

Llívia reuneix la tradició i la nova era del vi a la vall i en fa una ruta

► L'Ajuntament i el celler local Llivins consoliden i amplien la visita «Vins amb història»

MIQUEL SPA. LLÍVIA

La cultura del vi torna a ser un element propi de la Cerdanya. Amb el canvi climàtic i la necessitat de les empreses vitivinícoles de trobar nous terrenys a més altura, la vall torna a ser, com ho va ser en segles anteriors, un territori idoni per al conreu i producció de vi. Sota aquesta perspectiva, Llívia ha decidit apostar per una nova ruta de turisme cultural centrada en la dedicació històrica de la comarca al conreu de la vinya i la nova onada de productors.

La ruta «Vins amb història» va néixer l'any passat com una prova, i ara aquest any, vist l'èxit de la primera edició, l'Ajuntament de Llívia i l'empresa local Llivins, que ja té al mercat les primeres anyades de vi conreat a la Cerdanya, han apostat per consolidar-la i ampliar-la. Segons han explicat els seus responsables, la ruta «dona a conèixer la col·lecció del museu des d'una altra perspectiva, centrada en l'evolució històrica de la vinya,



Un grup fa una visita al celler Llivins

ARXIU PARTICULAR

la producció i el consum de vi a la comarca, i la relació estreta que mantenen els farmacèutics amb l'enologia». En aquest sentit, el museu de Llívia conserva diversos objectes farmacèutics que també han tingut una aplicació a l'enologia. Els responsables del museu han detallat que la visita comença a l'equipament cultural, «on s'ex-

La proposta de turisme cultural relliga la dedicació a la vinya al Pirineu amb l'antiga Farmàcia Esteva

plicarà diferents aspectes com ara l'evolució del clima des de fa aproximadament vint-i-cinc mil anys i com això ha fet que en moments concrets la vinya retrocedeixi o avanci. I com els cerdans, davant d'un clima hostil per a la vinya, i davant d'un aliment d'importància bàsica, se les han empecat per conrear-la. I com s'ho han fet per importar, conservar i distribuir el vi, o bé gravar-lo amb impostos o regular-ne la venda». La visita clou les explicacions donant relleu a «l'estreta relació entre l'enologia i la farmàcia».

La ruta passa a continuació a una segona fase, consistent a visitar les instal·lacions del celler Llivins, on els seus enòlegs experts expliquen als participants els secrets de la producció a la Cerdanya. El recorregut es tanca amb el tast de Blanc DNEU, un dels vins que produeix l'empresa. Ajuntament i Llivins han programat dues visites per als dies 12 i 19 d'agost. El punt de sortida de la ruta serà el

mateix Museu de Llívia a les deu del matí. Segons han remarcat els responsables de l'activitat, el preu per participar-hi és de 12 euros, els quals inclouen, a banda de l'entrada lliure al museu per a la resta del dia –i que permet als participants poder veure les altres col·leccions de l'equipament cultural–, el recorregut pel celler i el tast del vi Blanc DNEU comentat pels enòlegs del celler. Per participar en les rutes cal inscriure-s'hi prèviament a les oficines del Museu de Llívia. Els organitzadors han apuntat que «l'èxit i la bona acollida de la iniciativa del 2021 han fet que empresa i museu hagin convingut a ampliar el nombre de visites». En aquesta línia, una bona acollida de la proposta en aquesta segona edició podria empènyer els seus responsables a consolidar-la en els pròxims anys, atesa també la creixent presència de vinyes a la comarca. Des de fa uns quants anys empreses especialitzades en la producció de vi i cava d'altres comarques com ara el Penedès estan obrint conreus de vinya a la vall per tal d'experimentar climes més freds. La ruta «Vins amb història» se suma a les altres propostes de turisme cultural de Llívia centrades en les restes romanes, el castell medieval, la Farmàcia Esteva i el fenomen de la frontera.