

MEMORIA ANUAL 2024
PERFIL ECONÓMICO Y SOCIAL

CORPINNAT

24





CORPINNAT

MEMORIA ANUAL 2024 PERFIL ECONÓMICO Y SOCIAL

SUMARIO

EDITORIAL	4
QUIÉNES SOMOS	6
VENDIMIA 2024	7
TERRITORIO	8
EL VIÑEDO Y LA BODEGA	9
CRianza Y BOTELLAS	10
PERFIL ECONÓMICO	11
COMPARATIVO DE DATOS	12
CORPINNAT EN EL MUNDO	13
DERECHOS Y OBLIGACIONES	14
VALOR SOCIAL	14
BALANCE DE ACTIVIDADES	15
CATAS Y DISTINCIONES	19

EDITORIAL

Ton Mata · Presidente
Xavier Nadal · Vicepresidente



CORPINNAT, UN CRECIMIENTO CONSOLIDADO

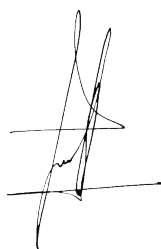
En Corpinnat celebraremos este año nuestro 7º aniversario. Durante estos años, la marca colectiva de vinos espumosos de calidad Corpinnat ha acogido a 13 bodegas familiares que compartimos espíritu, tradición, rigor y calidad. Un sello creado para poner en valor los excepcionales vinos espumosos del Penedès, bajo uno de los reglamentos más estrictos del mundo. Corpinnat ya es una realidad consolidada y estrechamente vinculada con la calidad y el paisaje del Penedès.

En este 2024, la leve reducción de ventas en volumen [-2,63%] ha venido acompañada por un pequeño incremento de la facturación [+1,7%], generando valor a nuestros vinos y al territorio que los ha visto nacer. Como ya destacábamos en la memoria de 2023, hemos sufrido los efectos de una sequía [por cuarto año consecutivo] que se ha traducido en una importante reducción de la producción de uva. Este contexto climático de extrema sequía en el Penedès ha provocado una escalada general de precios. Corpinnat no es una excepción, estableciendo el precio mínimo reglamentado para la campaña 2024 en 0,88€/Kg [un 47% más que en 2018]. El precio medio pagado por Corpinnat por uva comprada a viticultores externos se ha situado en 1,09€/Kg.

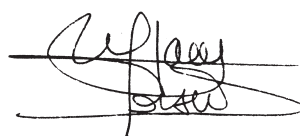
Pese a esta situación difícil, en Corpinnat seguimos, más que nunca, velando por el origen, asegurando su procedencia, con uva de variedades históricas exclusivamente ecológica y vendimiada a mano, garantizando unos precios justos para toda la cadena de valor y con un prensado y vinificación integral en la bodega. Las largas crianzas, con un mínimo de 18 meses, un 18% de la producción con más de 60 meses de crianza y 11.597.542 botellas reposando en la cava en proceso de crianza, son uno de nuestros pilares fundamentales, que nos permiten garantizar la calidad de unos espumosos que –a ojos de los consumidores y prescriptores– se sitúan entre los mejores y más premiados del mundo.

Y es ahora, después de más de una década desde que empezamos a organizarnos, 7 años desde la creación de la Marca Colectiva de la Unión Europea y a las puertas de una renovación de los órganos de gobierno, cuando vemos el futuro con mucho optimismo, con un número creciente de bodegas que día a día se interesan en dar el paso e ingresar a Corpinnat.

No quisiéramos terminar sin recordar que, si comparamos Corpinnat con las 11 Denominaciones de Origen [D.O.] catalanas, nos situaríamos en la cuarta posición en cuanto a volumen de negocio, en la octava en cuanto a número de botellas comercializadas y seríamos la primera en cuanto a precio medio de venta por botella. A pesar de ello, hasta el día de hoy siempre se nos han negado las ayudas que sí han recibido todas las D.O. catalanas, incluso en los momentos en los que la pandemia paralizó las ventas de nuestras bodegas.



