

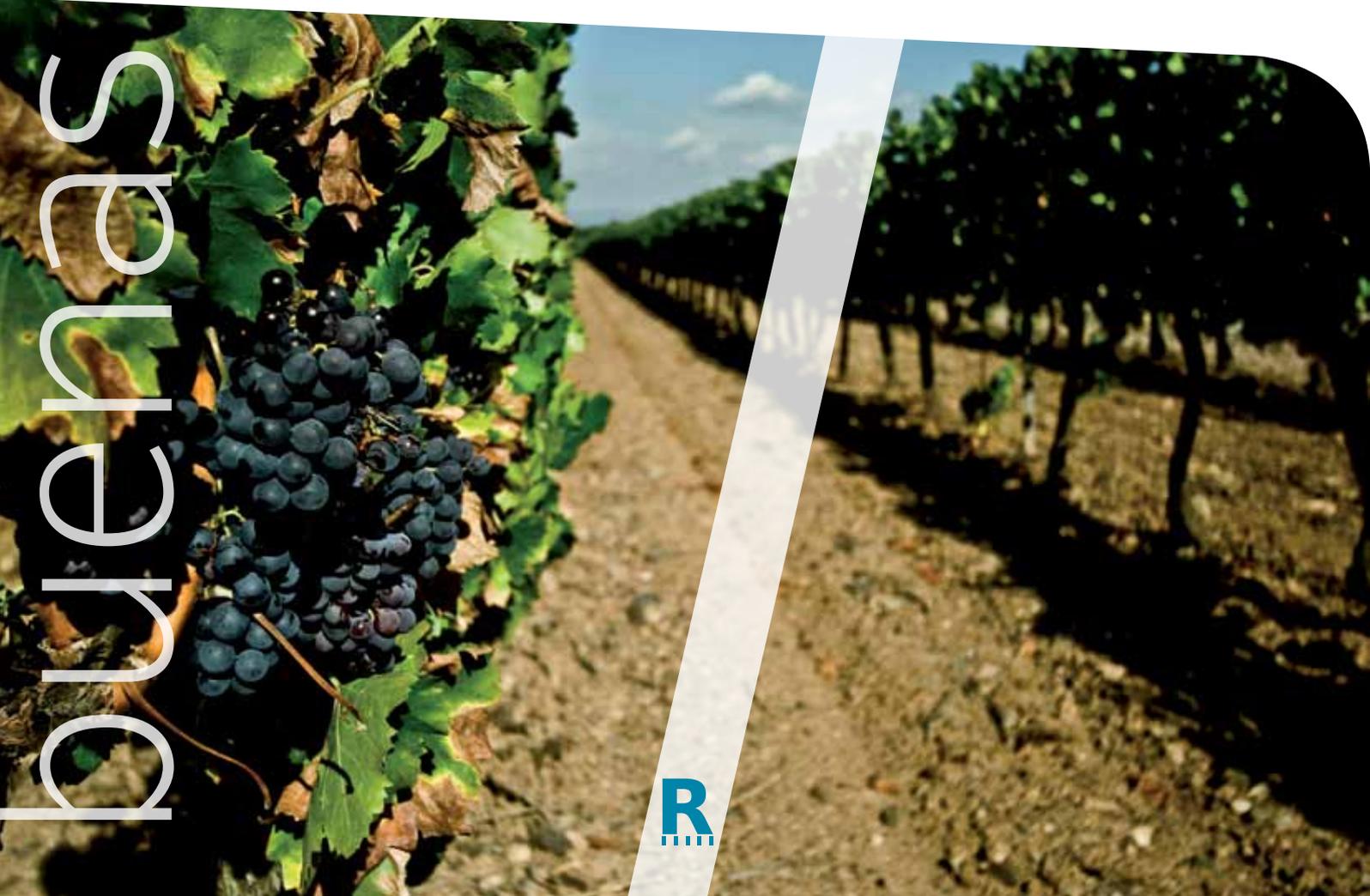
Esfuerzos compartidos para elaborar vinos de calidad en la Conca de Barberà

VIVERO DE EMPRESAS ELABORADORAS DE VINO

El municipio de Barberà de la Conca (Tarragona) acoge la sede de una de las cooperativas agrarias más antiguas de España, fundada en 1894. Estas instalaciones son hoy, gracias al proyecto promovido por el grupo de acción local (GAL) de la comarca y el Ayuntamiento de la localidad, el espacio donde siete pequeñas empresas elaboradoras de vinos de calidad sientan las bases de sus proyectos. Jóvenes agricultores y enólogos comparten gastos y maquinaria para sacar su negocio adelante.

