Emprenedors | Sílvia Altadill | Actualitzat el 22/08/2019 a les 09:19

«La copa de vi és l'excusa perfecta per descobrir un territori»

Entrevistem als promotors de ViOrigen, un projecte que posa en valor els actius que tenim a la Terra Alta tot potenciant el turisme del vi a la comarca



Els impulsors de ViOrigen, empresa guardonada enguany amb el premi a l'emprenedoria 2019. | Cedida

ViOrigen és un projecte que es comença a coure l'estiu del 2013 i veu la llum el maig del 2014 mitjançant el web :
https://www.viorigen.com/ de la mà de tres amics apassionats del món del vi i l'entorn de la Terra Alta; un projecte que neix per amor al territori i per posar en valor els diversos actius de la Terra Alta: l'entorn paisatgístic, les singularitats sòcio-culturals de la comarca, la gastronomia, els espais de la Batalla de l'Ebre, la Via Verda, etc. L'any 2016, la Generalitat de Catalunya a través de l'Agència Catalana de Turisme els va atorgar el premi com la "Millor empresa d'activitats enoturístiques de Catalunya 2016 i el 2018 van inaugurar l'actual sala de tast de ViOrigen, un gran pas qualitatiu on es fan tasts de vins i vermuts, i amb la col·laboració dels restaurants de la zona també hi organitzen maridatges privats, sempre sota reserva prèvia. A part, seguixen amb tota la oferta enoturística d'activitats i experiències diverses als cellers, a les vinyes i diferents actius de la Terra Alta i Terres de l'Ebre. Enguany, coincidint amb el seu cinquè aniversari, l'Associació d'Empresaris de les Comarques Ebrenques els ha concedit el "Guardó a l'emprenedoria 2019". En parlem de tot plegat amb Josep Segarra, un dels impulsors.

Quina filosofia de vida buscàveu el dia que us vau aventurar a crear ViOrigen?

El que volíem era posar en valor els actius que tenim a la Terra Alta tot potenciant el turisme del vi a la nostra comarca. Creiem que tenim un territori extraordinari amb molts atractius que poden

vincular-se al món del vi que tant ens apassiona. Pensàvem que amb un bon projecte, ben estructurat podíem atreure un nou tipus de turisme que vulgui aproximar-se al món del vi de la Terra Alta a partir d'una oferta diversa d'activitats enoturístiques, singulars que a part del propi món del vi també ofereixi una visió més transversal de tots els actius de la zona.

Com aconseguiu lligar la DO Terra alta amb la promoció del territori?

Nosaltres entenem l'enoturisme (o turisme del vi) com aquella acció de recordar un territori a través d'una copa de vi, és a dir, qualsevol persona que ens visiti i s'emporti alguna ampolla a casa, aquesta quan l'obri, l'olori i el tasti el torni a transportar a la nostra comarca, una terra típicament mediterrània, abrupta, però amb molt per descobrir; per això tenim una gran diversitat d'activitats on posem en relleu el territori, però sempre amb el vi com a element vertebrador d'aquest territori.

Quines activitats enoturístiques oferiu a la vostra empresa?
Avui en dia la nostra oferta és molt variada, a més dels tasts que us hem comentat abans, també tenim un seguit d'activitats que posen en relleu els actius turístics de la comarca i el seu vi. Per exemple, tenim un parell d'activitats vinculades amb la Batalla de l'Ebre ("Camins de la Batalla de l'Ebre" i "Esmorzar de pagès entre vins i trinxeres"), tenim una activitat al jaciment ibèric on s'hi va descobrir el trull de vi més antic de Catalunya "Els ibers a la Terra Alta", activitats enogastronòmiques com el "Tast de vins + calçotada" o el "Tast de vins + Clotxa", també donem a conèixer la Via Verda amb l'activitat "Enoturisme amb bicicleta: El paisatge de la Garnatxa Blanca", una activitat als Ports "Testimoni de la vida a Els Ports", un paquet d'esports d'aventura de dos dies on acabem amb un tast de vins, rutes pels cellers de la comarca i fins i tot, creuers pel Riu Ebre o per la costa de l'Ametlla de Mar amb maridatge de vins i Sushi. Totes aquestes activitats les podeu trobar al nostre web amb més informació.