TON MATA
President



XAVIER NADAL
Vicepresident

QUIÉNES SOMOS

SOMOS UNA MARCA COLECTIVA DE LA UNIÓN EUROPEA

Fundada en 2018



Corpinnat es una marca colectiva de la Unión Europea fundada en abril de 2018 y que hoy integra 13 bodegas: Gramona, Llopart, Nadal, Recaredo, Sabaté i Coca, Torelló, Huguet de Can Feixes, Júlia Bernet, Mas Candí, Can Descregut, Pardas, Bufadors y, desde noviembre de 2024, Cisteller.

La marca nació hace siete años con la firme voluntad de poner en valor e identificar los grandes vinos espumosos que se elaboran en el corazón del Penedès con uno de los reglamentos de calidad más exigentes del mundo.

Este Reglamento de Uso único garantiza los máximos estándares de calidad tanto en el cultivo de la viña como en la elaboración en la bodega: viñedos 100% ecológicos, vendimia 100% manual, elaboración 100% en la propiedad, largas crianzas, compromiso con las variedades históricas y contratos de larga duración y a un precio mínimo garantizado con los viticultores proveedores.

La titularidad de la marca es de la Asociación de Viticultores y Elaboradores CORPINNAT-AVEC, se gobierna a través de una Junta Directiva integrada por siete asociados y la Asamblea General, donde cada bodega tiene un representante con voz y voto. Ton Mata ocupa la presidencia de la asociación y Xavier Nadal es el vicepresidente. El equipo directivo lo completa Carles del Amor como gerente y Jaume Mata como secretario. La sede social de Corpinnat está situada en la plaza Manuel Raventós nº1, 1º, de Sant Sadurní d'Anoia. Encontraréis más información sobre nuestro compromiso, territorio, reglamento, estatutos y noticias en nuestra web www.corpinnat.com. No dudéis en poneros en contacto con nosotros a través del correo electrónico info@corpinnat.com

Gramona LLOPART *Nadal* Recaredo SABATE i COCA TORELLÓ

HUGUET DE CAN FEIXES* JÚLIA BERNET *MC* Mas Candí descnegut PARDAS BUFADORS **CISTELLER**

VENDIMIA 2024

CORTA EN KG. LARGA EN DURACIÓN



La vendimia 2024 se alargó durante casi dos meses, del 30 de julio al 26 de septiembre.

En general, la cosecha de 2024 ha sido una vendimia con un buen estado sanitario de la uva, a pesar de la afectación en algunas vaguadas por el mildiu, y, a última hora, la irrupción inesperada del mosquito verde.

En resumen, ha sido una cosecha corta en kilos y larga en duración, con una concentración aromática interesante, una acidez razonablemente buena y, sobre todo, buena sanidad: auguramos buenas crianzas para Corpinnat.

La cosecha ha sido escasa, principalmente por el déficit de agua que arrastramos de los últimos 4 años. Entre todas las bodegas Corpinnat se han recolectado 4.577.016 kilos de uva procedentes de 1.258 hectáreas, de las cuales 637 son propiedad de las bodegas y el resto se ha comprado a viticultores con contratos a largo

plazo. El 40% de la uva de Corpinnat es de viña propia y el 60% restante es de uva adquirida a viticultores independientes.

En cuanto a los rendimientos medios de la viña en 2024, fueron de 3.666 kilos por hectárea. Las variedades históricas representaron el 95% de la uva recolectada, y solo el 5% restante fueron otras variedades, obteniéndose un mejor rendimiento en las históricas [4.132 kg/ha] que en las autorizadas [3.231 kg/ha].

Tal y como se detalla en el Reglamento de Uso de la marca, las bodegas de Corpinnat firmaron contratos con un precio mínimo de 0,88 €/kilo, 28 céntimos de euro más que el año de su fundación, 2018. Muchas de las bodegas superaron con creces este importe, sobre todo en las variedades históricas. El precio medio resultante de toda la uva comprada fue de 1,09€/kilo en total y de 1,15€/kilo para Corpinnat, cifra que representa un valor total de compra de 3.027.503€.

