



CORPINNAT

PERFIL ECONÒMIC I SOCIAL

Memòria
Anual
2023



Sumari

- 3** Editorial
- 4** Qui som
- 5** Territori i qualitat
- 6** La vinya i el celler
- 7** Criances i ampolles
- 8** Perfil econòmic
- 9** Comparatiu dades
- 10** CORPINNAT al món
- 11** Drets i deures
- 11** Valor social
- 12** Balanç
- 14** Balanç d'activitats
- 18** Tastos i distincions



Editorial

Sis anys generant valor de territori

Els cellers que integren la marca col·lectiva de la UE CORPINNAT han tancat el 2023 amb una lleugera reducció de les vendes en el conjunt global. Les xifres demostren la contenció que les empreses han aplicat durant aquest any passat per fer front a un context de sequera que, lluny de millorar, ens ha abocat al 2024 en mig d'una de les pitjors crisis climàtiques mai viscudes pel sector. Aquest context, inevitablement, obliga viticultors i elaboradors a mantenir estocs per fer front a un futur, com a mínim, incert a curt termini.

La reducció de vendes en volum (6%), però, ha anat acompanyada d'un petit increment (2%) de la facturació en la línia que CORPINNAT ja va encetar l'abril de 2018 d'anar avançant en l'objectiu de generar valor als seus vins i al territori on neixen. En només sis anys, CORPINNAT ha doblat els seus integrants i ha demostrat que els seus vins —amb reconeixements de prestigi dins i fora de Catalunya— poden competir internacionalment amb els millors escumosos. I ho ha fet gràcies a un dels reglaments més exigents del món.

Però, precisament, en aquest moment, CORPINNAT s'enfronta a un dels reptes més importants dels últims sis anys. Les exigències del seu reglament i la sequera que ha castigat intensament el Penedès des de final de 2020 posen encara amb més valor el requisit fonamental de la marca: l'origen. En aquest moment, tot fa pensar que aquest 2024 hi haurà una importantíssima reducció de la producció de raïm. Fins i tot, encara que ploqui intensament durant la primavera.

La sequera i la reducció de la producció de raïm estan fent aflorar una realitat que, sovint, escapa als ulls dels amants del vi. Les marques que integren CORPINNAT colliran menys quilos de raïm la pròxima verema. Les xifres cauran, lògicament, a causa del context climàtic. Però des de CORPINNAT som tossuts i volem que aquesta crisi ens obri una finestra d'oportunitat. És hora que l'administració afronti el repte de garantir aigua en situacions crítiques com l'actual, així com, assegurar un entorn vitivinícol adequat que doni confiança per afrontar els reptes de futur. I és hora que l'origen esdevingui un valor irrenunciable quan parlem d'un aliment com el vi. Vetllar per garantir la procedència, per evitar la confusió al client final, és el primer pas per posar realment en valor el territori.

CORPINNAT la integren cellers compromesos amb el Penedès, que treballen en benefici i en defensa de la qualitat i d'un preu just en tota la cadena de valor, des del pagès fins al client final. I que no es rendeixen!

Recordeu, només és CORPINNAT, si a l'etiqueta diu CORPINNAT



Ton Mata
president



Xavier Nadal
vicepresident

QUI SOM

“Som una marca col·lectiva de la Unió Europea fundada el 2018”

CORPINNAT som una marca col·lectiva de la Unió Europea fundada l'abril del 2018 i que avui integra 12 cellers: Gramona, Llopart, Nadal, Recaredo, Sabaté i Coca, Torelló, Huguet-Can Feixes, Júlia Bernet, Mas Candí, Can Descregut, Pardas i Bufadors. La marca va néixer fa sis anys amb la voluntat de posar en valor i identificar els grans vins escumosos que s'elaboren al cor del Penedès sota un dels reglaments de qualitat més exigents del món.

Aquest Reglament d'Ús únic garanteix els màxims estàndards de qualitat tant en el cultiu de la vinya com en l'elaboració al celler: vinyes 100% ecològiques, verema 100% manual, elaboració 100% a la propietat, llargues criances, compromís amb les varietats històriques i contractes de llarga durada i a un preu mínim garantit amb els viticultors proveïdors.

La titularitat de la marca és de l'Associació de Viticultors i Elaboradors

CORPINNAT-AVEC, que es governa a través d'una Junta Directiva integrada per set associats i l'Assemblea General on cada celler té un representant amb veu i vot. Ton Mata ocupa la presidència de l'associació i Xavier Nadal n'és el vicepresident. L'*staff* directiu el completa Jaume Mata, com a gerent i secretari. La seu social de CORPINNAT està situada a la plaça Manuel Raventós 1, 1r., de Sant Sadurn d'Anoia.



