

DOSSIER DE PREMSA



CASTELL DEL REMEI
CELLER **1780** HISTÒRIC



CASTELL DEL REMEI, NOVA ETAPA PER A UN CELLER HISTÒRIC

En l'ampli escenari vinícola mundial, no són gaires els cellers que poden testimoniar una **trajectòria tan dilatada**. I encara menys aquells que han aconseguit recórrer un camí tan extens orientant la producció exclusivament als vins de qualitat.

En el context de la viticultura catalana, un dels escassos exemples de enclavament històric és **Castell del Remei**, que **inicià l'activitat vinícola l'any 1780** a Penelles (Lleida), amb el propòsit d'elaborar únicament vins de criaça. Les privilegiades condicions geoclimàtiques de la propietat i el disseny de les instal·lacions van distingir Castell del Remei com el **primer celler català concebut segons el model dels admirats châteaux bordelesos**.

Igual que succeeix amb altres cellers històrics, en la llarga trajectòria de Castell del Remei la vocació d'elaborar grans vins ha degut conviure necessàriament amb les diferents conjuntures socials, polítiques i econòmiques que s'han esdevingut en els últims **dos segles**. I també amb les circumstàncies pròpies del sector vinícola: el desastre de la fil·loxera, l'evolució del gust dels consumidors, la recerca de nous mercats, l'eclosió de l'enoturisme, etc. Per fi, l'altre condicionant que determina la trajectòria d'un celler tan longeva és el **factor humà**. Especialment l'actitud amb què els seus propietaris assumeixen les vicissituds i els canvis històrics, com també les seves decisions i perseverança per aconseguir els seus objectius.

En el cas de Castell del Remei, aquesta responsabilitat ha recaigut principalment en dues famílies: els **Girona**, que van establir les bases del projecte i van desenvolupar l'empresa durant els segles XIX i XX; i els **Cusiné**, que van adquirir la finca el 1982 i en van modernitzar les instal·lacions i els processos de vinificació i criança per adaptar la producció del celler a les exigències del nou mil·lenni i convertir-la en una referència a la DO Costers del Segre.

En aquesta etapa destaca la figura de **Tomàs Cusiné**, que en la dècada dels 80 contribuï decisivament a definir el perfil dels vins de Castell del Remei. El 1997 va crear Cérvoles Celler, un projecte amb vinyes a 700 metres d'altura a la Pobla de Cérvoles que es va convertir



en referent a Espanya i en membre de l'exclusiu grup de Grandes Pagos de España. L'any 2003, Tomàs es va allunyar de l'empresa de la seva família per desenvolupar els seus propis projectes: els cellers **Tomàs Cusiné** (2003) i **Cara Nord** (2012).

Després de consolidar la trajectòria d'aquests cellers i revelar-se com un dels viticultors amb més projecció de Catalunya, l'octubre de 2014 **Tomàs Cusiné torna a Castell del Remei i assumeix la màxima responsabilitat a la direcció de l'empresa.**

Amb el seu retorn, Castell del Remei inicia un nou període amb l'objectiu de renovar la imatge del celler, redoblar l'aposta per la qualitat en tots els vins de la gamma –respectant-ne la personalitat i l'estil-, reestructurar les vinyes, reforçar l'equip professional de la companyia i condicionar novament les instal·lacions de la finca per potenciar-ne els nombrosos atractius enoturístics.

CASTELL DEL VI I TESTIMONI DE LA HISTÒRIA

Castell del Remei és una propietat de característiques úniques, amb una **història mil·lenària** i una tradició agrícola que es remunta fins als temps del domini romà, que en els últims 150 anys ha estat lligada al desenvolupament del canal d'Urgell, la infraestructura hidràulica inaugurada el 1862 per transportar aigua des del riu Segre fins als camps de conreu situats en diferents municipis de les comarques de l'Urgell, el Pla d'Urgell, la Noguera, el Segrià i les Garrigues, i que va permetre desenvolupar l'agricultura en una àmplia zona (70.000 hectàrees) de la província de Lleida.



