

Alba Vaqué Farnós

EL CELLER COM A ELEMENT ESTRUCTURADOR DE L'OFERTA  
ENOTURÍSTICA A LA COMARCA DEL PRIORAT

TREBALL DE FI DE GRAU

Dirigit per la Dra. Lorena Beas Secall

Grau de Turisme



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

Vila – Seca

2014

---

*Vull donar les gràcies a totes aquelles persones que m'han ajudat en la realització d'aquest treball, en especial a la tutora del treball i Dra. Lorena Beas Secall, per l'orientació, seguiment i supervisió del projecte.*

---

*També donar les gràcies al professor Antonio Paolo Russo i a l'Oficina de Turisme del Priorat per la seva aportació de dades d'interès així com als responsables d'aquells cellers que han aportat el seu gran d'arena en aquest treball.*

---

*Finalment, agrair als familiars i amics per la paciència, pels ànims, per la comprensió i per creure en mi mentre realitzava el projecte i, sobretot, en els moments més baixos.*

---

# ÍNDEX

---

|                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Capítol 1: Introducció.....                                                        | 3  |
| Capítol 2: Conceptualització de l'enoturisme .....                                 | 6  |
| Capítol 3: Els factors de desenvolupament enoturístic al Priorat .....             | 10 |
| 3.1 Tradició vitivinícola .....                                                    | 12 |
| 3.2 Denominacions d'Origen .....                                                   | 14 |
| 3.3 Infraestructura i serveis de suport a l'activitat turística .....              | 20 |
| 3.4 Disponibilitat de recursos naturals i culturals complementaris.....            | 28 |
| Capítol 4: Adequació turística dels cellers i cooperatives de la Ruta del Vi ..... | 33 |
| 4.1 Descripció .....                                                               | 34 |
| 4.2 Qualitat i regulació de l'accés.....                                           | 36 |
| 4.3 Senyalització .....                                                            | 41 |
| 4.4 Equipaments i serveis .....                                                    | 44 |
| 4.5 Grau d'utilització .....                                                       | 51 |
| 4.6 Promoció.....                                                                  | 57 |
| Capítol 5: Conclusions .....                                                       | 58 |
| Capítol 6: Bibliografia.....                                                       | 58 |
| Capítol 7: Annex .....                                                             | 58 |

## **Capítol 1:**

### Introducció

Per a tots és conegut que Catalunya, com a regió, és el primer destí turístic d'Espanya tant en nombre de visitants com en nombre d'ingressos i, a la vegada, una destinació important en el conjunt d'Europa. En part és degut a la seva llarga història com a destinació turística tant pel que respecta a turisme interior com exterior i, esta clar que també per la seva gran diversitat de paisatges, des de les càlides i acollidores platges, fins als Pirineus, perfectes per a l'esquí i activitats i esports de neu; passant pel turisme cultural amb marques tant reconegudes com Barcelona i Gaudí.

Però, no cal oblidar que, en els últims anys, ha ressorgit un tipus de turisme que, fins aleshores, no havia estat casi bé promocionat i, per tant, no era massa conegut pel que, a posteriori, passaria a ser públic i client potencial; es tracta del turisme enològic, també anomenat enoturisme, el qual ha sofert una gran crescuda en les nostres terres.

Per aquesta crescuda, per la història vitivinícola i per la recent importància i renom que està agafant aquest tipus de turisme, és pel qual aquest treball de fi de grau és enfocat i desenvolupat sobre l'enoturisme al Priorat.

En les últimes dècades l'enoturisme s'ha convertit en una de les fonts econòmiques més importants de la comarca. Aquest turisme ha ocasionat molts canvis en la comarca; des de la creació de nous cellers i cooperatives fins a la creació d'allotjaments turístics, infraestructures i serveis que han contribuït en l'increment del poder adquisitiu del Priorat i dels seus habitants. Fins al punt que, per exemple, la DOQ Priorat és la tercera de Catalunya amb més exportacions de vins a l'estranger (48.67%) després de la DO Terra Alta (77.52%) i DO Catalunya (50.30%) i la DO Montsant (44.51%) queda en cinquè lloc després de la DO Alella (45.58%) en la campanya de 2009/2010.

Es parteix de la hipòtesi que la comarca del Priorat és reconeguda per la producció dels seus vins i pel seu paisatge, per consegüent, els cellers han respost a la demanda dels turistes i estan en procés d'adaptació a aquests i a les seves necessitats. Amb aquest treball es pretén estudiar el turisme del vi a la comarca del Priorat, la seva evolució, com la comarca ven aquest tipus de turisme i, com a punt principal, estudiar com cellers i cooperatives s'han adaptat a aquest, a partir de les activitats que els ofereixen i els serveis que els proporcionen per a aconseguir que sigui una grata experiència.

El treball constarà, a grans trets, de dues parts. Una primera part en caire de contextualització, més informatiu i de recerca d'informació on es parlarà sobre l'enoturisme i com s'ha desenvolupat aquest en el Priorat fent un incís en la seva tradició, en les Denominacions d'Origen i en aquelles infraestructures i serveis que propicien les visites dels turistes, així com sobre els recursos complementaris del vi dels que disposa la comarca. En la segona part s'estudiarà l'adequació turística d'una selecció de cellers, concretament els cellers i cooperatives visitables que formen part de la Ruta del Vi del Priorat l'any 2014, focalitzant en com aquests estan adaptats al turista tenint en compte la regulació d'accés que tenen, la seva senyalització i els equipaments i serveis dels que disposen i que tenen a l'abast del enoturistes. L'estudi és completat amb dades sobre el grau d'utilització d'aquests i, s'estudiaran les tàctiques de promoció que tenen vers al turista i al món del vi en general aconseguint, així, un segon bolc del projecte en el qual es desenvolupa el treball de camp.

**Capítol 2:**

Conceptualització de l'enoturisme

Tal i com s'ha comentat en la introducció, l'enoturisme, d'un temps cap aquí, s'ha fet un lloc entre els tipus de turisme reconeguts i, ha adquirit fama i reconeixement cridant l'atenció, ja no només dels amants d'aquesta beguda alcohòlica, sinó també d'aquelles persones que a priori no són consumidors habituals però que, per contra, han trobat en aquest estil de turisme una forma d'endinsar-se en la cultura vitivinícola i els ha ajudat a comprendre i a conèixer millor el que fins ara havia estat una activitat i una part menys coneguda d'un sector econòmic important de la nostra terra.

És important destacar que, si bé cada vegada més el turisme del vi s'està instaurant com una modalitat primària de turisme amb especialitzacions en visites a cellers i vinyes i en tasts de vins, no en totes les ocasions és així. En certs casos aquest tipus de turisme es planteja com a producte complementari a les destinacions de sol i platja, culturals o vinculades a la natura. Per a pal·liar aquest tipus de turisme i aconseguir un turista conscienciat amb la natura, el Priorat, al igual que altres zones d'Espanya i Catalunya, busca que el món del vi i les seves activitats siguin la motivació principal del turista com ja passa a La Rioja (Espanya), Napa Valley (Califòrnia) o Bordeus (França).

L'enoturisme s'ha convertit en una oportunitat única per a obtenir una font econòmica i, a la vegada, donar a conèixer tot el que hi ha darrere del producte. És per això que, responent a la demanda i a les noves tendències, i gràcies a una planificació adequada, el turisme en el sector vinícola s'ha convertit en un al·licient per al desenvolupament d'una activitat que ja no és només de producció, sinó que s'utilitza també com una eina per a conscienciar al visitant i invitar-lo a ser sensible amb el territori.

Si bé aquesta beguda és la part més reconeguda per al turista, l'enoturisme no es centra només en els vins en sí sinó que, per contra, busca donar a conèixer tot el procés d'elaboració. Sent així, s'explica el procés complet; des de la recollida del raïm, anomenada verema, fins a l'embotellament i obtenció del producte final, passant pels diferents passos d'elaboració (desrapat, premsat i fermentació i envelliment en ampolla, bótes o tines segons el tipus de vi) seguit, moltes vegades, d'un tast de vins. També és dóna molta importància a la terra on es cultiva la vinya, les seves

característiques i a l'encant del paisatge així com a l'arquitectura i història dels cellers i cooperatives. En definitiva, la idea final és la de donar a conèixer i transmetre al turista la cultura del vi, cercant un turisme sostenible i conscienciat amb el medi ambient.

Si bé això és cert, també cal esmentar que en aquest tipus de turisme, es busca que els visitants puguin apreciar un producte diferent i, a la vegada, que contribueixin en el desenvolupament econòmic de les regions vitivinícoles que visiten a través, tant de l'adquisició de vi als propis cellers, com de l'aportació econòmica a altres negocis locals.

Cal dir que encara ara no hi ha una definició oficial i exacta de que és el turisme del vi però, una bona manera de definir-ho seria la emprada pel projecte europeu VINTUR (2007) els quals ho defineixen com que en un sentit ampli, el turisme del vi és el desenvolupament de les activitats turístiques i d'oci i temps lliure dedicat al descobriment i al gaudir cultural i enològic de la vinya, el vi i el seu territori.

O bé, en la definició que en fan Getz, D. i Brown, G. (2006) els quals veuen l'enoturisme com una estratègia per a potenciar l'àrea geogràfica productora de vi i publicitar tots aquells atractius vinculats a aquest i al seu àmbit d'elaboració.

Així mateix, el turisme del vi presenta una completa experiència sensorial ja que, tal i com diu Getz, D. (2000), el visitant pot experimentar el plaer del sabor, de l'olor, del tacte, de la vista i del sentit. Sent així, qualsevol enoturista, amb independència dels seus coneixements previs sobre la temàtica, pot apreciar, en major o menor mesura, els ítems que fan única una experiència com aquesta. I és que, com diuen Mitchell, R. i Hall, M. (2002), reflexa un determinat estil de vida dels diferents països, ja que és quelcom arrelat a la seva pròpia cultura i tradició.

Hall et al. (2000) considera que el turisme del vi és l'experiència de visitar les vinyes, conèixer els cellers, assistir a festivals i a demostracions vinícoles en els quals el tast del vi i/o l'experiència dels atributs del mateix, són el principal motiu per als visitants.

S'ha de tenir en compte, també, que aquesta oferta turística s'ha d'adaptar tant a les necessitats dels productors com a les necessitats i aspiracions dels turistes. I que, a la vegada, poden intervenir-hi també altres actius com són allotjaments, negocis d'artesans, restaurants, agències turístiques i altres negocis que complementen la visita. Però, aquest serà un tema que es tractarà amb més profunditat en altres capítols del projecte.

Per tant, el turisme i la creació de rutes enològiques, són una alternativa per a dur a terme estratègies de desenvolupament i regeneració econòmica i social d'àrees rurals.

**Capítol 3:**

Els factors de desenvolupament  
enoturístic al Priorat

Avui en dia, si hi ha algun factor rellevant que dona a conèixer la comarca del Priorat i ha aconseguit que el nom d'aquesta sigui reconegut ja no només a Catalunya ni en el conjunt d'Espanya, sinó també internacionalment són els seus vins, la seva cultura del vi.

Quan una destinació passa a ser reconeguda, ha de disposar d'una sèrie de serveis a ofertar al visitant per a que aquest pugui gaudir de la seva estada amb total tranquil·litat i pugui trobar, en la mateixa destinació, tot allò que li sigui necessari. És per aquest motiu, i amb la finalitat de trobar un equilibri entre turisme del vi i activitats pròpies de la comarca, que els punts a tenir en compte a l'hora de dur a terme un desenvolupament turístic, en aquest cas enoturístic, han de ser els següents:

- Primerament, és molt important, en el cas del Priorat, donar a conèixer la seva tradició vitivinícola ja que aquesta dedicació al conreu de la vinya no és només d'uns anys ençà. Com es veurà reflectit en aquest bloc del treball, la història del vi al Priorat es remunta a segles enrere malgrat no haver estat fins fa pocs anys que els professionals del vi van ofertar i donar a conèixer aquesta comarca com a destí turístic especialitzat en la cultura del vi i tot el que se'n relaciona.
- Desenvolupament de punts d'informació i activitats per a gestionar el flux de visitants i per a millorar-los i facilitar-los una experiència turística satisfactòria i adequada a les seves expectatives. En el cas del Priorat, i al tractar-se de dues denominacions diferents, aquesta informació caldrà que estigui ben especificada i diferenciada entre si.
- Condicionament de l'oferta i desenvolupament dels serveis per a que el visitant tingui a l'abast tots aquells recursos que pugui necessitar. En aquest cas parlarem de la infraestructura d'allotjament i d'altres serveis de suport com ara la restauració, les vinateries i altres activitats que es creen amb un fort lligam amb la cultura del vi.
- Finalment, és molt important també, desenvolupar ofertes turístiques, no sempre relacionades a la cultura del vi ja que poden ser-hi complementaries. Seria el cas de fonts i recursos culturals i naturals que es troben en la comarca.

Encara i així, també n'existeixen amb un fort vincle amb el vi com ara La Fira del Vi de Falset.

### 3.1 Tradició vitivinícola

---

Els inicis del conreu de vinya al Priorat es remunten a l'època en que els Cartoixans ocupaven la comarca, concretament, al segle XII, ja a les hores és va implantar amb força. El conreu era bàsicament de subsistència tot i que una petita part podia exportar-se fora de la comarca. Amb l'edificació de la Cartoixa de Scala Dei, al peu del Montsant, els monjos que hi habitaven, a més de portar a terme les seves pregàries i tasques religioses, conreaven la terra del voltant amb vinya, oliveres i altres cultius.

A l'any 1835 i amb l'expropiació dels monestirs, les terres d'aquests monjos agricultors es van veure destruïdes en la seva major part i, a la vegada, la cartoixa va ser assaltada pels prioratins els quals cansats de pagar primícies als monjos, varen optar per endur-se tot allò que pogués haver-hi de valor i destruir gairebé per complet l'edificació. No va ser fins al 1991, quan els nous propietaris de la cartoixa, que l'havien adquirit en subhasta a mitjans del segle XIX, van cedir-la a la Generalitat de Catalunya per tal d'impulsar-ne la seva recuperació i fer-la visitable per als turistes.

Tornant a la història vitivinícola, i enllaçant amb aquesta expropiació de la cartoixa, la tradició del conreu de la vinya va ser continuada pels pagesos de la comarca i, ja al segle XIX, el Priorat tenia una extensió d'unes 5000 hectàrees.

Amb l'arribada, a la dècada del 1860, de la fil·loxera a les vinyes franceses (un insecte procedent d'Amèrica, que atacava les arrels dels ceps i en provocava la mort) va fer disminuir la producció i exportacions de França cosa que les comarques catalanes van aprofitar per a expandir el territori de conreu de la vinya i ampliar la seva producció i la seva venda. Malgrat això, aquesta malaltia va arribar a terres catalanes i al Priorat l'any 1879. Aquest fet va provocar la pèrdua de la gran majoria d'aquest

conreu i, per a pal·liar-ho, calia trobar-hi una solució la qual es centrava en la replantació de les vinyes amb peus americans, els quals eren immunes a la plaga, i s'empeltaven amb les espècies habituals de la zona; a aquest esdeveniment cal afegir-hi també la guerra civil. Aquests fets van causar que molts dels seus habitants optessin per emigrar deixant així, una comarca gairebé despoblada i tornant a una producció d'autoconsum i amb molt poques vendes a l'exterior de la comarca.

Al 1954 van ser reconegudes les primeres Denominacions d'Origen vinícoles espanyoles, entre les quals hi havia la DO Priorat i la DO Tarragona, aquesta última comprenia territoris de la comarca del Priorat anomenant-se "Subzona Falset".

Va ser ja al 1980 quan, de la mà de René Barbier, Álvaro Palacios, Carles Pastrana i Josep Lluís Pérez, el Priorat va començar a reviure i el seu passat del vi va tornar a brollar. Ells varen ser els que van aportar una nova forma de concebre la vinya i el vi, van optar per, més enllà de conrear, conèixer el cep i estudiar cada instant del procés de conreu, recol·lecció i elaboració del vi.