Gramona

ILOPART

Nadal

Recaredo

SABATÉ i COCA TORELLÓ

HUGUET
DE
CAN FEIXES

JÚLIA BERNET

MC
Mas Candí

descRegut

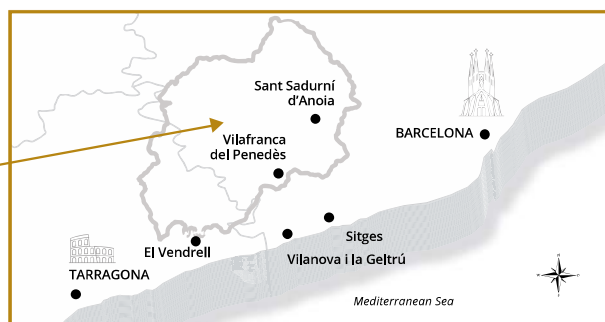
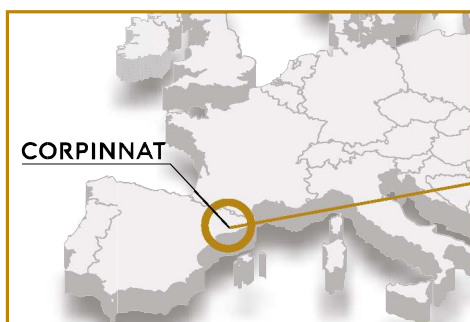
PARDAS

BUFADORS

TERRITORI I QUALITAT

“Ocupa una superfície de 997 km²
al cor del Penedès històric”

El territori **CORPINNAT** ocupa una superfície de 997 km² al cor del Penedès històric, abraçant totalment o parcialment 46 municipis de les comarques de l'Alt Penedès, el Baix Penedès, l'Alt Camp, el Baix Llobregat i l'Anoia. Del total d'aquesta extensió, 22.966 hectàrees estan dedicades al cultiu de vinya, i, d'aquestes, actualment 1.126 hectàrees es destinen a l'elaboració de vins escumosos **CORPINNAT**.



Verema 2023

La consolidació d'una nova climatologia ha fet que aquest 2023 s'hagi registrat la verema més primerenca coneguda al territori CORPINNAT. Va començar el 27 de juliol i va acabar el 25 de setembre.

Ha estat una collita en un estat sanitari immillorable i, potser, la més minsa que es recorda. La verema manual ha permès collir amb molta cura, amb respecte per la planta que tant ha patit a causa de la sequera.

La mida del gra de raïm ha estat molt petita. Es preveu que els vins seran concentrats i aromàtics, amb molta aptitud per convertir-se en escumosos de mitja i llarga criança, aptes per a molt llargues criances.

En total, els cellers de CORPINNAT han entrat 5.877.159 quilos de raïm procedent de 1.232 hectàrees, de les quals 644 són propietat dels cellers i la resta, de compra a viticultors amb contractes de llarga durada. El 50% del raïm de CORPINNAT és de vinya pròpia i el 50% restant és raïm adquirit a viticultors independents.

El rendiment mitjà de la vinya, el 2023, va ser de 4.770 quilos per hectàrea. Les varietats històriques han representat el 94% del raïm entrat, i el 6% restant són altres varietats. En compliment del Reglament d'Ús de la marca, els cellers CORPINNAT van signar contractes amb un preu mínim de 0,85€/quilo, 25 cèntims d'euro més que l'any de la seva fundació, el 2018.

Hi ha cellers que van superar, —sobretot, en les varietats històriques—, amb escreix aquest import. El preu mitjà resultant de tot el raïm comprat va ser d'1,04€/quilo, xifra que representa un valor total de compra de 3.116.680€.

RAÏM COLLIT
5.877.159 KG

**PREU MITJÀ
RAÏM COMPRAT
A VITICULTORS
EXTERNS**

1,04€

**RENDIMENT
MITJÀ A LA VINYA**

4.770 KG/HA

La vinya Valors i requisits



CULTIU ECOLÒGIC

Totes les vinyes han de ser de cultiu ecològic certificat i per a tota la raó social. Es permet comprar raïm ecològic només procedent del territori CORPINNAT.



TERRITORI CORPINNAT

Totes les vinyes han d'estar dintre del territori CORPINNAT, que comprèn íntegrament o parcialment 46 municipis.

VARIETATS AUTORITZADES

Històriques (mínim 90%): xarel·lo, macabeu, parellada, malvasia (subirat parent), garnatxa negra, monastrell, sumoll i xarel·lo vermell.

Autoritzades (màxim 10%): malvasia de Sitges, trepat, chardonnay i pinot noir.



VINYA DE TITULARITAT PRÒPIA

Tots els cellers han de tenir vinya de titularitat pròpia.

CONTRACTES

Els contractes amb els viticultors proveïdors han de ser de llarga durada (tres anys o més) i amb un preu mínim garantit. L'elaborador pot comprar un petit percentatge de raïm amb un contracte anual.

