vinetur

Castell d’Or inicia la vendimia más temprana de su historia

Se esperan uvas con un elevado grado alcohólico, una excelente madurez fenólica y una acidez óptima para la elaboración de cavas de larga crianza.

jueves 30 de julio de 2026

ESCRITO POR CASTELL D’OR



Se esperan uvas con un elevado grado alcohólico, una excelente madurez fenólica y una acidez óptima para la elaboración de cavas de larga crianza.

Las cooperativas que forman parte del grupo Castell d'Or, de la mano de Cevipe, dan el pistoletazo de salida a la vendimia más temprana de su historia. La campaña se ha adelantado entre siete y nueve días respecto a un año habitual, como consecuencia de la evolución climática de las últimas semanas.

La vendimia comenzará el lunes en las cooperativas de La Granada y L'Arboç, y el martes se incorporarán las cooperativas de Vila-rodona y Albinyana. Las parcelas concretas donde se iniciará la recolección todavía están pendientes de confirmación.

Las elevadas temperaturas registradas durante el inicio del verano han acelerado la maduración de la uva, situando el inicio de la campaña en unas fechas excepcionalmente tempranas. Aun así, las expectativas son muy positivas.

En este sentido, el director técnico de Cevipe, Joan Rabadà, destaca que «la uva presenta un excelente estado sanitario, con una acidez muy equilibrada y una madurez fenólica óptima, unas condiciones ideales para elaborar cavas con una gran capacidad de envejecimiento, elegancia y personalidad».

Tras el grave déficit pluviométrico acumulado entre los años 2021 y 2023, las precipitaciones registradas durante 2024, 2025 y los primeros meses de 2026 han permitido recuperar las reservas hídricas y garantizar un buen desarrollo vegetativo del viñedo. Aunque los últimos meses han sido más secos y el inicio del verano ha sido especialmente cálido, la disponibilidad de agua acumulada ha favorecido una evolución muy satisfactoria del cultivo.

En cuanto al estado sanitario, la previsión es la de una vendimia sana, de gran calidad y muy equilibrada, con unas características óptimas para la elaboración de vinos y cavas de calidad.

El CEO de Castell d'Or, Jordi Amell, ha querido poner en valor el trabajo de los viticultores que, pese a haber afrontado en los últimos años unas condiciones climáticas muy exigentes, continúan trabajando para obtener una uva de excelente calidad.

«Detrás de cada botella hay la dedicación, el conocimiento y el esfuerzo de cientos de familias agricultoras. Es fundamental que este trabajo sea reconocido y que toda la cadena de valor, desde el productor hasta el consumidor, contribuya a garantizar la viabilidad del sector. Solo con una cadena fuerte, equilibrada y comprometida con el territorio podremos asegurar el futuro de la vitivinicultura y seguir ofreciendo productos de alta calidad», ha afirmado.

Castell d'Or nació en 2005 de la unión de diversas bodegas cooperativas situadas en las principales zonas vitivinícolas de Cataluña, como el Penedès, la Conca de Barberà, Tarragona y Lleida. Con una trayectoria centenaria, estas bodegas decidieron unir esfuerzos, experiencia y conocimiento en los procesos de producción, elaboración, envasado y distribución de vinos, cavas y aceites de oliva. Esta colaboración les ha permitido elevar los estándares de calidad de sus productos y consolidar el prestigio de sus marcas, reconocidas tanto en el mercado nacional como en el internacional.