Esdeveniments actuals a remarcar són que, a l'any 2000 va ser atorgada la Denominació d'Origen Qualificada (DOQ) a la, a partir de llavors, DOQ Priorat i, a l'any 2001 la que fins aleshores s'havia anomenat Subzona Falset va passar a ser una nova denominació d'origen avui dia coneguda com a DO Montsant, consolidant-se així, les dues denominacions actuals de la comarca.

Es pot dir que gràcies i a partir d'aquesta primera empenta que van donar personatges com René Barbier i Álvaro Palacios, entre d'altres i gràcies a l'esforç de molts agricultors de la comarca, poc a poc, el Priorat s'ha anat convertint en el que avui en dia és, una comarca reconeguda pels seus paisatges de vinya, pels costers abruptes i, com no, pels seus ja valorats vins.

### 3.2 Denominacions d'Origen

---

A grans trets, i pel que respecta a la província de Tarragona, en deu comarques es concentren cinc denominacions d'origen (DO) diferents a més a més d'una part de la DO Penedès. Aquestes cinc denominacions d'origen són:

- DOQ Priorat
- DO Conca de Barberà
- DO Montsant
- DO Tarragona
- DO Terra Alta

De les quals, la DOQ Priorat i la DO Montsant pertanyen a la comarca del Priorat i, seran les estudiades a continuació.

Per la seva banda, cal destacar que la DOQ Priorat es caracteritza per ser la única DO Catalana amb condició de qualificada, la qual s'ha fet un lloc entre les grans zones vinícoles del món. Al tractar-se d'una DOQ, les principals característiques que la diferencien de la resta és que garanteix l'origen i la qualitat del vi, el qual és elaborat a partir d'unes determinades varietats i amb pràctiques vinícoles, enològiques i d'envelliment establertes prèviament, així com els processos de criaça i d'embotellament i control del producte; garanteix, també, que tots aquests processos es fan en el mateix lloc d'origen.

Aquest número de cinc denominacions és força elevat per a un territori relativament petit com és aquesta província (TAULA 1). I, caldria sumar-hi el fet que també la DO Catalunya i la DO Cava formen part de la demarcació de Tarragona.

Principalment, el fet que hi hagin tantes DO diferents en aquest territori és causat pels aspectes històrics, paisatgístics i climàtics, ja que tot i ser un espai territorial petit, aquests ítem sofreixen modificacions i, per tant, fa que els vins resultants tinguin diferents característiques; així doncs, malgrat estar relativament a prop, hi hauran grans diferències entre un DO Conca de Barberà i un DO Montsant, per exemple.

**TAULA 1:** Comparativa de les variables de les 6 DO a la província de Tarragona, 2011

|                                 | <b>Numero<br/>Hectàrees (ha).</b> | <b>Numero cellers<br/>visitables</b> |
|---------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|
| <b>DOQ. Priorat</b>             | 1.888                             | 25                                   |
| <b>DO. Montsant</b>             | 1.840                             | 14                                   |
| <b>DO. Conca de<br/>Barberà</b> | 4.200                             | 16                                   |
| <b>DO. Penedès*</b>             | 4.461                             | 1                                    |
| <b>DO. Tarragona</b>            | 6.598                             | 13                                   |
| <b>DO. Terra Alta</b>           | 6.290                             | 18                                   |

\* Nota: les dades de la DO Penedès fan referència a la part corresponent a la província de Tarragona.

Font: INCAVI i fonts internes Think Tank (Parc Científic i Tecnològic de Turisme i Oci).

Cal puntualitzar que a l'any 2014, el nombre de cellers visitables de la Ruta del Vi del Priorat ha augmentat. Sent així, a la DOQ Priorat hi consten 29 cellers visitables mentre que el nombre de cellers a la DO Montsant s'ha mantingut.

Tot i això, el fet que existeixin tantes petites DO pot ocasionar (encara que no sempre) que aquestes siguin menys reconegudes, tant a nivell internacional com a nivell nacional, a diferencia de grans destinacions enoturístiques europees com la Borgonya, Burdeos o La Rioja (TAULA 2).

Sent així, a la província de Tarragona es troben DO que es situen com a destinacions destacades (DO Penedès, DOQ Priorat i cada vegada més la DO Montsant) mentre que d'altres encara estan en una fase incipient de reconeixement (DO Tarragona, DO Terra Alta i DO Conca de Barberà).

**TAULA 2:** Comparativa destinacions competidores europees, 2011

|                               | Hectàrees (ha) | Cellers visitables | Numero de DO |
|-------------------------------|----------------|--------------------|--------------|
| <b>Borgonya</b>               | 25.800         | 349                | 99           |
| <b>Chianti</b>                | 10.500         | 313                | 1            |
| <b>La Rioja</b>               | 61.960         | 79                 | 1            |
| <b>El Penedès</b>             | 24.248         | 32                 | 1            |
| <b>Comarques de Tarragona</b> | 25.277         | 87                 | 6            |

Font: INCAVI.

Ja centrant-nos en la comarca administrativa del Priorat i, com anteriorment ja s'ha esmentat, aquest està diferenciada en dues denominacions d'origen vitivinícoles diferenciades entre sí, la DOQ Priorat i la DO Montsant.

Les diferències més visuals són les que tracten del paisatge i de la diversitat dels sòls on es conreen les vinyes i l'edat d'aquestes però, també existeixen diferències en els resultats dels vins, des de la seva consistència fins a la variabilitat de preus finals. Malgrat això, hi ha actius comuns que aporten a aquestes dues denominacions un valor conjunt al territori com ara, la seva història, que ja ha estat esmentada anteriorment.

Cal donar especial esment a que, al març de 2014, vuit dels deu vins que encapçalaven la llista de The Wine Advocate (classificació dels millors vins donant una puntuació màxima de 100 punts) eren vins de la Comarca del Priorat havent-hi tant DOQ Priorat com DO Montsant. Aquests vins seran anomenats més endavant.

Per a guanyar-se aquest reconeixement, les dos denominacions opten per a oferir la millor qualitat possible, aconseguida per un conreu molt acurat i collint només quan el raïm presenta el punt òptim de maduració, cosa que resta indispensable i d'obligada aplicació per a una bona anyada. Sent així, en ocasions caldrà fer la verema de forma esglaonada inclús dins d'una mateixa finca.

Per enllestir aquesta petita introducció a les dues DO del Priorat, és important remarcar que cadascuna té característiques diferents de sòls i orografia i, encara que

comparteixin clima i varietat de vinya i, inclús comarca, aquestes diferències són les que donen singularitat a cadascuna d'elles per separat.

A continuació, en la TAULA 3 es poden veure a mode resum, les principals característiques actuals de cadascuna de les dos denominacions, les quals seran explicades, utilitzant aquestes mateixes dades, en els punts posteriors.

**TAULA 3:** Principals característiques de les denominacions d'origen estudiades, 2014.

|                                    | DOQ PRIORAT                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | DO MONTSANT                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Consell Regulador</b>           | C/ Major, 2<br>43737 - Torroja del Priorat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Pl. Quartera, 6<br>43730 – Falset                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Característiques principals</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Establerta l'any 1954</li> <li>• Avarca 20.000ha.</li> <li>• Territoris de l'antiga Cartoixa d'Escaladei i la major part dels termes de pissarra.</li> </ul>                                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Establerta l'any 2001</li> <li>• Avarca 35.676ha.</li> <li>• Territoris de l'antiga subzona Falset de la DO Tarragona i una petita franja de la Ribera d'Ebre.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Poblacions que comprenen</b>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bellmunt del Priorat</li> <li>• El Lloar</li> <li>• Gratallops</li> <li>• La Vilella Baixa</li> <li>• La Vilella Alta</li> <li>• Escaladei</li> <li>• La Morera del Monsant</li> <li>• Pobleda</li> <li>• Torroja del Priorat</li> <li>• Porrera</li> <li>• Part nord de Falset</li> <li>• Part est d'El Molar</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ulldemolins</li> <li>• Albarca</li> <li>• Cornudella de Montsant</li> <li>• Siurana</li> <li>• Pradell de la Teixeta</li> <li>• Falset</li> <li>• La Torre de Fontaubella</li> <li>• Marçà</li> <li>• Capçanes</li> <li>• Els Guiamets</li> <li>• El Masroig</li> <li>• El Molar</li> <li>• La Figuera</li> <li>• Cabacès</li> <li>• La Bisbal de Falset</li> <li>• Margalef de Montsant</li> <li>• Darmós</li> <li>• La Serra d'Almós</li> </ul> |

|                                                                            | DOQ PRIORAT                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | DO MONTSANT                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Producció anual<br/>(any 2008)</b>                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1.725ha de vinya</li> <li>• 707 viticultors</li> <li>• 81 cellers (29 visitables)</li> <li>• 4.700.000 kg de raïm</li> <li>• 2.935.189 botelles</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2.006ha de vinya</li> <li>• 783 viticultors</li> <li>• 48 cellers (14 visitables)</li> <li>• 9.000.000 kg de raïm</li> <li>• 4.318.000 botelles</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Varietats de raïm</b>                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>NEGRES:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garnatxa Negra</li> <li>• Garnatxa Peluda</li> <li>• Samsó o Carinyena</li> <li>• Cabernet Sauvignon</li> <li>• Merlot</li> <li>• Picapoll Negre</li> <li>• Syrah</li> <li>• Ull de Llebre</li> <li>• Cabernet Franc</li> <li>• Pinot Noir</li> </ul> </li> <li>• <b>BLANQUES:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garnatxa Blanca</li> <li>• Macabeu</li> <li>• Moscatell de gra petit</li> <li>• Pansal</li> <li>• Picapoll blanc</li> <li>• Viognie</li> <li>• Pedro Ximenez</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>NEGRES:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garnatxa Negra</li> <li>• Garnatxa Peluda</li> <li>• Samsó o Carinyena</li> <li>• Cabernet Sauvignon</li> <li>• Merlot</li> <li>• Picapoll Negre</li> <li>• Syrah</li> <li>• Ull de Llebre</li> <li>• Monestrell</li> </ul> </li> <li>• <b>BLANQUES:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Barnatxa Blanca</li> <li>• Macabeu</li> <li>• Moscatell de gra petit</li> <li>• Pansal</li> <li>• Parellada</li> <li>• Chardonnay</li> </ul> </li> </ul> |
| <b>Cellers més reconeguts i premiats per la llista "The Wine Advocate"</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Arrels del Priorat</b> (Gratallops): "<i>Cal les Viudes</i>" - 100 punts</li> <li>• <b>Álvaro Palacios</b> (Gratallops): "<i>L'Ermite 2011</i>" - 99 punts</li> <li>• <b>Clos Mogador de René Barbier</b> (Gratallops): "<i>L'Espectacle 2010</i>" - 98 punts i "<i>Priorat Nelin 2011</i>" - 94 punts</li> <li>• <b>Terrorir al Límit</b> (Torroja del Priorat): "<i>Les Manyes 2010</i>" - 98 punts</li> </ul>                                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Vendrell Rived, Josep Maria</b> (Marçà): "<i>L'Alleu 2011</i>" - 91 punts</li> <li>• <b>Venus La Universal</b> (Falset): "<i>Dido 2011</i>" - 93 punts</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                        | DOQ PRIORAT                                                                                                                                                          | DO MONTSANT                                                                                                                                          |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Millors anyades</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Excel·lents: 2000, 2001, 2004, 2005 i 2009</li> <li>• Molt Bones: 2003, 2006, 2007 i 2008</li> <li>• Bones: 2002</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Excel·lents: 2004, 2006 i 2007</li> <li>• Molt Bones: 2002, 2003, 2005, 2008 i 2009, 2010 i 2011</li> </ul> |

FONT: Elaboració pròpia.

Crida l'atenció que, malgrat la DOQ Priorat ser la més reconeguda, és la DO Montsant la més extensa en territori i, a la vegada la més jove on destaca el treball cooperatiu entre cellers per tal de donar a conèixer el seu producte. I, certament, han aconseguit el reconeixement que buscaven ja que es tracta d'una DO amb importància en els mercats internacionals ja que, entorn al 70% de la seva producció es ven a mercats exteriors; sobretot a Alemanya, Estats Units, Gran Bretanya, països nòrdics i Suïssa.

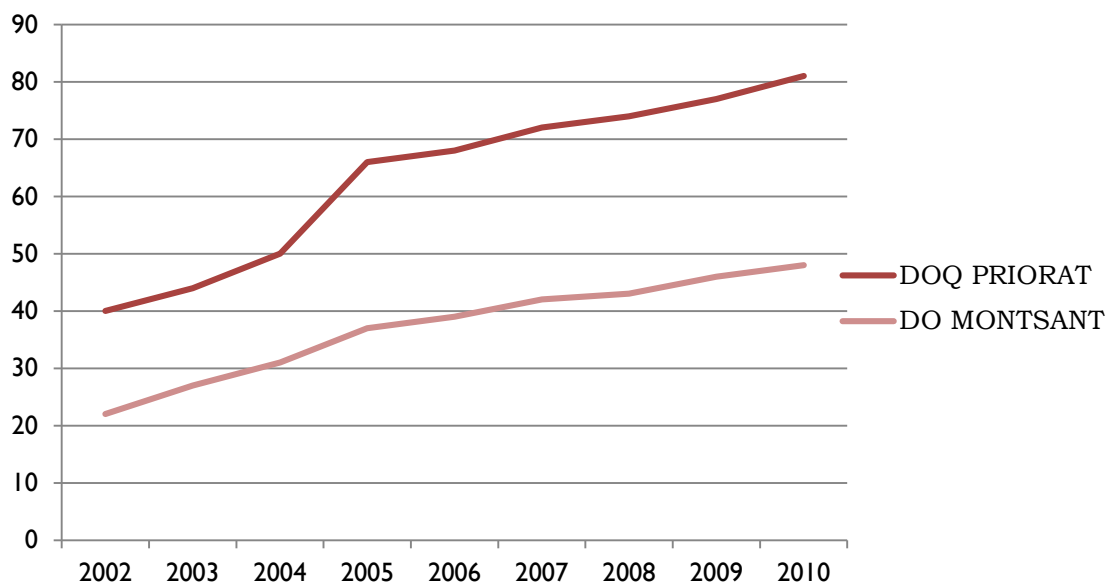
Els trets comuns en les dues denominacions són que el 95% de la seva producció es destina a vins negres mentre que el 5% ho fa a vins blancs. També hi ha un gran nombre de varietats de vinya que es conreen en les dues les quals són:

- Varietats Negres: garnatxa negra, garnatxa peluda, samsó o carinyena, cabernet sauvignon, merlot, picapoll negre, syrah i ull de llebre.
- Varietats Blanques: garnatxa blanca, macabeu, moscatell de gra petit i pansal.

Cal destacar que vins de totes dues han rebut distincions i premis en tastos i guies de vi com, per exemple, en la Guia del Vi Quotidià, la Guía Peñín i en el tast National Jewish Heritage Museum de Manhattan.

Actualment, i tal i com consta en la taula anterior, la comarca del Priorat, entre la DOQ Priorat i la DO Montsant, disposa de 129 cellers dels quals 43 estan oberts als turistes i són visitables. Tanmateix, el nombre total de cellers ha variat durant el període 2002-2010, en l'any 2002 la comarca comptava amb 62 cellers (40 en la DOQ Priorat i 22 en la DO Montsant), veure FIGURA 1.

**FIGURA 1:** Evolució del nombre total de cellers al Priorat, 2002-2010



Font: Dades extretes d'INCAVI. Elaboració pròpia.

Aquests 43 cellers visitables no només realitzen tastos de vins sinó que, opten per a donar la possibilitat de conèixer tot el procés d'elaboració i que els turistes visitin de primera ma els terrenys conreats de vinya, els espais d'elaboració i embotellament i, finalment, gaudir d'un bon tast dels seus productes.

