

# Un hotel d'Empuriabrava promociona el turisme enològic a la comarca

## Port Salins ofereix un nou paquet de cap de setmana que gira al voltant del món del vi

### CASTELLÓ D'EMPÚRIES

LAURA VILANOVA

L'interès progressiu del gran públic pel món del vi juntament amb la necessitat de diversificar l'oferta turística són dues de les raons que han motivat a l'Hotel Port Salins d'Empuriabrava a posar en marxa un nou paquet de cap de setmana dedicat al turisme enològic. Tot i que aquest tipus de turisme és una pràctica habitual en altres països amb tradició vitivinícola, com França o els Estats Units, a l'Alt Empordà tot just ara s'està començant a desenvolupar.

La proposta de l'Hotel Port Salins, que des d'aquest novembre es pot contractar a les agències de viatges o des de la pàgina web de l'establiment, complementa l'oferta de paquets de cap de setmana que ja disposa i està enfocat a la temporada baixa. "Nosaltres hem apostat per obrir tot l'any i durant els mesos d'hivern has d'oferir al client alguna cosa més que el sol i la platja de l'estiu" explica Fernando Casado, director de restauració de l'hotel al mateix temps que comenta

que des de fa anys s'organitzen diverses vetllades de tast de vins al restaurant de l'establiment on es convida un celler perquè presenti una selecció dels seus productes i s'elabora un menú especial per a l'ocasió adequat a les característiques dels vins tastats.

### Visita al Celler Espelt

L'èxit d'aquesta experiència i la voluntat de desestacionalitzar la temporada han animat l'hotel a dissenyar un cap de setmana pensat perquè els visitants descobreixin l'oferta vitivinícola de la comarca. El cap de setmana, que té un preu de 125 euros per persona, inclou l'allotjament de la nit de divendres i dissabte i la possibilitat de tenir l'habitació disponible fins a les cinc de la tarda del diumenge.

Dissabte al matí es porta a terme una visita guiada i un tast de vins al Celler Espelt de Vilajuïga i a la nit s'organitza un sopar amb un menú amb plats de la cuina tradicional de la zona acompanyat amb una selecció de

vins de la DO Empordà, una regió que, segons Fernando Casado "té molt per oferir" i està portant a terme un salt qualitatiu important fruit de l'ascens "de les segones generacions". "Aquí es fan vins molt interessants, com el Gneis de la Masia Serra o el Gran-Claustro de Peralada, que es poden trobar a les cartes d'alguns dels restaurants més importants del país" comenta Casado, que es mostra convençut de l'interès del turista per descobrir els productes autòctons. "Quan una persona ve aquí té interès en tastar un vi d'aquí més que beure un d'una altra regió".

L'interès per divulgar el món del vi també té el seu reflex en els cellers, que cada vegada més obren les portes per ensenyar el procés d'elaboració dels seus productes. Aquest és el cas del Celler Espelt, que organitza visites guiades per a grups i particulars i que compta amb personal destinat a aquesta tasca. Els seus responsables indiquen que, des de la seva obertura, ara fa cinc anys, han notat un increment considerable del número de visites.