LA VEREMA

La verema manual s'ha de portar en caixes o bé amb remolc petit per respectar la integritat del raïm.

El celler Valors i requisits



CERTIFICACIÓ ECOLÒGICA

Segell eco obligatori.



VINIFICACIÓ PRÒPIA

Per tota la raó social.

CRIANÇA

Mínima de 18 mesos i obligació de tenir al mercat com a mínim un escumós de 30 mesos i un altre de 60 mesos.

TAPAMENT DE L'AMPOLLA

Ús de tap de suro i morrió.

SULFITS AFEGITS

Màxim 90mg/l.

ESCUMOSOS 100% CORPINNAT

El celler CORPINNAT només pot elaborar i comercialitzar vi escumós CORPINNAT.

COMPRES NO PERMESES

Most, vi i ampelles en punta.

MARCA BLANCA

No permesa.

Crianças en ampolla



Tots els vins escumosos Corpinnat es comercialitzen amb una criança mínima de 18 mesos



Tots els cellers Corpinnat tenen al mercat com a mínim 1 escumós de 30 mesos de criança



Tots els cellers Corpinnat tenen al mercat com a mínim 1 escumós de 60 mesos de criança

Els cellers de nova creació disposen de transitòries per adaptar-se a les criances de més de 30 mesos i més de 60 mesos

L'ampolla etiquetatge

ETIQUETA

COLLARÍ

Opcional per posar la marca en absència d'etiqueta

LA MARCA

EXCLUSIVITAT NOM DE L'ESCUMÓS

La marca CORPINNAT ha de constar en un lloc central i destacat de l'etiqueta principal segons el Manual d'Identitat Visual Corporativa



