

Castell del Remei aposta per la producció ecològica i biodinàmica

by Cómopomona | 23 Jul 2018 | Actualitat, Events, Producte, Vins | 0 comments



Amb 1,2 milions d'ampolles de vi, el 20 per cent de la DO Costers del Segre, i 165 hectàrees de vinya, Tomàs Cusiné, propietari del Grup Castell del Remei aposta per la producció ecològica a curt termini, "independentment que tardem tres, quatre o cinc anys en certificar les darreres parcel·les". I ja s'ha estrenat en la viticultura biodinàmica amb les 10 hectàrees de vinya que actualment es destinen als quatre vins de finca (Comabarra, Racons, Barqueres, i La Serra del Vent) al terme del Vilosell.

El Grup Castell del Remei ja compta amb 65 hectàrees de vinya ecològica certificades pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE), de les 165 que té en propietat, i cada campanya espera anar obtenint noves certificacions.

D'altra banda el grup de bodegues –que inclou els cellers de la DO Costers del Segre: Castell del Remei (Penelles), Cérvoles (La Pobla de Cérvoles) i Tomàs Cusiné (Vilosell); així com el DO Conca de Barberà, Cara Nord (elaborat a Poblet)– apostarà també per l'Enoturisme a una inversió superior al milió d'euros al celler monumental de Penelles. Així, Tomàs Cusiné ha anunciat la construcció a Castell del Remei d'un nou centre d'acollida amb recepció, centre d'interpretació i botiga; així com altres millores de caràcter paisatgístic. Entre les dades més significatives del darrer exercici 60.000 visites i 23.000 menús servits pel restaurant del celler.

El bodeguer Tomàs Cusiné, amb la seva dona i responsable de comunicació, Mireia González; i el director comercial del grup i soci a Cara Nord, Xavier Cepero van presentar les principals novetats durant el tradicional dinar d'estiu que celebren amb els mitjans de comunicació fent balanç de l'any.

Un punt de Trepal al Cara Nord Blanc 2017

Entre els vins degustats durant la presentació de les novetats del grup Castell del Remei, Xavier Cepero va destacar la nova anyada 2017 del Cara Nord Blanc, un vi que compta amb la particularitat que és fruit d'un cupatge de dues varietats blanques Macabeu i Chardonnay, i una tercera de negra com el Trepal, que es vinifica en blanc per fer el que es coneix com un blanc de noirs.

Elaborat a partir d'una selecció de vinyes cultivades en alçada –fins a 800 metres d'altitud– recentment, Cara Nord Blanc 2017 ha guanyat, en el 28è concurs de vins i caves de la Denominació d'Origen Conca de Barberà, el premi al Millor Blanc Jove.

