



Pressemeldung

Perelada: Neueröffnete Weinkellerei im Empordà setzt neue Maßstäbe im nachhaltigen Weinanbau

(Frankfurt am Main, 23. Juni 2022) – Ein Jahr vor ihrem 100-jährigen Bestehen repräsentiert die neue Weinkellerei Perelada Design und Nachhaltigkeit, kombiniert mit dem traditionellen Weinanbau in der Region Empordà, im Hinterland der Costa Brava. Das avantgardistische Weinbaukonzept setzt auf Landschaftsarchitektur, Nachhaltigkeit, Regionalität und erstklassige Weine. Am 24. Juni 2022 eröffnet das Weingut seine Türen für Besucher.

Die Weinkellerei verbindet eine starke handwerkliche Komponente beim Anbau und bei der Auswahl der Trauben mit einer Vielzahl von technologischen Fortschritten und funktionalen Verbesserungen. Mit dem Ziel, noch bessere Weine zu produzieren, stehen im Produktionsprozess der neuen Kellerei Perelada Aspekte wie Nachhaltigkeit, Qualität, Ausgewogenheit und Differenzierung im Vordergrund. Mit dem Bau der Kellerei erfüllt sich der Traum der Familie Suqué Mateu, die sich der Erzeugung hervorragender Weine verschrieben hat und die Weinberge der verschiedenen Ländereien des Anwesens sowie das enorme Weinbaupotenzial des Empordà in den Vordergrund stellen möchte.

„Die neue Kellerei von Perelada ist ein Vermächtnis für die kommenden Generationen. Ich denke, es ist eines der aufregendsten Projekte der letzten zehn Jahre im europäischen Weinbau. Es verkörpert die grundlegende Leidenschaft unseres Unternehmens für die Herstellung großer Weine sowie unser Engagement, uns durch Experimente und Innovationen weiterzuentwickeln“, erläutert Javier Suqué, Präsident von Perelada.

Das neue Weingut Perelada wurde 2021 als erstes europäisches Weingut mit dem LEED®-Gold-Zertifikat ausgezeichnet, der weltweit höchsten Zertifizierung für nachhaltiges Bauen, die vom U.S. Green Building Council (USGBC) vergeben wird und die hohen Nachhaltigkeits- und Effizienzstandards bestätigt, die die Einrichtungen des Weinguts in Bezug auf Bau, Betrieb und Wartung erfüllen. Zu den Hauptmerkmalen des Entwurfs gehören die Nutzung geothermischer Energie, ein effizienter Wasser- und Stromverbrauch, nachhaltige Materialien und Prozesse, Wärmedämmung und der Vorrang natürlicher Beleuchtung.



Das Peralada-Resort beherbergt ein Kloster mit einer gotischen Kirche und einem Kreuzgang, eine bedeutende Kunstsammlung, ein Museum, ein Fünf-Sterne-Hotel, ein Wein-Spa, ein Golfplatz sowie mehrere Restaurants (mit den Küchenchefs Paco Pérez und Javier Martínez). Neben zahlreichen kleineren Opern- und Tanzveranstaltungen ist es außerdem seit 1987 Austragungsort des von Carmen Mateu gegründeten „Internationalem Festivals Castell de Peralada“.