Al tap hi ha de figurar la marca CORPINNAT

CONTRAETIQUETA

MARCA I CLAIM

DATA DE DESGORJAMENT

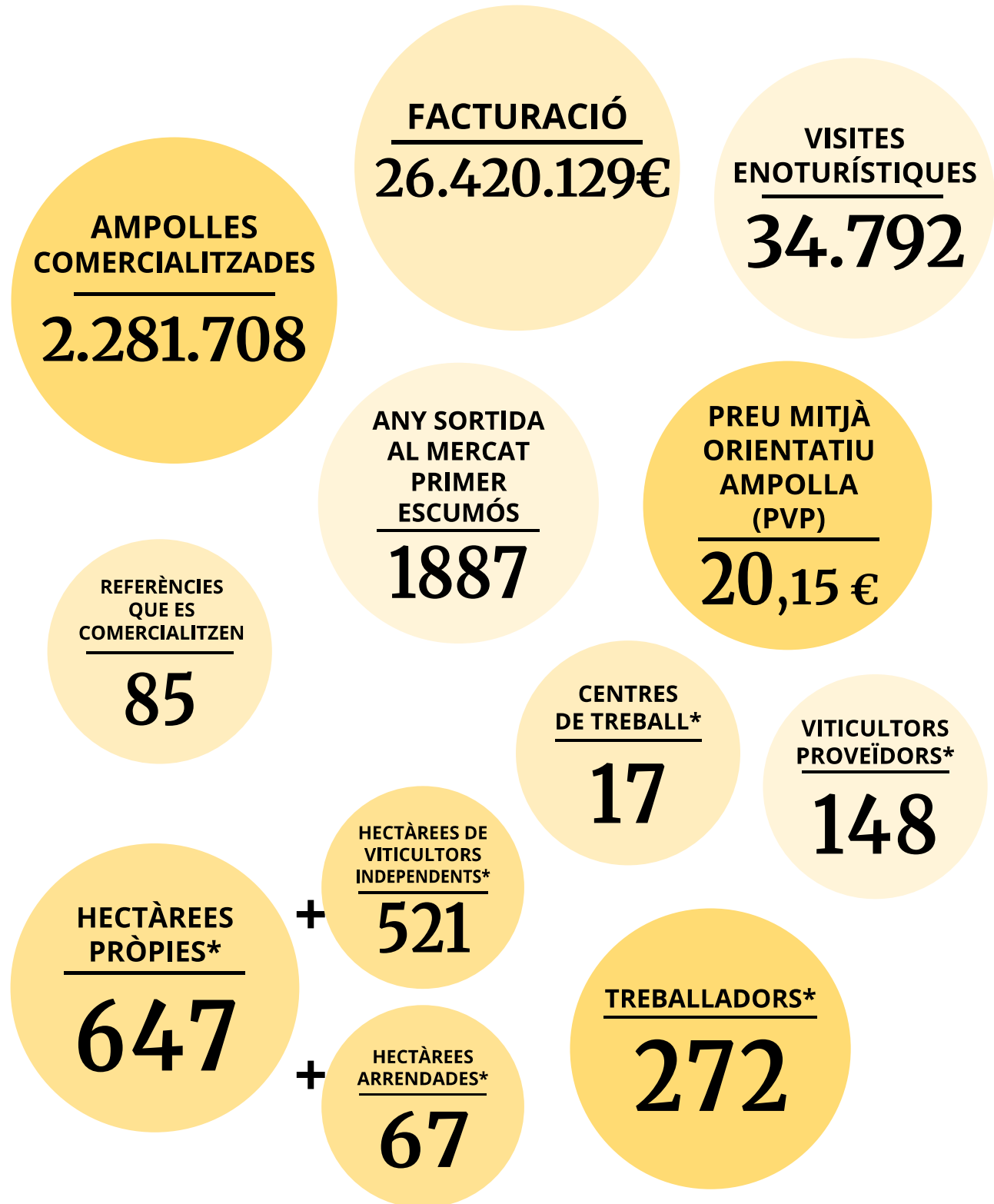
RAÓ SOCIAL COMPLETA*

* No es pot substituir el nom de l'elaborador per un nom comercial o codi



Perfil econòmic

CORPINNAT en xifres 2023



* Dades globals cellers CORPINNAT (escumós i vi tranquil).

Perfil econòmic

CORPINNAT en xifres - Comparatiu

AMPOLLES COMERCIALIZADES

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

FACTURACIÓ

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

REFERÈNCIES COMERCIALIZADES

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

VITICULTORS PROVEÏDORS*

2023	+17%	148
2022	+75%	126
2021	+38%	73
2020		52

PREU MITJÀ ORIENTATIU AMPOLLA (PVP)

2023	+9%	20,15€
2022	+7%	18,35€
2021	+2%	17,35€
2020		17€

VISITES ENOTURÍSTIQUES

2023	 34.792	+1%
2022	 34.528	+63%
2021	 21.144	

TREBALLADORS

2023	 272	+3%
2022	 263	+4%
2021	 252	

CENTRES DE TREBALL

2023	 17
2022	 16
2021	 16

HECTÀREES PRÒPIES*

2023	 647
2022	 644,30
2021	 644,30

HECTÀREES DE VITICULTORS INDEPENDENTS*

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

HECTÀREES ARRENDADES

2023	+8%	67,00
2022	+9%	61,90
2021		57,00

* Dades globals cellers CORPINNAT (escumós i vi tranquil).

ON SOM

“CORPINNAT al món”

PAÏSOS
EXPORTACIÓ

66

PERCENTATGE
EXPORTACIÓ
SOBRE TOTAL
VENDA

19,03%

Alemanya

Andorra
Austràlia
Àustria
Bèlgica
Bielo Rússia
Brasil
Bulgària
Canadà
Colòmbia
Corea
Costa Rica
Curaçao
Dinamarca

Emirats Àrabs
Equador
Eslovàquia
Eslovènia
Estònia
EUA
Filipines
Finlàndia
França
Geòrgia
Grècia
Guatemala
Hong Kong
Hongria

Illes Caiman
Índia
Indonèsia
Irlanda
Israel
Itàlia
Japó
Jordània
Kazajstan
Kènia
Letònia
Lituània
Luxemburg
Malàisia

Mèxic
Noruega
Nova Zelanda
Països Baixos
Panamà
Perú
Polònia
Portugal
Puerto Rico
Regne Unit
Rep Dominicana
Romania
Rússia
Sèrbia

Singapur
Suècia
Suïssa
Suriname
Tailàndia
Taiwan
Txèquia
Ucraïna
Uruguai
Xina

Drets i deures dels socis

DRETS



Participació en totes les accions conjuntes impulsades per la marca (fires, tastos, activitats enoturístiques, presentacions...)



Un celler = un vot



Promoció del celler a través dels canals de comunicació de la marca (web, newsletter, comunicats de premsa...) i als perfils de les xarxes socials de la marca



Integració del celler a l'assemblea general de l'Associació de Viticultors i Elaboradors CORPINNAT (AVEC)

DEURES



Incorporació de la marca CORPINNAT a totes les ampolles de vi escumós del celler així com al packaging



Aportació inicial d'ingrés a l'AVEC de 3.600€



Superació d'una auditoria prèvia abans de l'ingrés com a soci de la marca
Superació de dues auditories anuals (vinya i celler)
Compliment del Reglament d'Ús de la marca i dels Estatuts de l'AVEC



Satisfer les quotes trimestrals segons nombre d'ampolles venudes l'any anterior (0,050€ x ampolla) amb una aportació mínima de 1.500€ anual

Valor social

CELLERS FAMILIARS

Compromís emocional
Arrelament al territori
Tradició i innovació

RECONeixEMENT NACIONAL I INTERNACIONAL



Premis de màxim prestigi internacional



Millors puntuacions en les guies de més prestigi del món

RESPONSABILITAT SOCIAL CORPORATIVA

Entitats solidàries

Amics Joan Petit (nens amb càncer) / Ampert / Rebost Solidari / Casal dels Infants / Fundació J.S. Gavina (nens del raval) / Càritas / Verema solidària / Fundació Lluita contra la Sida.

