



CASTELL D'OR

DOSSIER DE PREMSA

CATALÀ





QUI SOM?

1

LA UNIÓN DE 16 CELLERS

Castell d'Or neix el 2005 de la unió de diversos cellers de diferents zones vitivinícoles del Penedès, la Conca de Barberà, Tarragona i Lleida. Aquests cellers, amb una història centenària, aposten per unir els seus esforços i coneixements en els processos de producció, elaboració, envasat i distribució de vins, caves i olis elevant l'estàndard de qualitat dels seus productes fins a obtenir el reconeixement i el prestigi en tot el món de les seves marques.

{ Amor per la terra i } { coneixement tècnic }

L'artesania i el respecte per la terra en l'elaboració del vi, unit al coneixement tècnic dels viticultors i enòlegs que s'esforcen per oferir un producte únic i amb personalitat, junt amb la incorporació de les instal·lacions més innovadores en el procés de producció, dona com a resultat un grup que es consolida com una de les **empreses referents en el món del vi i el cava** en el panorama nacional i internacional.

Els nostres productes procedeixen de diferents varietats de raïm com Xarel·lo Macabeu, Parellada, Chardonnay, Trepat, Cabernet Sauvignon, Merlot, Ull de Llebre, Garnatxa i Carinyena.

Castell d'Or forma part de la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya (FCAC), organisme que vetlla per l'impacte social, la protecció del Medi Ambient, el territori, la cooperació o la solidaritat. Castell d'Or s'identifica plenament amb la filosofia cooperativista donat que busca protegir i posar en valor la figura de l'agricultor.

El grup té el ferm compromís de **vetllar per les persones que formen part del procés d'elaboració del vi, del territori i de la cultura agrícola**. Vol donar suport a un sector bàsic per a comarques com Barcelona, Penedès, Alt Camp o la Conca de Barberà, entre d'altres, i que l'agricultura sigui una professió de futur que contempli un relleu generacional.

LA NOSTRA MISSIÓ

2

RECOLZAMENT ALS AGRICULTORS

La missió de Castell d'Or és **millorar la vida dels agricultors** que formen part dels 16 cellers que configuren el grup i deixar la nostra empremta en benefici de la societat. Per això, busquem fer valer el treball que realitzen els agricultors però també la terra que cultiven fomentant el respecte al Medi Ambient.

L'agricultura és per nosaltres un **bé a protegir i una professió de futur** que pot evolucionar i adaptar-se a l'època que vivim sense renunciar als seus orígens.

Castell d'Or recolza els agricultors i ajuda a implementar les millores tecnològiques perquè es puguin adaptar als canvis del sector i al traspàs entre generacions.

Treballem per donar a conèixer els nostres vins, caves i olis sempre amb el ferm compromís de vetllar per les persones que en formen part d'aquest procés, del territori i de la cultura agrícola. Castell d'Or vol facilitar petits moments de plaer mentre gaudeixen dels nostres productes.

