La Vinyeta, de Mollet de Peralada, guanya el premi al millor celler enoturístic català

La tercera edició dels Premis d'Enoturisme es va celebrar dimarts a Peralada, i s'han valorat enguany les iniciatives més respectuoses amb el medi. L'Associació de Cuina de l'Empordanet va ser finalista en la categoria d'Allotjament i restauració



Els premiats en les tres categories, juntament amb els representants de les institucions.

La tercera edició dels Premis d'Enoturisme de Catalunya ha distingit com a millor celler La Vinyeta, de Mollet de Peralada, pel seu «compromís, dinamisme, emprenedoria i sostenibilitat». Els premis van distingir també la casa rural Mas Llagostera [http://www.diaridegirona.cat/girona/comarques/llagostera/], de la Bisbal del Penedès (Baix Penedès), i l'Associació La Carretera del Vi, una ruta dedicada al vi que recorre set municipis del Penedès i el Garraf. Una altra entitat gironina, l'Associació de Cuina de l'Empordanet , va ser finalisa en la categoria d'Allotjament i restauració.

Els guardons es van lliurar dimarts al castell de Peralada, en el marc de la Nit de l'Enoturisme, organitzada pel Departament d'Empresa i Coneixement. El director general de Turisme, Octavi Bono, que va presidir l'acte, va destacar la «projecció» que el sector dona al país. «Tot plegat dona més sentit per ser la cinquena destinació enoturística a escala mundial», va remarcar. Els premis volen reconèixer les millors iniciatives enoturístiques del país i estimular les empreses perquè apostin per la qualitat, la sostenibilitat i l'especialització dels seus productes.

La Nit de l'Enoturisme vol ser un acte dedicat al sector i, a la vegada, premiar aquelles empreses que contribueixen a millorar, posicionar, especialitzar i innovar la competitivitat nacional i internacional de l'enoturisme. A l'edició d'enguany i coincidint amb la declaració del 2017 com l'Any del Turisme Sostenible, s'ha valorat especialment les iniciatives més respectuoses amb la sostenibilitat. Octavi Bono va insistir en la importància d'actes com aquest. «Una de les nostres projeccions de país com a marca passen pel món del vi i del cava i això dona molt sentit al que estem fent avui», va afirmar Bono. En aquest sentit, va refermar la voluntat del Govern de convertir Catalunya en la «cinquena destinació turística a escala mundial».

Vinyes amb gallines i formatge

El celler La Vinyeta de Mollet de Peralada, reconegut com el millor celler de Catalunya, és una explotació ecològica que complementa el cultiu de vinyes amb oliveres, gallines, ovelles i, fins i tot, amb la producció de formatge i mel. A més, ofereix activitats diverses com ara nits entre vinyes i música, poesia, astronomia o visites nocturnes. A l'hora d'atorgar-li el premi, es va valorar especialment com un celler petit i familiar pot sobresortir amb una oferta atractiva dins d'aquest sector.

La casa rural 100% sostenible Mas Llagostera de la Bisbal del Penedès es va endur el guardó de la categoria d'Allotjament i restauració. L'equipament fomenta l'estalvi i el reaprofitament dels recursos propis. De fet, utilitzen les vergues de la vinya i les restes de la producció de l'oli per alimentar la caldera de biomassa que escalfa la casa. També compten amb plaques solars que garanteixen la llum i l'aigua calenta i recullen l'aigua de la pluja per mantenir la piscina i reforçar el rec en èpoques de sequera. Els premis l'han valorat com un projecte de diversificació de l'activitat agrària que ha trobat en el turisme rural, l'enoturisme i l'autosuficiència energètica la «fórmula» per mantenir «l'essència de l'autogestió lligada a la pagesia i el món rural».

En la categoria d'Experiències i Innovació, el premi va ser per a l'Associació La Carretera del Vi, una iniciativa que recorre set municipis del Penedès i el Garraf. La proposta enoturística s'ha convertit en la primera Wine Road de l'Estat resseguint el traçat de la BP 212, la C-15 i la C15B. La via uneix el Castell de Sant Martí Sarroca amb les platges de Sitges i recorre Sant Martí Sarroca, Pacs del Penedès, Vilafranca del Penedès, Sant Miquel d'Olèrdola, Canyelles, Sant Pere de Ribes i Sitges. El projecte, que va néixer l'any 2015, recupera la històrica via comercial que ja utilitzaven els romans i, mitjançant un 'passaport' físic o digital, permet visitar 13 cellers i desenes de punts d'interès al llarg de 35 quilòmetres. La mobilitat, responsable i ecològica, és una de les prioritats de la ruta i, per això, ofereix un servei de lloguer de cotxes elèctrics.

L'edició d'enguany també va voler destacar els finalistes de cadascuna de les categories. L'Alta Alella (el Maresme) ho va ser en la de Celler; l'Associació de Cuina de l'Empordanet , en la d'Allotjament i restauració; i Viemocions-Sàpiens Travel, en l'àmbit d'Experiències i Innovació.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/comarques/2017/07/06/vinyeta-mollet-peralada-guanya-premi/855236.html?utm_source=rss