"La diversificació de diferents DOs a Catalunya fa palesa la riquesa vitivinícola que tenim al país"

A més, val a dir, que tot aquest ventall d'activitats no el podríem oferir sense les moltes col·laboracions que fem amb altres empreses, no només a la comarca sinó per totes les Terres de l'Ebre, on també hem fet infinitat d'activitats puntuals i que esperem que així segueixi.

Hi ha massa DO a Catalunya. És positiu o s'haurien d'unificar criteris?

Bé, a Catalunya hi han 11 Denominacions d'Origen més la DO Cava, que no és exclusiva de Catalunya; és difícil dir si n'hi ha poques o moltes. En cada país o regió o per la pròpia naturalesa de cada DO els criteris per a definir-la i ficar límits són diferents, per això podem trobar classificacions molts diferents a França, Itàlia, Estats Units i Espanya, entre d'altres països. Creiem important que una DO siga una marca de garantia que oriente al consumidor i que ho face sempre d'una manera positiva per al propi sector vitivinícola. No obstant, la diversificació de diferents DOs a Catalunya fa palesa la riquesa vitivinícola que tenim al país.

Quina és la millor varietat de la Terra Alta?

Està clar que la varietat que ha posicionat la comarca al món és la Garnatxa Blanca (o Vernatxa com li diem a la Terra Alta), i ningú la coneix tant bé com a casa nostra, però també cal destacar la Morenillo que és una varietat que només la trobem aquí i que gairebé havia desaparegut i s'està recuperant, i perquè no dir-ho també, la Carinyena i la Garnatxa Peluda... De fet, reivindiquem totes aquelles varietats tradicionals de la comarca.



Sala de tast ViOrigen, on es fan tastos de vins i vermuts. Foto: Cedida

Què té d'especial la garnatxa blanca?

La Garnatxa Blanca a la Terra Alta representa més d'un 30% de la producció mundial d'aquesta varietat, i a més, és on millor madura i segurament els elaboradors d'aquí són els què tenen més experiència amb aquesta varietat. Aquesta varietat dóna uns vins molt versàtils gastronòmicament parlant, i tot i que sol ser a vegades tímida en nas, a la boca és on trobem la seva principal virtut una explosió de sabors, cos, llarg en boca...el millor és tastar qualsevol vi d'aquesta varietat i jutjar per un mateix.

Quin és el millor vi de la DO Terra Alta?

Òbviament en blancs parlarem d'una Garnatxa Blanca, però com sempre diem, cada tipologia de vi té el seu moment, ja sigui un vi jove, amb treball de lies, en criança amb fusta o altres materials. En aquest sentit la DO Terra Alta identifica amb una petita etiqueta aquells vins que són fets 100% de Garnatxa Blanca de la Terra Alta i que a més superen una puntuació de 80 punts sobre 100; per tant, també ens garanteixen la qualitat d'aquests vins. Us animem a buscar els vins amb aquestes etiquetes!
Atreviu-vos a tastar també els vins d'aquelles d'altres varietats, ja siguin, monovarietals o amb cupatges: Macabeu, Garnatxa negra, Garnatxa peluda, Carinyena, Morenillo, Ull de llebre i altres varietats internacionals que també trobem a la Terra Alta (Sirà, Cabernet, Merlot..).

Quin és el millor vi del Món?