UVA
COSECHADA

4.577.016 KG

PRECIO MEDIO
UVA COMPRADA
DESTINO CORPINNAT

1,15€

RENDIMIENTO
MEDIO EN
LA VIÑA

3.666 KG/HA

TERRITORIO

OCUPA UNA SUPERFICIE DE 997 KM² EN EL CORAZÓN DEL PENEDEÈS HISTÓRICO



El territorio ocupa una superficie de 997 km² en el corazón del Penedès histórico, abrazando total o parcialmente 46 municipios de las comarcas del Alt Penedès, Baix Penedès, Alt Camp, Baix Llobregat y Anoia. Del total de esta extensión, 22.966 hectáreas están dedicadas al cultivo de viñedo, y de éstas, actualmente 1.708 hectáreas se destinan a la elaboración de vinos espumosos Corinnat.



EL VIÑEDO VALORES Y REQUISITOS



CULTIVO ECOLÓGICO

Todo el viñedo debe ser de cultivo ecológico certificado y para toda la razón social. Se permite comprar uva ecológica solo procedente del territorio Corpinnat.

TERRITORIO CORPINNAT

Todo el viñedo debe estar dentro del territorio Corpinnat, que comprende íntegra o parcialmente 46 municipios.

VARIEDADES AUTORIZADAS

Históricas (mínimo 90%):

xarel·lo, macabeu, parellada, malvasía (subirat parent), garnacha tinta, monastrell, sumoll y xarel·lo vermell.

Autorizadas (máximo 10%):

malvasía de Sitges, trepat, chardonnay y pinot noir.

VIÑEDO DE TITULARIDAD PROPIA

Todas las bodegas deben tener viñedo de titularidad propia.

CONTRATOS

Los contratos con los viticultores proveedores deben ser de larga duración (tres años o más) y con un precio mínimo garantizado. El elaborador puede comprar un pequeño porcentaje de uva con un contrato anual.

VENDIMIA

La vendimia manual se debe llevar en cajas o en remolque pequeño para respetar la integridad de la uva.

LA BODEGA VALORES Y REQUISITOS



CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA

Sello eco obligatorio.

VINIFICACIÓN PROPIA

Para toda la razón social.

CRIANZA

Mínima de 18 meses y obligación de tener en el mercado como mínimo un espumoso de 30 meses y otro de 60 meses.

CIERRE DE LA BOTELLA

Uso de tapón de corcho y bozal.

SULFITOS AÑADIDOS

Máximo 90 mg/l.

ESPUMOSOS 100% CORPINNAT

La bodega Corpinnat sólo puede elaborar y comercializar vino espumoso Corpinnat.

COMPRAS NO PERMITIDAS

Mosto, vino y botellas en punta.

MARCA BLANCA

No permitida.

CRIANZA EN BOTELLA



Todos los vinos espumosos Corpinnat se comercializan con una crianza mínima de 18 meses



Todas las bodegas Corpinnat tienen en el mercado como mínimo un espumoso de 30 meses de crianza



Todas las bodegas Corpinnat tienen en el mercado como mínimo un espumoso de 60 meses de crianza

CORPINNAT mantiene su perfil disruptivo dentro del mundo del vino, siendo las largas crianzas la parte más relevante de negocio, rehuyendo de las pirámides habituales del sector sustentadas en los vinos más jóvenes.