La Sociedad Cooperativa Agrícola de Barberà de la Conca es, según diversas fuentes, la bodega cooperativa más antigua de España. Fundada en 1894 en el municipio de Barberà, las instalaciones estaban en desuso desde hacía ya muchos años. Los técnicos del GAL Conca de Barberà y del Ayuntamiento pensaron en reformar la nave y equiparla con la maquinaria necesaria para que pequeños elaboradores de vino de la zona pudieran introducirse en este mercado, obteniendo un mayor valor añadido por una materia prima que abunda en la comarca: el viñedo.

Tradicionalmente, en la Conca de Barberà ha habido numerosas cooperativas vitivinícolas cuyo negocio ha sido la producción de vino base para elaborar cavas. Este vino se vende más tarde a los grandes bodegueros del cava, que pagan precios bajos por el producto. Este tipo de producción, aunque proporcionaba unos ingresos estables, no permitía obtener un valor añadido suficiente a su materia prima.



Con el objetivo de ayudar a jóvenes emprendedores a iniciar su actividad en el mundo del vino, el proyecto *Viver de Cellaristes de la Conca de Barberà* ha conseguido poner a disposición de los agricultores de la zona unas instalaciones que permiten ahorrar costes y compartir esfuerzos en la elaboración de vinos de calidad. La “incubadora” de empresas está abierta a jóvenes agricultores y enólogos para que funden su primera sede, saquen su producto al mercado, abran enlaces comerciales e investiguen para mejorar su oferta.

Los bodegueros participantes reconocen que la organización empresarial del vivero es un “modelo a seguir” para las empresas que quieran empezar en el mundo del vino

El proyecto consistió en la instalación de cubas, barricas y demás maquinaria necesaria para la producción de vino. La inversión total fue de 450.000 euros, que principalmente procedieron de fondos Leader de la Unión Europea.

“Los viveristas pueden participar en el proyecto durante seis años (ampliables a ocho), tiempo suficiente para comprobar la viabilidad de su negocio”, relata Jordi Giné, técnico de Promoción Económica del Consell Comarcal de la Conca de Barberà. Los bodegueros pagan una renta en función de los kilos que vendimian, que va de los 250 a los 400 euros. Las instalaciones tienen capacidad para transformar 90.000 kilos de uva. “En estos momentos siete empresas tienen su sede en el vivero”, explica Giné.

AHORRAR COSTES Y MINIMIZAR RIESGOS

Sólo el 10% de la uva que se produce en la comarca se embotella en la elaboración tradicional de vino base para el cava, pero la tendencia es aumentar ese porcentaje, fabricando vinos de calidad, como los que se producen en el Viver de Cellaristes. “La incubadora permite ahorrar costes y minimizar los riesgos a los pequeños bodegueros, que de otra forma tendrían muy difícil acceder a este mercado”, explican desde el Consell Comarcal.

“El objetivo es apoyar a los emprendedores, por lo que cada bodeguero recibe asesoramiento sobre exigencias burocráticas, comercialización de vinos y otras cuestiones que les ayuden en su negocio”, describe Jordi Giné. “El mercado del vino está muy saturado -añade-, y es básico tratar de diferenciar tu producto”. La región cuenta con una denominación de origen que reconoce la calidad de su materia prima (DO Conca de Barberà), con más de 1.800 hectáreas bajo su amparo en las que trabajan 1.100 viticultores de 24 bodegas. La producción certificada en 2010 fue de 9.054 hectolitros de vino.



Diferentes detalles del proyecto emprendido en Barberà de la Conca (Tarragona): viñedos, barricas y el vivero de jóvenes bodegueros.

La “incubadora” de empresas está abierta a jóvenes agricultores y enólogos para que funden su primera sede, saquen su producto al mercado, abran enlaces comerciales e investiguen para mejorar su oferta

Los bodegueros están apostando también por la recuperación de una variedad de uva autóctona y exclusiva de la zona, la trepat, que da unos vinos “jóvenes, afrutados y fáciles de beber”. A día de hoy ninguna de las empresas participantes está elaborando cava.

El Consell Comarcal ha creado también un punto de información y venta de productos locales de la zona, ubicado en el Monasterio de Poblet, enclave turístico de referencia de la comarca donde los visitantes pueden adquirir todo tipo de alimentos, incluidos los vinos del vivero de empresas.

Los bodegueros participantes reconocen que la organización empresarial del vivero es un “modelo a seguir” para las empresas que quieran empezar en el mundo del vino. “Hoy en día, elaborar un vino con las condiciones de calidad e higiene que exige el mercado requiere una inversión muy grande. Este proyecto permite hacer todo este proceso con unos costes mucho menores”.

