

**POLS
ECONÒMIC**
**Entre 100 i 1.200
euros**

■ És car fer enoturisme? Depèn, hi ha preus per a tots els gustos. Un cap de setmana a l'hotel Villa Engràcia de l'Espluga de Francolí, amb la possibilitat de visitar mitja dotzena de cellers de la DO Conca de Barberà, té un preu mínim de 129 euros per a dues persones, incloses les dues nits. Dormir en un hotel de luxe al Priorat, fer una visita amb guia i conductor privats a tres, quatre o cinc cellers, dinar i sopar pot costar entre 600 i 1.200 euros al dia per parella, segons els serveis inclosos. Aquest és el preu dels viatges que organitza l'agència Epicurean Ways, que es dirigeix sobretot al visitant nord-americà. Si es tracta d'un grup nombrós, el cost pot reduir-se fins als 300 euros. De la seva banda, l'agència Viavinum ofereix preus que comencen des dels 175 euros per persona i que també es van enfilant segons els extrems. "No hem notat una disminució de clients amb la crisi, però sí que els clients demanen hotels més barats", diu la directora, Ana Saldaña.



VICENÇ LLURBA

La Noelia i en Miquel escolten atents les explicacions de la propietària Mariona Rendé, del celler Rendé Masdú, de l'Espluga de Francolí

Enoturisme a l'alça

Les rutes del vi de la denominació d'origen Conca de Barberà es consoliden com a destí de cap de setmana

MARIA F. NOGUERA
L'Espluga de Francolí

Dissabte al matí. Un remolc arriba carregat de raïm de la varietat cabernet sauvignon i el descarrega al celler Rendé Masdú de l'Espluga de Francolí. "Heu tingut molta sort de fer avui la visita, perquè avui veremem i això passa pocs dies l'any", diu la propietària, Mariona Rendé, a una parella que ha vingut a fer una visita guiada pel celler. La Noelia Benavent i en Miquel Ureña, de 30 i 35 anys respectivament, són de València però viuen a Segur de Calafell. S'han decidit a fer enoturisme per la Conca de Barberà per la proximitat amb la seva residència actual i, sobretot, per la possibilitat de combinar la ruta del vi amb la del Císter.

Com ells, desenes de persones visiten cada cap de setmana els cellers de la comarca per conèixer els secrets dels vins de la denominació d'origen Conca de Barberà. Sense anar més lluny, el cap de setmana passat una cin-

quantena de persones van contractar la ruta del vi que programa l'hotel Villa Engràcia de l'Espluga, que inclou l'entrada a diversos cellers de la zona. "Per a nosaltres, la temporada forta comença ara a la tardor i s'allarga fins al maig", explica una de les responsables d'aquest establiment ubicat a prop del monumental monestir de Poblet. El perfil tipus de l'enoturista de la Conca és el d'una parella jove i sense fills, provinent de Catalunya, València o l'Aragó.

"És una manera de fer turisme

L'agència de turisme dels EUA Epicurean Ways organitza un tast de vins a Poblet i al castell de Barberà

i aprendre coses", diu en Miquel després d'haver completat el recorregut pel celler, durant el qual atenia a les explicacions de Rendé; d'haver fet el pertinent tast de vins; i d'haver-se'n que-

dat unes quantes ampolles. Tot i la crisi, els cellers de la comarca han mantingut les visites i les vendes, explica la secretària tècnica de la DO, Elisabet Sáez. "D'alguna manera hi hem sortit guanyant, perquè els nostres vins són més barats que els del

Priorat i tenen una bona relació qualitat-preu", confirma la propietària de Rendé Masdú. Els preus d'una ampolla de la DO Conca de Barberà s'estenen en un ampli ventall que comença en els dos euros d'un vi de cooperativa fins als 25 d'algun reserva o

fins als 100 del Torres Gran Muralles.

La Conca és una destinació enoturística a l'alça. Fins i tot, els operadors estrangers s'hi comencen a fixar. L'agència nord-americana Epicurean Ways –ja experta en organitzar visites a la DOQ Priorat i a altres destinacions de la resta d'Espanya, encapçalats per la DOQ Rioja– ofereix des d'aquest estiu un paquet turístic que inclou dues nits a Altafulla i dues nits en un hotel de la Conca de Barberà, amb classes de cuina i visites i tasts de vins al monestir de Poblet i al castell de Barberà de la Conca. "La Conca té aquell encant d'allò que encara s'ha de descobrir", considera Jane Gregg, directora d'Epicurean Ways, després que aquest estiu quedés captivada per aquest territori.

A Tarragona, la DOQ Priorat segueix sent la destinació reina dels aficionats a l'enoturisme. "Nosaltres normalment treballem al Priorat, però com que fem viatges a mida, si ens demanen Montsant o Conca, també hi organitzem visites", diu la directora de l'agència Viavinum de Madrid, Ana Saldaña.●



VICENÇ LLURBA

Mariona Rendé explica els secrets del bon vi

Lumine
Restaurant



Cocina creativa con magnificas vistas al Mediterráneo

Menú Ejecutivo, 35€
(I.V.A. Incluido)
de martes a viernes al mediodía

