

?La Conca de Barberà té ganes de distingir-se i de diferenciar-se?

Entrevistem a Lluís Tolosa i Nico Planell, autors de la guia d'enoturisme de la regió del trepat i abordem amb tots dos les oportunitats que s'obren al sector després de la pandèmia.



Lluís Tolosa i Nico Planell. | Tomàs González.

El sociòleg **Lluís Tolosa** és una de les veus més autoritzades en enoturisme a l'Estat espanyol. Acaba de publicar la seva sisena guia d'enoturisme, centrada en la Conca de Barberà. Comparteix l'autoria de l'edició amb **Nico Planell**, tècnic en enoturisme i llicenciat en Història de l'Art: "Qualsevol cosa que es digui sobre el llibre, ell ha d'estar per davant meu", adverteix amb generositat Tolosa. Han estat 9 mesos d'immersió a la regió tarragonina del trepat resseguint agrotigues, allotjaments, restaurants, cellers i vins, però també navegant per informació poc explorada com els primers indicis de la cultura del vi a la Conca: "Els jaciments que aporten informació són la necròpolis de Milmanda a Vimodí i Poblet, les coves de l'Espluga de Francolí i el jaciment del Pla de Santa Maria a Montblanc", s'escriu a la guia, després que els autors s'hagin entrevistat amb els arqueòlegs Raimon Graells, Raúl Balsera i Samuel Sardà. També donen veu a l'historiador Joan Fuguet: "Els jaciments ibers i romans de la Conca ja mostren objectes de terrissa, vidre i ceràmica que eren utilitzats per al servei, el consum i el transport dels vins".



Portada del llibre 'Guia d'Enoturisme de la Conca de Barberà'. Foto: Tomàs González.

Després d'una introducció ben documentada, la guia presenta 73 llocs per gaudir del turisme del vi i 160 vins i caves recomanats, que van més enllà de l'univers del trepat. Alguns, puntuats amb cinc asteriscs destacant-ne la seva excepcionalitat. Una setmana després de la presentació, ja s'han venut 1.500 dels 2.000 exemplars. "Sentir que en algun lloc fas una feina rellevant", dirà Lluís Tolosa per referir-se a com han acollit a la regió la guia. Satisfet per haver despertat interès per la Conca, pronostica que és una de les denominacions d'origen catalanes emergents que té moltes coses a dir en matèria de paisatge, turisme, història i cultura. "Amb la guia hem redescobert el món rural des del punt de vista del paisatge, hem constatat una revitalització amb joves elaboradors que fan vins frescos, divertits i desacomplexats, que el trepat té múltiples formes enològiques i que hi ha un nombre creixent de cellers que elaboren *vi natura*", explicarà Lluís Tolosa. "També prens consciència de l'abandonament del patrimoni, de la dificultat del cooperativisme per sobreviure i de la referència que ha significat el viver de celleristes de Barberà de la Conca", continuarà detallant. Inclouria la Conca de Barberà en el bàndol de denominacions d'origen que ell anomena "del bon ambient": "Es respira companyonia, bon ambient, calma sentiment de pertinença i això és clau per afrontar els reptes de futur", dirà. Hi ha també un relleu generacional que s'observa en cellers referents com el de Carles Andreu o Josep Foraster i nous projectes com Mas de la Pansa amb una extraordinària qualitat enològica que apunten la denominació d'origen.



Lluís Tolosa i Nico Planell. Foto: Tomàs González.

No només pel seu talent sinó també per les seves arrels, Tolosa ha comptat amb Nico Planell per fer realitat aquesta nova guia d'enoturisme. El seu rebesavi era de l'Espluga de Francolí i la seva tieta-àvia té una casa a Barberà de la Conca. Des de fa anys observa aquesta regió i ara s'hi ha pogut submergir definitivament per escriure-la: "És desconeguda, tranquil·la i bonica. Amb ganes de preservar el passat, de distingir-se i diferenciar-se. Hi ha una relació molt antiga amb la cultura del vi i hi conviuen projectes molt diversos, des dels cooperatius als més emergents que han nascut sota l'empara del viver. Hi he trobat persones obertes i hospitalàries i molt generoses entre elles". Planell destaca el vincle teixit entre els elaboradors de vi de la Conca de Barberà, la solidaritat que es professen i està convençut que lliga amb el fet d'haver estat bressol del cooperativisme a tot l'Estat espanyol, amb el primer celler cooperatiu alçat el 1894 a Barberà de la Conca. I diu: "A nivell patrimonial i paisatgístic és una zona molt interessant, autèntica i amb molt de potencial, però fins ara ha tingut poca projecció". Revertir aquesta situació és també una de les intencions de la guia i més ara que la societat torna a posar l'accent en els productes de qualitat i proximitat. "100 anys després de la primera unió de pagesos, la Conca torna a ser pionera creant el viver de celleristes on han crescut nous productors que posen en valor el paisatge i les varietats; que són innovadors però que estan empeltats en la tradició. M'agrada citar la frase que es llegeix al **Museu de la Vida Rural de l'Espluga** que diu: *Per saber cap a on anem, hem de saber d'on venim*". "És una guia divulgativa, no de promoció, però tampoc pensada per al *wine lover*. És per al públic que està interessat a moure's i a descobrir nous vins i racons. És una guia de viatge, que és un gènere poc habitual. I és tremendament simple", resumeix Lluís Tolosa. Però molt ben treballada en fons i forma, amb visites i textos personalíssims per a cada protagonista.

L'enoturisme a la post-pandèmia



"Si abans de la pandèmia ja teníem un boom, ara podem parlar d'un post boom. No només a Catalunya, sinó a tot arreu, també ho he observat a la Rioja, al Somontano... Els cellers estan vivint la millor temporada de la seva història i en alguns casos hi ha fins i tot *overbooking*", explica Lluís Tolosa. El sector per al que escriu i educa - és professor a l'**Escola d'Enoturisme de Catalunya**- viu un moment d'eufòria que haurà de saber gestionar en endavant per assegurar la seva sostenibilitat. "Un dels reptes principals serà la segmentació de públics", indica Tolosa. I afegeix: "Els cellers han de tenir clar quin tipus de públic volen i com de preparades estan les seves instal·lacions per acollir-los". Reconeix que hi ha diferents criteris per destacar casos d'èxit en matèria d'enoturisme i sense dir noms recorda que hi ha cellers que han estat pioners en l'obertura de *wine bars*, altres a tenir una oferta integrada d'allotjament i restaurant, i els que marcaran un abans i un després són els que han pensat i edificat des de zero l'espai i la dimensió de l'enoturisme.

Superat l'escull de la formació en enoturisme gràcies a la tasca de l'Escola de Catalunya situada a Vilafranca, el proper repte és consolidar una doble escala professional i salarial. Nico Planell és el president fundador de l'**Associació de Guies i Tècnics d'Enoturisme de Catalunya** (AGITEC), des de la qual es treballarà per diferenciar els dos perfils i consolidar un mínim salarial. "És un moment brutal, hi ha més d'una dotzena de cellers que em demanen professionals amb incorporació immediata", revela Lluís Tolosa. El boom de l'enoturisme fa que hi hagi una demanda creixent d'especialistes en aquesta matèria però casar oferta i demanda encara és complicat en un sector emergent que s'està estructurant, amb topalls salarials i concentració d'hores en festius i caps de setmana. Si es resol en el curt termini, el sector demostrarà la seva maduresa.