



▶ 2 Enero, 2017

El rejuveniment d'un clàssic

ESTRATÈGIA Els darrers dos anys, l'històric celler Castell del Remei ha emprès la modernització dels vins tot seguint les tendències del mercat i s'ha reestructurat **FUTUR** Enjardinar 6 hectàrees de la finca i augmentar el pes de l'enoturisme

Eva Pomares
 PENELLES

A Catalunya i especialment en la darrera dècada, les empreses vitivinícoles han fet un esforç extraordinari per adaptar-se a les tendències del mercat. A imatge d'altres regions vitivinícoles arreu del món, cellers petits i grans promouen la venda directa lligada a l'enoturisme, la difusió del consum a través d'activitats pròpies i l'elaboració de vins més lleugers i vinculats a un territori. Els vins, com els perfums, ens sedueixen no sols amb bon producte, sinó a través d'una història. Nova o vella.

Quan el 2014 Tomàs Cusiné es va reincorporar a la direcció del celler familiar, Castell del Remei sumava una llarga història, i experiència acreditada en l'elaboració: pionera en la introducció de varietats

El creixement de la marca raurà en la promoció dels actius de la finca

franceses a Catalunya i una de les marques més antigues de l'Estat, la finca comprada per la família Girona el 1853 a Penelles va ser també decisiva en l'impuls del canal d'Urgell.

Aquests dos darrers anys, Castell del Remei ha iniciat un canvi de rumb empresarial. La constitució del grup aplega els cellers Tomàs Cusiné i Cérvoles (subzona Garrigues en la DO Costers del Segre) i Cara Nord (DO Conca de Barberà), especialitzats ara en el conreu i l'elaboració dels vins, sobretot dels negres. A Castell del Remei s'ha centralitzat l'embotellament, la logística i la direcció i a la finca s'han renovat 12 hectàrees de vinyes de varietats blanques. La modernització ha continuat per l'estil



Tomàs Cusiné i Mireia González, directora de comunicació, al celler. El castell i la sala d'exposicions ■ SANTI IGLESIAS

dels vins, amb 26 referències, que lògicament depèn del camp i el celler. "Fins al 2014, teníem bons vins, però vells. Ara són més frescos. Els hem rejuvenit", assegura Tomàs Cusiné. Recollint l'experiència del celler Tomàs Cusiné, el grup també ha renovat la imatge de les ampolles, un element destacat en la tria del consu-

midor. El mercat demana vins per beure a qualsevol hora, amb un pes creixent de les dones com a consumidores. Castell del Remei segueix aquesta tendència amb vins actualitzats, amb menys criança. Aquest fet alhora reverteix en menys costos al celler, on s'ha passat de 2.000 a 900 barriques. "El

nostre objectiu era incrementar la rotació, traient estocs. En dos anys, hem venut quatre collites i ara tenim al mercat la del 2014", hi afegeix el propietari.

A la vinya, el canvi s'ha traduït en un 80% dels conreus on ja es treballa amb mètodes de viticultura ecològica. En la pròxima dècada, l'empresa vol

aconseguir la certificació per a tota la producció del grup, uns 1,2 milions d'ampolles anuals.

La facturació, prop de 5 milions, s'ha incrementat un 5% els darrers dos anys. La integració dels quatre cellers al grup ha mantingut la plantilla en 42 persones, tot optimitzant recursos per tenir cura de 160 hectàrees de vi-

nya.

Castell del Remei és una finca de 1.100 hectàrees, amb nombrosos edificis del segle XIX, que testimonien la història de l'antiga colònia agrícola, on van arribar a viure i treballar 50 persones. El 1982, quan la família Cusiné la va adquirir, encara conservava cinc cases habitades. Hi falta, però, aprofundir en la narrativa d'uns actius impressionants per fer créixer l'enoturisme. "Veiem el creixement de la marca a través de l'espai, fet que també beneficia el territori, i tenim la responsabilitat de tirar-ho endavant", assegura Cusiné. L'enoturisme suposa el 10% de la facturació, però té l'ambició de créixer.

Actualment, set persones realitzen visites guiades als cellers i al santuari, arrelat en la tradició popular de la zona. Castell del Remei organitza cursos i tastos de vins, exposicions artístiques mensuals i altres activitats concentrades el cap de setmana, com ara l'aplec de primavera i la festa major, que darrerament s'han potenciat amb activitats familiars, així com curses entre vinyes. L'any vinent, la remodelació se centrarà a millorar l'aïllament del celler, on el 2018 preveuen obrir un centre d'interpretació a l'antic magatzem de cereal, al costat de la botiga. El restaurant, obert tot l'any, s'ampliarà amb terrassa i bar.

El 2018 també s'iniciarà un dels projectes més ambiciosos: l'enjardament d'unes 6 hectàrees que envolten el complex. S'hi plantaran arbres d'espècies autòctones i s'hi obriran camins de passeig. La inversió voltarà el milió i es farà en diversos anys. Castell del Remei disposa d'un estany i un llac, i s'hi vol atorgar "més valor paisatgístic" i potenciar l'incipient turisme ornitològic. ■