

CALIU

REVISTA DE VILA-RODONA

Núm. 129-Fira 2020



Cava "Castell d'Or" brut orgànic, guanyador del premi VINARI en la categoria de "Millor escumós jove"



Noves instal·lacions de Castell d'Or, S.L. a Vila-rodonà

Castell d'Or es trasllada a Vila-rodona

L'empresa Castell d'Or acaba d'instal·lar-se a la província de Tarragona. L'empresa formada per 13 cellers cooperatius ha traslladat la seva seu des de Vilafranca del Penedès (Barcelona), on s'havia ubicat des de la seva creació el 2006, a Vila-rodona (Tarragona), al costat de la principal planta productora del grup. El nou edifici té 9.500 m² i compta amb dues plantes subterrànies amb una capacitat per a 10,5 milions d'ampolles i 1.053 palets, així com un magatzem logístic de 1.840 m². La inversió que s'ha realitzat en les noves instal·lacions ha estat de 5,5 ME. Una ferma aposta que arriba enmig d'una complexa situació pel sector vinícola marcada per un descens de la producció causada pel fong mildiu.

A l'espera de poder realitzar una inauguració, el Grup té la determinació de poder aportar el seu valor al municipi i a tot el territori. L'actual gerent del grup, Jordi Amell, explica que "esperem aportar un impacte positiu al municipi de Vila-rodona i de retruc, a tota la província de Tarragona, consolidant-nos com l'empresa de referència en el sector vitivinícola i aportant valor al territori. De fet, el darrer any i mig, i malgrat la situació que ens toca viure, hem pogut incorporar una vintena de persones a l'equip", explica Amell. Per la seva banda, el President de Castell d'Or, també president del Celler de Vila-rodona, apunta que "el trasllat és un moment molt esperat i important, ens permetrà sumar esforços i sinergies amb la principal planta productora del grup", i ha afegit, que "podrem unificar processos de producció i millorar alguns aspectes organitzatius, també millorar molts aspectes productius i

econòmics". Rabadà considera que "el nou edifici d'oficines també ens aportarà una imatge, capacitat de treball i d'atendre als clients totalment diferents i adient a l'empresa que ens hem convertit amb els creixements constants que portem des de la nostra creació. També esperem aportar valor al territori, la majoria de gent que hi treballa és gent del poble".

Castell d'Or exporta actualment el 90% de la seva producció. Aquesta estratègia els ha portat a situar-se entre els cinc productors més importants de cava de l'Estat espanyol amb un volum al voltant dels 7,8 M d'ampolles comercialitzades el 2019. En l'actualitat, busquen també desenvolupar el mercat nacional.

EL CAVA CASTELL D'OR BRUT ORGÀNIC GUANYA EL PREMI VINARI EN LA CATEGORIA DE MILLOR ESCUMÓS JOVE

Castell d'Or va rebre el passat 9 d'octubre la medalla d'Or a la categoria de Millor Escumós Jove amb el seu Castell d'Or Brut Orgànic, a la Gala dels Premis Vinari 2020 que va tenir lloc a l'Auditori de Vilafranca del Penedès. En aquest certamen, una seixantena de tastadors, entre sommeliers, enòlegs i periodistes especialitzats, van valorar gaire-

bé 900 vins de 240 cellers diferents. Castell d'Or va ser reconegut en la categoria de Millor Escumós Jove amb el Castell d'Or Brut Orgànic elaborat amb les varietats Xarel·lo, Macabeu i Parellada. Es tracta d'un cava molt expressiu i aromàtic, amb notes de fruita madura i cítrics. Té una criança mínima de 14 mesos a les caves i es caracteritza per la seva expressivitat i una mineralitat moderada i agradable. L'elegància i equilibri defineixen també aquest vi escumós, perfecte per acompanyar peix, carn i marisc. A més, es tracta d'un cava completament ecològic. Castell d'Or ha estat també reconegut amb la medalla de bronze en aquesta mateixa categoria amb el seu Cava Castell d'Or Brut que aquest any acumula diferents premis internacionals. El Gerent del Grup, Jordi Amell va ser l'encarregat de recollir els premis pel grup representant aquesta empresa formada per 13 cellers cooperatius. El grup també rep la medalla de Bronze amb el Cava Castell d'Or Brut, reconegut, en aquest 2020, a Berlín i a Brussel·les. Els dos caves es poden adquirir a l'Agrobotiga de Vila-rodona i també a través de la pàgina web www.castelldor.com.