Entitats culturals i esportives

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.

SOSTENIBILITAT



Ecologia



Recuperació de marges i barraques de pedra seca



Foment de la biodiversitat



Gestió forestal sostenible



Energies eficients



Biodinàmica



Balanç

Josep Maria i Xavier

Que difícil es acomiadar-se dels amics quan ja no hi són! No hi són físicament, però sí que conserven la seva presència permanentment.

Per mi, en aquest moment, és gairebé impossible acabar de fer una cosa sense pensar com ho expressaria en Josep Maria o en quin moment del procés em faria dubtar en Xavier. Sobretot quan m'enfronto a un text, com ara aquest, se'm fa molt i molt difícil sense la revisió i les aportacions d'en Josep Maria Flores. Igual de difícil que prendre decisions sense pensar com enfocaria cada situació Xavier Gramona.

Xavier Gramona i Josep Maria Flores van arribar a la meua vida en moments diferents, però amb tots dos vaig poder treballar colze a colze i, poc a poc, van passar de coneguts a companys, i de companys a amics. Amb tots dos era enormement difícil discrepar. I us juro que ho feia.

Essent dues persones tan diferents i provinents de pensaments i arrels

tan diferents, —fins i tot oposades—, m'atreviria a dir que, amb ells, la discrepància es convertia en coneixement, en motiu de debat i pluja de paraules i idees impressionant que t'enriquien i, al cap i a la fi, sempre permetien arribar al consens i tirar endavant de la millor manera. Allò va ser un pou de saviesa del que he tingut la sort de ser partícip. Però també amb això ens ha arribat una certa sequera i ara faran falta noves fonts que alimentin aquests pous i enriqueixin el coneixement de tots.

Aquest escrit ve a tomb en parlar de i des de CORPINNAT. Va ser una sort ser, des de l'inici, en el que seria, per a mi, el part més llarg de la història. Hi vaig arribar de la mà d'en Xavier i allà vaig conèixer, entre altres persones molt interessants, en Josep Maria. I, amb el temps, en Josep Maria es va convertir amb la meua parella de fet, en gairebé tot el que es pugui referir a l'AVEC i CORPINNAT. Vam formar un duet que es complementava i donava suport en tot moment: on no arribava un hi era l'altre; no ens feia falta demanar-nos res, ja sabíem què

podíem fer cadascun de nosaltres i com ho haviem de fer. I vam arribar a ser capaços de fer realitat la cèlebre frase d'en Xavier: "Improvisarem una estratègia."

És cert que la majoria de coses les planificàvem estratègicament però quan havíem de improvisar també ho fèiem, i us de de confessar que crec que ho fèiem bé, i si no arribàvem a afinar-ho del tot sempre teníem en Xavier per improvisar millor.

Companys, amics, els altres potser no ho saben, però vosaltres sí que ho sabeu... Com us trobo a faltar! Us enyoro, bé ho sabeu. Perquè parlo amb vosaltres molt sovint, us consulto les coses i, Josep Maria, no són converses breus. Són llargues i interessants. Com van ser sempre...

Fins aviat... i més enllà!

Jaume Mata
Gerent i secretari de AVEC





Xavier Gramona, distingit com a president honorífic a títol pòstum

L'Assemblea General de l'Associació de Viticultors i Elaboradors CORPINNAT-AVEC va aprovar per unanimitat de tots els socis concedir a títol pòstum la distinció de President Honorífic de la marca a Xavier Gramona, mort l'estiu passat. Amb aquest gest, el col·lectiu CORPINNAT va voler reconèixer la tasca, el compromís i la fidelitat del qui va ser un dels fundadors de la marca i el seu primer president. Els valors d'estima per la pagesia i el territori que sempre va defensar amb convicció i fermesa són avui un dels principals pilars de la nostra organització i el millor llegat que

ens podia deixar. Si CORPINNAT avui és una realitat és, en bona mesura, gràcies a les seves aportacions i al compromís personal que hi va dedicar.

La concessió d'aquesta distinció es va fer en el marc de la segona edició de la Nit de Verema CORPINNAT que va reunir més de 150 persones al celler Llopart, que va acollir la vetllada. El president de CORPINNAT, Ton Mata, va encapçalat l'homenatge a Xavier Gramona, juntament amb la resta d'elaboradors que integren la marca i va lliurar al fill del finat i actual membre de la junta directiva

de CORPINNAT en representació de la família Gramona, Leonard Gramona, una peça de ceràmica original obra de l'artista sadurninenca Maria José Torres, que representa les dues ànimes de Xavier Gramona: la més terrenal, lligada a la terra i la pagesia, i la més espiritual i rebel, alhora. Leonard Gramona va agrair, en nom de la família Gramona la iniciativa de CORPINNAT i va reiterar el compromís i la fidelitat en el projecte. A l'acte hi van assistir una àmplia representació de la família Gramona, encapçalada pel president i enòleg del celler, Jaume Gramona, cosí de Xavier Gramona.

