

ANNEX - ENTREVISTES

1 - ENTREVISTA CELLER CLOS D'AGON - MAS GIL

DATA 16 D'ABRIL 2021

PERSONA DE CONTACTE: LAURA TOSO - RESPONSABLE D'ENOTURISME

Hola, bona tarda Laura.

Primer de tot moltes gràcies per acceptar fer l'entrevista. Estic fent un estudi en el marc del Màster en Turisme Cultural i en l'especialització de Gastronomia i també treballant a la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge i Sant Antoni.

He estructurat aquesta entrevista en 3 apartats, el primer amb informació sobre el celler, el segon sobre departament de màrqueting i finalment el tercer sobre l'enoturisme.

Amb les vostres respostes i les d'altres cellers, elaborarem un estudi sobre els canvis que s'han dut a terme arrel de la covid-19. La idea principal és veure quins canvis hi ha hagut, quines propostes s'han fet a nivell i finalment una proposta de millora a l'ajuntament en relació amb l'enoturisme.

El nom del vostre celler és Clos d'Agon. Tot i això hi ha un mas, oi a la finca?

Sí, Mas Gil és el nom fiscal. Sí, hi ha un mas, el Mas Gil que és l'origen de Clos d'Agon i també hi ha un altre celler que es diu Mas de'n Gil, però no som nosaltres.

La vostra ubicació? Esteu a Calonge?

Correcte, a Calonge a la Vall del Tinar

Quines varietats plantades teniu blanques i negres?

Amb blanc tenim: viogner, marsanne i roussanne. I amb negre cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, syrah i petit verdot.

Perfecte, quantes hectàrees de vinya teniu en total?

La superfície total plantada és de 16 hectàrees.

Llavors, entenc que feu blancs? Negres? Rosat?

Sí, un rosat.

Jo conec el celler i sé que teniu la gamma del vi Amic que és en els 3 colors. Feu espumós? Ancestral?

No, no.

Has comentat abans que esteu a la Vall del Tinar, però teniu vinya en alçada? Quina alçada respecte del nivell del mar?

Sí tenim les que estan a la part més baixa a uns 40 metres i les que estan més altes 140-150 metres.

Heu fet algun vi nou? Respecte a l'anyada 2019 o 2020?

Del 2020 encara no s'ha embotellat res, llavors si podem farem un nou blanc.

A part dels vins, teniu altres productes complementaris? Per exemple: Oli, vermut, fruita

No.

Quin nombre d'ampolles anual en global de totes les gammes dels vins?

Sobre unes 80.000 ampolles

Entenc que el vostre celler que forma part de la DO Empordà, feu exportació? Quin percentatge us representa?

Sí, però exacte no ho sabria dir, però aproximadament un 80%

Aquesta és una pregunta per tenir coneixement, entenc que vosaltres teniu distribuïdor? Nacional? A la zona?

Sí, tenim un distribuïdor per país. A Espanya tenim un sol distribuïdor que és VilaViniteca que té l'exclusivitat i ell revèn a altres distribuïdors petits o altres persones.

Feu venda directa al celler? Doneu aquesta opció?

Si

Només al celler? O porteu el vi a botigues de proximitat o mercats?

No, ho han de venir a buscar al celler

Val, perfecte, entenc que al llarg del 2020 hi va haver una baixada de facturació, tot i que el consum va pujar a casa, perquè la gent no sortia a fora. Heu patit aquesta baixada?

Si, la venda ha baixat molt.

Per fer front a aquestes baixades, heu fet alguna campanya, acció de màrqueting? O heu decidit guardar el vi?

Sí, no s'ha fet cap campanya. Sí que s'ha fet una mica de baixada el preu a distribuïdor per poder vendre una mica més, però res més que això.

Teniu pàgina web?

Sí, estem fent una pàgina web nova.

Amb quins idiomes?

La tenim en català, castellà, francès, anglès i alemany.

A nivell de xarxes socials, teniu perfil d'empresa?

Tenim facebook, instragram, twitter i linkedin

Entenc que instagram és només per fotografia?

Sí.

Com a empresa teniu departament de màrqueting?

No

Bé per entendre, quantes persones hi treballeu?

Som 8 persones que treballem tot l'any aquí, però en època de verema o poda o treball extra tenim un equip de suport.

