

# Catedrales del vino



INNOVACIÓN

**Han sido muchas las iniciativas apoyadas por el Organismo Autónomo de Desarrollo de la Conca de Barberà para impulsar el sector vitivinícola de la comarca. Pero entre todas ellas quizás la más singular sea el aprovechamiento turístico de las bodegas o cellers, construidas por destacados arquitectos modernistas a principios de nuestro siglo. Auténticas catedrales del vino, hoy son también focos de atracción integrados en rutas turísticas.**

En la Conca de Barberà la agricultura sigue teniendo un gran peso específico, el 11,3% del producto interior bruto comarcal con un 48% del territorio ocupado por cultivos, principalmente secano tradicional: viña y cereales, y también avellano, almendro y olivo.

Una característica peculiar del sector agrícola ha sido, desde finales del siglo pasado, la creación de Cooperativas Agrícolas en todos los municipios de la comarca.

Debe remarcarse que estas Cooperativas Agrícolas tienen un fuerte componente social,

no sólo porque agrupan a la práctica totalidad de los agricultores de la comarca, sino porque desde su sede se han cumplimentado habitualmente las actuaciones municipales en temas como la cultura, las fiestas y las tradiciones, llegando incluso a abordar aspectos como la enseñanza o la educación.

Si bien la constitución de estas cooperativas fue un éxito

y un paso adelante para sus socios, que eran la mayoría de los agricultores del municipio, de un tiempo a esta parte habían perdido el ritmo de la espiral modernizadora que ha experimentado el sector agrícola y especialmente el vitivinícola.

El Grupo de Acción Local Organismo Autónomo de Desarrollo de la Conca de Barberà, GAL OAD, ha unido esfuerzos para desarrollar globalmente el sector vitivinícola y ha apoyado la renovación tecnológica de las empresas y la implantación de modernos sistemas de comercialización que evitaran perder el valor añ-

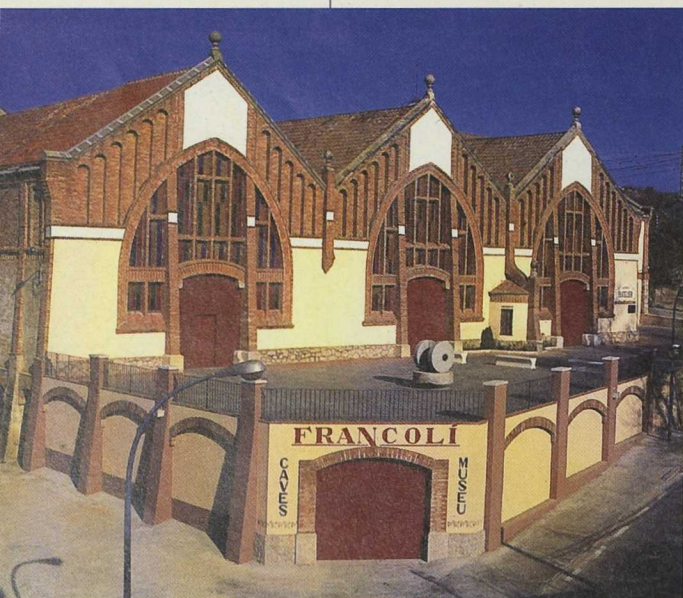
do que supone la comercialización directa. Para ello ha realizado un análisis previo de la situación e impulsado la implicación de los representantes del sector en la planificación del desarrollo integral de la zona. La iniciativa LEADER II ha centrado una parte importante de sus esfuerzos en este sector por el gran potencial económico y de desarrollo rural que supone.

En la misma línea de apoyo al desarrollo de las cooperativas, el GAL OAD conjuntamente con el Consell Comarcal de la Conca de Barberà fomentó e impulsó la creación de la Asociación de Elaboradores de Vinos y Cavas de la Conca de Barberà. Esta Asociación agrupa a todos los elaboradores de la comarca y recibe asesoramiento técnico por parte del Consell Comarcal, donde tiene su sede, y del GAL OAD. La Asociación, de forma coordinada con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Conca de Barberà, promueve el conocimiento y la difusión de los vinos y cavas de la comarca a través de campañas publicitarias. También coordina actuaciones de mejora de relaciones con sus proveedores y la puesta en común de experiencias y de intercambio de información.