### 3.3 Infraestructura i serveis de suport a l'activitat turística

El turisme del vi, en certs casos, és més complex del que es sòl imaginar ja que, si bé el sector vitivinícola és altament important, el sector turisme també juga un paper molt rellevant pel que respecta al turisme. Aquest sector turisme cobra un gran protagonisme ja que es basa no només en la visita als cellers els tastos sinó també en la gastronomia, allotjament i oci de la zona. Sent així, restaurants, cellers, bars, monuments, artesans, allotjaments i museus entre d'altres formen part d'aquesta xarxa que engloba agents privats, públics i a la població local els quals han de

treballar en conjunt per a presentar un producte englobat que sigui atractiu al turista i que presenti certa simbiosi en el seu conjunt.

Sent així, es pot dir que el turisme del vi integra recursos i serveis turístics d'interès existents en la zona; aquests recursos són els cellers, museus, centres culinaris, comerços especialitzats, vinoteques i l'oferta d'oci temàtica. Dins dels serveis turístics trobem: allotjament, restauració, comerços, agències turístiques i serveis (Sáez, 2007).

D'altra banda i seguint el model de valor de l'enoturisme de Donal Getz l'any 2000, podem diferenciar els recursos de la viticultura i de la producció vitivinícola dels cellers en dos grans apartats. Per una banda hi hauria l'exportació de la producció o de part d'ella i, per altra banda, hi haurien els diferents aspectes que engloben l'enoturisme com són els viatges i les visites, els tastos, l'aprenentatge, les compres, la gastronomia, l'allotjament i l'oci.

Ja centrant-nos en el cas del Priorat i de les dos denominacions d'origen que la comarca engloba, es pot dir que, malgrat ser una petita comarca de 498.60Km<sup>2</sup> i poc més de 10.000 habitants, no els manquen serveis pel que respecta a allotjament i restauració.

Si fem un cop d'ull en dades, es veu ràpidament que no hi manquen ofertes d'allotjament ja que 27 de les 28 localitats que conformen les dues denominacions (incloent-hi les dues poblacions de la DO Montsant que formen part de la Ribera d'Ebre) ofereixen places per dormir ja sigui en cases de turisme rural, en hotels, pensions, apartaments, càmpings o refugis.

La població que no ofereix allotjament és Darmós. Malgrat això, no suposa cap inconvenient ja que els pobles propers, en aquest cas La Serra d'Aloms, disposa de places.

Així doncs, a la comarca s'han comptabilitzat un total de 82 allotjaments, entre hotels, pensions, allotjaments de turisme rural, càmpings i refugis, que representen un total de 1.315 places. La població amb més allotjaments és Cornudella, amb 11 allotjaments, seguida de Falset, la capital de comarca, amb 9 i Porrera i Siurana, amb 7 i 6 respectivament. Cornudella i Siurana tenen un elevat nombre d'allotjaments

perquè es tracta d'importants destinacions d'activitats a la natura entre les que destaca l'escalada.

Si fem un estudi en conjunt, la majoria dels pobles tenen entre un i tres espais dedicats a l'allotjament de turistes i, com ja s'ha dit, destaca el cas de Darmós el qual no disposa de cap allotjament i Cornudella com el que en disposa de més (TAULA 4).

**TAULA 4:** Oferta d'allotjaments als municipis de la comarca del Priorat, any 2013.

| <b>Població</b>                    | <b>Núm.<br/>Allotjaments</b> | <b>Tipologia</b> | <b>Categoria</b> | <b>Núm.<br/>Places</b> | <b>Total<br/>Places</b> |
|------------------------------------|------------------------------|------------------|------------------|------------------------|-------------------------|
| <b>Albarca</b>                     | 1                            | Allotj. Rural    |                  | 4                      | 31                      |
|                                    | 1                            | Apartament       |                  | 3                      |                         |
|                                    | 1                            | Refugi           |                  | 24                     |                         |
| <b>Bellmunt del<br/>Priorat</b>    | 2                            | Allotj. Rural    |                  | 8                      | 15                      |
|                                    | 1                            | Hostal           |                  | 7                      |                         |
| <b>Cabacés</b>                     | 1                            | Allotj. Rural    |                  | 6                      | 6                       |
| <b>Capçanes</b>                    | 1                            | Allotj. Rural    |                  | 7                      | 35                      |
|                                    | 1                            | Hotel            | 4*               | 28                     |                         |
| <b>Cornudella del<br/>Montsant</b> | 6                            | Allotj. Rural    |                  | 84                     | 145                     |
|                                    | 4                            | Apartament       |                  | 27                     |                         |
|                                    | 1                            | Refugi           |                  | 34                     |                         |
| <b>El Lloar</b>                    | 1                            | Allotj. Rural    |                  | 21                     | 21                      |
| <b>El Masroig</b>                  | 1                            | Allotj. Rural    |                  | 10                     | 17                      |
|                                    | 1                            | Hotel            | 1*               | 7                      |                         |
| <b>El Molar</b>                    | 1                            | Allotj. Rural    |                  | 12                     | 12                      |
| <b>Els Guiamets</b>                | 1                            | Allotj. Rural    |                  | 5                      | 24                      |
|                                    | 1                            | Hotel            | 3*               | 19                     |                         |
| <b>Escaladei</b>                   | 1                            | Hostal           |                  | 8                      | 8                       |
| <b>Falset</b>                      | 4                            | Allotj. Rural    |                  | 37                     | 135                     |
|                                    | 4                            | Apartament       |                  | 46                     |                         |
|                                    | 1                            | Hotel            | 4*               | 52                     |                         |
| <b>Gratallops</b>                  | 1                            | Allotj. Rural    |                  | 8                      | 62                      |
|                                    | 2                            | Hostal           |                  | 27                     |                         |
|                                    | 2                            | Hotel            | 3*<br>4*         | 20<br>7                |                         |
| <b>La Bisbal de<br/>Falset</b>     | 3                            | Allotj. Rural    |                  | 36                     | 36                      |
| <b>La Morera de<br/>Montsant</b>   | 1                            | Hotel            | 3*               | 20                     | 20                      |
| <b>La Serra d'Almos</b>            | 1                            | Allotj. Rural    |                  | 7                      | 7                       |
| <b>La Vilella Alta</b>             | 1                            | Allotj. Rural    |                  | 8                      | 8                       |
| <b>La Vilella Baixa</b>            | 1                            | Apartament       |                  | 23                     | 29                      |
|                                    | 1                            | Hostal           |                  | 6                      |                         |
| <b>Marçà</b>                       | 3                            | Allotj. Rural    |                  | 33                     | 33                      |

| Població                       | Núm.<br>Allotjaments | Tipologia     | Categoria | Núm.<br>Places | Total<br>Places |
|--------------------------------|----------------------|---------------|-----------|----------------|-----------------|
| <b>Margalef de Montsant</b>    | 1                    | Alberg        |           | 34             | 46              |
|                                | 1                    | Allotj. Rural |           | 12             |                 |
| <b>Pobleda</b>                 | 2                    | Allotj. Rural |           | 20             | 178             |
|                                | 1                    | Càmping       | 2a        | 140            |                 |
|                                | 1                    | Hostal        |           | 18             |                 |
| <b>Porrera</b>                 | 6                    | Allotj. Rural |           | 65             | 77              |
|                                | 1                    | Hotel         | 2*        | 12             |                 |
| <b>Pradell de la Teixeta</b>   | 2                    | Allotj. Rural |           | 21             | 21              |
| <b>Siurana</b>                 | 2                    | Allotj. Rural |           | 17             | 100             |
|                                | 1                    | Càmping       | 3a        | 34             |                 |
|                                | 2                    | Hotel         | 4*        | 15             |                 |
|                                | 1                    | Refugi        | 1*        | 16             |                 |
| <b>La Torre de Fontaubella</b> | 2                    | Allotj. Rural |           | 18             | 12              |
|                                |                      |               |           | 12             |                 |
| <b>Torroja del Priorat</b>     | 2                    | Allotj. Rural |           | 30             | 56              |
|                                | 1                    | Hotel         | 1*        | 26             |                 |
| <b>Ulldemolins</b>             | 1                    | Allotj. Rural |           | 5              | 181             |
|                                | 1                    | Càmping       | 2a        | 132            |                 |
|                                | 1                    | Hostal        |           | 22             |                 |
|                                | 1                    | Refugi        |           | 22             |                 |
| <b>TOTAL</b>                   | <b>82</b>            |               |           |                | <b>1315</b>     |

Font: Elaboració pròpia

El mètode d'allotjament més comú són els allotjaments rurals ja que és el que més places d'allotjament ofereix, amb un total de 468, seguit pels càmpings i hotels, amb un total de 306 i 222 places respectivament.

Tal i com s'ha dit, el fet de que existeixin aquestes formes d'allotjament al Priorat afavoreix al turisme vitivinícola igual que al fet de que aquests turistes es quedin en aquesta comarca més d'un dia i, per tant, col·laborin en la seva economia en una mesura més elevada que si només es tractés d'una excursió ja que, el fet de que existeixi pernoctació al territori transforma aquesta sortida en una estada o visita.

El fet de que existeixin diferents tipus d'allotjaments afavoreix a l'hora de la decisió de pernoctació o no pernoctació ja que, cada turista pot escollir la forma que millor s'adequa a les seves condicions socials, econòmiques o segons l'activitat que realitzi

i, pot disposar de servei d'allotjament a prop de la seva destinació final. Així doncs, mentre que uns escaladors podrien preferir un refugi o càmping com a lloc predilecte i adequat a les seves necessitats, el turista del vi, es sol decantar més cap a allotjaments de turisme rural, com ara cases de pagès o cases rurals, o bé cap a hotels, pensions o inclús apartaments.

L'oferta d'allotjament reglat es complementa amb les segones residències que poden tenir un potencial ús turístic per als enoturistes.

En la comarca del Priorat, aquestes segones residències tenen un pes elevat sobre el total d'habitatges familiars doncs, tal i com es pot veure en la TAULA 5, si l'any 2011 hi havien un total de 4.021 habitatges principals o primeres vivendes, el nombre de segones vivendes és de 2.511 (més de la meitat de principals). Això és degut a que persones amb primera residència al mateix poble o a fora, fins i tot a l'estranger, passen els períodes festius o de cap de setmana, majoritàriament, en aquests petits i acollidors pobles del Priorat.

Així doncs, en la següent taula es pot veure el nombre de residències principals i secundàries en la comarca així com el nombre de places en les darreres en les diferents poblacions de la comarca.

**TAULA 5:** Tipus de residència i importància en la comarca, 2011.

| POBLACIONS                    | NÚMERO                 |                         | PLACES                  |
|-------------------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------|
|                               | RESIDÈNCIES PRINCIPALS | RESIDÈNCIES SECUNDÀRIES | RESIDÈNCIES SECUNDÀRIES |
| <b>Bellmunt del Priorat</b>   | 142                    | 99                      | 347                     |
| <b>La Bisbal de Falset</b>    | 89                     | 41                      | 144                     |
| <b>Cabacés</b>                | 128                    | 66                      | 231                     |
| <b>Capçanes</b>               | 170                    | 48                      | 168                     |
| <b>Cornudella de Montsant</b> | 452                    | 306                     | 1.071                   |
| <b>Falset</b>                 | 1.074                  | 459                     | 1.607                   |
| <b>La Figuera</b>             | 54                     | 117                     | 410                     |
| <b>Gratallops</b>             | 110                    | 61                      | 214                     |

| POBLACIONS                         | NÚMERO                    |                            | PLACES                     |
|------------------------------------|---------------------------|----------------------------|----------------------------|
|                                    | RESIDÈNCIES<br>PRINCIPALS | RESIDÈNCIES<br>SECUNDÀRIES | RESIDÈNCIES<br>SECUNDÀRIES |
| <b>Els Guiamets</b>                | 117                       |                            |                            |
| <b>El Lloar</b>                    | 42                        | 61                         | 214                        |
| <b>Marçà</b>                       | 267                       | 159                        | 557                        |
| <b>Margalef de<br/>Montsant</b>    | 49                        | 73                         | 256                        |
| <b>El Masroig</b>                  | 205                       | 107                        | 375                        |
| <b>El Molar</b>                    | 125                       | 44                         | 154                        |
| <b>La Morera de<br/>Montsant</b>   | 70                        | 32                         | 112                        |
| <b>Pobleda</b>                     | 158                       | 237                        | 830                        |
| <b>Porrera</b>                     | 190                       | 53                         | 190                        |
| <b>Pradell de la<br/>Teixeta</b>   | 85                        | 44                         | 154                        |
| <b>La Torre de<br/>Fontaubella</b> | 73                        | 27                         | 95                         |
| <b>Torroja del Priorat</b>         | 73                        | 100                        | 350                        |
| <b>Ulldemolins</b>                 | 200                       | 226                        | 791                        |
| <b>La Vilella Alta</b>             | 54                        | 43                         | 151                        |
| <b>La Vilella Baixa</b>            | 92                        | 100                        | 350                        |

Font: Elaboració pròpia a partir de dades de l'Idescat.

A més a més dels elements d'allotjament, també és important disposar d'una bona xarxa de serveis de restauració. Com és comú en els pobles, cadascun del Priorat disposa almenys d'un bar que, normalment sol ser familiar i de petites dimensions. Malgrat això, aquest apartat del treball, es centrarà, no en aquests petits bars, sinó en els restaurants que hi ha dispersats per la comarca.

Sent així, el major nombre de restaurants, i amb una diferencia significant de la resta de pobles, es centren a la capital de comarca Falset, seguit de Gratallops, els quals disposen d'onze i sis restaurants consecutivament. Mentre que la resta de pobles que disposen d'aquet servei tenen entre zero i quatre restaurants. Això es degut a que Falset, com ja s'ha dit, és la capital de comarca i que, per altra banda, Gratallops és

un punt reconegut per al turisme del vi el qual rep gran nombre de visites el qual es troba al centre de la comarca i amb un elevat nombre de cellers i punts d'interès al seu voltant.

A la comarca del Priorat es posen a disposició del client i del turista activitats secundaries i de servei relacionades amb el món de la viticultura com és el cas de les vinateries; botigues especialitzades en la venda de vins de la comarca del Priorat. En aquesta comarca es troben un total de 7 vinateries tres de les quals es localitzen a Falset i una a Escaladei, Gratallops, Porrera i Torroja del Priorat.

En la següent TAULA 6, es poden veure els serveis i productes que ofereixen al client cadascuna d'aquestes vinateries.

**TAULA 6:** Vinateries del Priorat.

|                                          | <b>Venta de Vi</b>                         | <b>Altres serveis i productes</b>              | <b>Cursets i Tastos</b> |
|------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>Vins i olis del Priorat (Falset)</b>  | DO Montsant<br>DOQ Priorat                 | Productes agroalimentaris autòctons            | NO                      |
| <b>Triangle de Tast (Falset)</b>         | DO Montsant<br>DOQ Priorat                 | Degustació per copes<br>Sortit de tapes        | Cursets i tastos        |
| <b>Vinateria Aguiló (Falset)</b>         | DO Montsant<br>DOQ Priorat<br>Altres Zones | Productes gastronòmics i artesans autòctons    | Tastos                  |
| <b>La Vinateria del Boli (Escaladei)</b> | DO Montsant<br>DOQ Priorat                 | Productes agroalimentaris i artesans autòctons | Tastos                  |
| <b>Vinateria Bon Viure (Gratallops)</b>  | DO Montsant<br>DOQ Priorat                 | Productes gastronòmics de tot el món           | Tastos                  |
| <b>Vinateria Vinum&amp;Co (Porrera)</b>  | DOQ Priorat<br>Vins de Porrera             | Productes agroalimentaris i artesans autòctons | Tastos                  |

|                                              | <b>Venta de Vi</b>         | <b>Altres serveis i productes</b>                                  | <b>Cursets i Tastos</b> |
|----------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>Vinateria Mayol (Torroja del Priorat)</b> | DO Montsant<br>DOQ Priorat | Productes agroalimentaris autòctons<br>Audiovisuals cultura del vi | Cursets i tastos        |

Font: Elaboració pròpia

Sent així i tal i com es pot veure en la taula anterior, no totes les vinateries ofereixen els mateixos productes. Malgrat gairebé totes posen a disposició vins de les dues denominacions de la comarca, no sempre és així; en el cas de la Vinateria Vinum&Co, aquesta només ofereix vi de la DO a la que pertany i, en el cas de la Vinateria Aguiló, s'ofereixen, a més a més dels vins del Priorat, una selecció de vins d'altres zones vitivinícoles.

