

EL PINELL DE BRAI ■ ELS PROPIETARIS DE L'HOTEL VILLA RETIRO DE XERTA TRANSFORMEN LES INSTAL·LACIONS DEL CELLER MODERNISTA

## La Catedral del Vi esdevé un centre enogastronòmic pioner a l'Ebre

La renovada agrobotiga i el circuit turístic ja estan en funcionament i el nou restaurant ho farà el proper abril

A. CARALT

Els propietaris de l'hotel Villa Retiro i del restaurant El Torreó de l'Índia de Xerta (amb una estrella Michelin), els germans Joaquim i Francesc López, han iniciat la seva nova aventura empresarial a la Terra Alta, reconvertir les instal·lacions del celler modernista del Pinell de Brai –coneguda com la Catedral del Vi– en un modern centre enogastronòmic pioner a les Terres de l'Ebre capaç d'atraure milers de turistes i visitants a l'any.

L'ambiciós projecte fou presentat públicament fa mig any i ara només queden poques setmanes perquè totes les instal·lacions estiguin operatives en la seva totalitat, amb una inversió programada de 400.000 euros.

Ara per ara s'ha completat la remodelació de l'agrobotiga que oferirà el vi i oli elaborat al celler, la rehabilitació d'algunes zones pendents de l'edifici dissenyat per Cèsar Martinell a principis del segle XX i l'habitació d'un circuit turístic, que ha rebut ja més de 1.000 visites.

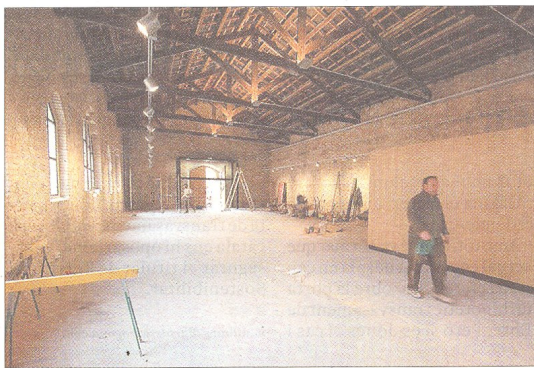
### 150 comensals

El proper mes d'abril obrirà al públic una de les apostes estrella de l'oferta, un restaurant per a 150 comensals a la rehabilitada sala de les olives.

En un inici obrirà exclusivament els caps de setmanes i els dies laborables en cas de visita de grups. La cuina serà diferent de l'oferta al restaurant d'estrella Michelin. «Apostarem per una cuina popular basada en les carns



L'empresari Joaquim López, a la renovada agrobotiga del celler modernista. FOTO: JOAN REVILLAS



L'antiga sala de les olives de la Catedral del Vi es transformarà en un restaurant per a 150 comensals. FOTO: JOAN REVILLAS

i embotits amb bona presentació de qualitat», detalla Joaquim López al *Diari*. El client podrà escollir entre carta o menú.

Una segona obra pendent és l'arranjament de la sala del molí d'oli, que inclourà dins el circuit

guiat. L'objectiu dels empresaris és multiplicar el nombre de visites al celler de les 6.000 actuals fins a les 30.000 en els pròxims cinc anys.

Per assolir aquest espectacular creixement, els germans Ló-

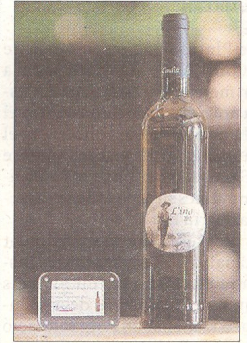
pez disposen del compromís verbal de tres principals operadors turístics russos d'oferir el producte turístic als clients que anualment visiten la Costa Daurada. «Tenim un compromís verbal, ara per ara som expectatives que hem de veure si es compleixen», assenyala.

**Joaquim López**  
Empresari

pez disposen del compromís verbal dels tres principals operadors turístics russos d'oferir el producte turístic als clients que anualment visiten la Costa Daurada. «Tenim un compromís verbal, ara per ara som expectatives que hem de veure si es compleixen», assenyala.

L'obra de Martinell, deixeble de Gaudí, es va començar a construir el 1917 i es finalitzà cinc anys després. És un dels cellers modernistes més rellevants de Catalunya.

L'APUNT



'L'Índia blanc 2012' ha obtingut 90 punts 'parker'. FOTO: J.R.

### Dues apostes per als vins de la DO Terra Alta

■ Els germans López han apostat també amb força pels vins de la DO Terra Alta. L'any 2010 van crear el celler Pagos de Hibera i elaboren quatre vins, blancs i negres, a les instal·lacions del Celler Josep Vicens de Gandesa.

Un d'aquests vins, *L'Índia blanc*, elaborat amb garnatxa blanca, ha obtingut 90 punts dins la llista dels millors vins que elabora anualment un dels crítics de vins més influents del món, Robert Parker.

Ara la nova aposta és Modernista, la marca dels vins que s'elaboraran al celler modernista amb el raïm procedent dels socis. En el termini de dues setmanes s'iniciarà el procés d'embotellament de 35.000 ampolles de vins blancs i negres amb predomini de la varietat autòctona de la Terra Alta.

Parker ha puntuat un total de 21 vins de la DO Terra Alta per sobre dels 90 punts, dos d'ells amb 94 punts.