Un record per a Antoni Mata i Jacinta Llopart

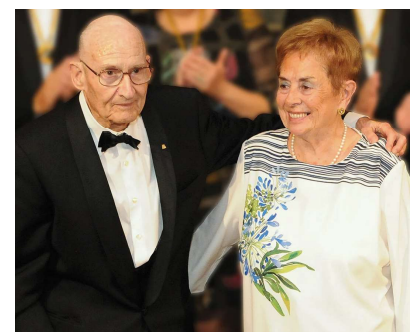
Els cellers i tot l'equip de la marca CORPINNAT volem tenir un record per a Antoni Mata i Casanovas, i Jacinta Llopart i Baqués, a més de Xavier Gramona i Sande, impulsor i primer president de CORPINNAT, i Josep Maria Flores Travesa, responsable de Comunicació de CORPINNAT, que ens han deixat al llarg de 2023.

Antoni Mata Casanovas (1942-2023), va ser president de Recaredo i un dels artífex dels vins escumosos de terror i de llarga criança a Catalunya. Innovador i visionari, va fer progressar el projecte del celler familiar des d'una visió global del negoci. Va treballar al capdavant de la gestió, la

creativitat, la representació i l'enologia de Recaredo, polivalència que va combinar amb la voluntat constant de superació.

Jacinta Llopart i Baqués (1933-2023) va representar l'esperit del celler Llopart impulsant amb la seva energia el projecte familiar. Jacinta Llopart va ser clau en el creixement de celler, i va saber tirar endavant una família i una empresa en l'equilibri perfecte amb el seu espòs, Pere Llopart.

Els valors de treball, esforç i humilitat constant que tots ells representen ens acompanyen en els fonaments de la marca CORPINNAT.



Balanç d'activitats

Bufadors se suma a CORPINNAT

La marca col·lectiva de vins escumosos de qualitat CORPINNAT creix amb la incorporació del celler Bufadors, un petit projecte familiar de Ton Mata i Encarna Castillo. El celler, situat a Can Rossell de la Serra, a Torrelavit, va començar l'activitat l'any 2013 amb la voluntat de fer un pas cap als escumosos de terroir, amb una interpretació lliure del mètode tradicional: amb una segona fermentació amb most fresc, sense llevats comercials, ni filtració, ni clarificació, ni estabilització, ni sulfits afegits.



Primer Tast de Vins Base CORPINNAT

Els onze cellers de la marca col·lectiva presenten, en exclusiva, vins varietals i cupatges de la verema 2022 en un tast conjunt que es va celebrar a l'hotel Avenida Palace de la Gran Via de Barcelona

Els onze cellers que integraven CORPINNAT (Gramona, Llopart, Nadal, Recaredo, Sabaté i Coca, Torelló, Huguet

de Can Feixes, Júlia Bernet, Mas Candí, Can Descregut i Pardas) van participar, el diumenge 5 de febrer de 2023, en el primer i exclusiu Tast de Vins Base de la marca col·lectiva de vins escumosos. La mostra es va celebrar a l'hotel Avenida Palace de la Gran Via de Barcelona amb l'objectiu de presentar els vins base de la verema 2022 (varietals i cupatges) de cada marca, elaborats íntegrament a

cada celler, tal com estableix el reglament, i que es van destinar a l'elaboració de corpinnats de llarga criança. Cada celler va aportar un corpinnat acabat i embotellat amb el seu corresponent vi base de la verema 2022.

El tast, obert tant al públic professional com a aficionats i amants del món del vi, va ser un èxit que ha portat a la segona edició a principi de 2024.



Balanç d'activitats

31 restaurants i 37 sopars al Festival Gastronòmic CORPINNAT

El Festival Gastronòmic CORPINNAT ha arribat a la tercera edició el 2023. La iniciativa s'ha consolidat com una de les principals cites enogastronòmiques de referència al Penedès. Entre el 15 de juny i el 31 de juliol de 2023 es van organitzar un total de 37 sopars en espais singulars dels cellers, que van atraure 1.500 amants dels vins i la gastronomia.

Aquesta cita va néixer amb l'objectiu de posar en valor la indispensable relació entre els vins escumosos de llarga criança i la gastronomia, mitjançant maridatges creats expressament per a cada ocasió, i que porten els millors cuiners del país als cellers CORPINNAT.