Las bodegas de nueva creación disponen de transitorias para adaptarse a las crianzas de más de 30 meses y más de 60 meses

LA BOTELLA ETIQUETADO

ETIQUETA

COLLARÍN

Opcional para poner la marca en ausencia de la etiqueta

LA MARCA

EXCLUSIVIDAD

NOMBRE DEL ESPUMOSO

La marca Corpinnat debe constar en un espacio central y destacado de la etiqueta principal según el Manual de Identidad Visual Corporativa



En el tapón debe figurar la marca Corpinnat



CONTRAETIQUETA

MARCA Y CLAIM

FECHA DE DEGÜELLE

RAZÓN SOCIAL COMPLETA*

*No se puede sustituir el nombre del elaborador por un nombre comercial o código



BOTELLAS
COMERCIALIZADAS

2.225.456

FACTURACIÓN

26.871.025,50€

VISITAS
ENOTURÍSTICAS

38.259

AÑO SALIDA AL
MERCADO DEL
PRIMER
ESPUMOSO

1887

PRECIO MEDIO
ORIENTATIVO
BOTELLA (PVP)

21,10€

REFERENCIAS
QUE SE
COMERCIALIZAN

92

CENTROS
DE TRABAJO*

19

VITICULTORES
PROVEEDORES*

150

HECTÁREAS DE
VITICULTORES
INDEPENDIENTES*

621

HECTÁREAS
PROPIAS*

637

HECTÁREAS
ARRENDADAS*

82

TRABAJADORES*

286

PERFIL ECONÓMICO

CORPINNAT EN CIFRAS - COMPARATIVO

BOTELLAS COMERCIALIZADAS

2024	-2,63%	2,22M
2023	-6,2%	2,28M
2022	+5,7%	2,43M
2021	+35%	2,30M
2020		1,70M

VISITAS ENOTURÍSTICAS

2024		38.259 ▶ +10%
2023		34.792 ▶ +1%
2022		34.528 ▶ +63%
2021		21.144

FACTURACIÓN

2024	+1,7%	26,87M€
2023	+1,6%	26,42M€
2022	+12%	25,89M€
2021	+37,5%	23,10M€
2020		16,80M€

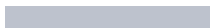
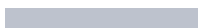
TRABAJADORES

2024		286 ▶ +5%
2023		272 ▶ +3%
2022		263 ▶ +4%
2021		252

REFERENCIAS COMERCIALIZADAS

2024	+8%	92
2023	+8%	85
2022	+2%	79
2021	+24%	77
2020		62

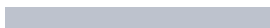
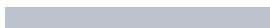
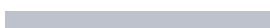
CENTROS DE TRABAJO

2024		19
2023		17
2022		16
2021		16

VITICULTORES PROVEEDORES*

2024	+1,3%	150
2023	+17%	148
2022	+75%	126
2021	+38%	73
2020		52

HECTÁREAS PROPIAS*

2024		636,38
2023		647,00
2022		644,30
2021		644,30

PRECIO MEDIO ORIENTATIVO BOTELLA (PVP)