De fet, l'ànim de construir el gran canal va ser el que va portar **Ignasi Girona i Targa** a adquirir la finca el 1853 al terme de Torreneral, i més tard va ampliar la propietat amb els terrenys confrontants. El 1867, després de la mort d'Ignasi Girona i Targa, la finca ja era un centre important de producció agropecuària. Tant és així que el 1872 va obtenir la categoria de "colònia agrícola", cosa que comportà la concessió de certs privilegis, tant per als propietaris com per a les més de 50 famílies que residien en els seus dominis (un d'aquests beneficis, per exemple, era l'exempció del servei militar).

Sota la direcció d'**Ignasi Girona i Agrafel**, fill del fundador, la finca va continuar expandint-se, construint noves instal·lacions (un molí d'oli, una farinera, una destil·leria, una boteria, una ferreria, etc.) i incorporant les innovacions tècniques pròpies de la Revolució Industrial, les quals permeteren la mecanització progressiva de la producció. En aquest període, Castell del Remei va viure un moment de gran esplendor, amb una superfície de 1.090 hectàrees, fet que el va convertir en la **major hisenda** de regadiu de Catalunya. També correspon a aquella època la reforma del castell mateix, que aleshores adquirí el seu aspecte actual, amb 4 torres i més de 80 finestres.

En les dècades següents, la prosperitat de la finca va permetre que les famílies dels treballadors que residien a la colònia disposessin d'una escola agrària, un camp de futbol, un cinema, un grup de teatre, una banda de música, celebrar anualment una Festa Major (que perviu en l'actualitat) i un santuari, tot a la mateixa propietat, que té també un codi postal específic: E-25333.

El desenvolupament de l'activitat vinícola

L'activitat vinícola de Castell del Remei es registra l'any 1780, quan es constata l'elaboració del vi a l'antic molí. El gran impuls a la viticultura d'aquesta propietat es deu, tanmateix, a **Ignasi Girona i Vilanova**, que cap a finals del segle XIX apostà per desenvolupar la producció de vi considerant el seu interès pel producte i la gran demanda que hi havia en aquell moment a causa de la plaga de fil·loxera, que estava arrasant la vinya a França i altres països europeus.

Girona i Vilanova, format en Enginyeria Agrícola per la Universitat de París, viatjà a Bordeus per estudiar a fons els mètodes i les infraestructures allí emprats per elaborar vins de criança, i va tornar a Catalunya acompanyat d'un enòleg i famílies de viticultors bordelesos, assegurant-se d'establir les bases de la producció amb solvència professional. Aprofitant l'extensió de la finca que havia adquirit el seu avi el 1852, Girona i Vilanova va plantar en aquestes terres les seves primeres 20 hectàrees de vinya i va ampliar el celler, on va construir part de les instal·lacions que encara romanen actives. També introduí bótes de roure americà i adquirí la maquinària necessària per poder embotellar els seus vins en origen, de manera que va ser **una de les primeres empreses catalanes a comercialitzar vi embotellat amb criança i marca pròpia. De fet, Castell del Remei és la cinquena marca més antiga d'Espanya, segons el Registre de Patents i Marques.**



Amb l'objectiu de recuperar les vinyes afectades durant l'epidèmia de fil·loxera, Ignasi Girona i Vilanova va importar ceps de varietats franceses –**cabernet sauvignon i sémillon**– i es va convertir en el **pioner a implantar aquests raïms a la península Ibèrica**. El 1921 va ampliar la capacitat del celler construint-hi un annex dissenyat específicament per a l'elaboració de vins blancs i va introduir un sistema revolucionari de vinificació per gravetat i vagonetes que, mitjançant carrils i plats giratoris, facilitaven les tasques del cupatge dels vins



i el premsat dels orujos mitjançant premses hidràuliques. Gràcies a aquestes innovacions, els vins de Castell del Remei no van trigar a adquirir fama i prestigi a les taules burgeses de la Barcelona de l'època, i també obtingueren reconeixement a les **Exposicions Universals** de Brussel·les (1897) i Barcelona (1929), període durant el qual van rebre també importants premis a certàmens celebrats a Torí, Atenes, Viena i Budapest.