Avui en dia, per sort, a tot el món s'estan fent grans vins i hi ha molta competència, cada regió vinícola té les seves particularitats i varietats pròpies. De fet, al món del vi es busquen cada cop

més les particularitats de cada regió vitivinícola per tal de trobar vins singulars allunyats del cànons estàndards; en aquest sentit la Garnatxa blanca ha ajudat moltíssim a situar la Terra Alta al món del vi a nivell internacional. Us animem a conèixer bé els vins de la Terra Alta, que en aquests moments estem en un gran moment vinícola i necessitem que ens ajudeu a fer de prescriptors dels vins de la Terra Alta, de les Terres de l'Ebre.

Què significa per vosaltres entrar al Celler Cooperatiu Gandesa?

A nosaltres ens transporta a la nostra infantesa, fent cua amb els tractors i els pares, tiets o germans per buidar el raïm després d'una intensa jornada laboral, aquella olor que encara avui en dia percebem en època de verema als pobles de la nostra comarca.
També ens sentim orgullosos de tenir una joia arquitectònica del modernisme (i vinícola) com esta a casa nostra i l'esforç què va significar per aquells pagesos de principi del segle XX. I que per cert, enguany complix 100 anys!

Com veieu la proliferació de nous cellers i el producte que oferixen?

Que una DO cresca és símptoma que la cosa va bé. Els últims 2-3 anys han aparegut diversos cellers com Bielsa & Ruano, Celler Alimara, Celler Arrufí, Celler Essència, Celler Rialla, Les Vinyes del Convent...i segurament que ens en deixem algun! A més, molts d'estos cellers que han començat fa poc ja han rebut premis internacionals o nacionals o bones puntuacions; per tant, seguint la línia de la resta d'elaboradors també estan oferint un producte excepcional i digne de la Denominació d'Origen que els empara.

"El món del vi és un món apassionat en constant moviment, però a la vegada tradicional"

Fins on pot transportar-nos el vi? Com?

El món del vi és un món apassionat en constant moviment, però a la vegada tradicional. Es parla de que per crear una marca reconeguda de vins han de passar més de 200 anys. És un món molt peculiar, on convergeix el treball a la terra (el més important),el procés industrial o artesanal de l'elaboració, el màrqueting, la comercialització i el turisme (enoturisme). Si tenim un cert interès en aquest món, les possibilitats són infinites, hi ha moltes zones al món on es fan grans vins i visitar-les i descobrir-ho és tot un plaer.

Què busca l'enoturisme?

L'enoturisme tal i com nosaltres l'entenem serveix per conèixer els productors o projectes que elaboren uns vins en concret, però per extensió també el seu territori, la seua cultura i la seua gent. Com ja hem fet referència anteriorment, la copa de vi és l'excusa perfecta per descobrir un territori i tot el què hi ha darrere.

Quin és el client potencial enoturista?

En el nostre cas, esperàvem una mitja d'uns 50 anys i amb cert poder adquisitiu i ens estem trobant que el client més habitual és una mica més jove, amb ganes d'aprendre no només dels vins sinó que també de descobrir la comarca, a més és lleugerament més femení. En quan a la procedència, cada cop és major el percentatge de gent de l'àrea metropolitana de Barcelona o província, segueixen Tarragona i la seva àrea, Terres de l'Ebre i també cada cop més visites internacionals, bàsicament europeus. Als principis, el major percentatge era gent de Terres de

l'Ebre, com és natural, ja que realment som el celler de les Terres de l'Ebre.

Com veieu el sector en un futur?

Doncs tenint en compte les nostres dades no podem fer més que ser optimistes, ja que cada any superem l'any anterior en quantitat de visitants o persones que participen a les nostres activitats o esdeveniments. Això sí, cal posar el focus en el canvi climàtic i començar a prendre decisions.

La baixada del preu del raïm està tensionant el sector del vi. Què en penseu d'esta situació?

