

U MES U compleix 25 anys sumant tradició i innovació



Al centre de la imatge, Maria Piñol, Josep Piñol i Josep Oriol Piñol, acompanyats de representants institucionals presents a l'acte de clebració del 25è aniversari.

El celler U MES U ha celebrat el seu 25è aniversari amb una jornada dedicada a recordar els orígens del projecte, reivindicar la seva identitat enològica i presentar les apostes que marcaran el seu futur. L'acte, celebrat ahir dilluns 19 d'octubre, va reunir prop d'un centenar de persones, entre representants institucionals, distribuïdors, restauradors, clients i col·laboradors. La jornada va incloure un tast exclusiu al Castell de Sant Martí Sarroca i un sopar maridatge a les instal·lacions del celler, a Guardiola de Font-rubí, on els assistents van poder conèixer noves propostes enològiques, com la recuperació de la varietat Marina Rión i les elaboracions amb Sauvignon Blanc, així com tastar la nova anyada 2019 de Caelus, un cava Gran Reserva elaborat íntegrament amb Pinot Noir, i Brisa, un escumós sense alcohol.

U MES U va néixer l'any 2000 de la mà de Josep Piñol, Josep Antoni Bonell i Carles Esteve, sota el nom $1 + 1 = 3$. La fórmula simbolitzava la voluntat de sumar coneixements, experiències i esforços per aconseguir resultats que anessin més enllà de les aportacions individuals. L'any 2020, la marca va evolucionar fins a convertir-se en U MES U, mantenint intacta aquesta filosofia, avui definida sota el concepte l'Art de la Suma. El 2021 es va formalitzar el relleu generacional amb Josep Oriol i Maria Piñol al capdavant d'una nova etapa.

Durant els parlaments, Josep Piñol, cofundador del celler i quarta generació d'una família vinculada a la vinya i a l'ofici de boter, va recordar els inicis del projecte i el repte d'embotellar i comercialitzar els seus propis vins. "No va ser un pas fàcil. Nosaltres ens sentíem còmodes entre vinyes, dipòsits i sales de tast. Aquell era el nostre món. Però també sabíem que, si volíem entendre de veritat tot el procés, havíem de fer un pas més enllà", va recordar.

Josep Oriol Piñol, responsable de l'àrea enològica, va destacar l'aposta del celler per la viticultura ecològica des dels inicis, com també per la innovació i l'adaptació al canvi climàtic, participant en projectes per desenvolupar varietats resistents a les malalties fúngiques i més ben adaptades a les altes temperatures i la sequera. També va recordar una de les decisions que han definit la identitat del celler, l'aposta per un estil propi en una època dominada pels vins potents, concentrats i amb criances molt marcades. "Nosaltres vam voler caminar en una altra direcció. Vam apostar per vins frescos, elegants i precisos, tant en els vins tranquils com en els escumosos. I aquesta és una idea que no hem abandonat mai", va explicar.

Per la seva banda, Maria Piñol, responsable de l'estratègia de marca i del desenvolupament comercial, va fer valdre el paper de l'equip enològic en el creixement internacional del celler, present actualment en 26 països. També va destacar l'arrelament als països nòrdics, un dels seus principals mercats, on la publicitat de begudes alcohòliques està fortament regulada i la qualitat i la consistència dels vins són factors clau per consolidar la confiança de distribuïdors i consumidors.

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