2024	+4,7%	21,10€
2023	+9%	20,15€
2022	+7%	18,35€
2021	+2%	17,35€
2020		17,00€

HECTÁREAS DE VITICULTORES INDEPENDIENTES*

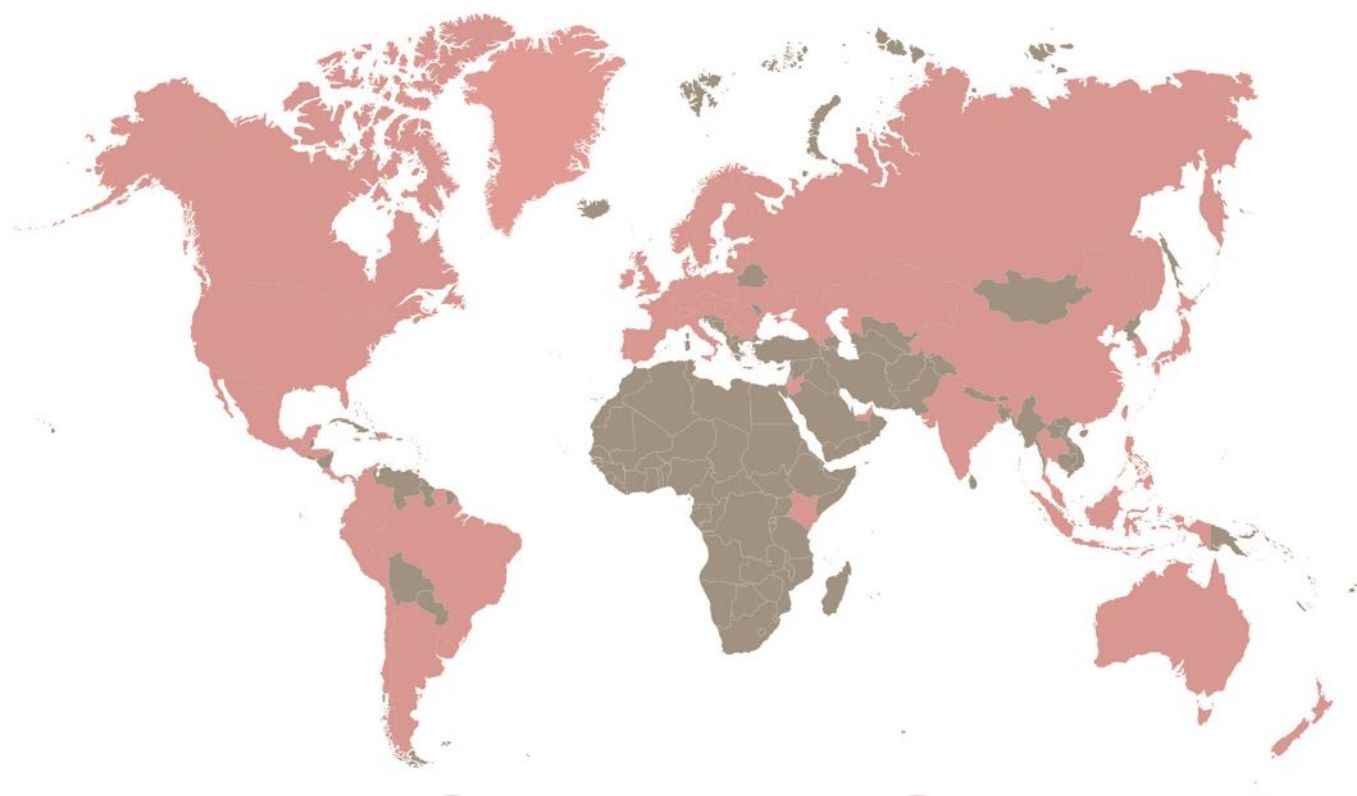
2024	+19%	621,50
2023	+24%	521,00
2022	+21%	419,51
2021		347,50

HECTÁREAS ARRENDADAS*

2024	+22%	81,91
2023	+8%	67,00
2022	+9%	61,90
2021		57,00

*Datos globales bodegas Corpinnat (espumoso y vino tranquilo).
Les hectáreas indicadas son las productivas, no las totales.

DÓNDE ESTAMOS CORPINNAT EN EL MUNDO



PAÍSES
EXPORTACIÓN

66

PORCENTAJE
EXPORTACIÓN
SOBRE TOTAL VENTA

17,02%

Alemania
Andorra
Armenia
Argentina
Australia
Austria
Bélgica
Brasil
Bulgaria
Canadá
Chile
China
Colombia
Corea
Costa Rica
Dinamarca
Emiratos Árabes

Ecuador
Eslovaquia
Estonia
EE.UU.
Filipinas
Finlandia
Francia
Guatemala
Honduras
Hong Kong
Hungría
India
Indonesia
Irlanda
Islas Caimán
Israel
Italia

Japón
Jordania
Kazajstán
Kenia
Letonia
Lituania
Luxemburgo
Malasia
Maldivas
México
Noruega
Nueva Zelanda
Países Bajos
Panamá
Perú
Polonia
Portugal

Puerto Rico
Reino Unido
Rep. Checa
Rep. Dominicana
Rumanía
Rusia
Serbia
Singapur
Suecia
Suiza
Surinam
Tailandia
Taiwán
Ucrania
Uruguay

SOCIOS DERECHOS Y OBLIGACIONES

DERECHOS

Participación en todas las acciones conjuntas impulsadas por la marca [ferias, catas, actividades enoturísticas, presentaciones...].

