

MEMORIA ANUAL 2025

2025 ha sido un año especialmente significativo para Corpinnat. Hemos vivido una vendimia histórica en calidad y cantidad y hemos consolidado el proyecto colectivo, que ha crecido en miembros y diversidad, desde el rigor, la exigencia y la coherencia. 2025 es un año que nos confirma que nuestro modelo de origen, rigor y respeto por el territorio es fuerte, tiene sentido y tiene futuro. Y lo es porque es compartido y porque está construido sobre la confianza, la calidad y el compromiso.



Pere Llopart
Presidente

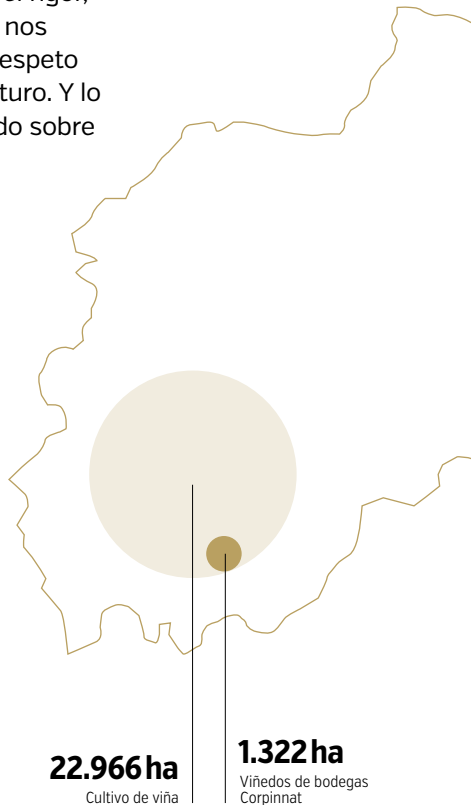


Roc Gramona
Vicepresidente

QUIÉNES SOMOS

PERSONAS, VIÑEDOS Y TIEMPO

Corpinnat es una marca colectiva de la Unión Europea fundada en abril de 2018 que identifica los grandes vinos espumosos elaborados en el corazón del Penedès histórico (997 km² y 46 municipios). Más que un sello, es un proyecto colectivo formado por personas y bodegas que comparten una misma manera de entender el viñedo, el vino y el territorio.



CORPINNAT

Gramona

TORELLÓ

ILOPART

CAN FEIXES
HUGUET

Nadal

JÚLIA BERNET

Recaredo

descRegut
vins inqüits

SABATE i COCA

MC
Mas Candi

PARDAS

BUFADORS

CISTELLER

VIADER

Mas de la Basserola

CELLER
KRIPTA
AGUSTÍ TORELLÓ MATA

DEMOST
FINE AND ANIMA

MAS
BERTRAN

AT ROCA

MIR
—1776—

Torné & Bel

VALORES Y COMPROMISOS

RIGOR, COHERENCIA Y CALIDAD

Corpinnat defiende una manera de entender el vino basada en el respeto por el territorio, las personas y el tiempo. La calidad, el origen y la coherencia guían todas las decisiones, desde el viñedo hasta la botella.



VALORES Y REQUISITOS: EL VIÑEDO

Cultivo 100 % ecológico por razón social

Todo el viñedo debe ser de cultivo ecológico certificado. Se puede comprar uva ecológica sólo procedente del territorio Corpinnat

Variedades autorizadas

Variedades históricas (mínimo 90 %): xarel·lo, macabeu, parellada, malvasia, garnatxa negra, monastrell, sumoll y xarel·lo vermell. Autorizadas (máximo 10 %): malvasia de Sitges, trepat, chardonnay y pinot noir

Viñedo de titularidad

Todas las bodegas deben tener viñedo de titularidad propia

Contratos

Los contratos con los viticultores proveedores deben ser de larga duración (3 años o más) y a un precio mínimo garantizado

Vendimia manual

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



VALORES Y REQUISITOS: LA BODEGA

Certificación ecológica

Sello eco obligatorio

Vinificación propia

Para toda la razón social

Crianza

Mínima de 18 meses, con al menos un corpinnat de 30 meses y otro de 60

Cierre de la botella

Uso de tapón de corcho y bozal

Sulfitos añadidos

Máximo 90 mg/l

100 % corpinnats

La bodega Corpinnat sólo puede elaborar y comercializar corpinnats

Compras no permitidas

Ni mosto, ni vino, ni botellas en punta

Marca blanca

No permitida

Auditorías anuales

Todos los corpinnats deben pasar tres auditorías anuales, dos de ellas durante la vendimia. Auditor externo: Bureau Veritas

CRIANZA

TIEMPO, PROFUNDIDAD Y EVOLUCIÓN

La crianza es un elemento esencial en la definición de los corpinnats.