Dels clients que comentaves que vénen a comprar directament al celler, teniu un llistat o els envieu newsletters?

No, ara estem en un moment de canvi. Va canviar la propietat aquest 2020 i estem refent la pàgina web, començarem a portar les xarxes a mode de professional, i volem començar, bueno, feiem un newsletter, però teníem una base de dades ridícula, llavors volem començar a captar gent per aquesta newsletter i tenir-ho de forma continuada i que tingui sentit i també començar a fer un blog.

Entenc que a nivell d'elaboració no heu fet cap novetat o potser un vi blanc, però sí que a nivell de marketing i d'imatge d'empresa hi ha hagut una proposta de millora?

Si, de moment s'ha quedat que ara és una proposta, ara la web ja està en marxa i properament arribaran la resta de les coses.

Els moments de crisi obliguen quasi a què hi hagi propostes creatives i en el vostre cas, hi havia un forat i un espai que es podia fer proposta de millora i agafeu les regnes.

Si, era una cosa que tenien pendent i eren conscients que s'havia de fer i la pandèmia ha ajudat a prendre les decisions.

Teniu botiga online a la web?

No, a la web hi ha una redirecció a la botiga online del nostre distribuïdor. A la nova web hi tindrem una botiga online on es podran comprar les experiències enoturístiques.

Ah, perfecte, ara entrem a aquest apartat, que tu ets la responsable d'enoturisme del celler.

En feu d'enoturisme? Sí, oi?

Si, si

Se'n feia abans que tu entressis? I se segueix fent ara?

Sí, es feien visites però només professionals. Les feien els mateixos enòlegs i eren visites i cates més tècniques, amb un públic molt interessat i molt especialitat. Llavors, eren visites més professionals i ara s'està començant a fer enoturisme com pròpiament s'entén.

Val, amb un segment de mercat més ampli i no només enfocat al canal del professional del sector del vi. A dia d'avui quines activitats teniu proposades?

Ara, com que estem en un moment de canvi i seguint totes les restriccions també és un moment delicat, començar i testejar, el que hem fet de moment són visites a la carta o obligat a tenir, de visita i tast, o de visita al celler i les vinyes amb tast i aperitiu i visita amb els productors que la fan els enòlegs que és una visita més professional. I això és el que hem estat oferint fins ara, a part d'algunes activitats puntuals que s'han fet com caminades, sortida amb bici, maridatges de vins i flors o alguna activitat puntual. Ara aquest cap de setmana fem les activitats del Vivid i en principi quan tinguem la web, amb un apartat on exposar totes les activitats, i uns espais que estem habilitant al celler, començarem a fer activitat una mica diferent.

Abans de la covid, quin era el límit de persones?

Si fèiem màxim 20 persones.

Ara amb la covid, només feu grup bombolla? I que aquesta cap de setmana pel Vivid, limitació d'entrades i de persones?

Si, quan fem visites convencionals a persones, només podem fer grups bombolla o grups màxims de 4 persones si són de bombolles de convivència diferents, hem optat per fer visites individualitzades i no barrejar, encara que siguin 2 parelles, no barrejar. I normalment fem visites de 2, 4, i 6 persones.

Serien gairebé activitats privades?

Si, si, totalment personalitzat. Llavors amb el Vivid podem ampliar una mica més, al ser en un espai exterior i asseguts funciona com si fossis una terrassa d'un bar o un restaurant i podem fer taules de màxim 4 persones i amb aforament, però com que no tenim aforament, perquè som un camp, doncs fem 20 persones amb taules de màxim 4 persones.

D'aquestes activitats privades que comentaves, teniu algunes activitats top? En el sentit d'un target de mercat que pugui demanar-ho, en el sentit no vull la visita tradicional o amb l'enòleg, vull una cosa totalment diferent. No sé, vull arribar helicòpter, ho oferiu?

No, hem fet alguna cosa puntual, però no com una activitat establerta, però sí que està pensat de poder oferir-ho properament. Hem parlat amb algun xef privat, per poder fer una visita i degustació i després un taller de cuina participatiu que es podria fer no només en el mateix celler sinó que en alguna de les parcel·les amb bones vistes, fer un taller de cuina a l'aire lliure o així.

