



MÉS ENLLÀ DEL VI

Quatre experiències enoturístiques diferents d'arreu del territori per gaudir de la tardor.

text clara antúñez ferrer ///

Enoturisme, del grec *oinos* (que vol dir 'vi'), és la paraula complicada que tenim per anomenar el que els anglosaxons han simplificat en forma de *wine tourism* o 'turisme del vi'. És un concepte que els últims anys s'ha anat popularitzant de manera bastant uniforme: es pot dir que gairebé tothom, d'una manera o altra, ha fet una immersió en primera persona en el món del vi, quan ha sortit de vacances o de cap de setmana pel territori.

Podríem pensar que fer turisme del vi és visitar cellers, amb el circuit habitual de dipòsits, magatzem,



foto: celler mas veuenc //

botes i tastar els seus vins, mentre els seus responsables ens parlen de fruita, acidesa i pH, tanins i criança malolàctica. Fins fa pocs anys, només era això, però de mica en mica els cellers, i sobretot les empreses, han entès que cal planificar, organitzar, entendre i comunicar que el món del vi és per a tothom i pot ser didàctic, fàcil i divertit.

Certament, el vi és la columna vertebral d'aquest tipus de turisme. Així ha estat i així ha de ser, sobretot, per als qui som professionals del vi. Però la majoria de persones que tasten i beuen vi no en són

especialistes, i mirant dipòsits o caminant entre botes de roure francès, americà o hongarès es poden haver sentit exclòs del gaudi.

CANVI DE REGLES

Hem estat molts anys explicant malament què i com és el vi, el lloc que ocupa en la nostra tradició, quina feina hi ha al darrere, quin valor cal donar-li, tot pensant que en l'enoturisme només hi tenen cabuda els enòlegs, els sommeliers o els *wine lovers*.

Sortosament, ja han començat a canviar les regles del joc i, de

manera progressiva, els qui ens dediquem a l'enoturisme, en ple segle XXI estem professionalitzant les visites, les activitats i, sobretot, les experiències des d'una mirada turística i paradoxalment global i propera. En cap cas no vol dir massiva, massificada ni superficial. Hem de ser rigorosos, perquè el món del vi s'ho mereix. Cal molta cultura, coneixement i sensibilitat per ser capaços de crear activitats senzilles, dinàmiques i amb coherència amb l'origen i els territoris que ens han acollit, a nosaltres i als vins, des de fa segles.

La majoria de clients volen passar-s'ho bé, compartir i recordar alguna anècdota de les persones, dels llocs i/o dels vins. I, sobretot, viure moments que els posin la pell de gallina, així com connectar amb alguna cosa que els faci emocionar i recordar d'on venim i cap a on volem anar en un futur de canvis naturals, tecnològics i socials.

NOVES MIRADES

Com que l'enoturisme és turisme i vi, es pot executar des de moltes mirades i des de molts angles. No només des dels cellers, perquè el vi ha viatjat des de temps immemorials i el podem tastar en molts indrets, de maneres especials i amb objectius completament diferents.

Cada vegada hi ha més empreses que ens dediquem a explicar el vi amb un altre llenguatge, des d'un altre lloc i per a tothom, fins i tot per als qui diuen que no en saben. Perquè, de fet, quan es tracta de gustos, tots hi entenem. Només cal triar allò que és més plaent per a cadascú de nosaltres, i d'això en depèn l'experiència, el bagatge i, sobretot, els records primaris, que afloren quan menys ens ho esperem.

De nord a sud, hem anat a conèixer només quatre de les experiències emocionants al voltant dels vins catalans.



MIRADES AL PASSAT

Tastos de vins en indrets singulars

A casa nostra, ens precedeixen més de vint-i-sis segles d'història vitivinícola, i Glops d'Història, amb Romina Ribera, arqueòloga i historiadora, al capdavant, vol reivindicar-ho. Un dels seus missatges recurrents és que "quan destapem una ampolla de vi hi fem glops d'història antiga que han dibuixat

el nostre paisatge". Treballen a l'Empordà, on hi ha vestigis ben antics i un pòsit històric que cal conèixer per entendre d'on venim, on som i cap a on volem anar.

Les activitats que organitzen tenen lloc en espais amb una càrrega històrica i emotiva molt potent que serveix de llavor per relatar com

es feia el vi en època grega i romana, com eren els vins i quin simbolisme tenien en la vida monàstica; i, acostant-nos més a la història recent, la importància que han tingut les cooperatives al nostre país; sempre amb una copa de vi a la mà. Destaquem dues de les seves activitats estrella: *Vespres de vi al monestir* (de Sant Quirze de Colera) i *Bibendum*, *capvespres de vi a Empúries*. Vetllades en indrets singulars amb vins fets al segle XXI.