En relació amb este tema tenim clar que el camp és la part més determinant per fer un vi de qualitat, no pots fer un gran vi d'un raïm dolent, però en canvi sí que pots fer un vi dolent d'un raïm bo, per tant tenir cura del treball al camp i del pagès que el treballa és essencial per mantenir o millorar els estàndards de qualitat. Els últims anys hem vist com el preu del vi català ha pujat considerablement, però aquesta pujada no s'acaba de veure reflectida als viticultors amb el preu del raïm, després de molts anys d'esforços d'estos per adaptar-se a les noves exigències. Per posar un exemple a la Xampanya francesa s'està pagant 6? el kg aquí en cap cas arriba a 1?. Ens cal valorar més esta feina i pagar un preu just al pagès.

El món del vi és elitista? Pot ser apte per a totes les butxaques?

Sí que és cert que molta gent no s'ha apropat a este món perquè semblava una cosa molt elitista i a vegades fins i tot snob, però els temps canvien i creiem que este món s'ha anat obrint. De fet, nosaltres vam començar com aficionats i intentem oferir en els nostres tasts un llenguatge planer i fàcil d'entendre per aquelles persones que no estan tan introduïdes al món del vi; i així ens ho valora molta gent que ha deixat ressenyes al TripAdvisor, Facebook, Instagram, Google, etc. Considerem que moltes de les nostres activitats entre 15-20? són un preu prou assequible, i que per tant, poden quadrar perfectament en un públic molt ampli.

Responeu què signifiquen per a ViOrigen:

-Cèsar Martinell: Un gran arquitecte del modernisme català que va saber plasmar les preocupacions dels elaboradors i pagesos del seu temps.

-Joan Perucho: Segurament un dels habitants més cultes que ha tingut Gandesa, alternant la seua feina de jutge amb la d'escriptor. Va fer una gran amistat amb Picasso.

-Picasso: El geni més gran que ha passat per la Terra Alta i que ha dixat moltes anècdotes darrere seu, sobretot a Orta. A més, li reconeixia al seu amic Perucho ser un entusiasta dels vins brisats de la Terra Alta.

-Un racó de la Terra Alta: És impossible triar-ne només un, cada poble en podríem dir moltíssims, però podríem resumir en la Fontcalda, la Punta Alta, el Poble Vell de Corbera, el Port Fluvial de la Pobla o la Punta del Duc, els diferents paratges naturals entre Arnes i Orta...

"Alguns éssers humans es suavitzen amb el temps, com el vi, i d'altres agregen, com el vinagre"

-Una frase vinícola per emmarcar: "Alguns éssers humans es suavitzen amb el temps, com el vi, i d'altres agregen, com el vinagre".

-Un vi per acompanyar el sushi? Un Terra Alta 100% Garnatxa Blanca, sense dubtar-ho!

-Un bon vi assequible? Trobareu una àmplia gamma de vins per menys de 10? amb molta qualitat de la DO Terra Alta, per exemple el Via Terra Blanc d'Edetària el van situar entre un dels cent millors vins del món per sota de 10?; en criança podeu provar el Llàgrimes de tardor blanc que també està per sota dels 10?, a la nostra botiga online podeu filtrar per preu, i si no ho teniu clar ens podeu preguntar i us podem assessorar.

-Un vi per a una bona carn? Depèn com estigui cuinada la carn i si va acompanyada d'alguna salsa o no, podeu provar amb vins de criança elaborats amb Morenillo per aquelles carns roges i nues, o bé una Carinyena també amb criança per aquelles carns roges acompanyades de salses més copioses.

-Un vi per seduir? Si és de la Terra Alta no cal buscar més; si voleu sorprendre, podeu combinar un vi dolç amb un formatge blau o foie.

-Un vi que no s'oblidi en la vida? Aquell que haurem compartit en persones properes, en moments especials.

-Un bon viatge vinícola que no sigui a la Terra Alta? A Europa tenim moltíssims exemples, la Borgonya, Alsàcia, la Toscana, etc. Si busqueu una cosa més allunyada dels típics circuits més visitats us podeu aventurar a visitar països menys coneguts en el món vinícola com Croàcia. O si voleu experimentar amb alguna cosa més exòtica Sud-Àfrica, Nova Zelanda o Xile.