



BIBLIOTECA *MARCEL·LÍ DOMINGO*

Recull de premsa local i comarcal

Enoturisme. El Celler Cooperatiu de Batea obté un guardó Vinari per l'organització d'experiències que combinen vi i patrimoni



Visita al castell d'Algars, que combina elements enològics i patrimonials. FOTO: CEDIDA

Experiències amb vi per conèixer la cultura del territori

Segons Anabel Domenech, responsable d'enoturisme al Celler de Batea, aquest premi els ajudarà a donar-se més a conèixer. També és una mostra de la voluntat d'aquest treball pel territori, per mostrar el patrimoni, i «per posar en valor l'esforç dels pagesos que van aixecar la cooperativa».

En aquest sentit, la responsable afegeix que valoren molt positivament el premi, un reconeixement a «aquest camí que vam començar fa tres anys, apostant per l'enoturisme. És un senyal que ho estem fent bé, que estem fent una bona feina i que aquest és el camí a seguir».

L'experiència guanyadora consisteix en una visita guiada al celler amb tast de vermut i menjar maridatge amb vins D.O. Terra alta al Restaurant Miravall també de Batea.

Més experiències

El Celler Cooperatiu ofereix altres propostes que posen en relleu el patrimoni històric de la zona, com el celler, fortificacions o nuclis urbans històrics que es visiten amb l'acompanyament d'un guia expert en la matèria. Tots els caps de setmana hi ha aquestes activitats que inclouen tastos de vi de diferents varietats de raïm, però posant èmfasi en la garnatxa blanca, un dels fruits amb més prestigi de la zona. En les dates assenyalades, s'intenten fer propostes temàtiques.

Totes les activitats es poden consultar i reservar al web del Celler Cooperatiu de Batea. També es pot seguir el celler a les xarxes socials, on a més d'informar també s'organitzen sortejos.

N. S.
BATEA

El binomi vi-patrimoni s'ha consolidat com un dels reclams turístics més importants de la Terra Alta. Molts cellers i empreses d'experiències turístiques tenen una gran oferta que han anat perfeccionant i diversificant, sempre mantenint la qualitat com a una de les principals característiques.

Precisament, el Celler Cooperatiu de Batea ha estat recentment reconegut amb el premi Vinari a la millor experiència enogastronòmica. Els prestigiosos premis especialitzats en vi van destacar la Visita Gourmet Plus, una proposta que permet conèixer el celler, inaugurat als anys seixanta amb un recorregut guiat i un tast tant de productes enològics com agroalimentaris. El jurat va valorar especialment de manera positiva la proposta per les sinergies que fa amb la restauració local.



Tast de vins i la degustació de productes locals formen part de la proposta guanyadora del Celler Cooperatiu de Batea. FOTO: CEDIDA

