

Barcelona, capital de l'enoturisme i del vi

El sociòleg, escriptor i especialista en enoturisme Lluís Tolosa (Barcelona, 1968) acaba de publicar la 'Guia d'Enoturisme de Catalunya' coincidint amb el premi Best Wine Tourism Book in the World 2018 que li han atorgat als Gourmand Awards a la Xina pel seu llibre anterior: 'Màrketing del enoturismo'.



"Barcelona és la gran capital d'un gran país de vins. Catalunya s'ha de promocionar com una gran destinació enoturística europea. Així ho hem d'entendre els catalans. Així ho hem d'explicar al món».

Després d'un manual de bones pràctiques, Tolosa publica ara un volum inspirador i incitador que fixa la seva mirada en Barcelona primer i en els territoris de vi que li són més immediats després, destacant-ne les iniciatives enoturístiques més valuoses, que estan en xarxa a través de rutes i/o associacions. En total, 218 cellers, 166 restaurants, 70 allotjaments, 51 visites culturals del vi, 93 enoteques i 62 visites turístiques, perquè l'enoturisme va molt més enllà de l'estricta visita i tast al celler.

«La meua idea inicial havia estat fer un llibre d'enoturisme de cada denominació d'origen, però vaig veure que algunes no tenen musculatura per tenir-la i he avançat amb un volum integrador que posi en valor el conjunt de l'oferta enoturística del país», explica Tolosa. Ens reunim el cap de

setmana que el llibre es distribueix a preu promocional amb *La Vanguardia*, al quiosc. Aquesta setmana, ja es pot trobar a les llibreries i botigues especialitzades de tot el país. L'autor del mític article «Catalunya no és Califòrnia» escrit l'any 2008 ha editat 6000 exemplars de la nova guia i per primera vegada reuneix, més enllà del patrocini, el suport de totes les instàncies que convergeixen en la promoció de l'enoturisme a Catalunya. Una foto fixa de la potència que hi ha al sector, però massa poc sincronitzada. La guia s'editarà en els propers mesos en anglès, castellà i francès.



Portada de la 'Guia d'enoturisme de Catalunya' de Lluís Tolosa. Foto: Ruth Troyano.

«A vegades penso que he estat una mica visionari. Aquesta guia arriba en el moment adequat perquè el país està estructurat enoturísticament i el llibre també ha ajudat a què així sigui», comentarà. «Fins ara no hi havia gaire interlocució i molta duplicitat d'informació, i ara s'entra en una

nova etapa», afegeix Lluís Tolosa. «Les guies de l'Empordà, d'Alella i del Pla de Bages han estat guies més d'autor, més personals. Ara el criteri ha estat un altre: he contactat amb les rutes del vi i he respectat les iniciatives de cada territori i les sinèrgies que s'han creat o s'estan creant. També incentivant-les», explica. I afegirà: «Crec que el canvi en la metodologia era necessari. Abans hi havia introduït més valoracions personals. Ara he passat a observar la realitat. I fruit d'aquest treball veurem com es mouen els agents en regions de vi com la Conca de Barberà i el Pla de Bages. S'hi estan posant les bases per crear les rutes del vi. També a la Terra Alta».

«L'Eixample és el paradís del vi a Barcelona»

La «Guia d'Enoturisme de Catalunya» l'obre un capítol innovador dedicat a la ruta del vi de Barcelona ciutat. «És una ruta urbana totalment innovadora. I està situada a l'inici expressament perquè Barcelona és un gran forat negre per al consum de vi català i a la vegada és el punt de partida de l'enoturisme. Al voltant seu, en 1 hora, hi ha 300 cellers i en 2h, 600, però la ciutat mateixa ofereix fins a 180 establiments on gaudir del vi i ho hem fet visible amb un mapa que posa en evidència que l'Eixample és el gran paradís del vi», comenta satisfet Tolosa. Hi ha inclòs nombroses iniciatives però en destaca l'ampli ventall d'espais de tast - wine bars -, iniciatives com els Hotels amb DO i les vinyes de Barcelona a Can Calopa de Dalt (<http://www.gastrotalkers.com/magazine/post/videb>) amb la gestió de la Cooperativa l'Olivera. «Hem de fer veure al lector que Barcelona és la capital d'un país de vi, que té moltes propostes a dins seu i al voltant i que a més a més conèixer-les i practicar-les ajudarà a esponjar turísticament la ciutat», recorda l'autor.



Interior de la 'Guia d'enoturisme de Catalunya' de Lluís Tolosa. Foto: Ruth Troyano.

Una vegada més, Lluís Tolosa alerta de la sostenibilitat de l'enoturisme. «Va ser el professor Damià Serrano qui em va explicar que Napa, a Califòrnia, ha entrat en fase de col·lapse i aquesta idea l'he incorporat a Catalunya, com a advertiment, perquè el turisme també pot ser un monstre per al sector del vi. Sí que genera oportunitats laborals i identitat cultural, però pot convertir-se en un parc d'atraccions, cosa que ningú no desitja. Si hi ha el risc, cal dir-ho. Perquè un celler en risc de saturació pot deixar de ser interessant en 3 anys. Hem de crear una proposta enoturística sempre de qualitat per sobre de tot. Menys és més», recordarà.

Després de mesos de dedicació gairebé en exclusiva al nou llibre, Lluís Tolosa respira més tranquil i satisfet. Conscient que ara comença una nova etapa, la de donar a conèixer el seu contingut per a la qual s'ha reservat les properes setmanes. A la satisfacció pel nou llibre on, per cert, puntua amb 5 estrelles les experiències imprescindibles del país (amb una estrella verda al final com a advertència de què la proposta és un MUST), s'hi suma l'haver rebut un premi tan important com poc transcendent als mitjans de comunicació catalans. «És el premi més important de la meua vida, fruit de l'especialització en enoturisme. Els *Gourmand Awards* (<http://www.cookbookfair.com/index.php/gourmand-awards/winners-2018>) són els millors guardons del món per a publicacions de gastronomia». Coincidim en què si hagués estat a La Rioja, la premsa escrita i l'audiovisual n'aniria plena. Aquí encara ens costa donar valor al sector del vi i de l'enoturisme i a les persones que el pensen, el reflexionen i encomanen passió. Per això és tan important que la seva veu sigui escoltada com ho ha estat també la seva proposta d'alçar a Barcelona la *Catalan Wine House*. Hi hauria d'haver un espai que li fes justícia.