

VINYA

Als Estats Units assaboreixen els vins que es produeixen al Vilosell

Després de 20 anys al capdavant de cellers familiars, Tomàs Cusiné va iniciar en solitari el 2003 una aventura vinícola a l'antiga cooperativa del Vilosell, d'on surten 100.000 ampolles de vi l'any

Rosa Matas (Lleida)

Enguanys sortiran 160.000 ampolles de Geol i el Vilosell, els vins negres que Tomàs Cusiné elabora al poble de les Garrigues. L'any passat van ser 100.000 ampolles, de les quals el 70% van fora d'Espanya, i una tercera part d'aquests van als Estats Units.

Tres anys després de fer-se càrrec de les instal·lacions de la cooperativa del Vilosell, l'empresari ha invertit un milió d'euros en una ampliació per a barrils, producte acabat i criances, amb la qual guanyarà mil metres quadrats. Si es compleixen les seves previsions, les instal·lacions, obra de l'arquitecte Julio Mejón, estaran acabades a la tardor, per a la verema d'aquest any. Llavors serà quan entraran al celler les primeres partides de raïm de les vinyes que plantà en les trenta hectàrees que conrea. Cabernet sauvignon, merlot, syrah, cabernet franc, garnatxa, carinyena, marsellan, chardonnay i sauvignon blanc són algunes de les varietats de raïm que utilitza per als seus vins, que pertanyen a la denominació d'origen Costers del Segre. A més del raïm de les seves finques, també adquireix la producció d'alguns pagesos de la zona.

Les terres són al vessant nord de la serra de la Llena, que forma part de la serra del Montsant, que confronta amb les comarques de la Conca de Barberà i el Priorat, entre 700 i 740

TOMÀS CUSINÉ SL



Tomàs Cusiné va iniciar el 2003 una aventura en solitari després de més de vint anys de treball en cellers familiars

metres d'altura.

Cusiné, copropietari de Celler de Cantoneïlla, a la Poble de Cérvoles, i de Castell del Reimei, a la Fuliola, afirma que ha apostat per l'exportació perquè és un projecte segur amb

A curt termini, del celler de Tomàs Cusiné també sortiran vins blancs

la idea que, a més de vendre el vi, s'ha de vendre també marca, presentació i projecte de qualitat. Esgotada la producció de la seva segona campanya, com ja va passar amb la primera, els seus vins arriben als Estats Units,

Alemanya, Suïssa, Bèlgica, Holanda, Gran Bretanya, Suècia, Portugal i França. L'any vinent, Brasil s'afegirà a aquesta llista.

Cusiné trenca amb l'actual tendència d'obtenir veremes sobremadurades i opta per aconseguir índexs de maduració que mantinguin un equilibri entre la càrrega fenòlica i l'acidosa. Els grans de raïm, veremats en caixes de 20 quilos, es refrigeren abans del seu pas per la cinta de selecció, i es realitza una pre-maceració en fred, prèvia a una fermentació lenta i constant a temperatures baixes, amb la intenció de mantenir la riquesa en fruita i la frescor de la verema.

A curt termini, del celler del Vilosell també sortiran vins blancs, tot i que només representaran entre el 10 i el 25% del celler, que continuarà especialitzat en vins negres. ■