

el clima y las variedades de uva hacen que los vinos elaborados en Catalunya sean variados entre ellos, pero con un denominador común: productos de calidad gracias a la dedicación y el afán de superación de los productores y elaboradores». Un esfuerzo que saben reconocer los consumidores y que, según el Institut Català de la Vinya i del Vi, ha propiciado que «el vino sea uno de los productos estrella para el consumidor, que valora el trabajo que hay detrás de cada botella y quiere conocer todas sus propiedades».

En la provincia, muchas bodegas han conseguido cosechar numerosos éxitos a nivel nacional e internacional, y ser una referencia para los consumidores que no pierden detalle de publicaciones como la *Guía de Vins de Catalunya*, la *Guía de Vinos Gourmets*, la *Guía Peñín de los Vinos de España* o la *Lista Parker*. Sobre el consumo de vino, Joan Miquel Canals, opina que «también existe un consumidor que prefiere beber menos pero vinos de más calidad». «Bajo esta perspectiva, para estos consumidores el precio deja de ser un objetivo, aunque también hay que lograr que la gente que no bebe vino descubra este mundo».

#### Valor añadido

Para el decano de la Facultat d'Enologia de la URV, la riqueza vinícola de la demarcación pasa también por «embotellar todo aquello que pueda diferenciar unos vinos de otros». Una tendencia que, más allá de centrarse en las variedades de uva, también pasa por aprovechar el turismo que visita el territorio y abrirse a nuevos mercados emergentes.

Las experiencias enoturísticas en la provincia se han convertido en el mejor compañero de viaje de cada vino. Propuestas que hacen de la experiencia y la trayectoria de las bodegas un reclamo para atraer a todo tipo de amantes del mundo del vino, además de los enamorados del paisaje, la naturaleza, la cultura, el patrimonio y la tradición.

## Aceite de olivos milenarios, un tesoro líquido exclusivo

Desde la Mancomunitat de la Taula del Sénia destacan que «se trata de un alimento único que no se puede replicar en ningún lugar del mundo»

S. F.  
TARRAGONA

La demarcación es un territorio privilegiado en alimentos como el aceite y que da lugar a espectaculares paisajes que permiten admirar olivos milenarios convertidos en todo un atractivo y en la base de un alimento de alta calidad. Explica la gerente de la Mancomunitat de la Taula del Sénia, M<sup>a</sup> Teresa Adell, que «el año pasado la producción de aceite certificado de olivos milenarios fue de unos 8.000 litros, una cifra que este año se espera que sea inferior».

La herencia de los olivos milenarios, que se concentran en el territorio del Sénia, va más allá. «La repercusión en el territorio es indudable porque disponemos de un alimento único que no nos pueden replicar en ningún lugar del mundo. Los olivos milenarios dan al aceite una autenticidad exclusiva», afirma la gerente de la Mancomunitat de la Taula del Sénia.

En este sentido, M<sup>a</sup> Teresa Adell destaca que «el aceite también, por su excelente calidad, ha servido para dar mayor prestigio al sector oleícola del territorio». Desde la Mancomunitat de la Taula del Sénia también recalcan que en el camino hacia la excelencia ha tenido un papel destacado, en palabras de M<sup>a</sup> Teresa Adell, «la formación, la asistencia



Imagen de un olivo milenario en la zona de Ulldescona. FOTO: JOAN REVILLAS

técnica y los molinos que han contribuido a mejorar la calidad de producto».

En términos comerciales, la producción de aceite de olivos milenarios ha servido «de punta de lanza para que las cooperativas y los molinos puedan introducir otros aceites en otros mercados, es decir, para comercializar otros aceites virgen extra y monovarietales en otros países».

Para M<sup>a</sup> Teresa Adell el futuro de este producto gourmet está garantizado. «Más allá de los propietarios interesados en poder aprovechar los olivos milenarios para la producción de aceite, cabe destacar el trabajo de quienes se dedican a la recuperación de fincas de olivos milenarios, y que hasta el momento estaban abandonadas». El consumidor es el máximo beneficiario de esta

cultura de respeto y preservación de la agricultura y el paisaje. «El consumidor valora principalmente dos aspectos: la excelente calidad del aceite y, por otro lado, el alto valor sentimental, porque piensa que consume un aceite que está elaborado a partir de un ser vivo que tiene más de 1.000 años», concluye la gerente de la Mancomunitat de la Taula del Sénia.