

viajar



Enoturismo



Cómo descubrir el

Disfrutar de la época de la vendimia, pasear entre viñedos o visitar bodegas son algunas de las experiencias que ofrece el Priorat

SILVIA FORNÓS @SILVIAFORNOS

Experiencias para vivir y sentir. El interés por el enoturismo crece año tras año entre los amantes confesos del mundo del vino y también entre los enamorados del paisaje, la naturaleza, la cultura, el patrimonio y la tradición. El Priorat es un territorio que se deja querer por miles de turistas cada año, que buscan tranquilidad y descanso rodeados por hectáreas de viñedos.

«Los visitantes que acuden al Priorat lo hacen para disfrutar de una experiencia en un entorno vitivinícola y esto nos obliga a todos los agentes implicados a complementarnos», asegura el presidente de la asociación Prio-

rat Enoturisme, Enric Calvo. El Priorat abre las puertas de sus bodegas, restaurantes, hoteles, casas rurales, etc. La recompensa para la región y otros rincones enoturísticos es que cada vez los turistas gastan más y permanecen más tiempo disfrutando de la experiencia.

Así lo confirma el Informe sobre la Demanda del Turismo del Vino presentado por la Asociación Española de Ciudades del Vino (Acevin). El gasto medio de los enoturistas ha aumentado un 8,5% en las Rutas del Vino de España, situándose en los 156,6 euros diarios, con una estancia media que pasa a ser de 2,65 días. El enoturismo goza de buena salud en el Priorat porque 'bebe' de la

excelente y excepcional calidad de sus vinos. «La capacidad de la comarca por ofrecer un enoturismo de calidad debe ser directamente proporcional a la calidad que se le reconocen a sus vinos, y también debe ir acompañada de la excelencia de los establecimientos», afirma Enric Calvo.

Experiencias reales

La trayectoria del Celler Masroig en el sector del enoturismo es relativamente reciente. «Lo primero que hicimos fue adaptar las instalaciones de la bodega, y abrir los antiguos trullos subterráneos de 1917 para que se pudieran visitar, además de crear una sala de catas para clientes y visitantes, etc.», detalla Eulàlia Roca, jefa

de exportaciones. La experiencia de la bodega ha crecido desde entonces, tanto en actividades como en visitantes.

«Las propuestas enoturísticas, y también las oleoturísticas, incluyen desde una visita a la bodega o el molino de aceite durante todo el año, hasta pasear por los viñedos en bicicleta, maridajes, etc.», detalla la responsable. Una de las que más éxito tiene es *Viu la Verema*, que propone en plena época de la vendimia visitar una finca para que los turistas vivan y vean donde nace el vino que consumen.

«El enoturismo nos permite abrir las puertas del Celler Masroig y que los turistas conozcan nuestra historia y nuestra filo-

sofía a la hora de elaborar vinos», afirma Eulàlia Roca.

Esfuerzo y trabajo

Gemma Peyrí dirige el establecimiento rural Mas Ardèvol (Porrera). A sus espaldas tiene más de tres décadas de experiencia y ha sido testigo de la evolución que ha sufrido el enoturismo en todo este tiempo. «Alojamientos y restaurantes se han profesionalizado de la mano del mundo del vino, lo que ha sido fantástico», asegura. La misma reconoce el esfuerzo. «Los establecimientos que hace décadas que abrimos, así como los más recientes, han ayudado a recuperar el patrimonio de muchos pueblos pequeños de la comarca. Desde en-