Totes elles, a excepció de les vinateries Vinum&Co, Aguiló i el Triangle de Tast ofereixen també a la venta l'oli de la DOP Siurana el qual és extret de conreus del Priorat en la seva majoria.

De totes aquestes vinateries cal destacar el Triangle de Tast ja que, aquest ofereix al client l'opció de prendre's una copa de vi sense necessitat de comprar-ne l'ampolla i sense fer falta fer un tast; el client té l'opció d'asseure's i gaudir d'un bon vi.

Cal destacar també, que alguns dels allotjaments turístics esmentats amb anterioritat, disposen per al client, d'activitats relacionades amb el món del vi i els seus al·licients.

A continuació es nombren els hotels que realitzen algunes activitats relacionades:

- Hotel Catacurian a El Masroig: ofereixen cuina catalana casolana i degustacions de vi de la terra als clients.
- Hotel Cal Llop a Gratallops: ofereixen tastos dirigits, sopars amb maridatges de vins de la terra, packs d'allotjament enològic que inclouen allotjament + sopars maridatges + visites a cellers amb tast de vi + tast a moli d'oli per tast

d'olis. També són organitzadors de “Tast amb Llops”, tastos de vi a la vila de Gratallops que es fa anualment.

- Hotel Cal Torner a Els Guiamets: organitzen visites guiades a cellers de la comarca.
- Hotel Sport a Falset: disposen d'un celler amb més de 230 referències vitivinícoles, organitzen tastos de vi, elaboren esmorzars de forquilla i menús maridats amb vins de la DO Montsant i DOQ Priorat, vinoteràpia i tractaments spa relaxants i per a millorar la salut i venda de cremes corporals i facials elaborades amb extracte de raïm de la DOQ Priorat i avellana.

Tal i com es pot veure, els hotels opten per aportar coneixements del vi i, per a fer-ho, utilitzen aquest vi i derivats per a crear activitats atractives als ulls dels seus clients.

### 3.4 Disponibilitat de recursos naturals i culturals complementaris

---

Més enllà de les vinyes i les visites a bodegues, aquesta comarca disposa d'altres atractius turístics els quals, en la majoria de casos, són visitats i gaudits com a activitats secundaries i complementaries a l'enoturisme però, no en tots els casos és així doncs, el Priorat és, també, molt conegut entre els aficionats i professionals de l'escalada o entre els admiradors de la natura i de les activitats de lleure a l'aire lliure. Però, també és cert que molts recursos culturals i alguns de naturals, tenen un gran lligam amb aquesta cultura del vi.

A continuació s'esmenten alguns dels recursos més destacats, coneguts i importants de la comarca pel que fa tant a recursos naturals com a recursos culturals.

#### *RECURSOS NATURALS*

Per tal de tenir una visió més esquemàtica dels diferents recursos naturals que s'expliquen a continuació, s'ha elaborat la TAULA 7, en la qual es poden veure de forma bàsica les fitxes de cadascun dels recursos naturals que es presenten a la comarca del Priorat com a activitats complementaries al turisme del vi.

**TAULA 7:** Fitxa dels recursos naturals del Priorat

| Recurs Natural                                   | Població on es situa                                                                                                                               | Característiques<br>Principals                                                     |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Serra de Montsant</b>                         | La Morera de Montsant, Cabacés, Ulldemolins, Cornudella de Montsant, La Vilella Alta, La Vilella Baixa, La Bisbal de Falset, La Figuera i Margalef | Declarada Parc Natural l'any 2002.<br>Habilitada per a excursionistes.             |
| <b>Serra de Llaberia</b>                         | Capçanes, Marçà, La Torre de Fontaubella, La Serra d'Almos i Darmós                                                                                | Vistes de la Comarca.<br>Habilitada per a excursionistes.                          |
| <b>La Mola</b>                                   | Pradell de la Teixeta, La Torre de Fontaubella, Marçà, Capçanes i Falset                                                                           | Vistes de la Comarca.<br>Habilitada per a excursionistes.                          |
| <b>El Balcó del Priorat del Coll d'En Solans</b> | El Molar i La Figuera                                                                                                                              | Vistes de la Comarca amb panell interpretatiu.<br>Habilitada per a excursionistes. |
| <b>Riu, muntanyes i pantà de Siurana</b>         | Cornudella de Montsant i Siurana                                                                                                                   | Activitats a l'aire lliure.                                                        |

Font: Elaboració pròpia

El paisatge és un dels valors fonamentals de la comarca del Priorat, més enllà dels conreus de vinya, els quals per si sols ja són un reconegut atractiu turístic, hi ha altres ítems naturals que destaquen en aquesta comarca creant un interès per al turista.

El Priorat es troba a cavall de la Serra de Montsant, declarada Parc Natural l'any 2002. Aquesta serra està habilitada per a excursionistes en diferents graus de dificultat i, en ella es pot veure un gran nombre de vegetació típica de la zona com les

alzines, roures, el pi blanc i teixos, a més a més de mamífers poc coneguts com la geneta i aus com les àligues i els falcons.

També la Serra de Llaberia, la Mola i el Balcó del Priorat del Coll d'En Solans són destinacions des de les quals es poden admirar els pobles del Priorat i el seu paisatge des d'un punt elevat; també amb rutes de diferents dificultats.

Cal, també, anomenar Siurana, paisatge reconegut pels escaladors on, a més a més, es poden fer activitats a l'aire lliure com ara rutes de BTT, senderisme i Kayak i canoa al seu pantà.

Malgrat aquests punts especificats, la comarca en si es pot catalogar de recurs natural ja que cada poble, cada camí té el seu encant propi.

### RECURSOS CULTURALS

De la mateixa manera que amb els recursos anteriors, per tal de tenir una visió més esquemàtica dels diferents recursos culturals que s'expliquen a continuació, s'ha elaborat la TAULA 8, en la qual es poden veure de forma bàsica les fitxes de cadascun dels recursos que es presenten a la comarca del Priorat com a activitats complementaries al turisme del vi.

**TAULA 8:** Fitxa dels recursos culturals del Priorat

| <b>Recurs Cultural</b>                                      | <b>Població on es situa</b> | <b>Característiques principals</b>          |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Castell del Vi</b>                                       | Falset                      | Museu històric de la viticultura al Priorat |
| <b>Centre d'interpretació de l'oli</b>                      | Margalef de Montsant        | Fomentar la cultura de l'oli                |
| <b>Jaciment arqueològic, poblat prehistòric S.XI-VII aC</b> | El Masroig                  | Vistes al riu Siurana i Montsant            |

| <b>Recurs Cultural</b>                                          | <b>Població on es situa</b> | <b>Característiques principals</b>                    |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Cartoixa D'Escaladei</b>                                     | La Morera de Montsant       | Bé Cultural d'Interès Nacional des de 1990            |
| <b>Església de Santa Maria</b>                                  | Siurana                     | Petit i acollidor poble de pedra                      |
| <b>Restes Castell Àrab del S.IX</b>                             | Siurana                     | Lloc on va succeir el Salt de la Reina Mora           |
| <b>Guerra Civil i Batalla de l'Ebre</b>                         | Diferents pobles            | Antigues trinxeres i hospitals de guerra              |
| <b>Museu de les Mines de Bellmunt del Priorat</b>               | Bellmunt del Priorat        | Antiga colònia minera de plom                         |
| <b>Museu Lula Pérez-Marçàginé</b>                               | Marçà                       | Museu escultòric                                      |
| <b>Museu Miquel Montagud</b>                                    | Cabacés                     | Obres de l'antic museu privat "El Eco del Greco"      |
| <b>Centre d'interpretació de la Tortuga i Parc de les Olors</b> | Marçà                       | Espai natural de recuperació d'exemplars de tortugues |
| <b>Ermites</b>                                                  | Per tota la comarca         | Un total de 16 ermites                                |
| <b>Fira del Vi</b>                                              | Falset                      | 19a edició                                            |

Font: Elaboració pròpia

Centrant la visió al món del vi, com a recurs cultural destaca el Castell del Vi de Falset el qual s'ubica a l'antic Castell dels Comptes de Prades, construït al segle XII. Actualment és un museu centrat en la història viticultora de la comarca i la transmet a partir de modernes infraestructures i amb tecnologies que fan l'explicació més amena i agradable com ara elements audiovisuals i interactius. El museu dona la possibilitat de fer una tast de vins per a grups a l'acabar la visita.

A més a més del vi, la comarca també és coneguda pel seu oli de la DOP Siurana, majoritàriament i, en relació, es pot visitar el Centre d'Interpretació de l'Oli de Margalef. Situat en un antic molí, permet conèixer el procés tradicional d'elaboració de l'oli i pretén fomentar la seva cultura i l'educació ambiental.

En un caire històric, al Masroig es troba el jaciment arqueològic d'un poblat prehistòric del S. XI – VII aC amb vistes al riu Siurana i Montsant.

A La Morera de Montsant trobem la Cartoixa d'Escaladei que data del S. XII – XIX, lloc on va començar la història dels vins de la comarca. L'any 1990 va ser declarat Bé Cultural d'Interès Nacional i, des del 1998 està obert a visites i es pot veure la façana exterior, diferents cel·les reconstruïdes i altres parts del claustre, així com el seu exterior.

A Siurana es pot visitar l'antiga església de Santa Maria així com el petit poble de pedra on aquesta es situada, les restes d'un antic castell àrab del segle IX i, l'emplaçament de la que possiblement sigui la història més coneguda, El Salt de la Reina Mora i la marca profunda de la ferradura del cavall que es pot veure en la pedra.

Resulta interessant també el fet de poder visitar indrets que varen ser testimonis de la Guerra Civil i de la Batalla de l'Ebre visitant antigues trinxeres i hospitals de guerra.

El Museu de les Mines de Bellmunt del Priorat és també una opció de visita cultural on, a través d'una visita guiada, es permet endinsar-se en les galeries de la que va ser una gran colònia minera de plom.

A més a més d'aquests indrets, també pot ser d'interès visitar els museus Lula Pérez-Marçàginé i Miquel Montagud o bé, el Centre d'interpretació de la Tortuga i Parc de les Olors així com la gran quantitat d'ermites que hi ha al llarg de la comarca.

Finalment, i no menys destacat, cal esmentar la Fira del Vi de Falset la qual aquest any és l'edició número 19. Aquesta fira es realitza el primer cap de setmana del mes de maig i s'utilitza com a mètode de promoció i comercialització dels productes de la terra cercant, en tot moment, una comunicació constant amb el client. Cal observar que no només es centren en el turista potencial sinó que busquen anar més enllà, ja que intenten arribar a tot el públic assistent, tinguin o no coneixements del vi. La Promoció que realitzen sòl ser individual de cada celler o entitat tot i que, en certs estants, es busca per una promoció conjunta a nivell de població o inclús a nivell de denominació.

## **Capítol 4:**

Adequació turística dels cellers i  
cooperatives de la Ruta del Vi

## 4.1 Descripció

En aquest apartat, més en caire pràctic, es pretén estudiar els casos concrets dels cellers del Priorat, tant de la DOQ Priorat com de la DO Montsant que són integradors de La Ruta del Vi d'aquesta comarca. El fet d'estar enfocat en les relacions que mantenen amb els turistes i clients fa que l'estudi estigui elaborat a partir d'aquells cellers que resten oberts al públic i que realitzen visites guiades.

Així doncs, i com ja s'ha dit al llarg del treball, en la nova actualització del 2014, en la DOQ Priorat figuren vint-i-nou cellers visitables mentre que en la DO Montsant n'hi ha catorze. En la següent TAULA 9 es pot veure la localització de cadascun d'aquests cellers.

**TAULA 9:** Localització dels cellers que conformen la Ruta del Vi del Priorat 2014.

|             | CELLERS                 | POBLACIÓ              |
|-------------|-------------------------|-----------------------|
| DOQ PRIORAT | Solà Clàssic            | Bellmunt del Priorat  |
|             | Celler Clos 93          | El Lloar              |
|             | Torres Priorat          |                       |
|             | La Conreria d'Scala Dei | Escaladei             |
|             | Cellers de Scala Dei    |                       |
|             | Mas Blanc - Pinord      | Falset                |
|             | Celler Cecilio          | Gratallops            |
|             | Celler Ripoll Sans      |                       |
|             | Celler Devinssi         |                       |
|             | Clos Figueras           |                       |
|             | Celler Buil&Giné        |                       |
|             | Vinícola del Priorat    |                       |
|             | Clos Mogador            |                       |
|             | Celler Mas Igneus       |                       |
|             | Saó del Coster          |                       |
|             | Celler Gratavinum       |                       |
|             | Trossos del Priorat     |                       |
|             | Balaguer i Cabré        |                       |
|             | Celler Joan Ametller    | La Morera de Montsant |
|             | Mas d'en Blei           |                       |
|             | Celler Burgos – Porta   | Pobleda               |
|             | Genium Celler           |                       |
|             | Celler Mas Doix         |                       |
|             | Clos Dominic            | Porrera               |
|             | Sangenís i Vaqué        |                       |
|             | Celler Cal Pla          |                       |
|             | Celler Castellet        |                       |
|             | Marco Abella            | Torroja del Priorat   |
|             | Celler Escoda Pallejà   |                       |

| <b>DO MONTSANT</b> | <b>CELLERS</b>                       | <b>POBLACIÓ</b>        |
|--------------------|--------------------------------------|------------------------|
|                    | Viticultors del Priorat              | Bellmunt del Priorat   |
|                    | Mas de les Vinyes                    | Cabacés                |
|                    | Celler de Capçanes                   | Capçanes               |
|                    | Vinyes Domènech                      |                        |
|                    | Cooperatiu de Cornudella de Montsant | Cornudella de Montsant |
|                    | Celler de l'Era                      |                        |
|                    | Baronia del Montsant                 |                        |
|                    | Coca i Fitó                          | El Masroig             |
|                    | Celler El Masroig                    |                        |
|                    | Celler Laurona                       | Falset                 |
|                    | Agrícola Falset - Marçà              |                        |
|                    | Ficària Vins                         | La Figuera             |
|                    | Vermunver                            | Marçà                  |
|                    | Viñas del Montsant                   |                        |

Font: Elaboració pròpia.

Sent així, el tret en comú d'aquests cellers, a més a més de l'àrea geogràfica on es troben, es que tots ells són visitables per als turistes i ofereixen, en major o menor grau, uns serveis i equipaments adequats per a la seva satisfacció.

Els cellers, per tal d'oferir un grau elevat de gratitud dels clients han d'estudiar les seves necessitats i centrar-se amb allò que el client potencial vol i necessita; no només pel que respecta a les instal·lacions del lloc, com pot ser el pàrquing, els equipaments i els serveis oferts sinó, també pels mitjans que aquests turistes necessiten per tal d'arribar a les instal·lacions. D'aquesta forma, i com ja se'n ha parlat en capítols anteriors, els allotjaments, infraestructures de restauració i altres serveis són molt importants a l'hora de desenvolupar aquests activitats i cridar a un públic receptiu però, altres petits detalls com són una adequada senyalització i una bona promoció del celler, fan que aquest turista es decanti per un o altre indret i, és per tots aquests punts, els quals seran estudiats a continuació, que els cellers i cooperatives els han de donar importància; perquè és el conjunt de tots aquests apartats els quals elaboren la imatge del celler i el fan més o menys atractiu i accessible al client final.

## 4.2 Qualitat i regulació de l'accés

---

Aquest és un apartat important per als cellers i el qual s'ha de cuidar per tal d'optimitzar la recepció de turistes aprofitant així el màxim de clients que es poden atendre de forma adequada i proporcionar-los tot el que puguin necessitar.

