

Viure als Pirineus 07/09/21

VINYES I VI

Llivins, el primer celler de l'Estat en rebre la certificació Biosphere Tourism

L'empresa llivienca és, també, la primera de l'Alt Pirineu i Aran en obtenir aquesta acreditació.



Celler Llivins a la Cerdanya / @llivinsvinsdelacerdanya

*Llivins, el celler ubicat a Llúvia, és el primer celler de l'Estat espanyol que ha rebut el certificat *Biosphere Tourism*. L'acreditació li fou atorgada aquest passat divendres i converteix l'empresa vitivinícola llivienca en la primera de la vegueria de l'Alt Pirineu i Aran en rebre aquesta certificació.*

Les entitats amb el segell *Biosphere Tourism* tenen la garantia que ofereixen una certificació amb auditoria de bona part dels 17 objectius de **Desenvolupament Sostenible** i **l'Acord de París contra el canvi climàtic** a través de la Carta Mundial Sostenible. Biosphere és un sistema integral de gestió, reconeixement i certificació d'un territori, empresa o servei, entre altres, mitjançant l'acompanyament, el seguiment i l'assessorament. La certificació l'atorga l'Institut de Turisme Responsable (ITR), amb l'objectiu d'impulsar d'accions i programes de desenvolupament. L'ITR va néixer amb el suport de la UNESCO.



Llivins ha entrat, així, a formar part de la família de territoris i empreses, en l'àmbit mundial, que per la seva filosofia de treball i gestió, gaudeixen de la certificació de l'eco-sostenibilitat. En aquest sentit, situen Llivins en el mapa d'una oferta global i internacional que la mateixa pàgina web de Biosphere recull i difon. Al final, un reclam per a un potencial turisme en creixement.

"Sí. És clar que és un reclam per a un turisme que busca territoris i empreses que acreditin aquest tipus d'acreditació. És un turisme que valora la sostenibilitat o els processos ecològics en la gestió. Al final, és una ajuda, també, per a nosaltres", explica **Isaac Rigau**, enòleg de Llivins. En un moment que l'enoturisme està en creixement, el fet de ser el primer celler que rep aquesta certificació internacional col·loca Llivins en una situació privilegiada.

Un premi a una filosofia de treball

Llivins és un celler que **va néixer el 2011**. Fa anys que es treballa amb una idea molt clara. "Els eixos de l'empresa, la nostra columna vertebral, sempre ha estat cultiu ecològic, proximitat i sostenibilitat. Aquesta filosofia de treball ha fet també que volguéssim tenir el celler aquí a la vinya i el seu emplaçament és a tocar del conreu, per exemple", explica i afegeix "amb això, que vull dir. Vull dir que la certificació ha arribat a posteriori, amb una feina prèvia que des del celler ja teníem feta i que, amb acreditació o sense, fèiem i farem, perquè forma part del nostre ADN".

Cultiu ecològic, com el fet d'utilitzar la palla per evitar el creixement de les males herbes; proximitat pel fet de comprar aquesta palla als productors locals i, sostenibilitat gràcies al fet que s'autoabasteixen amb l'energia produïda a la finca. "I d'això, amb o sense l'acreditació, estem molt contents de la tasca realitzada", conclou Rigau.



Llivins i Biosphere Tourism han treballat aquests últims mesos, plegats, on l'institut internacional ha auditat l'empresa llivienca per demostrar l'acompliment dels diferents requisits exigits. Aquesta és una labor que tindrà continuïtat en el temps, ja que des d'ara es farà un seguiment, de forma regular, per poder mantenir el segell. "Un dels aspectes que també es valora és la divulgació. És important. Els agrada que facis divulgació d'aquests nous hàbits i aquesta part nosaltres també sempre l'hem tingut integrada en la forma d'entendre el conreu i aprofitem les nostres xarxes per explicar quan, com i perquè ho fem", recalca Rigau.