

Actualitat | Actualitzat el 22/02/2021 a les 07:42

## ?The Wine Truck, un bar de vins itinerant 100% català

*Sara Fernández: ?Oferim tastos de vins, a copes i per ampolles, i estem disposats a participar en esdeveniments públics com pop-up's, festivals, fires, concerts i esdeveniments culturals com un Sant Jordi, o privats per a cellers i allotjaments, oferint un servei personalitzat i a mida per a un afterwork, seminari o celebració?*



Jonatan Munuera i Sara Fernández | [https://www.instagram.com/lish\\_photo](https://www.instagram.com/lish_photo)

Alguns estudis internacionals apunten a què l'enoturisme no tornarà als nivells d'activitat que el vam deixar abans de la pandèmia del Covid-19 fins ben entrat el 2022. I també que la recuperació serà una oportunitat perquè els cellers posin l'accent en formes més sostenibles de producció i pràctiques agrícoles tradicionals. De la mateixa manera, conclouen que el pla de recuperació passa per posar èmfasi en les comunitats locals i el mercat nacional. El que està clar és que l'aire lliure es confirma com el millor escenari per desenvolupar-hi activitats relacionades amb el vi que, amb tota probabilitat, hauran de ser encara durant un temps llarg en petit comitè. Mentre el món es recupera o s'estabilitza del sotrac de la pandèmia, hi ha ments inquietes que no només bullen d'idees, sinó que les materialitzen.

Ara fa un any, Sara Fernández, diplomada en Turisme per la Universitat Rovira i Virgili, tornava en avió d'un viatge al Japó amb la seva família. Ningú no li hauria dit que **dotze mesos després començaria a fer rodar una remolc reconvertit en ?wine truck' que es proposa ser un bar de vins itinerant pel país, amb producte 100% català**. Els mesos de pandèmia -i d'obligat recolliment- van servir per modelar, amb la seva parella, Jonatan Munuera, una idea de negoci

original per democratitzar el vi i apropar-lo al públic final, sense elitismes ni sofisticació. Amb un somriure als llavis. Servir vins a copes a la vora del mar o la muntanya, en una festa de poble o en un esdeveniment privat, a dins o a fora d'un celler? A Sara Fernández li agrada emprendre i reconeix que sempre ha d'estar iniciant projectes nous per sentir-se viva. Té una llarga experiència d'atenció i relació amb el públic; ha despatxat productes selectes a la botiga de La Boella i al Club Gourmet d'El Corte Inglés de Tarragona. Es nota que per les venes li corre l'extraversió. Demostra una vitalitat contagiosa quan enceta una conversa on el vi és protagonista.

**Una trentena de cellers catalans ja li han dit que sí**, que li faran confiança en aquesta aventura que està modelant al seu gust i que és fruit de l'experiència acumulada durant més de 15 anys en el sector alimentari i turístic. Precisament, com a responsable d'enoturisme del celler Perinet, a Poboleda, se n'adona diàriament de la distància que hi ha entre el vi i el consumidor final, quan anys enrere era a taula, a diari. La tradició ja no té rastre a l'hule i al vi li ha sortit molta competència líquida. Si a això s'hi suma l'esnobisme, el resultat és decantar-se per beure altres begudes on no fa falta pensar ni demostrar. **The Wine Truck** (<http://thewinetruck.cat>) proposa un llenguatge nou, un format creatiu i és, en definitiva, un vehicle atrevit per comunicar el vi de manera desacomplexada i evitar que a cada nova estadística la xifra de consumidors segueixi aprimant-se. Busca eixamplar la base, portar el vi allà a on no hi té presència i compartir-lo de forma senzilla i planera en el fons, però amb la sofisticació i l'elegància en les formes, com demostra l'arquitectura i el disseny de The Wine Truck.



Sara Fernández és la impulsora de la "Wine Truck" de vins catalans.

Foto: [https://www.instagram.com/lish\\_photo](https://www.instagram.com/lish_photo)

S'hi serviran exclusivament vins catalans, amb denominació d'origen i sense, i es disposarà d'una selecció més estàndard i una altra de *premium*. **?Donarem preferència als petits productors que no trobem als grans circuits comercials?**, diu Sara Fernández. **?Volem servir vi per a tots els públics i a qualsevol lloc, però fugirem de les fires del vi. També hi haurà most per als**