36

Per tal d'aconseguir una bona regulació de l'accés de clients als cellers, resulta interessant tenir a disposició dels turistes la possibilitat de poder realitzar reserves prèvies a la visita. Aquest fet és beneficiari tant per al client com per al celler. El client pot reservar l'hora que més convingui, sempre i quan estigui disponible, i en cas de que s'ofereixin diferents possibilitats, també pot sol·licitar aquell tipus de visita que més li agradi. Per al celler és interessant rebre reserves anticipades ja que d'aquesta forma pot planejar millor el nivell de feina que tindrà i pot tenir un coneixement previ de les intencions i aspiracions del visitant.

Tot i això, també és important donar accés sense reserva prèvia, sempre i quant sigui possible, ja que el client pot decidir fer una visita a última hora o simplement pot acudir al celler sense haver sol·licitat hora i dia. Però, per això, és interessant que el turista tingui al seu abast els horaris en que els cellers estan oberts al públic. També aquesta és una opció interessant per als cellers ja que poden ampliar les visites a realitzar però, per contra, tenen que estar sempre preparats per si es presenten turistes d'imprevist.

Si s'estudia aquest fet en els cellers de la comarca, es pot veure que no tots els cellers oferten l'opció de realitzar visites guiades sense reserva prèvia. En la TAULA 10, que es mostra a continuació, es pot veure d'una forma ràpida i clara quins dels cellers de les dues denominacions precisen, o no, de reserva prèvia i quin és el temps d'antelació per a realitzar-la, en cas que s'especifiqui.

**TAULA 10:** Accés als cellers amb o sense possibilitat de reserva prèvia

|             | CELLER                  | SENSE RESERVA      | AMB RESERVA                              |
|-------------|-------------------------|--------------------|------------------------------------------|
|             |                         | PRÈVIA             | PRÈVIA                                   |
| DOQ PRIORAT | Saó del Coster          |                    | X<br>1 dia                               |
|             | Trossos del Priorat     |                    | X<br>1 dia                               |
|             | Clos Dominic            | X                  |                                          |
|             | Celler Burgos - Porta   |                    | X                                        |
|             |                         |                    | X                                        |
|             | Clos Figueras           |                    | El mateix dia<br>1 dia visita a la vinya |
|             | Celler Mas Igneus       |                    | X<br>2 dies                              |
|             | Celler Ripoll Sans      |                    | X<br>El mateix dia                       |
|             | Celler Cal Pla          |                    | X<br>1 dia                               |
|             | Balaguer i Cabré        |                    | X<br>2 dies                              |
|             | Mas d'en Blei           |                    | X<br>7 dies                              |
|             | Celler Clos 93          |                    | X<br>El mateix dia                       |
|             | Clos Mogador            |                    | X<br>1 dia en diss - dum                 |
|             | Celler Gratavinum       | X<br>Entre setmana | X<br>2 dies els dissabtes                |
|             | Celler Mas Doix         |                    | X<br>3 dies                              |
|             | Celler Escoda Pallejà   |                    | X                                        |
|             | Celler de Scala Dei     | X                  |                                          |
|             | La Conreria d'Scala Dei |                    | X<br>2 dies                              |
|             | Marco Abella            |                    | X                                        |

|             | CELLER                  | SENSE RESERVA<br>PRÈVIA                      | AMB RESERVA<br>PRÈVIA  |
|-------------|-------------------------|----------------------------------------------|------------------------|
| DOQ PRIORAT | Celler Cecilio          |                                              | X                      |
|             | Celler Sangenís i Vaqué |                                              | X                      |
|             | Genium Celler           |                                              | X<br>1 dia             |
|             | Solà Clàssic            |                                              | X                      |
|             | Celler Joan Ametller    |                                              | X                      |
|             | Celler Castellet        |                                              | X<br>1 dia             |
|             | Celler Mas Blanc-Pinord | X<br>Setmana Santa /<br>Pont de la Puríssima | X<br>1 dia             |
|             | Celler Devinssi         |                                              | X<br>2 dies            |
|             | Celler Buil & Giné      | X                                            |                        |
|             | Torres Priorat          |                                              | X<br>2 dies            |
|             | Vinícola del Priorat    | X<br>Dis, Dium, festius                      | X<br>2 dies Dill – Div |
|             | Celler Laurona          |                                              | X<br>3 dies            |
|             | Agrícola Falset - Marçà | X<br>15/03 – 15/12                           | X<br>16/12 – 14/03     |
| DO MONTSANT | Coca i Fitó             |                                              | X<br>2 dies            |
|             | Baronia del Montsant    |                                              | X<br>1 dia             |
|             | Vermunver               |                                              | X                      |
|             | Viticultors del Priorat |                                              | X<br>7 dies            |
|             | Ficària Vins            |                                              | X                      |
|             | Mas de les Vinyes       |                                              | X<br>2 dies            |
|             |                         |                                              |                        |

| <b>DO MONTSANT</b> | <b>CELLER</b>                              | <b>SENSE RESERVA<br/>PRÈVIA</b> | <b>AMB RESERVA<br/>PRÈVIA</b> |
|--------------------|--------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
|                    | Cooperatiu de<br>Cornudella de<br>Montsant | X<br>Diss, Dium i festius       | X<br>2 – 3 dies               |
|                    | Celler de Capçanes                         |                                 | X<br>2 dies                   |
|                    | Celler El Masroig                          |                                 | X<br>1 dia                    |
|                    | Celler de l'Era                            |                                 | X<br>7 dies                   |
|                    | Vinyes Domènech                            |                                 | X<br>2 dies                   |
|                    | Viñas del Montsant                         |                                 | X<br>7 dies                   |

Font: Elaboració pròpia

Així doncs, i tal i com es pot observar en la taula anterior, un nombre reduït de cellers de la comarca opten per a realitzar les visites oferint la possibilitat de reserva prèvia en dies concrets, com per exemple el Celler Mas Blanc - Pinord (DOQ Priorat) i el Celler Agrícola Falset - Marçà (DO Montsant). També hi ha un nombre elevat de cellers que opten per a que sigui obligat fer una reserva prèvia com és el cas del Celler Mas Igneus (DOQ Priorat) i el Celler Coca i Fitó (DO Montsant). Finalment ens trobem amb els cellers els quals s'hi pot accedir sense necessitat de fer una reserva com són el Celler Clos Dominic i el Celler Buil & Giné (DOQ Priorat) i, per contra, no en trobem cap en la DO Montsant.

En dades totalitàries, podem dir que a la DOQ Priorat hi ha vint-i-tres cellers, d'un total de vint-i-nou, que no donen la possibilitat d'accedir sense reserva prèvia, es a dir, que precisen de reserva prèvia per a l'accés a la visita guiada, mentre que a la DO Montsant la xifra augmenta a dotze cellers, dels catorze totals. Així doncs, en el conjunt, dels quaranta-tres cellers estudiats més de la meitat no ofereixen aquesta possibilitat; concretament, trenta-cinc cellers.

Les hipòtesis sobre els motius principals són varies; podria donar-se el cas que es tractés de cellers grans els quals tenen una gran aflluència de visites i necessitessin

regular el trànsit i, per aquest motiu no admetessin l'accés sense reserva prèvia o bé, que pel contrari, es tractés de cellers petits els quals necessitessin de reserva prèvia per poder disposar de la persona que realitza les visites.

Dels quaranta-tres cellers, n'hi ha tres a la DOQ Priorat i dos a la DO Montsant que accepten tant visites amb reserva prèvia com sense reserva, depenent del dia de la visita, sumant així un total de cinc cellers a la comarca.

Gràcies a aquesta tàctica, aquests cellers poden optimitzar les places que els poden quedar buides a última hora podent així, acceptar visites d'última hora. Tot això, deuen disposar d'una persona a les instal·lacions la qual pugui realitzar aquestes visites no esperades.

Els tres cellers restants estan oberts a visites sense reserva prèvia sigui quina sigui la data, sempre que estiguin oberts i no tinguin les hores plenes. Aquests tres cellers són de la DOQ Priorat.

Malgrat això, cal puntualitzar que molts cellers, tot i demanar que es realitzi una reserva prèvia, també acullen turistes sense reserva sempre i quan en el celler gaudeixin de disponibilitat horària i del personal necessari en les instal·lacions.

Un altre factor a tenir en compte a l'hora d'estudiar la qualitat i la regulació de l'accés és el fet de si disposen de les mesures adients i, per tant, de poques barreres arquitectòniques per tal de que l'espai estigui disponible per a l'entrada de persones minusvàlides. En aquest cas veiem que l'oferta d'accés per a minusvàlids és força elevada ja que, dels quaranta-tres cellers, dinou no tenen accés a minusvàlids i vint-i-quatre sí que ofereixen aquesta possibilitat. Un exemple seria el Celler de Capçanes en el qual podrien accedir a la botiga del celler i als banys, o el Celler Mas Blanc – Pinord el qual compta amb tota l'equipació en una sola planta sense desnivells, cosa que facilita l'accés a minusvàlids. Això és degut a que en molts casos, durant la visita s'han de pujar i baixar desnivells, en la gran majoria de casos escales o s'ha de passar per llocs estrets o amb materials de treball que farien molt complicat el pas a una cadira de rodes i, en el cas del tast, aquest es sol fer a la part més baixa del celler, on hi solen haver les tines o barriques o bé, en una sala en la part alta on gaudir de les

vistes de les vinyes. Aquests fets, doncs, impossibiliten en gran mesura l'accés a persones minusvàlides.

### 4.3 Senyalització

---

La bona senyalització dels cellers és un punt molt important i indispensable per al turista ja que les expectatives d'aquest són les de trobar les instal·lacions de forma senzilla i d'arribar-hi en el menor temps possible i, tot i que gaudint del paisatge, sense tenir que estar pendent de no passar-se el celler i de sense tenir la sensació d'haver-se perdut o equivocat de camí.

Per tal de facilitar que els turistes arribin de forma senzilla al celler, aquests han d'aplicar i situar senyalitzacions específiques en llocs clau que aconseguixin que, en tot moment, els visitants tinguin la certesa que estan anant per bon camí. A més a més i com a punt de recolzament, molts cellers opten per deixar anotada la direcció i les coordenades GPS de la seva localització a la seva pàgina web i en les xarxes socials, per tal que el client pugui trobar de forma més còmoda l'emplaçament controlant, ja, el camí que tenen per davant des del punt de partida. Malgrat això, també és convenient que disposin d'un telèfon a l'atenció dels visitants per si sorgís algun inconvenient o dubte.

Si es segueix a cotxe La Ruta del Vi del Priorat i es passa per les carreteres de totes les poblacions intentant localitzar les senyals distintives que anuncien els cellers i marquen el camí a seguir per arribar-hi, s'extreuen les següents conclusions:

Si bé la presència de senyalització és present per a tots els cellers, hi ha diferències notables pel que respecta l'abundància i la forma i materials d'aquestes senyals. Sent així:

- Els cellers que es troben dins un nucli urbà, solen adaptar-se i seguir amb el tipus de senyals que s'usen en la població per indicar indrets (FIGURA 2). Per tant, si la vila utilitza senyals de fusta, el celler sol estar indicat amb aquestes mateixes senyals per indicar la seva posició i, una vegada davant de les

instal·lacions, el tipus de senyal sol variar trobant ja la senyal pròpia del celler que, en ocasions, com en el cas del Celler El Masroig, consta d'una indicació amb el logotip del celler, el nom i una fletxa indicant l'entrada (FIGURA 3) així com el mateix logotip en gran pintat en el primer edifici de la propietat que es veu (FIGURA 4) i amb el nom del celler a l'edifici principal.

**FIGURA 2:** Senyalització interior població



Font: Vaqué, 2014

**FIGURA 3:** Senyalització pròpia del celler



Font: Vaqué, 2014

**FIGURA 4:** Logotip en l'edifici del celler



Font: Vaqué, 2014

- També cal remarcar que en el cas dels cellers petits, aquests disposen de menys senyalització cosa que pot provocar que resulti més complicat trobar-los. En contra dels cellers més grans, com és el cas del Celler Cooperativa Falset – Marçà els quals tenen un desplegament més gran de senyalitzacions i propicien ser localitzats fàcilment pel turista.
- En els cellers que es troben fora de les poblacions i endinsats en camins, en pocs casos es poden veure senyalitzacions en el poble anterior a aquests ja que en la majoria de casos es pot trobar una petita senyal viària a peu de carretera indicant quin és el camí del celler, com és el cas del Celler Torres (FIGURA 5). Aquestes senyals no sempre són les blanques amb el contorn negre sinó que, en alguns casos, com en el Celler Buil & Giné i el Celler Igneus, que queden a peu de carretera la indicació és directament a l'entrada del celler i, els noms d'aquestes estan estampats directament a la porta d'entrada a la finca i en un cartell elaborat pel mateix celler (FIGURA 6).

**FIGURA 5:** Indicació de camí a la carretera del Celler Torres



Font: Vaqué, 2014

**FIGURA 6:** Indicació cellers Buil&Giné i Mas Igneus a peu de carretera



Font: Vaqué, 2014

En general, hi ha poca presència de senyalitzacions d'aquest tipus a les carreteres i, com s'ha dit, estan focalitzades a l'entrada de la finca o del camí que du a ella i, per tant, s'hi ha més presència dins de les poblacions. En aquest cas, la majoria són de cellers que es troben dins de la mateixa tot i que també es dona el cas que informen de la direcció en que es troba un celler que, tot i pertànyer al terme municipal, es troben situats fora de la vila.

#### 4.4 Equipaments i serveis

---

Quan un celler decideix obrir les seves portes al turista, ha de disposar d'un seguit d'equipaments i oferir uns serveis mínims als clients per tal que aquests puguin tenir al seu abast tots aquells recursos que els siguin necessaris tant en el moment en que es troben en les instal·lacions com en el temps previ a aquest, quan el client cerca informació, entra en contacte per primera vegada amb el celler i coneix el seu funcionament i característiques per tal de decidir si contempla tot allò que desitja i, per tant, si finalment el visitarà o no.

Sent així, l'apartat d'equipaments i serveis dels que ha de disposar un celler és molt ampli i engloba tant la pàgina web i/o atenció telefònica al client per una primera presa de contacte, proporcionant a la vegada, la informació que el client necessiti com són el tipus de visites ofertades, els preus i temps de durada entre d'altres.

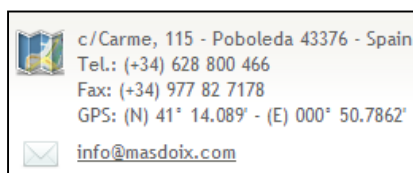
També és important que, una vegada a les instal·lacions, el client disposi de places de pàrquing suficients per aparcar els vehicles i els serveis bàsics com serien els banys i, segons el cas, l'oferta de tastos de vins o botiga pròpia on adquirir els productes del celler. Aquests són, doncs, els punts que s'han estudiat en relació als cellers de la comarca.

### *PLANA WEB I ATENCIÓ PERSONALITZADA*

En els darrers anys internet s'ha convertit en una eina principal de recerca i coneixement i, sent així, gran part dels visitants d'aquests cellers s'hauran informat sobre aquests en diferents fòrums o blocs personals i, de ven segur hauran visitat la web pròpia del o dels cellers que els interessin per tal d'obtenir informació addicional, veure fotografies, preus, conèixer la història o petits detalls del negoci en qüestió. Així doncs, cada vegada resulta més interessant tenir una web pròpia on donar a conèixer el producte ofert de forma personal.

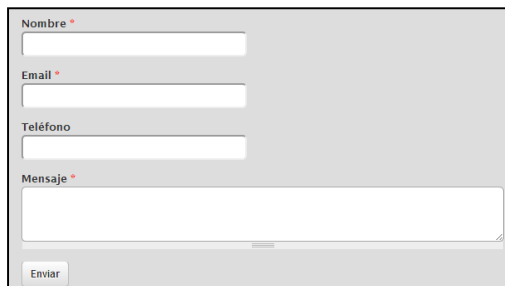
Seguint aquest patró, tots els cellers estudiats disposen de plana web o blogs propis en les quals, els apartats més destacats i que es repeteixen en gairebé totes elles són la història del celler i les vinyes, vins que elaboren i premis obtinguts, les activitats ofertes i les seves característiques (no en tots els casos), la localització i les direccions de contacte ja sigui telèfon o correu electrònic (FIGURA 7) (en alguns casos es pot escriure directament a la mateixa web, veure FIGURA 8). També resulta interessant que les planes web es presentin en diferents idiomes; la majoria d'elles usen el català, castellà i anglès (FIGURA 9). És interessant el fet que des de la mateixa web es pot fer una reserva directament on-line per a fer la visita al celler.

