

## Castell del Remei inverteix més d'un milió d'euros en adequar les seves instal·lacions per atreure més visitants

12/07/2018 - 19.30 | Actualitzat 12/07/2018 - 19.31



L'enòleg i propietari del grup de cellers, Tomàs Cusiné, mostra una ampolla de vi de la Finca Comabarra del Vilosell. Imatge del 12 de juliol del 2018. (Horitzontal)

ACN Lleida.-El celler Castell del Remei, del grup Tomàs Cusiné, fa una aposta per potenciar l'enoturisme i incrementar d'aquesta manera els 60.000 visitants que rep anualment aquesta la històrica finca, situada al terme municipal de Penelles (Noguera). Castell del Remei té marxa una inversió que superarà el milió d'euros per remodelar durant el pròxim any l'actual celler per poder habilitar un centre d'interpretació i d'acollida de visitants i una botiga a les seves instal·lacions, a més d'actuacions de millora en l'àmbit paisatgístic. D'altra banda, el grup de cellers de Tomàs Cusiné (Castell del Remei, Cérvoles, Tomàs Cusiné i Cara Nord) vol donar un pas endavant cap a les pràctiques respectuoses amb el medi ambient i, en aquest sentit, es fixa com a objectiu que en l'horitzó 2020 la totalitat de les seves vinyes estiguin certificades com a ecològiques. A la vegada, el grup vitivinícola ha dedicat aquest any 10 hectàrees de vinya del Vilosell (Garrigues) a cultiu biodinàmic per tal d'avaluar-ne els resultats.

El grup Tomàs Cusiné està duent a terme diferents actuacions al Castell del Remei per potenciar les visites a la finca. En concret, està duent a terme una remodelació del celler, amb 600 metres quadrats nous, per tal d'habilitar un espai d'acollida de visitants i un centre d'interpretació, que serveixi per donar a conèixer els més de dos segles d'història d'aquesta finca. Les obres, que està previst que s'allarguin prop d'un any i que suposen una inversió superior al milió d'euros, també inclouen actuacions en l'àmbit paisatgístic, també pensades per afavorir les visites. A més, l'explotació vitivinícola situada al municipi de Penelles també compta en les seves instal·lacions amb un restaurant, que l'any passat va elaborar 23.000 menús i els jardins del qual acullen festes, celebracions, aplecs i activitats diverses que atreuen centenars de persones durant l'any. Amb l'aposta per l'enoturisme, els cellers de Tomàs Cusiné busquen donar a conèixer paisatges i entorns privilegiats a les comarques de Lleida, alhora que "donar notorietat a les marques i cellers", segons ha ressaltat Tomàs Cusiné, enòleg i propietari del grup. Cal recordar que aquest també compta amb el Vilosell Wine Hotel, un petit hotel-boutique i casa rural condicionat per donar allotjament als visitants que busquen una experiència enoturística en aquesta localitat de les Garrigues. Aposta per les pràctiques sostenibles en el cultiu de la vinya Al marge del tema turístic, dins el seu Pla estratègic per al 2020, el grup Tomàs Cusiné també fa una aposta ferma per l'ecologia i, és que, enfortir el binomi ecologia-turisme dins els cellers "respon a la demanda cada cop més creixent del client internacional on el grup destina més de la meitat de la seva producció", segons ha remarcat Cusiné. El grup vitivinícola es fixa com a repte que al 2020 totes les seves vinyes segueixin pràctiques respectuoses amb el medi ambient i estiguin certificades com a ecològiques i, per tant, que la pràctica totalitat dels seus vins també ho siguin. Actualment, el grup ja compta amb 60 hectàrees certificades i l'objectiu és arribar a les 165 en propietat en aquest període. Per això, Cusiné també emplaça els pagesos que produeixen per als seus cellers a donar aquest pas. A la vegada, el grup Tomàs Cusiné ha destinat enguany 10 hectàrees de vinya al terme del Vilosell al cultiu biodinàmic, amb les necessitats i especificitats que aquest comporta per tal d'avaluar-ne els resultats, segons ha explicat Tomàs Cusiné. El grup de cellers de l'enòleg Tomàs Cusiné engloba les empreses Castell del Remei (Penelles), Tomàs Cusiné (el Vilosell), Cérvoles (la Pobla de Cérvoles), les tres dins la DO Costers del Segre, a més de Cara Nord (Poblet i el Masroig), a la DO Conca de Barberà. Durant el 2017, el grup va produir 1,2 milions d'ampolles, un 20% de la DO Costers del Segre, en un segment de mercat Premium. D'aquestes, unes 700.000 ampolles corresponen al Castell del Remei; 300.000, a Tomàs Cusiné; unes 100.000, a Cérvoles, i les 100.000 restants, a Cara Nord.