

TERRA ALTA ■ ÉS UNA INICIATIVA DE LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN I DEL CONSELL COMARCAL, AMB L'AJUDA DEL SERVEI PÚBLIC D'Ocupació

La Terra Alta crearà una ruta del vi per potenciar l'enoturisme

El primer pas serà crear una taula de treball amb la representació de cellers, hotelers, restauradors i l'Administració

MARINA PALLÁS CATURLA

La Ruta del Vi de la Terra Alta, tot i que encara es troba en una fase embrionària, serà aviat una realitat per tal de posicionar la comarca entre les destinacions enoturístiques de tot el món. Es tracta d'una iniciativa entre la Denominació d'Origen de la Terra Alta, el Consell Comarcal i el Servei públic d'Ocupació de Catalunya, que subvenciona part de l'acció en el marc dels Programes de suport al desenvolupament de les comarques.

Tal com explica al *Diari* el president de la DO Terra Alta, Joan Arrufi, «la clau és unir esforços entre la DO, el Consell i el SOC per tirar endavant el mateix projecte i obrir una ruta del vi». Arrufi explica que dinamitzar i millorar l'enoturisme a la comarca, amb el gran potencial que té, ha sigut una prioritat des que va arrencar la nova junta actual de la DO. «Ja havíem fet treballs previs i es tracta de, no només l'enoturisme, sinó tota una dinamització del territori», detalla.

Ara per ara, s'està començant a fer una recerca entre els cellers que participaran en aquesta ru-



Imatge de vinyes a primer terme i el poble del Pinell de Brai, al fons. FOTO: JOAN REVILLAS

ta del vi i s'estudiarà quina és l'oferta de cadascun d'ells: més adreçat a les famílies, a grups, a *wine lovers*... L'objectiu és recopilar una sèrie d'informació que es plasmarà en un catàleg que recollirà, d'una forma clara per al visitant, tota l'oferta enoturística de la Terra Alta.

Però, com apunta Arrufi, el més destacat d'aquests primers passos de la futura ruta del vi no és aquest catàleg, sinó la propera formació d'una comissió o taula de treball amb la representa-

ció de tres pilars bàsics: els cellers, el turisme (els restauradors i els hotelers) i l'Administració (ajuntaments o Consell Comarcal).

«L'objectiu d'aquesta taula sectorial sempre serà buscar el benefici comú dels terraltins. Hem de mirar pel bé de tots», valora el president. Dels 40 cellers embotelladors de la Terra Alta, el projecte de la ruta del vi ha arrencat per ara amb 19. «Però es-tem en una fase embrionària i la idea és fer un projecte molt in-

clusiu, si no, no té cap sentit», detalla Arrufi.

La Rioja Alabesa com a model

Aquesta ruta serà una forma d'aproximar el visitant a tots els actius a l'entorn del vi de la comarca i comptarà amb dos característiques clau: la claredat i facilitat per al visitant i l'excel·lència de tots els productes que allà s'hi oferiran. El president afirma que seria positiu tenir, de cara al 2018, part del projecte avançat o parcialment en marxa, ja

que coincidirà amb què la DO Terra Alta serà la seu del reconegut concurs internacional Grenaches du Monde.

Fa uns dies el Consell Comarcal va organitzar una de les primeres jornades per presentar els resultats del projecte d'estructuració d'aquesta futura ruta del vi. També es va donar a conèixer, com a exemple de bones pràctiques, el model de gestió de la Ruta del Vi de la Rioja Alabesa i es va convidar Juanma Lavín, membre d'aquesta junta.

L'APUNT

El vi oficial de Gadesa, el de l'Escola Agrària

■ Per una altra banda, l'Ajuntament de Gadesa i l'Escola Agrària del municipi han arribat a un acord a través del qual el centre proveirà l'Ajuntament d'un vi elaborat amb raïm de la varietat garnatxa blanca per l'Escola Agrària perquè l'Ajuntament l'utilitzi per a les seues atencions protocol·làries del consistori. Es pretén així posar en valor la qualitat del vi de Gadesa i el nivell dels productes elaborats per l'Escola Agrària.

Divendres va presentar-se el vi L'Autèntic al Casal de la Joventut i es va donar a conèixer també el disseny de l'etiqueta, obra de la jove gadesana Laia Domènech.