**FIGURA 7:** Dades contacte en la plana web



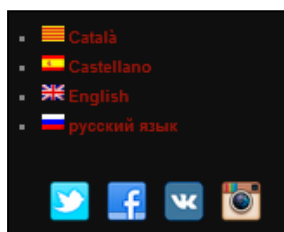
Font: Plana web Celler Mas Doix

**FIGURA 8:** Apartat de redacció per contactar amb el celler

Un formulari de contacte amb el celler. Té camps per a 'Nombre', 'Email', 'Teléfono' i 'Mensaje'. A sota hi ha un botó 'Enviar'.

Font: Plana web Celler Laurona

**FIGURA 9:** Oferta d'idiomes i xarxes socials en la web



Font: Plana web Celler Devinssi

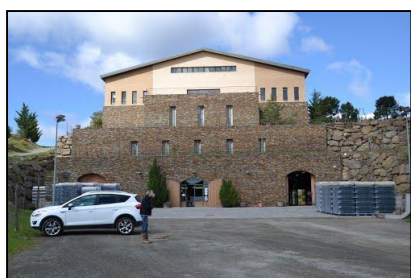
Malgrat això, i una vegada visitades les planes web de tots els cellers, s'han trobat certes deficiències en algunes d'elles com per exemple que la plana no carregui o no estigui disponible, com es el cas del Celler Ripoll Sans (DOQ Priorat).

### *PLACES DE PÀRQUING*

Si bé la gran majoria dels cellers disposen de zona d'aparcament, no en tots, aquestes zones estan delimitades per places sinó que es tracta d'un ampli terreny o esplanada, ja sigui asfaltat o de terra en el qual tant clients com treballadors poden deixar-hi els vehicles. És, per exemple, el cas del Celler Buil & Giné (FIGURA 10). Per contra, cellers com el Celler del Masroig en el qual les places es troben separades per elements naturals, com per exemple arbres (FIGURA 11).

Si es fa un balanç, de mitjana hi han entre 15 i 30 places per a cotxes, entre 15 i 20 per a motos, sobre les 10 per a autocaravanes i, en cas que hi hagi accés a minusvàlids, es compta amb una o dues places especials. També i, com per exemple en el cas del Celler del Masroig, es compta amb una plaça per a autobusos. Malgrat això, en molts dels cellers les places no es poden comptabilitzar ja que, com s'ha dit, es tracten d'esplanades on les places no estan marcades.

**FIGURA 10:** Pàrquing no delimitat, Celler Buil & Giné



Font: Vaqué, 2014

**FIGURA 11:** Pàrquing delimitat per recursos naturals, Celler El Masroig



Font: Vaqué, 2014

### *CARACTERÍSTIQUES DE LES VISITES*

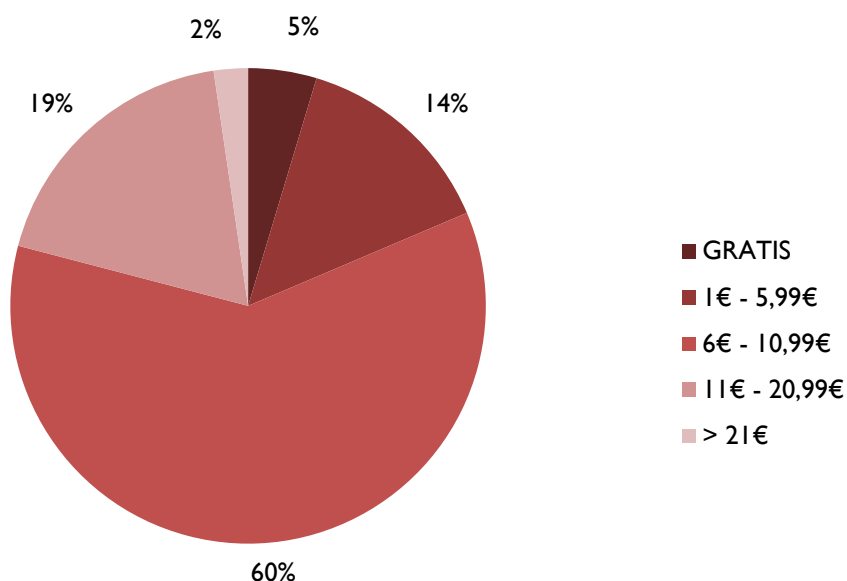
Les visites es solen realitzar en qualsevol dia de la setmana depenent de la demanda que es tingui en cada celler. Sent així, hi ha cellers que tan sols les ofereixen en cap de setmana o bé que, en certs dies demanen que es faci una reserva prèvia. També cal dir que, sis cellers de la comarca no accepten visites en època de verema (mesos de setembre i octubre) ja que durant aquest període hi ha un elevat moviment de

treballadors per tot el recinte i les vinyes i podria afectar al normal desenvolupament d'aquestes visites. Malgrat això, la gran majoria de cellers opten fer oferir la possibilitat de fer reserva prèvia durant aquestes dates, concretament trenta-set cellers.

Les visites solen durar entre una hora i dues hores, sempre depenent de les activitats que es duguin a terme durant aquestes i, depenent de les activitats, el preu inicial també variarà.

Pel que respecta als preus, en el FIGURA 12 es poden veure els preus dels que disposen els cellers segons els rangs establerts.

**FIGURA 12:** Percentatge de cellers segons el preu de la visita



Font: Elaboració pròpia

Tal i com es pot veure en la figura, la gran majoria de cellers comprenen un preu comprès entre sis i deu amb noranta-nou euros. Mentre que tan sols dos dels quaranta-tres cellers (Celler Cecilio i Celler Mas de les Vinyes) ofereixen la visita

gratuïtament. Crida l'atenció el Celler Clos Mogador el preu del qual és de vint-i-vuit euros, el més elevat de tots, degut a que amb la visita a les vinyes, el celler i el tast, afegeixen també un pica-pica.

En alguns casos existeixen preus suplementaris si es vol fer una visita a les vinyes del celler. Aquests preus varien entre un i cinc euros depenent del celler i de l'edat del visitant. Sent així, per exemple, la visita a la vinya del Celler Cooperatiu de Cornudella del Montsant tindria un suplement d'un euro per a menors de 18 anys i un suplement de cinc euros per a majors d'aquesta edat. En altres casos, com en els Cellers El Masroig, Ripoll Sans, Devinissi, Mas Doix, Ficària Vins i Escoda Pallejà, el preu seria el mateix independentment de l'edat.

El preu també pot variar depenent del número de persones que assisteixen en grup com en els Cellers Mas Doix i Marco Abella o segons el nombre de vins que es volen degustar, com en el cas dels Cellers Vinyes Domènech, Torres i Cellers de Scala Dei. En el cas del Celler Cooperatiu de Cornudella de Montsant, el preu varia segons l'edat dels assistents sent així, l'entrada de cinc a deu anys costa dos euros, la de onze a disset anys en costa vuit i la de majors de divuit anys en costa deu. En la FIGURA 12, aquests preus estan contemplats amb el preu més elevat. També resulta diferent el cas del Celler Agrícola Falset Marçà en el qual, el preu varia segons si la visita és estàndard amb el tast d'un vi, sis euros, o si es tracta d'una visita teatralitzada amb el tast de dos vins i un vermut, deu euros.

Aquestes visites solen fer-se, de mitjana, per un mínim d'una o dues persones i un màxim d'unes trenta persones. Malgrat això, hi ha una clara excepció com és el Celler Buil & Giné el qual ofereix visites per a grups de fins a 300 persones, sempre amb reserva prèvia.

En tots els cellers s'ofereixen visites en català i castellà, seguit de les visites en anglès que s'ofereixen en 42 cellers i en francès en 20. Tot i això, també s'oferten l'alemany, el rus, italià, portuguès i holandès. La majoria dels idiomes no convencionals els ofereixen el Celler Clos Figueras, Solà Clàssic i Devinssi, sempre amb reserva prèvia de tres a sis dies.

A més a més de les visites al celler, n'hi ha que han optat per innovar en aquest camp i oferir altres iniciatives que poden ser interessants per al client. Alguns exemples són:

- Visita a les vinyes a peu: Molts dels cellers opten per aquesta opció com a complementaria de la visita. En alguns cellers té un suplement els quals varien de 2 a 5 euros depenent del celler.
- Visita a les vinyes amb tast de vi: S'ofereix aquest tipus de ruta, sense necessitat passar pel celler. En el cas del Celler Joan Ametller, té un suplement de 5€.
- Visita a les vinyes amb 4x4: Aquesta opció l'ofereix el Celler la Baronia del Montsant i, està inclòs en el preu total de 14€.
- Visita teatralitzada: Al Celler Cooperativa de Falset – Marçà ofereixen pel preu de 10€ per persona, una visita teatralitzada pel celler a mans d'un suposat treballador del celler poc especialitzat, donant un toc d'humor a la visita.
- Visita al celler amb pica-pica: Aquesta opció l'aporta el Celler Clos Mogador, el qual ja l'inclou en el preu final de 28€.
- Ampolla de vi de regal amb la visita: El Celler el Castellet ha optat per regalar una ampolla de vi Ferral als clients que els visitin.

Pel que respecta als tastos de vi, la majoria de cellers posen a disposició del client tres vins els quals solen ser un blanc i dos negres o dos blancs i un negre, depenent de la producció del celler.

Finalment, aquests cellers poden oferir altres productes i serveis als seus clients com són la botiga o agrobotiga pròpia en la qual comercialitzen els seus propis vins, olis i altres productes que poden elaborar així com productes típics de la terra. Cal destacar aportacions innovadores com és el cas del Celler Vinícola del Priorat el qual ofereix un audiovisual durant la visita al celler.

## 4.5 Grau d'utilització

Resulta interessant estudiar fins en quina mesura els cellers oberts al públic són visitats i per quin tipus de client i la seva procedència així com quina és l'evolució respecte al nombre de visites al llarg dels anys.

51

En aquest cas concret, s'estudiaran els cellers que formen part de La Ruta del Vi del Priorat des de l'any 2010 fins a l'any 2013, un total de quatre temporades. El fet de que els cellers que formen part d'aquesta ruta no siguin els mateixos cada any, ni el mateix nombre, fa impossible l'estudi individual per celler i, sent així, s'ha optat per a realitzar un estudi conjunt de la ruta.

A continuació, en la TAULA 11, es pot veure el nombre total de cellers que formaven part de la ruta en cada any estudiat així com el nombre de persones total i de visites que aquests varen rebre.

**TAULA 11:** Dades principals

|                 | 2010   | 2011   | 2012   | 2013   |
|-----------------|--------|--------|--------|--------|
| <b>Cellers</b>  | 23     | 18     | 19     | 25     |
| <b>Persones</b> | 18.819 | 14.661 | 20.659 | 21.771 |
| <b>Visites</b>  | 2.742  | 2.870  | 3.733  | 3.516  |

Font: Elaboració pròpia a partir de dades de l'Oficina de Turisme del Priorat

En aquesta taula, les "Persones" fan relació al nombre de persones que varen visitar els cellers mentre que les "Visites" pot contemplar des d'una persona a una agrupació. Per tant, el nombre de visites sempre serà menor que el nombre de persones, ja que aquestes s'ajunten en petits o grans grups per a fer les visites als cellers.

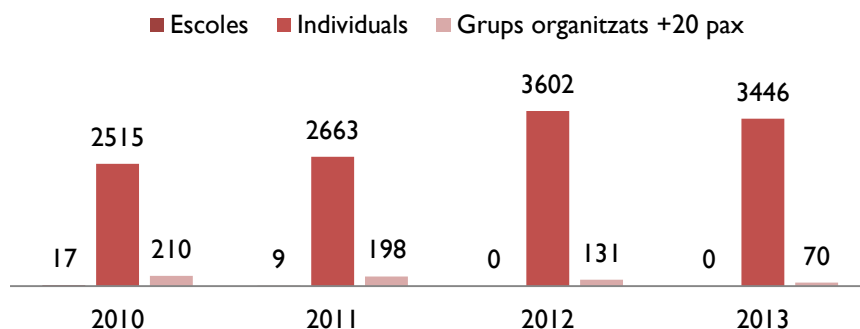
Tal i com es pot veure, en el 2011 el nombre de cellers va disminuir, igual que el nombre de persones que varen visitar-los, malgrat això, el nombre de visites va augmentar; això vol dir que els grups eren més reduïts que en el 2010 i per tant, tot i que el número de visites augmentés, el nombre de persones era menor en poc més de 4.000 persones.

Al 2012 el nombre de cellers va augmentar en un mentre que tant el nombre de persones com el de visites va augmentar de forma notòria respecte l'any anterior i, fins i tot, i encara que amb menys cellers, els nombres van ser superiors als del 2010.

Ja al 2013, el nombre de cellers disponibles en La Ruta del Vi va augmentar en 6 respecte a l'any anterior, sobrepassant en dos els 23 que hi havien el 2010. Aquest augment de cellers va aportar també un augment del número de persones tot i que, per contra, el número de visites es va veure reduït.

Es pot dir que la creixença més important pel que respecta a nombre de visites i persones és la que es va produir l'any 2012 ja que amb només un celler més, es va rebre un número molt elevat de persones respecte l'any anterior i, al mateix temps, varen augmentar les visites.

**FIGURA 13:** Tipus de clients



Font: Elaboració pròpia a partir de dades de l'Oficina de Turisme del Priorat

Pel que respecta al tipus de clientela, en la FIGURA 13 es pot veure que la gran majoria dels clients que visiten els cellers de la comarca són persones que acudeixen per iniciativa pròpia i individualment o amb petits grups seguit, amb una gran diferència de grups organitzats de més de vint persones i, finalment i gairebé sense presència grups escolars els quals, 2012 i 2013 no varen fer acte de presència.

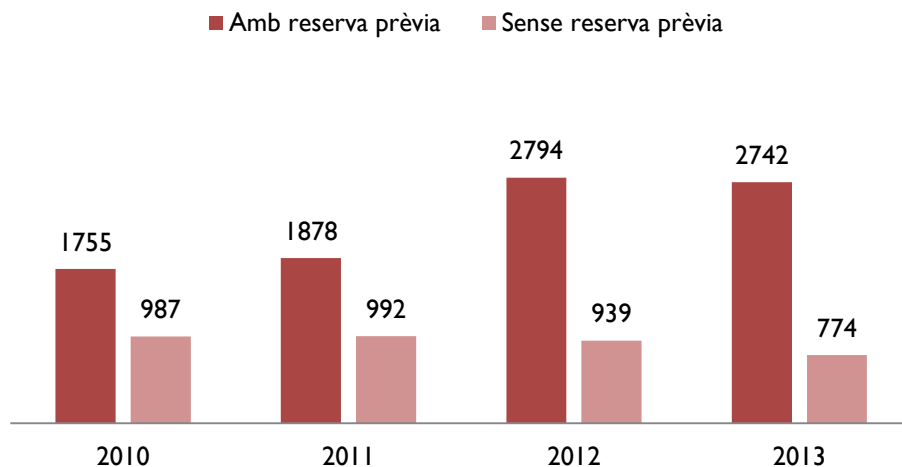
D'aquestes visites, el públic rellevant és l'aficionat a la cultura dels vins, els quals tenen coneixements previs sobre aquest tema però no en són grans experts. Acudeixen als cellers bàsicament per obtenir noves nocions i gaudir d'un bon vi amb la seva explicació corresponent.

Seguidament, el col·lectiu que els segueix, amb una diferencia de més de mil visites són els principiants, els quals busquen nous coneixements i endinsar-se en el món del vi coneixent-ne els punts bàsics.