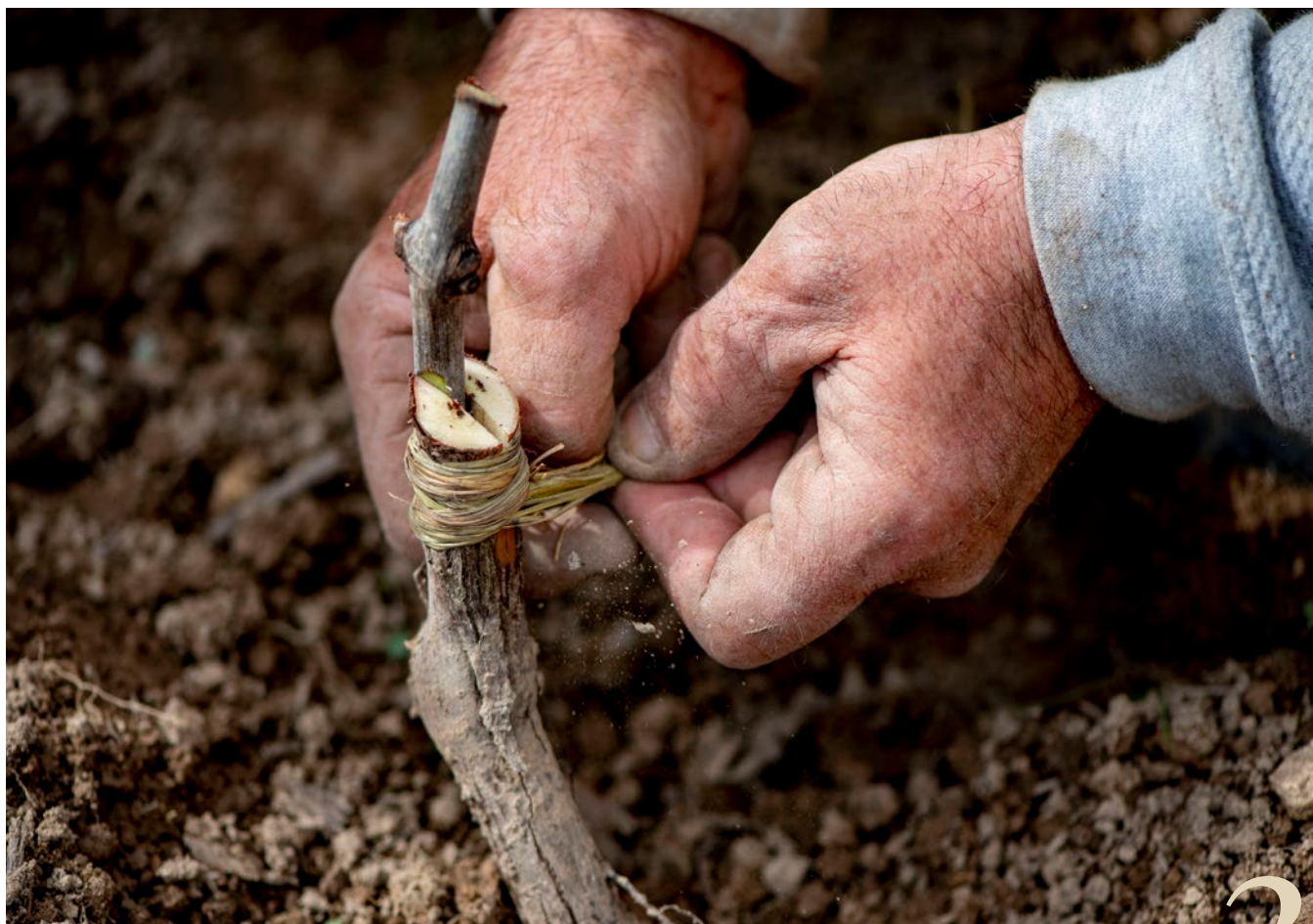


Les nostres cooperatives són:

- Agrícola de Barberà (*Barberà de la Conca*)
- Agrícola de Calafell
- Agrícola de la Conca (*L'Espluga de Francolí i Solivella**)
- Agrícola i Secció de Crèdit d'Albinyana
- Agrícola i Secció de Crèdit de Llorenç del Penedès
- Agrícola Verge de les Neus (*La Nou del Gaià*)
- Celler Cooperatiu L'Arboç
- Celler Cooperatiu de Moja

- Celler Cooperatiu i Secció de Crèdit de la Granada
- Celler Cooperatiu i Secció de Crèdit de Vila-rodona (*Vila-rodona, La Secuita i Bràfim**)
- Celler de Viticultors SAT CAT 22 (*Vilanova i la Geltrú*)
- Agrària Espluguense i Secció de Crèdit (*L'Espluga Calba*)
- Cooperativa Camp de Vinaixa
- Vinícola i Secció de Crèdit Sant Isidre de Nulles
- CEVIPE Grup Cooperatiu

**Cooperatives amb seu en diferents municipis.*



PRODUCCIÓ

3

ESFORÇ I TREBALL CONJUNT

Els vins i caves de Castell d'Or són fruit de l'esforç i el treball de les cooperatives que integren el grup. Treballen la terra des de fa més de cent anys per portar a la taula uns caves i vins de primer nivell que es caracteritzen per la seva personalitat única.

Gràcies a la unió i al treball conjunt, Castell d'Or i les cooperatives membres compten amb unes **instal·lacions punteres**, uns serveis tècnics molt acurats tant a la vinya com als cellers, on s'aposta per la innovació. Compten amb una consolidada xarxa de distribució i comercialització dels productes arreu del món gràcies a la tasca que desenvolupen els seus viticultors, tècnics i enòlegs i professionals qualificats i rigorosos en el control de l'elaboració.

