

CUPATGES.CAT

U MES U celebra 25 anys mirant cap al futur

El celler del Penedès reivindica el llegat familiar, la frescor dels seus vins i presenta noves elaboracions com Brisa i projectes amb Marina Rión



SERGI CORTÉS

21 d'octubre de 2026 a les 10:43



U MES U ha celebrat els seus 25 anys de trajectòria amb una jornada que va reunir prop d'un centenar de persones. El celler va aprofitat l'aniversari per repassar els seus orígens i, sobretot, per presentar algunes de les línies que marcaran els pròxims anys.

Context: El projecte va néixer l'any 2000 de la mà de Josep Piñol, Josep Antoni Bonell i Carles Esteve sota el nom 1+1=3. El 2020, la marca va evolucionar fins a convertir-se en U MES U, mantenint la filosofia de sumar coneixement, experiència i talent.

Qui és qui? Des del 2021, Josep Oriol i Maria Piñol lideren una nova etapa. Josep Oriol assumeix l'àrea enològica, mentre que Maria impulsa l'estratègia de marca i el desenvolupament comercial.

Per què és important? U MES U ha construït la seva identitat al voltant de vins frescos, elegants i precisos, en una època en què el mercat apostava sovint per perfils més potents i concentrats. El celler treballa en la recuperació de la varietat Marina Rión, noves elaboracions amb Sauvignon Blanc i escumosos de baixa graduació. També ha presentat Caelus 2019, un Gran Reserva 100% Pinot Noir, i Brisa, un escumós sense alcohol.

Què diuen? “Nosaltres vam voler caminar en una altra direcció. Vam apostar per vins frescos, elegants i precisos”, recorda Josep Oriol Piñol. L'equip d'U MES U supera avui els 25 professionals i el celler ha consolidat una presència internacional destacada, especialment als països nòrdics.

A partir d'ara: El celler vol mantenir els valors fundacionals mentre continua innovant en varietats, estils i noves maneres d'interpretar el vi al Penedès.

- Llegeix l'article a la seva [pàgina web](#).