## El grupo de acción local ha apoyado la modernización tecnológica de las empresas del sector vitivinícola

Las inversiones realizadas en los últimos años han tenido importantes consecuencias: vinos con denominación de origen, ésta incluida dentro de la zona denominada Región del Cava, establecimiento de importantes empresas del sector vitivinícola como Codorniu y Torres, empresas privadas y cooperativas que embotellan y comercializan vinos con marca propia, etc.

Pero desde LEADER II en la Conca de Barberà se pretendía llegar más lejos, aprovechar la sinergia creada para conseguir una mayor rentabilidad del proyecto y que conllevara un alto grado de innovación, demostrabilidad y



En la Cooperativa Agrícola de L'Espluga de Francolí se ha instalado el Museo del Vino.



La comarca tiene una larga tradición vinícola. Viñedos del monasterio de Poblet.

transferibilidad en el aprovechamiento de los recursos locales. Así en la estrategia se incluyó en su día la rentabilización del flujo de turismo que la comarca recibe para valorizar la producción agraria.

### La Ruta dels cellers

Las Cooperativas Agrarias de la comarca fueron construidas a principios del siglo XX por destacados arquitectos modernistas catalanes como Domènech i Roura o Cèsar Martinell, creador éste último de la bodega modernista que acogió la primera cooperativa fundada en España.

## Las bodegas modernistas se han convertido en focos de atracción turística y en paradas de diversas rutas por la comarca

A través de LEADER II se concienció a los responsables de las Cooperativas de que las bodegas podían ser centros de interés turístico por sí solos. Este hecho contribuiría a facilitar el camino hacia la comercialización directa de los productos elaborados. Se realizó un estudio por parte de los técnicos del OAD de potencialidades turísticas de las bodegas, los recorridos por el interior de sus instalaciones y en definitiva, las posibilidades de compaginar la actividad empresarial de elaboración de vinos y cavas con el aprovechamiento turístico de las instalaciones que sin duda debía conducir a un mayor desarrollo y diversificación de la actividad.

Estas actividades han sido coordinadas con otras iniciativas públicas. Así el Consell Comarcal señaló mediante grandes paneles la Ruta dels Cellers o Ruta de las Bodegas. También con otras entidades colaboradoras se ha publicado un folleto "Cellers Modernistes", Conca de Barberà, en el que se ofrecen al turista ocho rutas diferentes para conocer las bodegas de la Conca. La Ruta está siendo incluida en varios paquetes turísticos por los touroperadores.

En la Cooperativa Agrícola de L'Espluga de Francolí, edificada en 1913 por Domènech i Roura y conocida como la Catedral del Vino por su monumentalismo, además de la elabo-

ración de vinos, cavas y aceites con el nombre Francolí, se ha instalado el Museo del Vino. En él se puede conocer la historia de las cooperativas, su modernización, su componente social, los diversos productos que se pueden obtener a partir de la vid, etc.

Los resultados conseguidos hasta la fecha en este ámbito de actuación del LEADER II de la Conca de Barberà son más que positivos. El resultado más evidente es el ambiente optimista y dinámico que hoy en día predomina en el mundo cooperativo agrícola comarcal. Se están modernizando las instalaciones, lo que conlleva una mejora de la calidad del vino y cava de la comarca. Estos productos se comercializan de forma más rentable y son cada vez más conocidos y reconocidos por los turistas de la comarca a partir de las visitas a las bodegas modernistas.

Este es uno de los objetivos que se ha marcado el Grupo de Acción Local Organismo Autónomo de Desarrollo de la Conca de Barberà y que coordina con el apoyo a otros sectores importantes en el desarrollo comarcal. No sería lógico desarrollar turísticamente las bodegas sin apoyar al sector hotelero y de restauración de la zona. Se ha invertido en la mejora de la calidad y se ha diversificado la oferta: fondas, casas rurales, campings, casa de colonias, albergues de juventud, balnearios, restaurantes, hoteles, comercios, hípicas, etc., para de esta manera potenciar tanto la Ruta del Vino como la Ruta del Cister y mejorar la imagen de la Conca. ■



En las bodegas se compaginaba la elaboración de vino con las visitas turísticas. Cooperativa Agrícola de Sarraí.