

# L'entoturisme, un repte al Pirineu

► Les condicions meteorològiques fan que la producció de vinya d'alçada sigui cada cop més atractiva

ANDREA IZQUIERDO. LLÍVIA

■ La presència de les vinyes a la Cerdanya ha anat creixent a poc a poc, però no va ser fins al 2017 que va obrir el primer celler, Llivins. L'arribada de l'entoturisme no va ser fins a l'any passat, quan aquesta empresa va fer les primeres proves pilot. Enguany, el projecte ja s'ha consolidat i des de setmana santa, el primer celler cerdà ha rebut 400 visitants.

El que més impacta els visitants que s'apropen a conèixer el celler de Llivins és la viticultura a 1.200 metres sobre el nivell del mar. «Sabem que costa relacionar la Cerdanya amb la vinya, però la curiositat acaba portant a la gent a visitar-nos», explica el copropietari i enòleg de Llivins, Isaac Rigau. Aquest «factor sorpresa» però, és el que acaba causant que la gent s'hi apropi, destaca l'enòleg.

El model de visites que preparen, a part d'apropa

r-los el producte que elaboren, es basa a ensenyar com s'elabora el vi als Pirineus. «És un model que no s'apropa a la forma de fer d'altres territoris, ja que les condicions són diferents», assegura l'enòleg.

Encara que ara solament es fan visites a Llivins, aquesta pràctica és una oportunitat de futur per altres empreses, al parer del copropietari, sobretot, per les condicions meteorològiques. «Empreses properes al Mediterrani on tradicionalment s'ha cultivat la vinya s'estan fixant en zones de muntanya per conrear-la, ja que les condicions canviant els està complicant la tasca com s'entén fins ara», assegura Rigau.

Per tant, el cultiu a la Cerdanya



Una visita organitzada pel celler Llivins

ARXIU PARTICULAR

és cada cop més atractiu per empreses situades a altres comarques de tradició vitícola, el que per Rigau pot apropar en els pròxims anys a més projectes similars a Llivins a fer el pas. «A tot ens agrada ensenyar que fem i com ho fem. És una bona oferta cultural i gastronòmica al territori i estic segur que cada cop hi haurà més empreses que se sumin», explica Rigau.

El raïm necessita unes condicions de frescor concretes per mantenir l'acidesa ideal. Tanmateix, les temperatures al territori cada cop són més altes i això accentua l'interès per treballar a zones amb més alçada, segons assegura l'enòleg.

El fet de ser els primers a fer entoturisme, per Llivins «és un rep-

Llívia apostarà per donar continuïtat a les visites conjuntes organitzades per l'únic celler cerdà i el Museu

te», explica Rigau, però la dificultat real del negoci més que aconseguir ser un reclam turístic, és dur a terme el cultiu d'alçada. «Aquí comptem amb factors com glaçades o pedregades, que compliquen la tasca», apunta.

Per incrementar l'oferta que ja feien, Llivins i el Museu de Llivia han engegat tot just una proposta turística que combina l'entoturisme

amb la cultura. Concretament, el dia 14 d'agost es va organitzar la primera visita conjunta que fusionava la visita a les instal·lacions del primer celler i l'elaboració del vi. Aquesta proposta, que confirmen des del celler que tindrà continuïtat, va permetre els participants conèixer la col·lecció del museu municipal des de l'òptica de l'evolució històrica de la vinya, la producció i el consum de vi a la Cerdanya i la relació que mantenen els farmacèutics amb l'enologia.

Des de Llivins fan una molt bona valoració de la proposta, que va comptar amb una vintena d'assistents. «La visita al museu va ser molt interessant. Volem potenciar la divulgació», comenta Rigau.