Finalment, i amb el major nombre de visites l'any 2012 amb quatre-centes dotze, apareix el grup de professionals de l'enologia els quals, busquen visites més tècniques i més profundes, on conèixer aspectes que no tenien presents de la denominació, del Priorat i del celler i dels seus vins en concret. Aquests són els que menys visiten els cellers del Priorat.

En apartats anteriors (concretament en el 4.2 Qualitat i regulació de l'accés), s'ha parlat sobre la necessitat o no, segons el celler, de realitzar una reserva prèvia abans d'acudir a les instal·lacions. Seguint aquest patró, en la FIGURA 14 es pot veure el nombre de visites que es varen realitzar entre l'any 2010 i 2013 amb i sense reserva prèvia al local.

**FIGURA 14:** Tipus de reserva



Font: Elaboració pròpia a partir de dades de l'Oficina de Turisme del Priorat

Es pot veure fàcilment que la majoria dels clients optaren per fer una reserva prèvia abans d'acudir al celler, mentre que en menor mesura no es va fer reserva. Aquests nivells responen acord el nombre de cellers que precisen de reserva ja que són majoria al que no en demanen.

En el FIGURA 15 es poden veure els canals que usen els futurs clients dels cellers per informar-se o deixar-se recomanar sobre quin celler visitar.

El pes d'internet és el que més ressonància té ja sigui a través de blogs, xarxes socials o la web pròpia del celler.

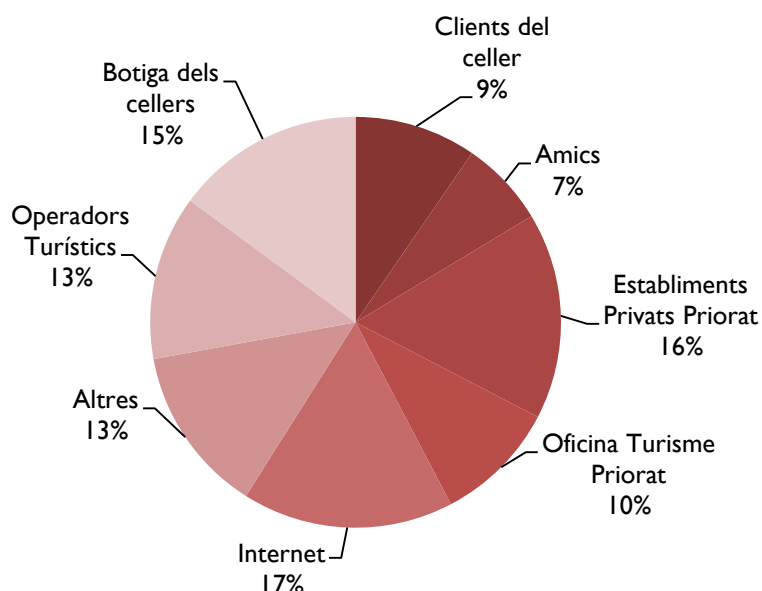
Resulta interessant veure que gran part dels turistes que visiten un celler en concret ho fan recomanats per un establiment privat de la comarca, en la majoria de casos, aquest establiment sol ser l'allotjament on passen el període de vacances o bé un restaurant.

Seguidament es troben els turistes que, una vegada a la botiga o agrobotiga del celler s'informen de que existeix la possibilitat de fer la visita guiada. D'altres s'informen a

través d'operadors turístics o agències, a través de l'Oficina de Turisme del Priorat (ja sigui mitjançant la web o l'oficina) o a través del boca orella amb amics i coneguts.

En alguns casos, aquestes visites són clients del celler i consumidors del seu vi, els quals ja coneixien amb anterioritat de la seva existència i, en certs casos ja havien visitat les instal·lacions.

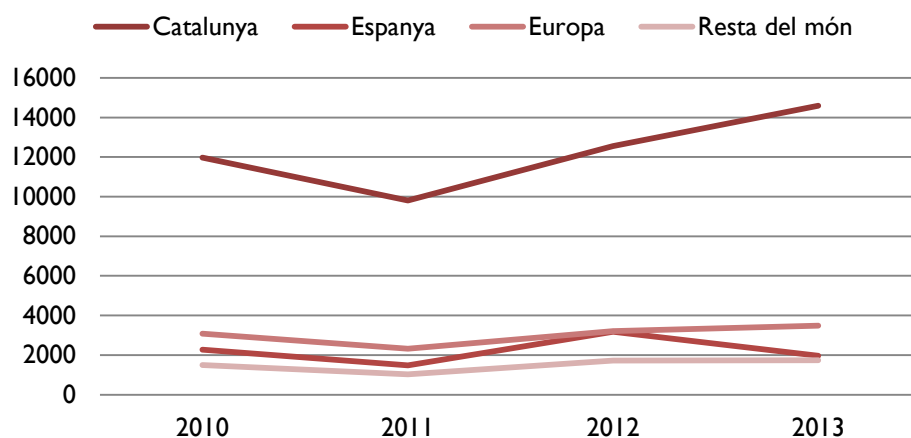
**FIGURA 15:** Canals d'Informació



Font: Elaboració pròpia a partir de dades de l'Oficina de Turisme del Priorat

Finalment, i posant un ull un la procedència dels clients, i tal i com es pot veure en el FIGURA 16, el client potencial de les visites turístiques a aquests cellers és el que resideix dins de Catalunya, seguit dels turistes Europeus, dels Espanyols i, finalment, d'altres zones del món (majoritàriament Estats Units i Canadà).

**FIGURA 16:** Procedència dels clients



Font: Elaboració pròpia a partir de dades de l'Oficina de Turisme del Priorat

Tal i com es veu en el gràfic, l'any 2012 el turista Espanyol va estar gairebé al mateix nivell que l'Europeu, amb una diferència de tan sols una trentena de persones, mentre que l'any 2013 aquesta diferència va augmentar altra vegada de forma considerable. Això es deu a que els vins del Priorat no són suficientment valorats a la resta d'Espanya, on són més conegudes denominacions com Rioja o Ribera del Duero, a diferència de la resta d'Europa i cada vegada més de la resta del món on, poc a poc, la DOQ Priorat, sobretot, es va obrint pas i es dona a conèixer entre les reconegudes.

Pel que respecta a Catalunya, la gran majoria de visites són de procedència de la província de Barcelona, l'any 2013 amb un 61.53% del total de visites rebudes, seguida de la província de Tarragona (30.77%), Girona (5.77%) i, finalment i amb molt poca presència Lleida (1.93%).

Segons la comunitat autònoma de procedència, destaquen el País Valencià amb un 40.02% l'any 2013 seguida, amb gran diferència per Madrid amb un 10.97% el mateix any, Aragó amb un 8.01% i el País Basc amb un 5%.

Per procedència europea, el major mercat que visita els cellers del Priorat són els francesos amb un 15.02% l'any 2013 seguits de britànics amb un 13.01%, suecs amb un 12%, alemanys (9.99%), suïssos (8.99%), holandesos (7.01%) i belgues (6%).

Tots aquests percentatges, malgrat van variant, en els anys estudiats segueixen aquesta mateixa línia; per tant, els enoturistes solen ser en gran mesura de la mateixa procedència cada any. En l'ANNEX es poden veure les taules relatives al nombre de turistes rebuts segons la seva procedència.

## 4.6 Promoció

---

Un punt molt important i indispensable per als cellers és donar-se a conèixer als seus clients potencials, ja siguin potencials en el consum de vi i compra de vi o en les visites guiades a les seves instal·lacions o a fer tastos de vins.

És per aquest motiu que les empreses tenen que innovar i adaptar-se al mercat existent a cada moment i a les fonts que utilitzen per a informar-se sobre novetats i sobre els temes que els són d'interès. Sent així, els cellers han d'adaptar-se a aquestes sol·licituds i deuen donar-se a conèixer tant a nivell personal com a nivell d'empresa promocionant els productes, instal·lacions i els serveis que ofereixen. A continuació es poden veure diferents formes de promoció que adopten els cellers de la comarca, primerament s'especifiquen formes de promoció individuals de cada celler i, a continuació les formes més comunes en tots ells.

### *PRESENCIA ON-LINE*

És molt important que el celler tingui presència en la xarxa d'internet; no només tenint una pàgina web pròpia sinó, també, i cada vegada més, a través de les xarxes socials ja que part dels clients són usuaris d'aquestes xarxes de comunicació.

A més a més de donar-se a conèixer a través d'aquestes, proporciona un tracte directe amb el futur client o amb el que és possible que repeteixi. Amb aquesta eina, el celler pot mostrar les seves instal·lacions, els serveis i activitats que ofereixen i si disposen d'alguna oferta.

## OFERTES ESPECIALS

Molts cellers opten per a fer descomptes o aplicar preus promocionals als productes de la seva agrobotiga quan el client ha participat en una visita guiada o en un tast de vins.

També és comú trobar tríptics informatius i descomptes 2x1 en visites al celler en hotels o hostals de la zona per tal de promocionar la visita al recinte entre els hostes que s'allotgen en aquests.

És, per exemple, el cas del Celler del Masroig o el Celler Vinícola del Priorat els quals col·laboren amb establiments de la comarca. En el cas del Celler del Masroig, també han creat un vídeo corporatiu.

## CREACIÓ D'ESDEVENIMENTS

Fira del vi solidari: És un esdeveniment que col·labora amb la investigació mèdica sobre el càncer infantil a l'Hospital Sant Joan de Déu. Un conjunt de set cellers e la DO Montsant i relacionats amb el Masroig, entre ells el Celler El Masroig, col·laboren des d'allò que saben fer, el vi, creant un vi el qual, el seu conjunt, embotellat final i preu és característic i únic.

El vi està fet a base de carinyena i garnatxa, que són les varietats autòctones de la població i, a la vegada, l'etiqueta d'aquest vi és especial ja que estan creades pels nens de les escoles de la comarca i pels nens ingressats a l'hospital per aquesta malaltia. El preu de l'ampolla és de 10€ i es pot comprar per internet o bé directament a la fira.

Fira del vi novell: Fira creada pel Celler El Masroig la qual s'organitza per al mes de novembre, en la que es dona a degustar el primer vi de la collita de la mateixa anyada, descobrint la nova imatge del vi. Aprofitant la ben entesa, en aquesta mateixa fira es duen a terme diferents activitats culturals com poden ser presentacions de llibres, exhibicions d'obres d'art, pintures i musica en directe.

Nit de les garnatxes: Es tracta d'un acte desenvolupat pel Celler de Capçanes el qual es realitza per la nit i on es pot gaudir del vi de la terra envoltat d'art, fotografia,

escultura i música. Dels cellers visitables, Gratavinum participa en aquest esdeveniment.

Festa del Vin Blanc: On es poden tastar els vins locals els cellers de les poblacions de La Morera de Montsant i d'Scala Dei i, a més a més, diferents vins dolços i rancis de les altres poblacions de la denominació.

Tast de Finques i Viles: Es tracta d'una prova anual on uns 40 tastadors proven a cegues els vins de la DOQ Priorat. Aquests professionals no saben a quin elaborador pertanyen ni de quin poble provenen i, l'objectiu és, al llarg dels anys, trobar distintius comuns en cada anyada que determini la procedència geogràfica dels vins dins el territori de la denominació.

Priorat Enoturisme: Aquesta associació privada és clau, moltes vegades, per als cellers a l'hora de promocionar-se entre el públic i, en molts casos no només individualment sinó a nivell de comarca. Aquesta associació comprèn allotjaments, cellers, restaurants i agències de viatges. Aquest portal permet adquirir on-line productes turístics de la comarca i facilitar reserves en el cas de visites o estades.

La finalitat és la de generar complicitat entre sectors per tal d'acabar creant un producte turístic innovador i competitiu. Hi col·laboren, per exemple, el Celler Falser – Marçà, Celler de Capçanes, Celler El Masroig i Celler Vinícola del Priorat.

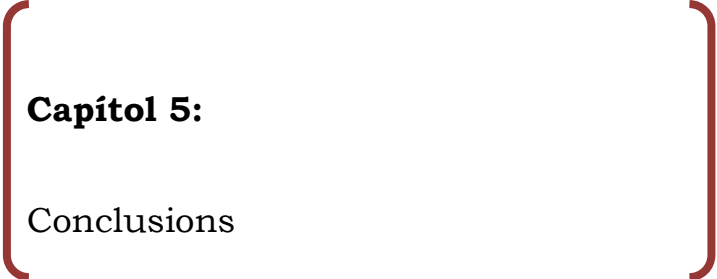
Fira del Vi: La Fira el Vi de Falset es celebra anualment, aquest any és la 19a edició, i es considera una oportunitat per a conèixer els vins de la comarca i descobrir les últimes creacions dels cellers de les dos denominacions. Està organitzada en estants on cada celler s'hi pot tenir el seu propi i dona a conèixer el seu vi oferint-lo en copes per a fer el tast i, oferint també ampolles a la venda.

Entre els cellers participants, més d'una cinquantena, destaquen Buil & Giné, Alvaro Palacios, Celler de Capçanes, Celler Vall Llach i d'altres. Participen tant cellers oberts a visites de turistes com cellers els quals es centren en la producció i venda dels productes.

Fires relacionades amb el sector, nacionals i internacionals: A nivell nacional, la Fira Alimentària de Barcelona és la més important en termes d'alimentació i vi d'Espanya. Es tracta d'un important punt de negoci pels professionals de la indústria on s'exposen les últimes innovacions i tendències del sector que atreu a compradors

d'arreu del món i on hi exposen firmes de més de cinquanta països. Dels cellers del Priorat, alguns dels que hi participen són el Celler Cooperativa Falset – Marçà, el Celler Vinícola del Priorat i el Celler Saó del Coster entre d'altres.

A nivell internacional, el Celler Del Masroig assisteix a la Prowein, una de les fires europees més importants per als professionals del vi, a Alemanya. És una fira clau i especialitzada en el sector del comerç de vins i begudes espirituoses internacionals mostrant innovacions, expositors i amb una gran zona de tastos.



## **Capítol 5:**

### Conclusions

El ressorgiment del turisme del vi i la gran importància que ha adquirit en la comarca ha fet que en les últimes dècades, l'enoturisme, s'hagi convertit en l'eix vertebrador del Priorat i que sigui, avui en dia, una de les fonts econòmiques més importants de la comarca. Aquest ressorgiment ha anat lligat de una reinvençió per part dels negocis de les seves poblacions creant així noves estratègies turístiques.

Resultava interessant, doncs, aprofitar la reaparició del Priorat amb les seves dos denominacions d'origen i desenvolupar un tipus de turisme que englobés aquesta forma de viure, no només el vi sinó també el paisatge i la cultura de les seves petites poblacions. Creant així nous cellers i cooperatives, allotjaments turístics, infraestructures i serveis el Priorat va optar per crear una xarxa que contribuís a donar una imatge d'una comarca acollidora, amb història i amb els serveis necessaris per als turistes i que, a la vegada, ajudessin en l'increment del poder adquisitiu del Priorat i dels seus habitants.

La llarga història de la comarca en termes vitivinícoles és de superació ja que hi ha hagut molts factors que han estat contraproductius fins a tal punt que es van arribar a abandonar les terres a causa de la emigració dels habitants per la fil·loxera i posteriorment per la guerra civil. Tampoc la seva orografia i els seus sòls eren d'ajuda, doncs es tracta de termes molt costers que dificulten el treball de la terra. Tot i així, una vegada més, i amb l'ajuda de René Barbier i Àlvaro Palacios, entre d'altres, el Priorat va ressorgir amb més força que mai. Aquest esperit de superació va dur a una nova forma de percebre la vinya i el vi, gràcies a la qual, anys després l'enoturisme en faria ressonància.

En els últims anys, la comarca i els seus habitants i treballadors s'han esforçat i segueixen cercant formes de promoció. I, en part per aquesta promoció i, en part per la seva història i la seva dedicació, es pot dir que, ara ja, Priorat i sinònim de vi i de cultura de vi.