El perfil del visitant, et demanaré 2 de diferents, el que teníeu abans de la covid i el que ha canviat arran del covid. Abans de la covid, era més estranger. Ho dic perquè sé que Clos d'Agon, una part de la propietat eren estrangers.

Sí, teníem moltes visites de públic estranger, sobretot suís, alemany que són els mercats principals dels nostres vins. I el nacional era principalment públic professional.

D'acord, arran del covid el públic us canvia, l'estranger no pot arribar, per tant, arriba 100% d'aquí? O gent de la comarca que us descobreix?

Si, inclús gent del municipi, si, ha anat bé perquè amb els confinaments comarcals i municipals, o molta gent que tenen segona residències o de la zona, han descobert el celler o el coneixien i no havien vingut mai, i inclús gent del propi municipi amb el confinament municipal. De fet, alguns cellers ens vam unir a fer visites conjuntes aquests caps de setmana de confinament municipal i vam fer una oferta, que pel preu d'1 visita del celler, en podies visitar 3 de Calonge. Llavors molta gent va aprofitar visitar els cellers del poble que no havien visitat mai.

És graciós que la gent de fora coneixen i a vegades els que viuen aquí no ho coneixen. El preu mitjà de les activitats? O una franja de preu?

Uns 30€

Incloent el tast i la visita i alguna cosa d'aperitiu i de menjar

Si, normalment és un tast de 4 o 5 vins i un aperitiu d'embotits i formatges de proximitat.

Amb quins idiomes feu les activitats?

Bueno, ara només en català, perquè només tenim públic que parla català, però podem fer-les amb anglès, castellà i francès.

Aquí venien dues preguntes relacionades que ja m'has contestat. Si s'havia de fer reserva prèvia, ara òbviament és que si perquè no hi ha una altra manera de poder treballar i si teniu un motor de reserves a la web.

Si, allà és la idea, que puguin veure l'activitat i puguin fer la reserva directament i veure la disponibilitat que hi ha i es pugui fer el pagament.

Val...

Sempre volem treballar amb reserva prèvia.

Ok, llavors no serveix allò d'avui estic a Calonge i vull visitar a la tarda, sinó que preferiblement s'ha de reservar.

Si, a poder ser sí. Sempre hi ha marge de disponibilitat i sí que arriba algú, si

A nivell de comercialització hem comentat que és de forma directa, però teniu intermediaris? Feu servir webs com Trip Advisor, Viator, Expedia, Airbnb?

No, s'havia fet servir, però la propietat va decidir donar-se de baixa de totes les plataformes i de moment no treballem amb cap plataforma.

Coopereu amb altres espais? Has comentat que arrel del confinament havíeu fet aquesta activitat conjunta amb altres cellers. Amb el patronat, amb hotels o restaurants?

Si, sí. Ara mateix formem part de la ruta del vi de la DO Empordà, estem treballant amb un taller de bicis elèctriques amb els que fem sortides organitzades per les Gavarres i després fem un tast, també participem amb la Gastronomika que és una empresa d'activitats gastronòmiques de Palamós, treballem amb Evarist March del Celler de Can Roca amb el que fem activitats conjuntes, amb una noia de la UdG que fa banys de bosc des de Girona, amb un xef privat de Girona i amb 2 hotels (hotel i apartotel) que venem packs d'estada més visita.

Llavors, ho teniu diversificat. Les reserves poden arribar per aquest motor de la web però també per altra banda amb els vostres col·laboradors i amb els acords. L'altre pregunta també era relacionada amb els packs especials, que ja has comentat que sí. Teniu alguna proposta de noves activitats pel 2021?

Si, de fet estem fent reformes al celler, estem habilitant l'espai de la terrassa que és un espai enorme, molt gran, que estava buida i ara s'ha vestit amb mobles i s'han posat unes pèrgoles i volem aprofitar aquest espai exterior per a poder oferir tastos, concerts, que cada dia passin coses a Clos d'Agon. També estem muntant una botiga al celler, que també tindrà un espai de tast, i estem muntant una sala de reunions o que també podria ser una aula de formació. Falta definir quines activitats és podran fer o no, però idees en tenim moltes. També hem pensat de fer una visita lliure, hem senyalitzat les vinyes i hem pensat de posar uns codis QR a les senyalitzacions o un sistema d'audioguia perquè la gent pogués fer una ruta lliure per les parcel·les caminant.