Després de la mort d'Ignasi Girona i Vilanova, el 1923, Castell del Remei tenia ja més de 400 hectàrees de vinyes. El va succeir el seu germà Joan, que va continuar el procés d'industrialització de la finca i va ampliar la propietat amb l'adquisició de terrenys veïns. **Joan Girona i Vilanova** va haver d'afrontar també un dels períodes més dramàtics en la història de Castell del Remei: el 1936, després de l'esclat de la Guerra Civil espanyola, els immobles de la finca van ser desvalisats, i tota la maquinària, desmuntada. Els cellers es van buidar i es va abandonar l'atenció dels conreus. En el seu avanç cap a Barcelona, les tropes franquistes instal·laren al castell un aeròdrom, un hospital de campanya i un polvorí, que va esclatar accidentalment el 20 de gener de 1939 i va deixar el tràgic balanç de 192 morts (184 militars i 8 civils). Acabat el conflicte, Joan Girona i Vilanova va haver de fer front a les conseqüències de l'episodi més dramàtic que ha viscut la província de Lleida al segle XX, tot assumint la reconstrucció dels edificis destruïts per la terrible explosió (incloent-hi una de les torres i un ampli sector del castell).

La família Cusiné i la transformació del Castell del Remei

Joan, el darrer dels Girona que va ser al capdavant de la propietat, va morir el 1950. Les seves nebodes i hereves construïren al costat del castell el Santuari consagrat a la Verge del Remei, que des del 1954 roman actiu al culte catòlic. El Santuari, amb frescs del mestre Obiols i himnes del mestre Miret, és un lloc de pelegrinatge per a nombrosos fidels. Als legataris de Joan Girona i Vilanova es deu també la formalització de la societat anònima que va gestionar Castell del Remei des del 1950 fins que va ser **adquirida per part de la família Cusiné el 1982**.

Els nous propietaris van dur a terme un ambiciós projecte de renovació de les instal·lacions del celler invertint en la tecnologia necessària per a la producció de vins de qualitat —dipòsits, premsa pneumàtica, sistemes de refrigeració i filtració, bótes noves, línia d'embotellat, etc.— i reestructurant la vinya. La transformació de Castell del Remei en un celler contemporani va concloure cap al 1990. Des d'aleshores, gràcies als rigorosos criteris d'excel·lència definits per la família Cusiné, la marca s'ha consolidat com una **referència de qualitat a la DO Costers del Segre**, amb gran projecció en els mercats internacionals.

L'any 2014, amb el **retorn de Tomàs Cusiné** a la propietat de l'empresa, Castell del Remei va iniciar una **nova etapa en la qual es reafirmen els principis qualitius** dels vins de la casa i s'emprèn el projecte d'adequar les instal·lacions de la finca amb el propòsit d'aprofitar el seu gran potencial vitícola i també com a destí enoturístic. Així mateix, la gestió es dedica actualment a adaptar l'estructura empresarial i l'equip professional de Castell del Remei al context d'un dinàmic **grup vinícola, que disposa de quatre cellers: Tomàs Cusiné, Cérvoles, Cara Nord i el mateix Castell del Remei**, que per la seva llarga història i gran interès patrimonial està cridat a ser un dels valors destacats d'aquest conglomerat.



UNA PROPIETAT VINÍCOLA PRIVILEGIADA



Les característiques de Castell del Remei com a propietat vinícola són tan interessants com la seva llarga història: l'enorme extensió de la finca, la seva situació geogràfica privilegiada, les condicions geoclimàtiques del terreny, les instal·lacions per a vinificació i criança i el valor patrimonial del complex –que integra, a més del celler, un castell del segle XIX, el santuari de la Verge del Remei, un restaurant, un llac, arbredes, un estany i els edificis de l'antiga colònia agrícola (destil·leria, molí d'oli, boteria, tallers, etc.)– completen un conjunt sense parangó a les regions viticultores del sud d'Europa.