Una bodega = un voto.

Promoción de la bodega a través de los canales de comunicación de la marca [web, newsletter, comunicados de prensa] y a través de los perfiles de las redes sociales de la marca.

Integración de la bodega en la Asamblea general de la Associació de Viticultors i Elaboradors CORPINNAT (AVEC).

OBLIGACIONES

Incorporación de la marca CORPINNAT en todas las botellas de vino espumoso de la bodega así como en el packaging.

Aportación inicial de ingreso a la AVEC de mínimo 3.600€.

Superación de una auditoría previa al ingreso como socio de la marca.

Superación de dos auditorías anuales [viñedo y bodega].

Cumplimiento del Reglamento de Uso de la marca y de los estatutos de la AVEC.

Pago de las cuotas trimestrales según número de botellas vendidas durante el año anterior [0,060€ x botella] con una aportación mínima de 1.800€ anuales.

VALOR SOCIAL

BODEGAS FAMILIARES

- Compromiso emocional
- Arraigo al territorio
- Tradición e innovación

RECONOCIMIENTO NACIONAL E INTERNACIONAL

- Premios de máximo prestigio internacional.
- Mejores puntuaciones en las guías de más prestigio del mundo.

RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

Entidades solidarias

Amics Joan Petit (niños con cáncer) / Ampert / Rebot Solidari / Casal dels Infants / Fundació J.S. Gavina (nens del raval) / Fundació Mas Albornà / Càritas / Fundació Lluita contra la Sida.

Entidades culturales y deportivas

Gran Teatre del Liceu / Auditori de Barcelona / Vinseum / Fundació Catalunya Cultura / Palau de La Música Catalana / Most Festival / Associació Festa de La Fil·loxera / Patrocini Clubs Esport Base.

SOSTENIBILIDAD

- Ecología.
- Recuperación de muros y barracas de piedra seca.
- Fomento de la biodiversidad.
- Gestión forestal sostenible.
- Energías eficientes.
- Biodinámica.

BALANCE DE ACTIVIDADES

CISTELLER SE INCORPORA A LA MARCA COLECTIVA

Cisteller es un nuevo miembro de la marca colectiva Corpinnat tras haber superado todas las auditorías obligatorias.

Ya son trece las bodegas del territorio del Penedès que conforman el colectivo y que elaboran unos vinos espumosos excepcionales siguiendo uno de los reglamentos más exigentes del mundo en cuanto a rigor y calidad [100% de uva ecológica, vendimias manuales, vinificación íntegra en la propiedad, largas crianzas, entre otros].

Desde su nacimiento, el 10 de abril de 2018 hasta la actualidad, CORPINNAT ha ido integrando las siguientes bodegas: Gramona, Llopart, Nadal, Recaredo, Sabaté i Coca, Torelló, Huguet de Can Feixes, Júlia Bernet, Mas Candí, Can Descregut, Pardas, Bufadors y, desde el mes de noviembre, Cisteller.



BALANCE DE ACTIVIDADES

SEGUNDA CATA DE VINOS BASE CORPINNAT



Las doce bodegas que integraban CORPINNAT [Gramona, Llopart, Nadal, Recaredo, Sabaté i Coca, Torelló, Huguet de Can Feixes, Júlia Bernet, Mas Candí, Can Descregut, Pardas y Bufadors] participaron el domingo 4 de febrero en la segunda y exclusiva Cata de Vinos Base que organiza la marca colectiva de vinos espumosos. La muestra se celebró en el Avenida Palace Hotel de la Gran Vía de Barcelona, de 17 h a 21 h, y se presentaron los vinos base de la cosecha 2023 [varietales y ensamblajes] de cada marca, elaborados íntegramente en cada bodega, tal como establece el reglamento, y que serán destinados a la elaboración de Corpinnat de larga crianza. Cada bodega también llevó un Corpinnat acabado y embotellado con su correspondiente vino base de la cosecha 2023.

