAÑA historia, burbujas y tierra de contrastes



Este viaje por España fue posible gracias a Codorníu, una casa con más de 470 años de historia, que abrió sus puertas —y las de sus bodegas hermanas— para mostrarnos la esencia del vino español: diversidad, identidad y respeto por la tierra.

Desde los viñedos del Penedès hasta las montañas del Priorat, desde las cavas centenarias de Sant Sadurní d'Anoia hasta las barricas de La Rioja, el recorrido fue una inmersión total en la cultura vitivinícola española. Un itinerario que une tradición y vanguardia, y que permite entender por qué este país es una de las grandes cunas del vino en el mundo.

Cada región ofrece una historia distinta, una textura, un perfume. En Codorníu, las burbujas cuentan cinco siglos de innovación. En Raimat, la tecnología se funde con la sustentabilidad y el diseño. En Legaris, la Ribera del Duero revela su carácter firme y elegante. En Scala Dei, el Priorat muestra su alma mineral y espiritual. Y en Bilbaínas, La Rioja recuerda que el vino también puede ser arte, paisaje y memoria.

Este especial refleja no solo lo que se ve, sino lo que se siente: la pasión, el orgullo y la hospitalidad de una tierra que vive el vino como parte de su identidad. España no solo produce grandes vinos: los celebra, los comparte y los honra. 

“En cada copa, una historia; en cada historia, una región; y en cada región, una forma distinta de entender el vino.”





Por Mauro Charvey –
Especial España / Revista
Wine Market

CODORNÍU

DONDE NACEN LAS
BURBUJAS DE ESPAÑA



Visitar **Codorníu** es adentrarse en el corazón mismo de la historia del vino español. Fundada en **1551**, esta bodega catalana no solo es una de las más antiguas del mundo, sino también el lugar donde **nació el Cava**, el espumoso que llevó el nombre de España a las mesas del mundo.

Ubicada en **Sant Sadurní d'Anoia**, en la región del **Penedès**, Codorníu es una obra monumental de arquitectura, en la que el vino y el arte se mezclan bajo tierra. Su impresionante bodega —obra del arquitecto modernista **Josep Puig i Cadafalch**, discípulo de Gaudí— es hoy **Patrimonio Histórico-Artístico de España**, y uno de los espacios más sobrecogedores que puede recorrer un amante del vino.

CINCO SIGLOS BAJO TIERRA

Ubicada en **Sant Sadurní d'Anoia**, en la región del **Penedès**, Codorníu es una obra monumental de arquitectura, en la que el vino y el arte se mezclan bajo tierra. Su impresionante bodega —obra del arquitecto modernista **Josep Puig i Cadafalch**, discípulo de Gaudí— es hoy **Patrimonio Histórico-Artístico de España**, y uno de los espacios más sobrecogedores que puede recorrer un amante del vino.



El enólogo de Codorníu es Bruno Colomer, quien es el director técnico y ocupa el puesto desde 2008. Fue elegido mejor enólogo de espumosos en los Premios Bacchus 2021. Colomer supervisa toda la producción de la bodega y trabaja en el centro de innovación de la compañía.

CODORNÍU

El recorrido comienza entre muros de ladrillo y columnas de piedra, y desciende hacia los kilómetros de cavas subterráneas donde reposan millones de botellas. Allí el tiempo parece detenerse: el silencio, la penumbra y el leve sonido del vino fermentando crean una atmósfera única, casi espiritual.

Cada botella representa una promesa, una espera, un instante detenido en el que la historia y la paciencia se convierten en burbuja.

El arte de reinventarse

Pese a su herencia de cinco siglos, Codorníu mira hacia el futuro. Bajo el liderazgo del grupo **Raventós Codorníu**, la bodega impulsa una transformación profunda basada en la **sustentabilidad y la viticultura ecológica**.

Con más de **3.000 hectáreas certificadas**, la familia apuesta por una agricultura responsable y por una nueva generación de enólogos que combinan precisión técnica y respeto por la naturaleza.

El espíritu de una copa

La visita culmina con una degustación de los Cavas **Ars Collecta y Gran Codorníu**, ejemplos de la maestría de la casa. El Blanc de Blancs deslumbra por su elegancia; el Pinot Noir Rosé por su fineza y sutileza aromática.