L'esforç de la comarca va resultar profitós ja que, en la campanya 2009/2010, la DOQ Priorat es va convertir en la tercera denominació de Catalunya amb més exportacions de vi a l'estranger amb un 48.67% del total de la producció i, per la seva part, la DO Montsant va restar en cinquè lloc amb un 44.51% d'exportacions.

El vi del Priorat és únic en molts aspectes i, així queda garantit en les seves dos denominacions d'origen DO MONTSANT (2001) i DO Priorat (1954), la qual passa a ser DOQ Priorat l'any 2000 sent així, la única catalana amb condició de qualificada. Aconseguir-ho tampoc va ser fàcil doncs fa falta molt treball darrere, moltes ganes i un alt grau de coneixements sobre la temàtica del vi per aconseguir-ho.

És per aquestes ganes de tirar endavant, de conèixer més de la vinya i d'innovar en el cap de la producció de vi que el nombre de cellers a la comarca va en augment. I, aquesta feina es veu recompensada amb els premis que guanyen els seus vins els quals només s'aconsegueixen oferint la millor qualitat possible, aconseguida amb un conreu molt treballat, estudiat i precís.

Resulta important destacar també que l'èxit del model Priorat recau, en gran mesura, en oferir bons vins i d'alta qualitat a preus que s'ajustin a la realitat econòmica actual.

Tot això, però, no és suficient per aconseguir captar l'atenció dels turistes. En aquest aspecte la comarca ha tingut que innovar i crear nova infraestructura i serveis com allotjaments, restaurants, museus i, com no, adaptar els cellers a les visites dels turistes. Tot això amb una certa simbiosi en el seu conjunt per tal que resulti atractiu i útil per al client.

També en aquest aspecte la comarca ha treballat fort i ha aconseguit una xarxa de serveis amplia doncs a la comarca, amb un total de 82 establiments i, amb un total de 1.315 places, no hi manquen allotjaments i disposa de varietat d'aquests per tal d'adaptar-se a l'ocasió i al tipus de clientela. A la vegada, aquests allotjaments ofereixen també activitats relacionades amb el món del vi i de les costums del Priorat. També s'hi poden trobar restaurants, bars i altres comerços oberts al client com ara les vinateries, les quals ofereixen productes típics de la regió, a més a més dels vins de les dues denominacions.

També ofereix gran disponibilitat de recursos naturals i culturals com a complement de l'enoturisme que, en molts casos, s'han convertit en font primària per a visitar la comarca.

Cada vegada més, el turista fa ús d'internet per informar-se, conèixer, llegir opinions i reservar i, els cellers de la comarca s'han adaptat a aquesta novetat creant les seves pròpies pàgines web i fent acte de presència en les xarxes socials.

També s'han tingut que adaptar en altres aspectes a l'hora de proporcionar visites acord amb el que el client demanda. Sent així, els cellers han adoptat idiomes estrangers en les seves visites, molts d'ells han eliminat barreres arquitectòniques per tal de donar accés a persones minusvàlides i han treballat en la senyalització del seu emplaçament per tal de garantir al client la màxima comoditat i disposen d'àmplies zones d'aparcament per als clients.

Els preus de les seves visites s'adapten a la demanda ja que s'ofereixen visites gratuïtes i fins a vint-i-vuit euros, pensant sempre amb innovacions i novetats que cridin l'atenció dels turistes i facin de la visita una experiència única.

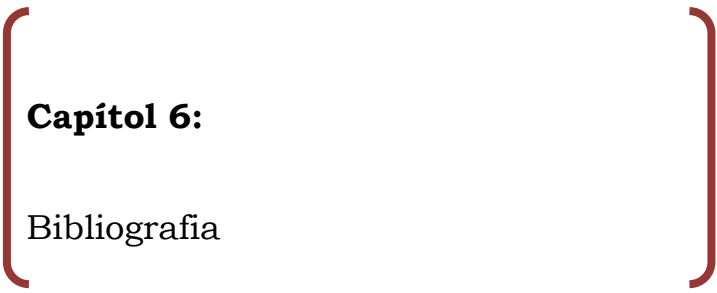
Tal és el punt que l'any 2013, els cellers varen rebre un total de 21.000 visitants, els quals procedien de Catalunya en la seva majoria seguits dels turistes europeus, espanyols i d'Estats Units i Canadà.

També es treballa amb la promoció tant a nivell individual de cada celler com a nivell global de comarca o de denominació. Sent així, hi ha cellers que elaboren els seus propis esdeveniments i, a la vegada, participen en fires relacionades amb el sector a nivell nacional i a nivell internacional.

Dins de tota aquesta promoció cal destacar el gran paper que tenen els cellers de la comarca com a elements principals, fonamentals i indispensables a l'hora d'ofertar l'enoturisme al Priorat. Sense ells, el turisme del vi no estaria tant desenvolupat com està avui en dia, el paper que aquests tenen i el producte que ofereixen és òptim per al desenvolupament i per captar turistes i fer de la comarca un reclam turístic. Doncs, gràcies a l'enoturisme, el Priorat s'ha situat com a punt reclam de turistes que volen conèixer aquesta comarca i els seus vins. Aquest fet és palpable ja que, amb la crescuda dels turistes i, per tant, dels cellers visitables, s'ha desenvolupat tota una xarxa de negocis locals que ha aportat benefici econòmic als seus habitants i que, a la vegada, contribueix en el reclam i en l'acolliment d'aquests enoturistes.

Sent així, es pot dir que els cellers del Priorat, gràcies a la seva gran implicació han aconseguit guanyar-se el respecte i reconeixement de gran experts del món del vi per la seva qualitat i gran personalitat. Malgrat això, els seus vins són més prestigiats a nivell europeu que no pas a nivell espanyol on no són suficientment valorats i hi són més conegudes denominacions com Rioja o Ribera del Duero. Poc a poc, les seves denominacions es van obrint pas a la resta del món i es donen a conèixer entre les més reconegudes. Per tant, caldria millorar la promoció a nivell de península ja que, com s'ha dit, en molts casos, els enòlegs, treballadors i mànagers de comunicació i promoció dels cellers estudiats creuen que, si bé els seus vins són o comencen a ser reconeguts amb força a països estrangers i s'estan exportant de forma exitosa, no son suficientment valorats a la resta d'Espanya o, no suficientment valorats. Per altra banda, també resultaria interessant que els cellers adaptessin les seves instal·lacions i proporcionessin més accés a minusvàlids així com, que els cellers més petits que només oferten visites en català i castellà, ampliessin la seva oferta d'idiomes.

Arribar fins a aquest punt no ha estat fàcil però, la comarca del Priorat, amb la col·laboració, força i ganes dels seus habitants ha fet del conreu de la vinya estil de viure, una senya d'identitat pròpia de la comarca i un gran sustentador d'aquesta.



## **Capítol 6:**

### Bibliografia

- VINTUR, 2007: *Carta Europea del Enoturismo*
- Hall et al., 2000: *Wine Tourism Around the World*.
- Getz, D., 2000: *Explore Wine Tourism, management, development and destinations*.
- Getz, D. I Brown, G., 2006: *Critical success factors for wine tourism regions: a demand analysis*.
- Armesto López, X.A i Gómez Martín, B., 2004: *Productos agroalimentarios de calidad, turismo y desarrollo local: el caso del Priorat. Cuadernos Geográficos*.
- Jordi Romeu, 2011: *Els vins i caves de Catalunya. Les Denominacions d'Origen: història, patrimoni i paisatge*.
- Joan C. Martín, 2009: *Els vins de l'Arc Mediterrani. D'Alacant a Montpeller*.
- Mitchell, R. i Hall, M., 2000: *Wine Tourism in the Mediterranean: A tool for Restructuring and Development*.
- Elías Pastor, L. V., 2006: *El turismo del vino, otra experiencia de ocio*.
- Tomás J. López-Guzmán i Sandra M<sup>a</sup> Sánchez Cañizares, 2008: *La creación de productos turísticos utilizando rutas enológicas. Pasos, revista de Turismo y Patrimonio Cultural*.
- Jordi Alcover i Silvia Naranjo, 2013: *Guia de vins de Catalunya. Tast a cegues 2013*.
- *Las rutas del vino de España. Cataluña (2006)*.
- *Guía del turismo del vino en España (2013)*.

## WEBGRAFIA

Associació Catalana d'Enòlegs

[http://www.acenologia.com/cienciaytecnologia/enoturismo\\_dos\\_caras\\_2cienc1210.htm](http://www.acenologia.com/cienciaytecnologia/enoturismo_dos_caras_2cienc1210.htm)

Generalitat de Catalunya

<http://www20.gencat.cat/portal/site/DAR/menuitem.5443552f0e295726eaf88613d8c0e1a0/?vgnextoid=ab1e608347b24110VgnVCM1000000b0c1e0aRCRD&vgnnextchannel=ab1e608347b24110VgnVCM1000000b0c1e0aRCRD&vgnnextfmt=default>

Institut d'Estadística de Catalunya

<http://www.idescat.cat/territ/BasicTerr?TC=5&V0=2&V1=29&V3=1035&V4=30&ALLINFO=TRUE&PARENT=25&CTX=B>

<http://www.idescat.cat/territ/BasicTerr?TC=5&V0=2&V1=29&V3=1035&V4=30&ALLINFO=TRUE&PARENT=25&DISTRI=TRUE&CTX=B&ANYS=2011>

Associació Priorat Enoturisme

<http://www.prioratenoturisme.com>

Associació Turisme Priorat

<http://www.turismepriorat.org>

Organització Priorat Online

<http://www.prioratonline.com/index.html>

Organització DOQ Priorat

<http://doqpriorat.org/ca>

Organització DO Montsant

<http://www.domontsant.com/ca>

Organització Turisme Siurana

<http://www.turismesiurana.org/>

MIVINO-VINUM

[www.mivino.es](http://www.mivino.es)

Organització Paisatges del vi

<http://www.paisatgesdelvi.com>

Organització País del Vi

<http://paisdelvi.com/index.php>

Priorat Notícies

<http://paper.li/prioratnoticies/1320226403>

Associació Revista de Enòlegs

[http://www.revistaenologos.es/priorat-y-montsant-la-resurrecci%C3%B3\\_los-reportajes\\_10.html](http://www.revistaenologos.es/priorat-y-montsant-la-resurrecci%C3%B3_los-reportajes_10.html)

Vinos y mas vino

[http://www.vinos-y-mas-vino.com/vinos\\_de\\_espana/vinos\\_del\\_priorato.htm](http://www.vinos-y-mas-vino.com/vinos_de_espana/vinos_del_priorato.htm)

Guia Peñín

[http://www.guiapenin.com/files/podio\\_gp\\_2013.pdf](http://www.guiapenin.com/files/podio_gp_2013.pdf)

Associació Masroig Vi Solidari

<http://www.masroigvisolidari.com/>

Comunitat Hosteltur

<http://comunidad.hosteltur.com/post/2012-02-09-el-turismo-enogastronomico-como-producto-dirigido-a-un-pblico-vido-de-vivir-nuevas-experiencias>

Turismo de vino

<http://turismodevino.com/enoturismo/enoturismo-en-cataluna/enoturismo-en-priorat/>

TV3

<http://www.tv3.cat/videos/4946651/Per-primera-vegada-un-vi-ranci-del-Priorat-encapcala-la-llista-Parker-de-millors-vins-catalans>

## **Capítol 7:**

Annex

**ANNEX TAULA 1: GRAU DE CONEIXEMENT DELS VISITANTS (en visites)**

|                     | <b>2010</b> | <b>2011</b> | <b>2012</b> | <b>2013</b> |
|---------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| <b>Professional</b> | 231         | 176         | 412         | 387         |
| <b>Aficionat</b>    | 1791        | 2361        | 3008        | 2320        |
| <b>Principiant</b>  | 720         | 333         | 313         | 809         |

Font: Elaboració pròpia a partir de dades de l'Oficina de Turisme del Priorat

**ANNEX TAULA 2: CANALS D'INFORMACIÓ (en visites)**

|                                     | <b>2010</b> | <b>2011</b> | <b>2012</b> | <b>2013</b> |
|-------------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| <b>Clients del Celler</b>           | 357         | 232         | 294         | 351         |
| <b>Amics</b>                        | 172         | 181         | 271         | 246         |
| <b>Establiments Privats Priorat</b> | 471         | 479         | 544         | 598         |
| <b>Oficina Turisme Priorat</b>      | 265         | 318         | 311         | 352         |
| <b>Internet</b>                     | 428         | 399         | 751         | 563         |
| <b>Altres</b>                       | 481         | 306         | 485         | 422         |
| <b>Operadors turístics</b>          | 162         | 438         | 610         | 457         |
| <b>Botiga del celler</b>            | 406         | 517         | 467         | 527         |

Font: Elaboració pròpia a partir de dades de l'Oficina de Turisme del Priorat

**ANNEX TAULA 3: PROCEDENCIA DELS VISITANTS**

|                     | <b>2010</b> | <b>2011</b> | <b>2012</b> | <b>2013</b> |
|---------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| <b>Catalunya</b>    | 11965       | 9814        | 12555       | 14587       |
| <b>Espanya</b>      | 2268        | 1490        | 3172        | 1959        |
| <b>Europa</b>       | 3082        | 2329        | 3205        | 3483        |
| <b>Resta el Món</b> | 1504        | 1028        | 1727        | 1742        |

Font: Elaboració pròpia a partir de dades de l'Oficina de Turisme del Priorat

**ANNEX TAULA 4: PROCEDENCIA DELS VISITANTS PER PROVINCIA CATALANA**

|                  | <b>2010</b> | <b>2011</b> | <b>2012</b> | <b>2013</b> |
|------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| <b>Barcelona</b> | 7478        | 5781        | 7610        | 8976        |
| <b>Tarragona</b> | 3489        | 3092        | 3708        | 4488        |
| <b>Lleida</b>    | 491         | 269         | 270         | 281         |
| <b>Girona</b>    | 507         | 672         | 967         | 842         |

Font: Elaboració pròpia a partir de dades de l'Oficina de Turisme del Priorat

**ANNEX TAULA 5: PROCEDENCIA DELS VISITANTS PER COMUNITAT AUTONOMA**

|                      | <b>2010</b> | <b>2011</b> | <b>2012</b> | <b>2013</b> |
|----------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| <b>Aragó</b>         | 121         | 125         | 206         | 157         |
| <b>Madrid</b>        | 402         | 192         | 373         | 215         |
| <b>País Basc</b>     | 169         | 136         | 209         | 98          |
| <b>País Valencià</b> | 1072        | 544         | 797         | 784         |
| <b>Altres</b>        | 504         | 493         | 1587        | 705         |

Font: Elaboració pròpia a partir de dades de l'Oficina de Turisme del Priorat

**ANNEX TAULA 6: PROCEDENCIA EUROPEA DELS VISITANTS**

|                      | <b>2010</b> | <b>2011</b> | <b>2012</b> | <b>2013</b> |
|----------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| <b>Alemanya</b>      | 324         | 309         | 528         | 348         |
| <b>França</b>        | 614         | 563         | 346         | 523         |
| <b>Gran Bretanya</b> | 331         | 285         | 354         | 453         |
| <b>Altres</b>        | 789         | 544         | 829         | 975         |
| <b>Bèlgica</b>       | 347         | 138         | 241         | 209         |
| <b>Holanda</b>       | 149         | 93          | 255         | 244         |
| <b>Suïssa</b>        | 283         | 225         | 253         | 313         |
| <b>Suècia</b>        | 245         | 172         | 399         | 418         |

Font: Elaboració pròpia a partir de dades de l'Oficina de Turisme del Priorat

**ANNEX TAULA 7: PROCEDENCIA DELS VISITANTS DE LA RESTA DEL MÓN**

|                     | <b>2010</b> | <b>2011</b> | <b>2012</b> | <b>2013</b> |
|---------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| <b>Estats Units</b> | 799         | 578         | 734         | 906         |
| <b>Canadà</b>       | 303         | 169         | 317         | 157         |
| <b>Altres</b>       | 402         | 281         | 676         | 679         |

Font: Elaboració pròpia a partir de dades de l'Oficina de Turisme del Priorat