Les vinyes de totes les cooperatives del grup produeixen al voltant de **55 milions de quilograms de raïm**. Castell d'Or compta amb unes instal·lacions de 8.700m² amb dues plantes subterrànies per envelliment del cava. Des de la seva creació, el desembre de 2005, ha crescut a un ritme del 20% anual i la xifra de negoci ha crescut a un ritme superior. Més del 65% de la producció es destina a l'exportació en diversos països d'Europa, Amèrica (EEUU) i Àsia (Japó).

A més de vins, comercialitza oli extra verge de la varietat arbequina i de la DOP Siurana, elaborat a les cooperatives del grup.



LA QUALITAT

4

RIGOROSITAT I TRANSPARÈNCIA

Els productes de Castell d'Or estan certificats per les diferents denominacions d'origen protegides: **DO Tarragona, DO Penedès, DO Catalunya, DO Conca de Barberà i DO CAVA**. A més, Castell d'Or té acords amb empreses i cooperatives de Montsant i Priorat per poder oferir també vi d'aquestes Denominacions. Els olis es comercialitzen sota la Denominació d'Origen Protegida Siurana.

Castell d'Or compta amb la **International Food Safety (IFS)** assegurant els més elevats estàndards de qualitat i rigurositat. La IFS assegura el desenvolupament de

productes d'alta qualitat que brinden transparència i un procés contrastat en tota la cadena de suministre. El nostre objectiu és elaborar productes total confiança.

Castell d'Or també disposa de la certificació en producció ecològica d'alguns productes, inscrits amb el número d'operador CT 005730 E, al **CCPAE** (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica), en elaboració i/o embotellament de vins, caves i escumosos. A més, tenim certificació **V-Label** en categoria de productes vegans, en determinats productes, per la Unió Vegetariana Española.

EL MODERNISME

5



L'Espluga de Francolí



Barberà de la Conca



Vila-rodona

LES CATEDRALS DEL VI

Moltes de les cooperatives del grup Castell d'Or són obres d'art construïdes per figures del modernisme català com **Domènech i Muntaner** (cooperativa de L'Espluga de Francolí) o **Cèsar Martinell** (cooperativa de Barberà de la Conca i la cooperativa de Vila-rodona), deixebles de Gaudí. Totes aquestes cooperatives es poden visitar i s'està treballant conjuntament per tal de promoure l'enoturisme com a valor cultural i històric.

Sens dubte, visitar aquestes cooperatives és cita obligada si se segueix la **ruta del Cister** vertebrada pels tres monestirs cistercencs existents al país: el de Santa Maria de Vallbona (a Vallbona de les Monges, a l'Urgell), el de Poblet (al municipi de Vimbodí i Poblet, a la Conca de Barberà) i el de Santes Creus (al municipi d'Aiguamúrcia, a l'Alt Camp).

També podem descobrir la petjada que el modernisme va deixar al cooperativisme agrari, tant en l'arquitectura, com en la ideologia i el pensament. Conèixer aquests espais que parlen de **la nostra història i la nostra cultura** és ampliar l'experiència del vi, viure-la amb tots els sentits, descobrir els colors de la vinya, sentir els orígens i la tradició.

*Conèixer els nostres
cellers és ampliar l'expe-
riència del vi i descobrir
els seus orígens*