45%
de 18 a 30 meses

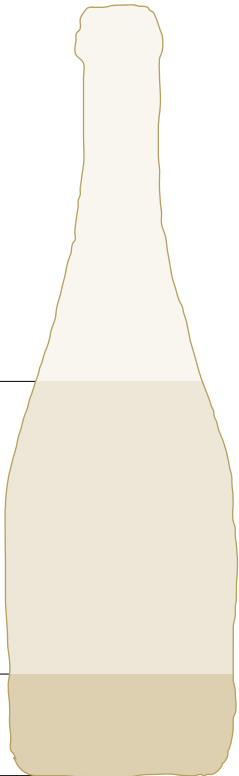
Todos los corpinnats tienen una crianza mínima de 18 meses

42%
de 30 a 60 meses

Todas las bodegas tienen en el mercado al menos un corpinnat con 30 meses de crianza

13%
de más de 60 meses

Todas las bodegas tienen en el mercado al menos un corpinnat con 60 meses de crianza



PERFIL ECONÓMICO

CORPINNAT EN CIFRAS 2025

*Datos globales de bodegas Corpinnat (corpinnats y vinos tranquilos)

Botellas comercializadas	3.000.055
Facturación	34.128.936,89€
Visitas enoturísticas	34.497
Año salida al mercado primer espumoso	1887
Precio medio orientativo botella [pvp]	20,45€
Referencias que se comercializan	129
Centros de trabajo*	27
Viticultores proveedores*	143
Hectáreas propias*	712
Hectáreas de viticultores independientes*	609
Trabajadores*	343

CORPINNAT EN EL MUNDO

PRINCIPALES MERCADOS EXPORTADORES

EE. UU., Países Bajos, Suiza, Reino Unido, Suecia, Dinamarca, Canadá, Alemania, Finlandia, Ucrania



VENDIMIA

OFICIO, CLIMA Y COMPROMISO

Tras años de sequía, la de 2025 ha sido una vendimia histórica en términos productivos y cualitativos. Las lluvias y el calor moderado han favorecido una maduración homogénea, un buen equilibrio entre azúcares y ácidos y una sanidad óptima de la uva. Se han cosechado casi 8 millones de kilos de uva, con un rendimiento medio de 6.644 kg por hectárea, muy por encima de los resultados de 2024.

El 94% de la uva cosechada ha sido de variedades históricas autóctonas, con

predominio de xarel·lo, macabeo y parellada. El 48,5% de la uva ha procedido de viñedos en propiedad y el 51,5% de viñedos contratados. Las bodegas Corpinnat han firmado contratos con viticultores con un precio mínimo garantizado de 0,92 €/kg, aunque el precio medio se ha situado en 1,10 €/kg.

El retorno económico para los viticultores proveedores ha sido de 4,3 millones de euros, con unos ingresos medios de 7.300 € por hectárea, un 58 % más que el año anterior.

Uva cosechada	7.990.320 kg
Precio medio uva comprada	1,10 €/kg
Rendimiento medio del viñedo	6.644 kg/ha
Retorno económico al viticultor	4.329.627,45 €

INCORPORACIÓN DE NUEVAS BODEGAS

CRECIMIENTO, DIVERSIDAD Y CONSOLIDACIÓN

2025 ha estado marcado por el crecimiento de Corpinnat, con la incorporación de hasta 6 nuevas bodegas, bajo los mismos requisitos, exigencias y compromisos. Celler Viader, Mas de la Basserola, Celler Kripta, Demost, Mas Bertran y AT Roca se han sumado al colectivo, que ha alcanzado los 19 miembros. Este crecimiento refleja el atractivo y la solidez de un proyecto colectivo con clara vocación de presente y futuro.

Consulta la Memoria completa