Ambos resumen la filosofía de Codorníu: **tradición, pureza y tiempo**, tres palabras que definen al Cava y a la familia que lo creó.



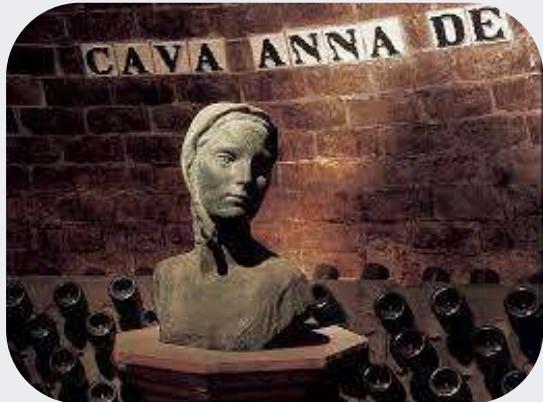
"Codorníu no envejece: evoluciona. Es el espejo donde España mira su pasado y brinda por su futuro."



Por Mauro Charvey –
Especial España / Revista
Wine Market

MARÍA ANNA CODORNIU

LA MUJER QUE UNIÓ DOS DINASTÍAS Y ESCRIBIÓ EL PRÓLOGO DEL CAVA



Anna fue una figura extraordinaria de su tiempo, determinada a cumplir la promesa que alguna vez hizo a su familia. Transformó un campo devastado y reconstruyó, piedra a piedra con sus propias manos, la casa en ruinas donde había nacido, que hoy es conocida como la catedral del cava.

Su firmeza en cada decisión y su valentía hicieron de su nombre, Anna de Codorníu, una marca emblemática reconocida mundialmente.

En 1645 nació María Anna Codorníu Rosell en un linaje acomodado de viticultores y terratenientes del Penedès.

Desde muy joven tuvo que enfrentar tiempos convulsos: pérdidas de cosechas, saqueos y conflictos bélicos como la sublevación catalana de 1640-59.

A los 14 años, en 1659, se une en matrimonio con Miguel Raventós, un viticultor también arraigado en la tradición vinícola. Esa alianza no fue sólo personal, sino estratégica: marcó el comienzo de lo que hoy conocemos como la casa Codorníu-Raventós, plantando la semilla de una herencia que perduraría más de 18 generaciones.

Pese a su época —siglo XVII—, Anna demostró liderazgo y capacidad de gestión, manteniendo la explotación de las viñas en medio de la adversidad. Según las fuentes, fue la última de la familia en usar el apellido Codorníu y dar continuidad al legado vinícola, lo cual convirtió su figura en símbolo de innovación y tenacidad.

Al brindar con uno de esos cavas, estás saboreando no solo elegancia y burbujas, sino también la historia de una mujer que, cuando el mundo esperaba resignación, decidió remarcar su propio camino.

“Cada copa es un árbol genealógico líquido: roots, generaciones, renacimiento.”



Por Mauro Charvey - Especial España / Revista Wine Market

EL ÁRBOL QUE CUENTA 18 GENERACIONES DE HISTORIA



Entre las galerías subterráneas de **Codorníu**, un mural llama la atención de todos los visitantes: un enorme árbol genealógico pintado sobre los muros de ladrillo que narra más de **18 generaciones** de la familia Raventós-Codorníu.

Cada rama lleva un nombre, una fecha, un eslabón de una misma historia que comenzó en 1551 y que, cinco siglos después, sigue viva.

El árbol no es solo una obra decorativa: es un recordatorio de continuidad. En él aparecen los nombres de Miguel Raventós, quien elaboró el primer Cava en 1872, y los de tantos antepasados que cuidaron la tierra, las uvas y el legado.

En el centro del mural, una vitrina guarda una botella simbólica: la unión entre pasado y presente.

Allí, el guía explica con orgullo que “cada generación no solo heredó una bodega, sino una forma de entender el vino”.

Caminar frente a ese árbol es entender que Codorníu no se construyó en años, sino en siglos, y que cada botella que descansa bajo tierra tiene raíces tan profundas como las de esa familia. 

Únete a nuestro club!



www.hebebido.club



Vení a tu local más cercano
26 locales
Santa Fe - Entre Ríos - Córdoba

www.lodegranado.com.ar

