

Enoturisme | Sigrid Guillem | Actualitzat el 06/05/2021 a les 10:08

?El món del vi és per a tothom?: Turisme inclusiu i socialitzador a Sumarroca

El celler del Penedès ofereix visites adaptades a tots els públics i apropa el seu model d'enoturisme responsable i sostenible a persones amb discapacitats físiques i visuals.



Vive4all

Amb la màxima ?El món del vi és per a tothom?, Bodegues Sumarroca (<https://sumarroca.es/ca/experiencies/>) ofereix activitats presencials per a discapacitats físics i visuals a la seva finca Molí Coloma de Subirats. Aquestes experiències inclusives responen a una manera de fer en línia amb el model d'enoturisme responsable i sostenible que el celler del Penedès ja fa anys que desenvolupa de manera coherent. Una filosofia empresarial de la qual els seus vins i caves ecològics -més de dues-centes cinquanta hectàrees de vinya ecològica certificada en propietat- també en són referència. ?L'ecologia és una filosofia de vida i la portem a tots els extrems?, ens parla Mercè Sumarroca, responsable d'enoturisme i Relacions Públiques del celler, adherit al compromís Biosphere de turisme sostenible.

La iniciativa d'experiència inclusiva té el seu origen ara fa tres anys quan Bodegues Sumarroca

va organitzar una visita amb l'ONCE per a invidents. **¿Ens vam plantejar que no s'havia de quedar com a una experiència esporàdica i gratificant sinó que l'havíem d'incorporar i donar també a gent amb diferents discapacitats la possibilitat de conèixer el nostre projecte i gaudir del món del vi. El vi és per a tothom i tothom ha de poder accedir-hi, sense limitacions?**, ens explica Mercè Sumarroca. Entusiasta i vital, la Mercè abandera els valors del celler i sap com traslladar-los a l'enoturisme. A més de les activitats adaptades a persones amb discapacitats físiques i visuals, **ja estan preparant les visites per discapacitats auditius -¿és el nostre nou repte?**, ens avança la Mercè.



Foto: Vive4all

?Hem hagut de tornar a aprendre a parlar? -indica amb sentiment, ?a ser molt més descriptius?

en l'oratória, ja que a l'invident se l'ha de guiar amb les paraules i el sentit tàctil. **?Els acompanyo amb la mà i mentre toquen les tines d'acer inoxidable, bótes i altres eines, els expliquem tot el procés de vinificació. Ha estat un repte i també una gran satisfacció, tant en l'àmbit personal com professional?**, afegeix la Mercè. Es tracta d'una experiència sensorial que va des de la visita a la vinya i a la cava vella on reposen els caves en criança de Sumarroca, i un tast final de vins i caves d'aquest reconegut celler. El celler també disposa del servei d'una empresa externa amb cotxes adaptats per a les persones amb discapacitat física i, el mateix celler, s'encarrega de recollir a l'estació de tren els visitants amb una disminució visual.

Sumarroca ha comptat amb Turisme de Barcelona i l'agència de serveis Vive4all (<https://vive4all.com/>), que els ha donat suport per a poder implementar aquest servei inclusiu que garanteix una experiència enriquidora i segura als visitants. Vive4all està especialitzada en el turisme inclusiu i en difondre experiències basades en un model de turisme més sostenible i verd. Precisament, els valors de marca i els principis d'actuació de Sumarroca es basen en la sostenibilitat i el medi ambient, la consciència ecològica i la responsabilitat social corporativa. En aquest sentit, l'enoturisme a Sumarroca també es fonamenta en la praxi socialment responsable i va més enllà de donar a conèixer el projecte vinícola: ?Presentem Bodegues Sumarroca amb un discurs ecològic i de respecte al medi ambient. Volem donar a conèixer la nostra filosofia de treball de la terra i demostrar que la mínima intervenció de l'ésser humà és favorable per a tenir un ecosistema viu i un entorn net i saludable?, expliquen des del Celler.



Foto: Vive4all

Actualment estan portant a terme activitats i tastos per a entitats sense ànim de lucre grups amb risc d'exclusió social, com **la Creu Roja i els Amics de la Gent Gran, ?un col·lectiu amb problemes de socialització i soledat?**. Col·labora amb l'associació Talent Femení, impulsora del projecte ?Terra, Vine i Dona? que ajuda a les dones en procés d'inserció social afectades per

maltractament. Aquest passat mes de gener, Sumarroca també va signar un conveni de col·laboració amb la Fundació Mercè Fontanilles, mitjançant el qual donen formació a persones en situació d'exclusió social: ¿els donem coneixements sobre viticultura i la importància de l'entorn per aconseguir un ecosistema ecològic i sostenible?.

Així, **a més de fomentar el turisme responsable i sostenible, també abanderaren un enoturisme socialment compromès, col·laboratiu i inclusiu.** ¿Intentem posar un gra de sorra perquè aquest món sigui millor. Des de la vinya, als nostres vins i caves, fins a l'enoturisme, on treballem amb gent local i empreses socialment responsables?? Una praxi que, com bé defensa la Mercè Sumarroca, ¿ha d'entrar dins una normalitat?.