La finca

Castell del Remei està situat al terme municipal de Penelles de la comarca de la Noguera, a la província catalana de Lleida, a 120 km de Barcelona i uns 100 km del mar Mediterrani. La propietat està emplaçada dins el territori que acull la **DO Costers del Segre**.

Clima

Les condicions de la finca, idònies per a la producció vinícola, són pròpies del clima continental: àmplia oscil·lació tèrmica, amb hiverns molt freds i estius calorosos (les temperatures extremes són de -8°C els dies més gèlids i 40°C durant el període estival). La pluviometria és baixa: les pluges no solen arribar als 250 ml/any. La humitat mitjana, no obstant això, és del 63,7%, amb estius i hiverns especialment secs. En aquesta comarca hi predominen els **vents** de l'oest i el nord-oest, que s'accentuen especialment a la primavera. El més preuat pels viticultors, tanmateix, és la **marinada**, que les caloroses tardes d'estiu arriba puntualment des del Mediterrani per refrigerar el raïm, el qual ha patit, durant el dia, la intensa calor del sol. Una altra de les singularitats climàtiques d'aquesta zona són les persistents **boires**, que es repeteixen amb una mitjana de més de 34 dies a l'hivern.



Sòls

L'altitud mitjana dels terrenys de Castell del Remei és de **250 metres** sobre el nivell del mar. No obstant, la major part de les vinyes que actualment es troben en producció se situen en zones de muntanya elevades, entorn els **600 metres d'altitud**.

Els sòls de la propietat són predominantment **calcaris**, encara que amb una diversitat de matisos que sens dubte enriqueix l'expressió dels vins de la finca Castell del Remei.

La vinya

Les parcel·les de vinyes localitzades al cor de la finca se situen a la llera del mar interior que ocupava bona part de la Depressió Central durant l'era Cenozoica i s'emplacen en sòls fèrtils de composició majoritàriament al·luvial. D'altra banda, les vinyes situades a més altitud s'ubiquen a la vessant nord del Montsant, sobre sòls de **textura franca** (francollimosa o francoargilosa) amb abundant presència de **graves**, les quals permeten un bon drenatge.

El celler disposa de **162 hectàrees de vinyes en propietat**. El conreu de la major part de la vinya (90%) té lloc en vinyes de les muntanyes properes al Castell, amb altituds d'entre 700 i 800 metres.



La composició varietal de la vinya inclou una diversitat notable. A les varietats autòctones (**garnatxa, ull de llebre, carinyena, trepat, malvasia i macabeu**) s'hi van sumar en el seu moment les d'origen francès que Castell del Remei introduí a la península en els seus inicis (**cabernet sauvignon, sirà, chardonnay, sauvignon blanc**) i que actualment conformen un conjunt de gran riquesa que aporta recursos als enòlegs del celler a l'hora de dur a terme l'assemblatge final dels vins.

L'edat mitjana dels ceps supera els 25 anys i les vinyes estan conduïdes en emparrat, d'acord amb el sistema de doble cordó (Royat Doble), amb una densitat de plantació d'entre 4.000 i 5.000 plantes/hectàrea. La selecció de clons i portaempelts s'efectua tenint en compte la seva capacitat d'adaptació als tipus de terreny i les varietats de raïm.

D'ençà que Cusiné va adquirir la propietat i va reestructurar la vinya, es va establir un control exhaustiu del rendiment per assegurar-ne la qualitat dels vins. Actualment, la producció no supera els 5.000 kg/hectàrea.

El celler

A Castell del Remei, les tasques de vinificació i criança encara es desenvolupen als antics cellers que, tot i això, s'han anat adaptant al llarg dels anys i han incorporat progressivament els mitjans tècnics necessaris per produir vins de qualitat.