ASSISTENTS

1.500



SOPARS

37



RESTAURANTS

31



Balanç d'activitats

Segona Nit de Verema reivindicativa

El president de CORPINNAT, Ton Mata, va reivindicar la Llei Catalana del Vi com una oportunitat per regular el sector i segmentar tots els cellers del territori català segons el model productiu i per a tota la raó social. Segons Mata, aquest és un deure amb el consumidor, per ser més rigorosos i transparents.

CORPINNAT considera i proposa que tots els cellers elaboradors i comercialitzadors de vins han de ser categoritzats, per raó social, en base a la qualificació del seu sistema de treball tant en l'apartat vitícola com vinícola, i tots dos ensems. "Pensem que la millor manera de garantir la gran majoria d'aquests objectius és mitjançant la segmentació segons el model productiu, basada en la integració vertical de les empreses, per a la totalitat de la seva raó social", va dir Ton Mata. Tanmateix, Mata va estendre la mà al diàleg tant a l'administració com al conjunt del sector vitivinícola per construir i blindar entre tots, sense excepcions, un marc jurídic rigorós, transparent i garantista de cara al consumidor final i que prioritzi la qualitat i el territori per sobre de tot.

En base a la següent qualificació prèvia del celler, utilitzant un sistema similar a l'emprat ja a França, que evidentment ha de constar obligatòriament a la eti-

queta i en la promoció dels seus vins, de forma explícita o amb un logotip identificador o bé unes sigles que es puguin crear regulant la seva presència i format. I ha de ser obligatòria per a totes les empreses vitivinícoles de Catalunya, estiguin emparades sota una DO, DOQ, IG, MCUE o no ho estiguin, CORPINNAT proposa cinc figures de categorització, sempre per raó social, no per als productes que fa l'empresa.

La proposta de CORPINNAT

FIGURA 1: VITICULTOR ELABORADOR

100% de vinificació a la propietat amb un mínim del 95% del raïm procedent de vinya de titularitat pròpia, el 5% restant ha de ser de la mateixa zona de proximitat o DO (si fos el cas) i amb contractes de compra de llarga durada i que respectin de forma manifesta el cost mínim del raïm de tercers. Està totalment prohibida la entrada de vins produïts per altres (cellers, majoristes, cooperatives, etc.) per la elaboració o embotellat. Els mostos tant sols estan permesos per tiratge i licor d'expedició en el cas de vins escumosos i escumosos de qualitat.

FIGURA 2: VINIFICADOR ELABORADOR

100% de vinificació a la propietat per tota la raó social, amb raïm procedent de vinya de titularitat pròpia o de tercers

per proximitat o DO (si fos el cas) amb contractes de compra de llarga durada i que respectin de forma manifesta el cost mínim del raïm de tercers. Està totalment prohibida la entrada de vins produïts per altres (cellers, majoristes, cooperatives, etc.) per la elaboració o embotellat. Els mostos tant sols estan permesos per tiratge i licor d'expedició en el cas de vins escumosos i escumosos de qualitat.

FIGURA 3: NEGOCIANT

Empresa que compra vi a doll i l'embotella ja sigui per escumosos o per vins tranquils, encara que sigui en un percentatge seguint les pautes de la seva DO (si és el cas).

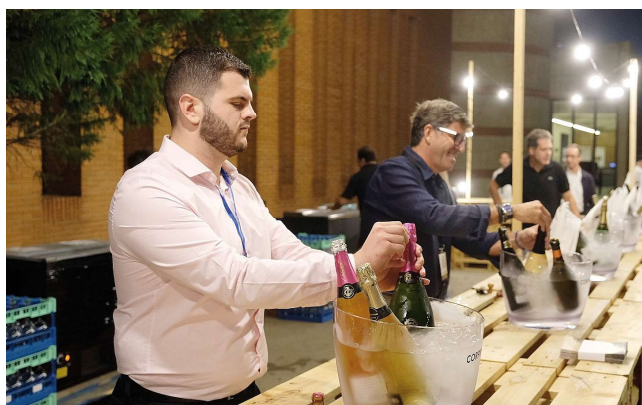
FIGURA 4: MARQUISTA

Empresa que etiqueta amb marques de tercers, sigui empreses individuals o distribuïdors. Encara que sigui en un percentatge.

FIGURA 5: COOPERATIVISTA

Vins de cooperativa elaborats a la cooperativa tant per comercialització pròpia o de marques dels seus associats.

Des de CORPINNAT també reivindicuem el dret a poder utilitzar el nom del municipi on estan ubicades les vinyes i els cellers.



Balanç d'activitats

CORPINNAT guanya pes a la Barcelona Wine Week

La marca col·lectiva de la UE CORPINNAT guanya pes, un any més, a la Barcelona Wine Week, aprofitant aquest esdeveniment per reforçar les relacions amb el sector i també amb el client final. Els cellers que integren la marca estan molt agraïts de totes les visites rebudes als estands durant els tres dies de la convocatòria.