A la cata asistieron tanto público profesional como aficionados y amantes del mundo del vino. Todo un éxito de convocatoria en esta segunda edición.

BALANCE DE ACTIVIDADES

FESTIVAL GASTRONÓMICO CORPINNAT

EL FESTIVAL GASTRONÓMICO CORPINNAT SE CONSOLIDA EN SU CUARTA EDICIÓN CON CERCA DE 1.600 ASISTENTES Y 37 CENAS EN ESPACIOS SINGULARES DE LAS BODEGAS

El Festival Gastronómico CORPINNAT ha cerrado su cuarta edición con un éxito de participación que lo consolida como una de las ofertas enogastronómicas más potentes del verano en Catalunya.

Las 37 cenas programadas en espacios singulares de once bodegas CORPINNAT entre el 6 de junio y el 31 de julio han contado con 1.554 asistentes, y el volumen de negocio para el sector de la restauración se ha situado en 174.065 euros, a los que se debe sumar el impacto generado sobre el territorio con pernoctaciones, visitas a bodegas y otras actividades complementarias.

Se reunieron un total de 31 restaurantes de toda Catalunya. El público ha sido mayoritariamente catalán, aunque, como en ediciones anteriores, en algunas cenas también han participado amantes del vino y la gastronomía procedentes de otros puntos del Estado, de Europa y de otros países que han hecho coincidir sus vacaciones en Catalunya con las fechas del Festival para poder vivir la experiencia.



BALANCE DE ACTIVIDADES TERCERA NIT DE VEREMA



La tercera edición de la Nit de Verema Corpinnat se celebró en la bodega Sabaté i Coca, donde se puso en valor la figura jurídica de la Marca Colectiva de la Unión Europea, su reglamento y la garantía y excelencia de Corpinnat.

El presidente de la marca colectiva de vinos espumosos CORPINNAT, Ton Mata, ha dirigido un discurso en el que ha resaltado la trayectoria del colectivo: 10 años desde que comenzaron a organizarse, 7 años desde que se constituyeron como Marca Colectiva de la Unión Europea, 6 años desde que se presentaron en sociedad y 5 años desde que salieron las primeras botellas CORPINNAT al mercado. No cabe duda de que CORPINNAT es una realidad consolidada.

El máximo representante de CORPINNAT ha destacado la figura jurídica con la que está organizada la AVEC [Marca Colectiva de la Unión Europea]. Una forma rigurosa y ágil que ayuda y empuja a estructurar el sector vitivinícola hacia la excelencia. También da la posibilidad de regular aspectos clave que no puede hacer una Denominación de Origen y que son fundamentales para valorizar zonas vitivinícolas singulares, como son la vinificación 100% en la propiedad y el precio mínimo de compra de uva garantizado para el viticultor.

También ha señalado que si CORPINNAT fuera una D.O. sería la cuarta catalana en volumen de negocio, la octava en número de botellas, la primera en valor medio por botella y la última –y única con 0 €– en recibir ayudas y subvenciones. Ton Mata ha dejado claro que da la sensación de que CORPINNAT no existe para la administración, haciendo alusión a la ausencia de ayudas y subvenciones que recibe la Asociación, a la no convocatoria a la participación en las mesas

sectoriales y a la inacción ante la propuesta de segmentar todas las bodegas del territorio catalán según el modelo productivo para la integración vertical del sector. Ha enfatizado que CORPINNAT espera mucho más de la administración dada su importante aportación al valor del territorio.