Les instal·lacions originals comprenen una superfície total de **5.500 m²** i estan distribuïdes en **sis naus adossades**, construïdes sobre pedra, amb una estructura de ferro forjat i murs de fins a 100 cm d'amplada. L'antic celler està semisoterrat, la qual cosa permet mantenir-hi una temperatura regular durant tot l'any, un revolucionari sistema de vinificació per gravetat, així com un annex dissenyat específicament per a l'elaboració de vins blancs i vagonetes que, mitjançant carrils i plats giratoris, facilitaven les tasques del cupatge del vi i el premsat dels

orujos mitjançant premses hidràuliques. La nau de criança original té la volta d'estil català amb una amplada de 12 metres, fet que la converteix en la més gran de Catalunya. Són aquests detalls els que demostren que Castell del Remei ha estat orientat a la producció de vins de qualitat d'ençà dels seus inicis.

Actualment, les estances destinades a la criança dels vins allotgen un **parc d'aproximadament 1.000 bótes** (de roure francès i americà, al 50%), mentre que la zona de vinificació està equipada amb dipòsits d'acer inoxidable termoregulats, premses pneumàtiques i altres eines tècniques d'última generació que permeten elaborar anualment més d'un milió d'ampolles de vi. El celler també disposa d'una àmplia sala d'exposicions, una altra destinada als tasts, oficines i una botiga oberta al públic.



El complex: molt més que un celler

Tot i que Castell del Remei centra la seva activitat principal en la producció de vi, és molt més que un celler. El complex que conformen els edificis on es desenvolupaven les tasques de l'antiga **colònia agrícola** –tallers, destil·leria, farinera, molí d'oli, etc.–, el **llac**, el **santuari de la Verge del Remei**, el **castell** mateix –que manté l'estructura original del segle XIX, amb quatre torres i 80 finestres– i el **restaurant** obert al públic (que ofereix cuina tradicional lleidatana, durant tota la setmana) revelen la llarga història d'aquesta propietat, donen fe de la intensa activitat que s'hi ha desenvolupat i potencien el seu interès com a destí **enoturístic**.

L'ESPERIT PIONER DE COSTERS DEL SEGRE

Castell del Remei és un dels cellers més representatius de la **DO Costers del Segre**. La DO es va constituir l'any 1986 per impulsar una regió vinícola de tradició arrelada, però que per la seva condició de territori interior es mantingué durant segles allunyada de les vies de comercialització principals. Paradoxalment, l'aïllament no impedí que aquesta comarca hagi estat pionera en innovacions importants, atès que va ser la primera que introduí a Catalunya varietats d'origen francès –cabernet sauvignon i sémillon– i que posà en pràctica tècniques de vinificació emprades a Califòrnia i a altres països del Nou Món vinícola.

La DO Costers del Segre abraça actualment una superfície de 4.212 hectàrees, distribuïdes en set subzones, cadascuna de les quals presenta característiques geològiques i climàtiques particulars. El nexa d'unió entre totes elles és la conca meridiana del **riu Segre**, entre els contraforts dels Pirineus i el riu Ebre. En termes generals, en aquesta àmplia zona hi ha sòls calcaris i es distingeix per un clima continental sec, amb elevada insolació, pluges molt escasses, hiverns freds i estius calorosos.



La major part de la vinya del territori que delimita la DO se situa entre els 250 i 1.000 metres d'altura sobre el nivell del mar i es divideix en **7 subzones diferents**. Raimat, localitzada a l'extrem oriental de Costers del Segre, té un relleu més suau, que no condiciona gaire les variables típiques del clima continental. A la subzona de Segrià, situat a la plana de Lleida, les terres són de secà, mentre que a Les Garrigues i a les Valls del Riucorb, les dues àrees meridionals de la DO, les temperatures són encara més rigoroses -sobre tot a l'estiu- i incideixen en l'aridesa del terreny.

L'extensió de la vinya de la regió i la seva composició varietal van quedar determinades pels efectes de la fil·loxera, que, arribada a Lleida l'any 1895, s'estengué ràpidament i arrasà la quasi totalitat dels ceps durant els sis anys següents. De les 118.000 hectàrees de vinyes que existien abans de l'epidèmia, només se'n van recuperar poc més de 15.000. I algunes de les varietats típiques de la zona –com la pinós o la samsó– ja no es van tornar a plantar. Cap al 1909 es van començar a plantar els peus americans amb empelts de varietats seleccionades: monestrell, macabeu, trepat, garnatxa i sumoll. En aquell moment s'introduïren també la cabernet sauvignon i la sémillon, importades per Castell del Remei.

