

El celler modernista de Pinell de Brai serà un centre turístic i enològic

Els responsables de l'hotel Villa Retiro de Xerta han signat un acord amb la Cooperativa per gestionar l'edifici

M. MILLAN

El celler modernista de Pinell de Brai, conegut com una de les catedrals del vi, serà l'eix d'un nou projecte empresarial per desenvolupar l'enoturisme a la Terra Alta i el conjunt de les Terres de l'Ebre. Està impulsat pels germans Joaquim i Francesc López, responsables de l'hotel Villa Retiro de Xerta i del restaurant El Torreó de l'Indià (amb una estrella Michelin), els quals han signat un conveni amb la Cooperativa del Pinell per a la gestió de les instal·lacions durant vint anys, període durant el qual donaran sortida també a la producció d'olives i raïm que hi aportin els 160 socis de l'entitat agrícola. Aquest conveni es farà efectiu a partir de l'1 de gener del 2014.

El projecte de la Catedral del Vi té tres vessants: la producció de vi i oli de qualitat, la gastronomia i el turisme. Així, el negoci s'estructurarà en quatre àmbits diferents, segons va detallar ahir Joaquim López. S'oferiran visites turístiques a les instal·lacions; hi haurà una oferta de restaurant per a grups nombrosos, amb zona de cates de vi i oli; i la producció d'unes 45.000 ampelles de vi i fins a 40.000 litres d'oli anuals, així com l'obertura d'una agrobotiga, on es vendran aquests i d'altres productes típics de les Terres de l'Ebre.

L'objectiu és que el celler cooperatiu del Pinell passi dels 6.000



L'empresari Joaquim López, a l'interior del celler de Pinell de Brai, ahir. FOTO: JOAN REVILLAS

L'APUNT

Monument de l'any 1922

■ El celler modernista de Pinell de Brai és obra de Cèsar Martinell, deixeble d'Antoni Gaudí. Està considerat una de les catedrals del vi, edificis agraris de gran rellevància que es van aixecar a Catalunya a principis del segle XX. En concret, el de Pinell de Brai es va començar a construir el 1917 i es va acabar el 1922. Aquest gran edifici, amb el seus dipòsits i trulls, tenia capacitat per produir un màxim de 2,5 milions de litres de vi. Actualment, la producció es limita a uns 15.000. L'objectiu dels germans López és arribar, amb aquest nou projecte, a elaborar unes 45.000 ampelles.

visitants que té actualment a més de 30.000 en els pròxims cinc anys. Per aconseguir-ho, els impulsors ja han iniciat converses amb diversos operadors turístics i estan a punt de signar un acord amb un important agent rus. Així, a més de la visita a les instal·lacions, s'oferiran rutes pel territori, amb activitats com ara la navegació fluvial o la visita a les Coves Meravelles de Benifallet.

Aquests emprenedors han previst una inversió inicial de 400.000 euros per, entre altres, posar en funcionament el molí d'oli tradicional de la cooperativa (amb fins demostratius, no de producció efectiva), la rehabilitació d'algunes zones pendents i preparar un circuit de visites, que inclourà també activitats com ara un túnel de les aromes, segons va destacar Francesc López, ahir en la presentació del projecte. La

seva previsió és crear entre 20 i 35 nous llocs de treball.

Vi de la DO Terra Alta

La producció de vi serà una ampliació de l'activitat ja iniciada

També es faran càrrec de la producció dels socis de la Cooperativa, per fer vi i oli

pels López l'any 2010 a Gandesa, amb la Bodega Pagos de Híbera. El seu objectiu és impulsar els vins elaborats amb la garnatxa blanca, la varietat més característica de la Terra Alta.

■■■■

mmillan@diaridetarragona.com