

?La Rambla Nova es converteix en una enoteca amb un centenar de vins de la DO Tarragona

Una vintena de cellers s'exhibeixen en la 19a edició de la Fira del Vi



Alguns dels assistents a la fira tastant diversos vins de la DO Tarragona | Jonathan Oca

La Rambla Nova s'ha convertit aquest cap de setmana en una enoteca on es poden tastar més d'un centenar de vins de la DO Tarragona, de 23 cellers diferents del territori. La 19a Fira del Vi permet que els cellers, que solen ser de petites dimensions, s'exhibeixin i puguin arribar així al consumidor final. Els visitants poden comprar un tiquet que, per 10 euros, permet tastar sis vins. I és que per als cellers, els consumidors són el més important: "cadascú és un prescriptor, i lluitem perquè aquest públic, després de la Fira, vagi als restaurants i botigues i demani aquests vins", ha explicat la gerent de la DO Tarragona, Àngels Collado. En aquesta edició, marcada per la calorada, s'espera que es facin més de 20.000 degustacions. La novetat de la programació d'enguany ha estat el maridatge dels vins amb tastets gastronòmics de l'oli de la DOP Siurana.

Segons Collado, any rere any, la Fira del Vi atreu més visitants -molts dels quals joves-, cada vegada més interessats en el vi i que és "la manera de plantar-se al mig de la ciutat perquè el territori et conegui". "És una edició on els cellers tenen moltes ganes d'explicar coses i el públic té ganes de conèixer el que s'està fent", ha explicat. És el que comparteix també el president de la Cooperativa Agrícola de Bràmim, Antoni Campanera, que ha explicat que la fira representa poder

donar a conèixer els productes i animar que la gent "s'acostumi a beure una mica més de vi, dels que són naturals i com a aliment". Un dels espais que enguany s'ha renovat és la Sala de Tastos, que ara pot utilitzar cada celler per presentar els seus vins, en lloc de ser la mateixa DO Tarragona qui els exhibeix.

L'enoturisme és una de les altres fórmules que fa anys que funciona i que, segons la DO Tarragona va a més perquè els permet "donar a conèixer no només el seu vi, també el patrimoni i el territori". "És cada vegada més important que els diferents territoris intentem que la gent vingui als cellers i no anar només nosaltres a Barcelona, o a Tarragona, sinó que vinguin i coneguin els productes, la vinya i el territori", ha explicat Collado.

Un dels cellers que obre les portes als visitants per fer conèixer els vins és Adernats Vinícola de Nulles, que enguany celebra el centenari i que fa temps que utilitza la Catedral del Vi de Nulles, un edifici modernista del 1917, com un dels reclams. Mònica Rius, guia de l'enoturisme del celler de Nulles, ha explicat que, amb motiu dels cent anys del celler, han llençat un cava 100% macabeu. Des de la Fira, intenten "portar el nostre paisatge al paladar de la gent que s'hi acostia".

També amb l'objectiu d'agafar impuls, nou cellers de la DO Tarragona s'han agrupat sota l'associació "Cellers Singlars". La marca agrupa cellers de caràcter familiar i que, cadascun, s'identifica amb la cultura de cada un dels pobles d'on provenen, segons ha explicat el president de Singlars, Josep Maria Llauradó.

Sota el segell, aconseguen "participar en coses que no podríem fer de manera individual", a causa de les petites dimensions dels cellers. "Ens dona força per parlar amb les administracions o fer comandes conjuntes pel material que necessitem", ha dit. Són a Singlars els cellers Bipaumerà (Rasquera), Mas Bella (Masmolets), Mas del Botó (Alforja), Pedrola (Miravet), Suñer (Ginestar), Estol Verd (Rodonyà), La Farinera Vins (Rasquera), Molí de Rué (Vinebre) i Blanch (Puigpelat).



Bona acollida de la nova edició de la fira Foto: Jonathan Oca

La DO Tarragona, que agrupa diversos cellers del Camp de Tarragona -Alt Camp, Baix Camp i Tarragonès- i la Ribera d'Ebre, continua treballant per fer-se un lloc a casa dels consumidors en un sector que consideren "molt complex i atomitzat". Pel que fa a l'anyada d'enguany, la gerent de la denominació d'origen l'ha qualificat "d'impressionant": "ha estat més bona que l'any passat perquè a l'estiu va ploure en els moments que havia de ploure".

A més de vins, a la Fira també s'hi troben caves i vermut, com Yzaguirre (El Morell) o Miró (Reus). Vermuts Miró ha aprofitat l'esdeveniment per presentar les darreres novetats, com un vermut fet en col·laboració amb el xef Paco Pérez on han agafat la tradició d'afegir l'oliva clavada en un escuradents dins del vermut per transformar-la: "s'incorpora directament l'oliva arbequina" al vermut, ha explicat Sonia Mateo, de Vermuts Miró.

La 19a edició tancarà aquest diumenge a les 22 hores i serà el moment de començar a treballar en la següent, quan la Fira del Vi de Tarragona celebrarà vint anys. Per l'aniversari, intentaran que la fira es pugui allargar més, fer activitats paral·leles i que, durant tot l'any, es puguin fer petits actes amb l'esperit de la Fira.