**més petits?**, afirma. De manera que tindran un repertori extens al seu portfoli per poder seleccionar segons la tipologia de l'esdeveniment dues referències de blanc, dues de negre i una de cava i/o escumós. ?L'única condició és que jo sigui a dins del ?truck', perquè hem d'explicar i ajudar a descobrir que hi ha al darrere dels colors i dels aromes de cada vi. Donarem un consell especialitzat, però fàcil d'entendre per lligar el vi amb el menjar i especialment amb el moment?, comenta Fernández. Abans de tirar endavant el projecte han analitzat a fons el mercat i han vist que **els països amb més tradició de ?wine trucks' son França i els Estats Units**. Al país europeu, son autèntics camions i s'instal·len als mercats d'aliments on els francesos acostumen a fer la compra setmanal. Als Estats Units el model és diferent, son els cellers que han creat la seva pròpia ?wine truck' i hi serveixen els seus vins. De fet, a Catalunya, hi ha l'experiència de Família Torres que l'any 2015 va posar en marxa un bar de vins itinerant, una ?wine truck' per viatjar a festivals, fires i altres esdeveniments ?per oferir una alternativa de consum atractiva i de qualitat?. Amb la pandèmia, el projecte ha quedat aparcat.

The Wine Truck està llesta per fer quilòmetres, per descobrir vins, paisatges i persones. I maridar-se amb festivals de música, d'artesanía o d'aliments. **Li fa falta, però, una última espenta per completar el finançament que faci rodar amb totes les garanties aquesta idea renovadora de negoci. Per això s'ha obert una campanya de micromecenatge (<https://www.verkami.com/projects/29141-the-wine-truck-bar-de-vins-itinerant-100-catalans>)** que, d'aconseguir-se, permetrà cobrir des de qüestions més elementals com la instal·lació elèctrica, les copes de plàstic reutilitzables i personalitzades o la pàgina web a d'altres de més aspiracionals com un mural de l'artista valencina Berta Artigal per fer-hi fotografies amb el remolc. Sara Fernández és optimista i pensa que arribaran als 2.900 euros que necessiten en els 40 dies de termini de la campanya de crowdfunding, que es va obrir el 19 de febrer. Tothom qui hi col·labori tindrà una recompensa que variarà en funció de la quantitat aportada per fer viable el projecte de ?wine in motion'. **?Ja ens estan contactant per ser a esdeveniments de petit format i a l'aire lliure. Estem satisfets del camí recorregut i amb moltes ganes de portar a diferents esdeveniments el nostre bar de vins mòbil, que té caràcter, és polivalent i es pot personalitzar per a cada espai que el vulgui acollir?**, comenta Sara Fernández. **?Oferim tastos de vins, a copes i per ampolles, i estem disposats a participar en esdeveniments públics com pop-up's, festivals, fires, concerts i esdeveniments culturals com un Sant Jordi, o privats per a cellers i allotjaments, oferint un servei personalitzat i a mida per a un *afterwork*, seminari o celebració?**, enumera la ideòloga del projecte.



Foto: [https://www.instagram.com/lish\\_photo](https://www.instagram.com/lish_photo)

L'estrena la farà amb els mecenes un cop hagi testat The Wine Truck amb amics perquè la valorin i la testin. No obstant, es permet fer parada al jardí d'una amiga per presentar-li l'experiència i queda clara la seva destresa i habilitat per presentar vins singulars que parlen de la riquesa del país, on hi ha racons infinits i viticultors i enòlegs que fan una feina excel·lent sense fer gaire soroll. I la Sara Fernández els descobreix des del 'truck' amb paraules amarades d'amabilitat:

**Baluard 2019.** Un vi blanc de la varietat chardonnay de vinyes al Montseny, a 750 metres d'alçada, que passa per bóta de castanyer del mateix parc natural. És un chardonnay gens convencional, en què es manifesten les notes florals i el sotabosc mediterrani. Un blanc amb estructura, delicat i persistent.

**Blau Marí.** Un vi negre ecològic cupatge de garnatxa negra i cabernet sauvignon amb un pas molt elegant i fresc en boca, on ressalten les notes de fruita vermella madura. L'amabilitat del Mediterrani en un vi jove que elabora a la DO Tarragona Vins Petxina.

**#FlorDeNespre.** Un escumós d'Avenc del Garraf, fresc i vital, de bombolla delicada però complexa. Cupatge de macabeu, xarel·lo i parellada, amb 15 mesos de criança. Despunten les aromes de fruita d'os madura i s'intueixen les de l'envelliment, brioxeria i fruita seca.

L'afició i la passió cimenten l'esperit emprenedor de Sara Fernández que l'ha portat a fer realitat un projecte de 'wine in motion' que començarà a servir copes, si les restriccions per la pandèmia ho permeten, aquesta propera primavera.