LA NOSTRA PERSONALITAT

6

PROXIMITAT I PRESTIGI

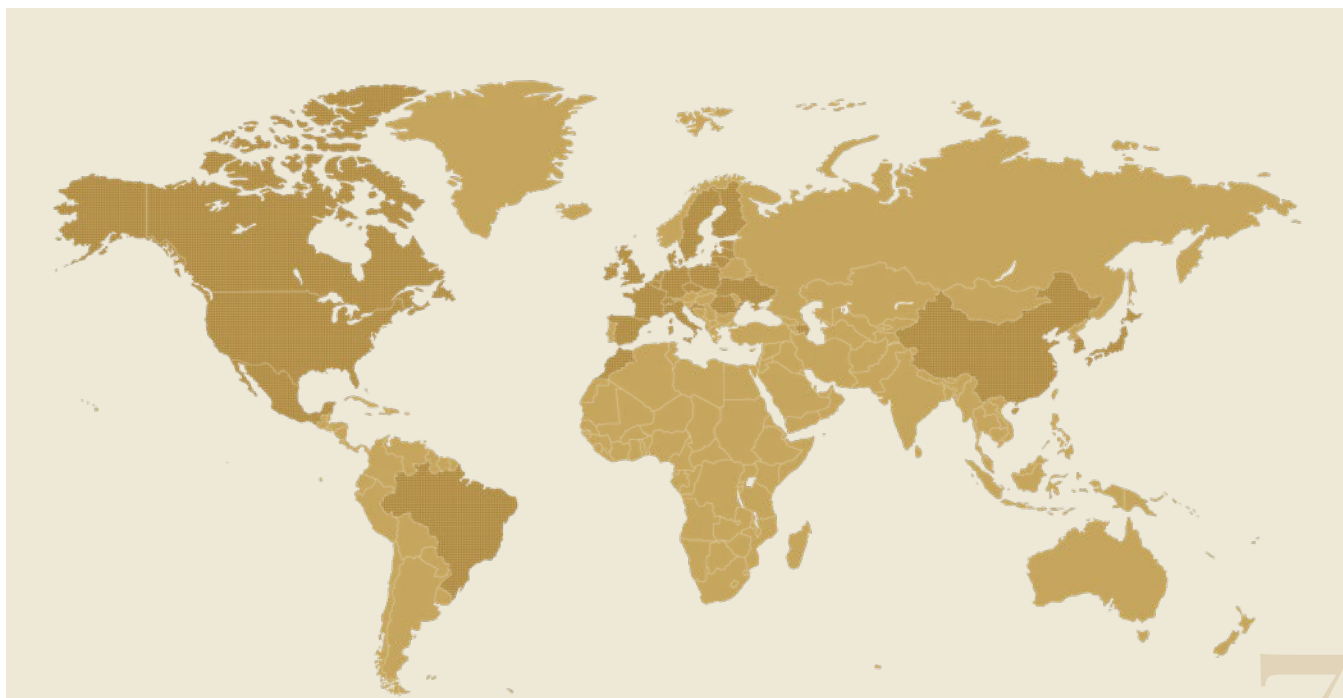
Castell d'Or és l'herència de les primeres cooperatives fundades a finals del s. XIX i principis del s. XX. En l'actualitat, som **un total de 16 cooperatives**, que representen a més de 2.200 famílies pageses que treballen amb amor i respecte a la natura.

Units per un objectiu, construir un projecte comú amb valor, amb caràcter, amb tradició... un veritable Castell d'Or, que afavoreixi el desenvolupament dels nostres socis, beneficiaris directes del seu esforç.

Des de 2005, a Castell d'Or, seleccionem les millors vinyes i comptem amb modernes instal·lacions per crear un producte exclusiu, amb personalitat i de categoria Prèmium.

El coneixement de la vinya i les característiques del territori on es distribueix el cultiu. Formen part de les diferents DO del territori essent una representació destacada de les propostes vinícoles de Catalunya.

Castell d'Or compta amb diversos i **reconeguts premis** internacionals com per exemple el Concurs MUNDUS VINI, CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES o al 50 GREAT CAVAS. També ha estat guanyador, diverses vegades, del Premi més important de Catalunya, els Premis Vinari, tant en la categoria de caves com en la de vins. Per dos anys consecutius han destacat al Vinari com a **Millor Celler de Catalunya** per la qualitat dels seus productes.



PRESÈNCIA ARREU DEL MÓN

7

INTERNACIONALITZACIÓ

Des dels seus inicis, Castell d'Or ha apostat fermament per l'exportació, i compta ara amb un mercat internacional en més de diversos països d'**Europa, Àsia i Amèrica**.

Castell d'Or està present a **38 països de tota Europa, Àsia i Amèrica** i té una forta capacitat d'exportació als Estats Units, Canadà, Japó, Brasil, Mèxic, Corea del Sud... De fet, Castell d'Or exporta el 80% de la seva facturació.

Castell d'Or forma part del programa **Català Wines** que va néixer en 2010 amb una primera edició als EUA.

La internacionalització de Castell d'Or és el resultat d'una estratègia que combina la qualitat amb una adaptació a les preferències i necessitats dels mercats globals. Manté una presència activa en fires internacionals i esdeveniments vinícoles arreu del món com **Prowein Alemanya, Brasil o Hongkhon**.

L'obertura als mercats exteriors ha permès a la marca portar el nom de la tradició i qualitat catalanes més enllà de les seves fronteres.