Avui, la normativa de la DO Costers del Segre contempla un gran nombre de varietats recomanades: les negres garnatxa negra, garnatxa tintorera, carinyena, merlot, monestrell, petit verdot, pinot noir, samsó, sirà, trepat, ull de llebre, cabernet sauvignon, cabernet franc; i les blanques albariño, chardonnay, chenin, garnatxa blanc, gewürztraminer, macabeu, malvasia –o subirat parent–, moscatell d'Alexandria, moscatell de gra menut, parellada, riesling, sauvignon blanc, viognier i xarel·lo. Els 44 cellers inscrits a la DO completen una producció que l'any 2015 assolí els 43.105 hectolitres de vi comercialitzats, dels quals se n'exporta un 30%.





VINYES D'ALTURA, ECOLOGIA I INNOVACIÓ

Els criteris que sustenten la viticultura i l'enologia de Castell del Remei responen a l'evolució lògica dels postulats d'un celler que va néixer fa més de dos segles, amb l'objectiu d'elaborar vins de criança amb alts estàndards qualitius, i que des d'aleshores ha sabut adaptar-se a les circumstàncies de cada moment, sense transgir en els seus principis de qualitat.

El 1982, quan la família Cusiné adquirí la propietat, les vinyes es van reestructurar i es van establir unes rigoroses pautes de producció basades en els **baixos rendiments**, la implantació dels empelts en els ceps d'acord amb les característiques del terreny i les varietats, i una **exigent selecció del raïm** per a la vinificació. A més, es van modernitzar les instal·lacions, els equips enològics i el parc de bótes a fi de produir una gamma de vins de qualitat contrastada, com la que ha consolidat el prestigi de Castell del Remei fins als nostres dies.

Vinyes de muntanya

En la nova etapa que ha iniciat el celler amb el retorn de Tomàs Cusiné, Castell del Remei es proposa respectar l'estil i el caràcter de cadascun dels vins de la gamma i incrementar encara més les exigències qualitatives en la producció. Per fer-ho, la nova direcció ha impulsat un **canvi fonamental** en la seva viticultura **concentrant el conreu de les diferents varietats (150 hectàrees de vinya) en zones de muntanya**, a més altitud. En aquestes

vinyes, localitzades entre 600 i 800 metres d'altitud, els persistents vents –ponent de dia i marinada al capvespre–, el contrast tèrmic dia-nit i la pluviometria (entre 380 i 500 mm) generen un microclima suau, que garanteix una maduració lenta del raïms, amb veremes tardanes en les quals es recullen grans amb bona acidesa, grau elevat, pells gruixudes, tanins suaus i una gran intensitat colorant.

Vins elaborats a consciència

Castell del Remei també està apostant per una **gestió ecològica i sostenible de la vinya** i duu a terme una agricultura integrada: els adobs són exclusivament orgànics, es conrea entre ceps i es preserva la coberta vegetal dels sòls. A més, es minimitzen els tractaments per afavorir el desenvolupament vegetatiu dels ceps. Totes aquestes pràctiques formen part de la filosofia que s'ha denominat “vins elaborats a consciència”, la concepció del qual exigeix un rigor màxim, des del terreny fins a l'ampolla.

Recerca i capital humà

D'altra banda, a Castell del Remei es considera de vital importància fer un seguiment acurat del raïm abans de la collita per veremar els carrassos en el punt de maduració òptim. L'equilibri entre acidesa, grau i maduresa de les pells i les llavors defineix el treball que cal dur a terme al celler amb cadascuna de les varietats per obtenir la qualitat desitjada en tots els vins de la gamma.

Durant el procés de fermentació, el control de la interacció dels mostos és exhaustiu, com també el fet d'evitar l'excessiva extracció tànnica en el moment de la maceració, per aconseguir vins més elegants, complexos, frescos i longeus.

