

Cellers | Redacció | Actualitzat el 21/11/2019 a les 06:57

Tomàs Cusiné, més ecològic i sostenible

El grup Tomàs Cusiné -Tomàs Cusiné, Castell del Remei, Cérvoles i Cara Nord-, ha anunciat una inversió d'un milió d'euros fins el 2021 amb sostenibilitat, medi ambient i enoturisme | El grup té un total de 150 hectàrees, totes ecològiques



Tomàs Cusiné, considerat per molts experts com un dels grans assembladors de l'Estat, elabora en totes les vinyes del grup -format pels cellers Tomàs Cusiné, Castell del Remei, Cérvoles i Cara Nord- amb pràctiques sostenibles i amb la mínima intervenció.

Per aconseguir aquest objectiu el grup de cellers Tomàs Cusiné, present a les DO Costers del Segre, Conca de Barberà, Montsant, Catalunya i Cava, **ha anunciat una inversió d'un milió d'euros fins al 2021, destinada a la millora de la sostenibilitat i del medi ambient i també del negoci enoturístic**. El celler Tomàs Cusiné de Vilosell (Les Garrigues) és el motor innovador del grup, amb la voluntat de "prioritzar el treball a la vinya i en l'enologia de precisió". En el total de 150 hectàrees es treballa exclusivament amb adobs orgànics, llaurant entre ceps i preservant la coberta vegetal del sòl. Per permetre el desenvolupament vegetatiu natural de les vinyes evitant la propagació de plagues, només es realitzen tractaments mínims de sofre i coure.

Segons paraules del seu director general, Xavier Cepero, **"exportem un 40% de la nostra producció a 40 països"**. I continua dient que, pel que fa al mercat interior, **"els nostres vins es venen molt més al canal hostaleria que al d'alimentació"**.

Tomàs Cusiné Barber es va iniciar en el món del vi després de l'adquisició de Castell del Remei per

part de la seva família el 1982. L'any 2003 es va allunyar de l'empresa familiar per iniciar els seus propis projectes: els cellers Tomàs Cusiné i Cara Nord, en les que va poder posar en pràctica les seves pròpies idees sobre viticultura i enologia, impulsant els principis ecològics, el màxim rigor qualitatiu i la innovació tècnica a través de la investigació. **"Tomàs Cusiné és un projecte creat entre amics, on vam adquirir una finca amb 30 hectàrees i vam plantar 17 varietats de raïm diferents per experimentar"**.

Els vins Geol, Vilosell i Auzells provenen de vinyes plantades fa uns 15 anys, entre el 2003 i el 2004. Destaquen també els vins Finca Barqueres, una carinyena 100%, i Finca Comabarra, una Garnatxa 100%.

En conjunt, aquests cellers produeixen anualment un total d'1,2 milions d'ampolles de vi en cinc denominacions d'origen (Costers del Segre, Conca de Barberà, Montsant, Catalunya i Cava).