EL VALOR DE LA TERRA

8

LA SOSTENIBILITAT

Castell d'Or reconeix la importància cabdal de les seves arrels i el patrimoni natural. Per això, la sostenibilitat és, des de fa temps, una de les seves prioritats. Castell d'Or vol expandir un **cultiu responsable amb l'entorn i el Medi Ambient** orientat a obtenir la màxima qualitat del raïm amb el mínim impacte mediambiental i el respecte per l'entorn.

AGRICULTURA ORGÀNICA

Castell d'Or impulsa pràctiques agrícoles orgàniques com a pilars fonamentals de la seva filosofia. Actualment, un 30% de la seva extensió de vinya ja ha obtingut la certificació que acredita la producció orgànica, mentre que un 30% addicional es troba en fase de conversió cap a aquesta pràctica respectuosa amb el medi ambient.

A més, la empresa ha obtingut certificacions ecològiques com l'**EU Organic** i el **CCPAE** - Autoritat de control de Catalunya, validant el seu compromís amb els estàndards més alts de sostenibilitat. En la seva missió per fomentar una agricultura regenerativa, Castell d'Or ha pres la decidida decisió de eliminar majoritàriament l'ús d'insecticides i herbicides químics, prioritzant mètodes agrícoles que afavoreixen **la salut del sòl i la biodiversitat**.

GESTIÓ DE L'ENERGIA

Recentment, Castell d'Or va donar un pas endavant en un dels seus objectius estratègics: **la reducció de la petjada de carboni** en la producció dels seus vins i caves. La firma va instal·lar una planta fotovoltaica de 335 panells solars de 545W de potència cadascun a la seva seu central ubicada a Vila-rodona (Alt Camp).

Aquests **panells solars** distribuïts en 670 m² del sostre de la planta generen el 40% del total d'energia que Castell d'Or requereix per portar a terme la seva activitat, en total 264.080 kWh diaris. Aquest projecte evitarà una emissió anual de 108 tones de CO₂ a l'any a l'atmosfera.

REDUCCIÓ IMPACTE AMBIENTAL

Castell d'Or té el Compromís de reduir en un **20% la petjada de carboni per a 2035**. En aquest sentit s'ha reduït el pes unitari de cada ampolla passant de 900 grams a 835 grams per realitzar un estalvi en emissions de CO₂ i en vidre. A més, cal tenir en compte que el 80% del vidre de cada ampolla és reciclat. Hem estalviat 650 tones de vidre (envasant 10M d'ampolles).

CASTELL D'OR

CASTELL D'OR EN DADES



CASTELL D'OR EN DADES

9

2005

Any de creació



16

Cooperatives agrupades



2.200

Famílies en formen part



22%

Del territori vitivinícola català



6.200

Hectàrees de vinya



5

Denominacions d'origen



20%

Nacional



80%

Exportació



22.000.000

Ampolles de capacitat de producció





ACTUALITAT

10

EL TRASLLAT A VILA-RODONA (ALT CAMP)

Castell d'Or ha treballat per anar superant els seus resultats de manera ininterrompuda des que va començar la seva activitat, a excepció de l'any 2020, un exercici travessat per la pandèmia de la Covid-19.

En l'exercici fiscal de 2023, la **facturació del grup** es va situar al voltant dels 21 milions d'euros, demostrant un acompliment financer sòlid i coherent amb les seves metes empresarials. Entre les darreres apostes realitzades per Castell d'Or, destaca el trasllat de les seves oficines a Vila-rodona, província de Tarragona, fa quatre anys.

La inversió realitzada en aquest edifici ha estat de 5,78 M€. La seu va ser traslladada des de Vilafranca del

Penedès a Vila-rodona (Alt Camp), un canvi motivat per la necessitat d'ampliar el volum d'emmagatzematge i optimitzar els recursos.

El **nou edifici té 9.500 m² i compta amb dues plantes subterrànies**. L'empresa té una capacitat per envasar 20 milions d'ampolles anual. Disposa d'un magatzem logístic de 1.840 m² i pot emmagatzemar 1.053 palets.

En els darrers anys, han ampliat les seves instal·lacions incorporant una segona línia de producció. Aquesta infraestructura els permet ser àgils i competitius al mercat.

MÉS INFORMACIÓ

Si necessites ampliar aquesta informació o demanar material audiovisual pots contactar amb:

Cristina Garcia

Departament de Comunicació

comunicacio@castelldor.com

+34 648 748 362

+34 977 459 860

www.castelldor.com



CASTELL D'OR
VINS, CAVES I OLIS