+++INFO

Glops d'història.
Tel. 622 14 20 35.
info@glopsdhistoria.cat
<https://glopsdhistoria.com>.



foto: cunque marco //



FOTOS CIM ///



‘MALVASIA POWER’

Propostes innovadores monovarietals

El Centre d'Interpretació de la Malvasia (CIM) és un espai que fa d'altaveu de la varietat malvasia de Sitges, partint de l'enoturisme, passant per un bar de vins i acabant amb una plataforma sitgetana cultural en una biosfera dinàmica, transgressora, cosmopolita i oberta. Conèixer el passat de la malvasia i, sobretot, projectar el

futur d'aquest raïm mitològic és l'objectiu d'aquest centre. Està vinculat al Celler de l'Hospital i funciona sota del paraigua de la Fundació de l'Hospital Sant Joan Baptista de Sitges, que té com a funció principal la cura de les persones grans. Si la malvasia cura, aquest centre no pot tenir un millor aixopluc on desenvolupar-se.

+++INFO

Centre d'Interpretació de la Malvasia.
Pl. de Joan Duran i Ferret, s/n.
Sitges (Garraf). Tel. 93 379 72 13.
cim@malvasiadesitges.cat.
<https://cellerdelhospital.cat>.

La tradició i la modernitat es donen la mà a través de les seves propostes, poc convencionals. Sense la part de celler elaborador, instal·lada al CIM mateix, les visites flueixen lluny de vinificacions i fermentacions.

UNA PORTA D'ENTRADA

La Malvaseria El Corral és el seu bar de vins, que funciona com una porta a un Sitges tradicional i on fan que passin moltes coses. Entre d'altres i, sent fidels al seu caràcter obert, reserven espai per a tots els cellers del món que tenen malvasia, oferint als clients el museu i les seves experiències, i fent-los participants del cicle de tastos *Malvasia Power*; poden trobar totes les referències possibles a la seva botiga de vins.



fotos: zenithexperience.//

ACAMPADES NÒMADES

'Glamping' entre vinyes

Glamping és un paraula composta per 'càmping' i 'glamur', una manera de disposar d'un allotjament de luxe en llocs insòlits. I, com us podeu imaginar, algunes de les vinyes catalanes poden ser el paratge perfecte per dur a terme aquesta activitat. A Zenith Experience treballen amb un o dos cellers representatius de cada territori. Un dels seus punts forts és que són campaments nòmades, i això ens permet gaudir d'una experiència màgica entre vins i ceps arreu. Ofereixen la possibilitat d'acampar entre vinyes i fer activitats complementàries, sigui visitar el celler, fer un sopar maridat amb els vins i, fins i tot, una observació

astronòmica després de tastar els millors vins del celler. Disposen de haimes confortables amb capacitat per a entre una i quatre persones, i el campament pot arribar a acollir 50 persones, amb fonts, lavabos i tot el que cal per fer de l'experiència un dia i una nit inoblidables.

+++INFO

Zenith Experience.
Tel. 670 66 14 35.
info@zenithexperience.es.
<https://zenithexperience.es/cat>.



CAMINADES ENTRE CEPS

Esport, gastronomia i vi

Mas Vicenç és un celler familiar que va néixer l'any 2005 i que des de l'inici va proposar una bona oferta enoturística i disposa d'un reguitzell d'activitats interessants i diverses. En estaquem el *Walk & Wine*, una proposta ben travada de maridatge d'esport, gastronomia i vins. L'activitat consisteix a seguir una de les dues rutes marcades i l'ofereixen de dues maneres, "al teu aire", durant tot l'any, o bé amb un guia de marxa nòrdica i amb un sommelier que, unes cinc vegades a l'any, adapta la caminada i el tast a l'estació vigent (verema, calçotada, cuina de brasa, etc.). Vicenç Ferrer diu que "la sala més important d'un celler són les vinyes", i amb aquesta

màxima han restaurat una desena de casetes de tros on els visitants trobaran l'avituellament durant la ruta. Es poden tastar vins que no trobem a les botigues, entendre el cicle de la vinya i degustar productes de proximitat, i, tot plegat, en un context de salut.

+++INFO

Mas Vicenç, s/n.
Cabra del Camp
(Alt Camp). Tel. 977 63 00 24.
masvicens@masvicens.com.
<https://masvicens.com>.



fotos: celler mas vicenc //