En aquest sentit, cal destacar que a Castell del Remei es promou la **recerca** en els àmbits de la viticultura i l'enologia per apostar, a més, per l'ecologia i per la **innovació**. Finalment, el darrer component fonamental de la filosofia de Castell del Remei és el que es refereix al capital humà: **sense un bon equip de professionals, és impossible fer grans vins**.



TOMÀS CUSINÉ, 32 VEREMES PERSEGUINT UN SOMNI



Nascut el 1962, **Tomàs Cusiné Barber** és un dels enòlegs i empresaris viticultors amb més projecció i prestigi de Catalunya, i alguns especialistes el consideren el millor assemblador de vins d'Espanya.

Es va iniciar en el món del vi després que la seva família adquirís Castell del Remei, el 1982. L'any 2003 s'allunyà de l'empresa familiar per engegar els seus propis projectes: els **cellers Tomàs Cusiné i Cara Nord**, en els quals va poder posar en pràctica les seves pròpies idees sobre viticultura i enologia i impulsar els principis ecològics, el **màxim rigor qualitatiu i la innovació tècnica a través de la recerca**.

Com a **president de la Ruta del Vi de Lleida-Costers del Segre**, Cusiné també s'ha involucrat en la dinamització de l'enoturisme de la denominació d'origen promovent les visites a les instal·lacions dels cellers i les vinyes, rutes temàtiques, tastis i altres activitats.

L'octubre de 2014 va tornar a Castell del Remei i en va assumir la màxima responsabilitat en la direcció per continuar consolidant el rumb d'aquest celler històric reestructurant-ne les vinyes, renovant la imatge dels vins i potenciant l'atractiu enoturístic de la finca.

Amb la suma del celler familiar, Tomàs Cusiné ha esdevingut l'impulsor d'un dinàmic grup vinícola de quatre cellers: **Tomàs Cusiné, Cara Nord, Cérvoles i Castell del Remei**. En conjunt, aquests cellers produeixen anualment un total d'1.200.000 ampolles de vi en cinc denominacions d'origen (**Costers del Segre, Conca de Barberà, Montsant, Catalunya i Cava**), que es comercialitzen en més de 40 països d'Europa, Àsia, Amèrica i Oceania.

Després de més de **tres dècades de trajectòria en el món del vi (32 veremes!)**, Cusiné ha aconseguit assolir els seus somnis i objectius perseverant en els seus postulats, amb una intensa dedicació al treball i confiant en la tasca de l'equip de professionals que l'envolta.

BLANCS



GOTIM BLANC 2015

Vi blanc jove

Varietats: sauvignon blanc, macabeu

Alcohol: 12,5% Vol.

Fermentació: en dipòsits d'acer inoxidable, a 16°

Criança: vi sense criança

PVP: 6,20 € / 75 cl

Elaborat a partir de les varietats blanques que es conreen a les vinyes de l'antiga colònia agrícola de Castell del Remei, és un blanc de notable frescor, amb un caràcter exòtic i persistent. Presenta un tènue color daurat, net i brillant, amb reflexos verdosos, una expressió aromàtica amb matisos de fruites tropicals (pinya, fruita de la passió) i accents florals, que després donen pas a persistents notes d'herba fresca i fruita blanca (pera, poma verda). El pas per boca és refrescant, amable i equilibrat, amb bona acidesa i persistència.



ODA BLANC 2014

Vi blanc amb criança

Varietats: macabeu, chardonnay

Alcohol: 13% Vol.

Fermentació: en bótes de roure

Criança: 7 mesos en bótes noves de roure americà i francès, amb bastonejament periòdic

PVP: 9,75 € / 75 cl

Provinent de les vinyes històriques de la finca, fermenta i es cria en bótes per oferir un aspecte límpid, de color daurat pàl·lid –amb multitud de reflexos– i un caràcter intens, que s'expressa en aromes molt nítides de poma rostida, mantega, torrefactes, pastisseria i fusta noble acabada de tallar. El paladar és untuós, exuberant i persistent, amb sensacions cremoses i records fumats, lactis i de pell de llimona confitada.