Tastos i distincions

Tast de corpinnats a Pamplona

El passat mes de desembre l'enòleg de Sabatè i Coca, Marcel Sabatè, Joan Huguet de Can Feixes, Toni Perez de Gramona i Roger Poch de Recaredo, van presentar el projecte de CORPINNAT en un tast organitzat per l'Asociación de Sumeliers de Navarra i va dirigir un tast de productes dels dotze cellers que integren la marca davant d'un grup de 75 professionals del sector. Amb aquestes iniciatives, CORPINNAT reforça el relat de marca i dona a conèixer el resultat de l'aplicació dels requisits d'un dels reglaments d'escumosos més exigents del món.



Grans puntuacions dels corpinnats al tast de Miquel Hudin

El Recaredo Turó d'en Mota Enoteca va ser, amb 99+ punts, el corpinnat més ben valorat al tast que el sommelier Miquel Hudin va fer, el passat 2 de novembre, de 41 escumosos de deu cellers que estan al mercat per més de 15 euros. Tots els escumosos que van participar al tast, celebrat al celler Huguet de Can Feixes, van quedar situats en una forquilla d'entre els 90 i els 99+ punts (la majoria tenen més de 90 punts), són les puntuacions més altes que dona als escumosos d'Espanya.

Hudin va destacar la qualitat dels productes emparats sota la marca col·lectiva de la UE, tot i que es confessa poc amant dels escumosos. En destaca el bon resultat de les llargues criances i l'ús de varietats que donen grans resultats en criances superiors als 18 mesos.



CORPINNAT, marca convidada al Saló Durello & Friends

CORPINNAT va ser la marca convidada al Saló Durello & Friends celebrat a l'antic escorxador de Verona (ara transformat en mercat) els dies 19 i 20 de novembre. Els onze corpinnats del tast es van presentar en format showroom. Això va permetre detectar els punts en comú entre els escumosos CORPINNAT i els vins de Durello. En aquesta ocasió, a més, cinc corpinnats (Júlia Bernet, Recaredo, Llopart, Gramona i Torelló) van participar en una masterclass.



Les millors puntuacions a la Guia de Vins de Catalunya

L'Enoteca de Gramona Brut Nature 2009 puja al podi com el millor escumós de la Guia de Vins de Catalunya amb 9,89 punts, i millor vi en totes les categories. I el celler Llopart obté la millor puntuació mitjana després que el Llogat Fami-

liar 2010 és proclamat el millor vi de xarel·lo de la Guia de Vins 2023-24. Tots els corpinats tastats al concurs (més de 40) acumulen les puntuacions més altes de la Guia, en una forquilla que els situa entre els 9,21 i el 9,89 punts.



CORPINNAT viatja a Treviso

L'Associació Italiana de Sommeliers va organitzar un tast de corpinats a l'Hotel Maggior Consiglio de Treviso amb 120 sommeliers. En el tast, dirigit per Clàudia Nortes de Recaredo, Jordi Olivella de Torelló i Andrés Rangel de Gramona, va permetre tastar un producte de cada un dels cellers integrants de la marca col·lectiva, que es van ordenar de menys a més criança. L'acte va acabar amb un sopar especial de paella valenciana. Els assistents van valorar molt poder tastar vins dels onze cellers en un mateix tast, fora de Catalunya.



Un CORPINNAT, el millor vi biodinàmic del món

La passada tardor, en el marc de la gala celebrada a Londres pel *Champagne and Sparkling Wine World Championship*, un corpinat ha estat declarat Millor Vi Biodinàmic del Món, Millor Corpinat i Millor Vi Escumós d'Espanya. Es tracta de l'Imperial Mègnum 2017 del celler Gramona.

Moltes felicitats al celler i gràcies per fer cada cop més fort el nom de CORPINNAT al món. Orgullosos de fer aquest camí tots junts.

Gran Or per a Llopart al tast a cegues d'Ecovino

El Microcosmos 2019 de Llopart va obtenir un Gran Or en la convocatòria de tast a cegues d'Ecovino 2023. Aquest reconeixement situa, novament, CORPINNAT entre els escumosos més ben valorats de la convocatòria, en la qual van participar més de 300 referències de 30 regions vitícoles diferents. Els reconeixements es van lliurar en un acte celebrat a l'Aula Magna de l'Edifici Quintiliano de la Universitat de la Rioja. Felicitats als companys de Llopart! Gràcies per haver triat fer aquest camí junts.

avec

Associació de Viticultors i Elaboradors
CORPINNAT

Plaça Manuel Raventós, 1 1r.
08770 Sant Sadurní d'Anoia

Edició i continguts
Taempus Comunicació



Disseny
Sandra Güell

sandragüell
SERVIS GRÀFICS INTEGRALS

Col·labora