En cuanto a la cosecha 2024, el presidente de CORPINNAT ha hecho referencia a la situación de extrema sequía que sufre el Penedès y que ha provocado una escalada general de precios. CORPINNAT –tal como se establece en su reglamento– no es una excepción: desde 2018 ha aumentado un 47% el precio mínimo reglamentado, que en la presente campaña se establece en 0,88 €/Kg. El precio medio pagado por CORPINNAT en 2024 se sitúa en 1,15 €/Kg.

Ton ha continuado su discurso destacando el reglamento de CORPINNAT, siendo el más exigente de Cataluña, de todo el Estado e, incluso, de toda Europa. Un reglamento que subraya el rigor de ser viticultor, de pensar y vinificar en la propiedad una uva ecológica, recogida a mano y con un mínimo de 18 meses de crianza. Con el objetivo innegociable de la excelencia: la garantía CORPINNAT.

Con el paso de los años, nuevas empresas se irán auditando y comprometiendo con los requisitos, y formarán parte de este proyecto tan importante en nuestro territorio que es CORPINNAT y que está abierto a todos.

Solo si en la etiqueta pone CORPINNAT, es CORPINNAT.

BALANCE DE ACTIVIDADES BARCELONA WINE WEEK 2024

Un año más, la marca colectiva de la UE Corpinnat estuvo presente en la Barcelona Wine Week, donde se pudieron reforzar y estrechar las relaciones con profesionales del sector, así como con los clientes finales. Coincidiendo con la celebración de la feria internacional, la Asociación Catalana de Sommeliers [ACS] realizó una cata homenaje a Xavier Gramona y Antoni Mata. Un bonito y emotivo tributo, dirigido por Toni Albiol, acompañado de Ton Mata y Leo Gramona, en el que se pudieron degustar Recaredo Terrers 2018 [Magnum], Gramona Imperial 2017 [Magnum], Recaredo Serral del Vell 2016, Gramona III Lustros 2015 Brut Nature, el champagne David Léclapart L'Aphrodisiaque y Artadi Pagos Viejos 2001.



CATAS

FORMACIONES Y MASTER CLASS

Durante todo el año 2024 hemos realizado diversas acciones formativas: una masterclass online para la Asociación Argentina de Sommeliers [AAS] con más de 150 asistentes, colaboramos con la jornada Slow Food en Sant Sadurní d'Anoia, visitaron el territorio y 6 bodegas Corpinnat dos periodistas daneses [René Langdahl Jørgensen y Jonas Landin], celebramos el Corpinnat Day en Praga, donde se dio a conocer la Marca Colectiva, explicamos el caso Corpinnat en la Universidad de Verano de Santiago de Compostela de la mano de Lluís Tolosa, realizamos el tradicional tast d'estiu en Cal Ferri con una degustación horizontal de la primera cosecha Corpinnat, la 2018, y en el mes de noviembre realizamos una masterclass en la Asociación de Sumilleres de Bizkaia [ASBI].



DISTINCIONES

PUNTUACIONES DESTACADAS

Muchos han sido los periodistas, prescriptores y guías que durante este 2024 han probado los espumosos que integran Corpinnat y estamos muy contentos de contar con excelentes puntuaciones y comentarios destacados en la mayoría de publicaciones de prestigio.

Guia de Vins de Catalunya 2025 · Mejor vino de la edición, Mejor Espumoso y Mejor Espumoso de Xarel·lo: Llopart Llegat Familiar 2011

Robert Parker · 100 puntos: Enoteca Turó d'en Mota 2001

Guía Peñín 2025 · 100 puntos: Enoteca Gramona 2011

Premis Vinari 2024 · Mejor vino espumoso catalán: Sabaté i Coca Reserva Familiar 2014

Premis Vinari 2024 · Iniciativa más innovadora: Celler Llopart [por la técnica del empapado]



Robert Parker
WINE ADVOCATE

Peñín

PREMIS
VINARI



24

avec

Associació de Viticultors i Elaboradors
CORPINNAT

www.corpinnat.com
comunicacio@corpinnat.com
[@corpinnat SW](https://twitter.com/corpinnat_SW)