NEGRES



GOTIM BRU 2013

Vi negre amb criança

Varietats: garnatxa, ull de llebre, sirà, cabernet

Alcohol: 14,5% Vol.

Fermentació: en dipòsits d'acer inoxidable

Criança: 10 mesos en bótes de roure americà i francès

PVP: 8,20 € / 75 cl

El vi més conegut de Castell del Remei és un vi negre de perfil elegant i equilibrat, que defineix molt bé l'estil del celler. Presenta un bell color cirera, amb capa mitjana i reflexos granats. La seva expressió aromàtica és intensa i seductora, amb notes balsàmiques, de cacau i torrades que després donen pas a matisos especiats i de fruita negra (pruna). L'entrada en boca és gràcil i harmoniosa, amb un bon desenvolupament i una generosa acidesa que afavoreix la persistència dels records de xocolata negra i fruita madura.



ODA 2012

Vi negre amb criança

Varietats: merlot, cabernet

Alcohol: 14,5% Vol.

Fermentació: en dipòsits d'acer inoxidable

Criança: 12 mesos en bótes noves (roure americà) i de segon any (roure francès), amb un mínim de 6 mesos en ampolla abans de sortir al mercat.

PVP: 11,95 € / 75 cl

Un vi negre profund i complex, amb la noblesa que aporten les varietats icòniques bordeleses i una criança mesurada i precisa. Es presenta a la copa amb un vivaç color cirera, de capa alta. El nas és ampli i polièdric, amb notes balsàmiques i especiades pròpies de la criança, que després passen el testimoni a rics matisos de fruites negres confitades, sobre un fons mineral. Els tanins dolçassos inicien el pas per la boca, que es beneficia d'una equilibrada acidesa i un final llarg, amb persistents records de fruita dessecada.



1780 2009

Vi negre amb criança

Varietats: cabernet, ull de llebre, garnatxa, merlot

Alcohol: 14,5% Vol.

Fermentació: en dipòsits d'acer inoxidable

Criança: 18 mesos en bótes noves de roure francès i americà, amb un mínim de 24 mesos en ampolla abans de sortir al mercat.

PVP: 22,95 € / 75 cl

Rodó i elegant, el vi negre més excels de Castell del Remei resulta d'una equilibrada associació entre varietats autòctones i bordeleses i una pacient criança en bótes. Lluita un intens color cirera, amb reflexos brillants que aporten vivacitat al to propi de l'evolució. La paleta aromàtica és rica i complexa, amb apunts fumats i especiats propis de la criança juntament amb notes balsàmiques, minerals i de fruita confitada. El pas per boca és majestuós i molt prolongat, generós en records de fruits secs.

PREMIS I QUALIFICACIONS EN GUIES ESPECIALITZADES

Aquestes són algunes de les puntuacions i premis obtinguts per **Castell del Remei** en publicacions especialitzades.

GUIA/CONCURS	PAÍS	VI	RESULTAT
Guía Peñín	Espanya	Gotim Bru 2012	91 punts
Guía Peñín	Espanya	Gotim Bru 2011	90 punts i 5 estrelles de relació qualitat-preu
Parker	EUA	1780 2009	90 punts
La Vanguardia 2016	Espanya	ODA 2012	Vi Excepcional
Guía Peñín	Espanya	ODA 2012	90 punts
Guía Peñín	Espanya	Oda Blanc 2012	90 punts i 5 estrelles de relació qualitat-preu
Guía Peñín	Espanya	1780 2007	91
Catavinum WWSC	Espanya	Oda 2010	Or
Catavinum WWSC	Espanya	1780 2007	Or
Guía de Vins de Catalunya	Catalunya	Oda Blanco 2013	9,28
Guía Vivir el Vino	Espanya	1780 2008	92
AWC Vienna	Àustria	Oda 2009	Gold (90,9 punts)
1001 dégustations	França	1780 2008	3 estrelles (excel·lent)
Parker	EUA	1780 2008	90
Parker	EUA	Oda blanc 2012	89