Una mica, aquest estudi es basa i vol analitzar els 3 cellers que formen part de la DO i de les Masies que segueixen elaborant el vi de pagès com Mas Molla, a nivell d'activitats, feu activitats conjuntes. Hem estat visitant l'Oficina de Turisme que hi havia algunes propostes i per veure que és un celler sota la DO i el que és una masia (que a part de vi comercialitzen altres productes). Vosaltres feu activitats combinades?

Si, això va sortir arran del confinament, vam fer una activitat que era les visites dels 3 cellers, primer Mas Molla, després Clos d'Agon i finalment celler Viníric, i ens vam ajuntar per proximitat i tenia un sentit el discurs per 3 conceptes molt diferents. També hi ha altres projectes sobre la taula, que impliquen també l'Ajuntament de Calonge i vam ser nosaltres (els 3 cellers) que ho vam proposar i ara s'està estudiant.

També és part de la meua idea, de poder crear una proposta enoturística com a tal, englobant les diferències. Jo avui he descobert que Calonge és una destinació familiar, que abans que sol i platja és un destí familiar i que l'enoturisme acaba siguent un producte secundari moltes vegades per la desconexió. Llavors a nivell de màrqueting, teniu flyers, fulletons a les Oficines de Turisme?

No, ara els vam retirar perquè estaven desactualitzats i vam decidir no fer-ne de nous fins que no sapiguem clar què hem de posar-hi, i estem en un moment de canvis interns, hem esperat, i no hi ha aquesta informació.

El més fàcil és contactar per mail, de moment. Quin segment d'edat, públic us visita? Has comentat que les visites anteriors era sobretot client professional o vostre, us ha canviat el perfil?

Doncs ara solem tenir visitants que són de hiperproximitat, del municipi, comarca o Girona o bé província de Barcelona que tenen segona residència. Normalment la franja d'edat és entre 40 i 50 anys i solen venir potser amb més interès de dones que homes. 55% de dones.

És divertit perquè el sector del vi, sempre ha sigut un sector molt masculí, a les sales dels restaurants, els enòlegs i sorprèn. D'acord, perfecte. Aquesta era l'entrevista, no vull robar-te més temps. Moltíssimes gràcies i deixo de gravar.

2 - ENTREVISTA - CELLER VINÍRIC

DATA 19 D'ABRIL 2021

PERSONA DE CONTACTE: DAVID - PROPIETARI DEL CELLER

Hola, bon dia David, el que vam comentar a la trucada, hi ha 3 apartats de l'entrevista, un amb més informació del celler, la segona part en perfil de màrqueting (xarxes socials i pàgina web) i finalment la part de l'enoturisme (per a poder entendre quin tipus d'activitats feu) i amb la teva informació, la dels altres cellers i de les masies de pagès es pugui crear alguna activitat conjunta, que es pugui comercialitzar amb l'Ajuntament i l'oficina de turisme i que pugui donar veu a totes les realitats que hi ha a Calonge, que al final són moltes i diferents. Primer de tot moltes gràcies per acceptar fer l'entrevista. Estic fent un estudi en el marc del Màster en Turisme Cultural i en l'especialització de Gastronomia i també treballant a la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge i Sant Antoni.

He estructurat aquesta entrevista en 3 apartats, el primer amb informació sobre el celler, el segon sobre departament de màrqueting i finalment sobre enoturisme. Amb les vostres respostes i les d'altres cellers, elaborarem un estudi sobre els canvis que s'han dut a terme arrel de la Covid-19. La idea principal és veure quins canvis hi ha hagut al celler, quines propostes s'han fet a nivell d'enoturisme i finalment una proposta de millora a la població en relació a l'enoturisme. Comencem?

El nom del vostre celler és:

Celler Viníric

Forma part d'algun mas? Nom de la família?

No

La vostra ubicació?

A Calonge

Quines varietats plantades teniu blanques i negres?

Amb blanc tenim garnatxa blanca, xarel.lo, malvasía. I amb negres: garnatxa negra, monsatrell, ull de llebre, carinyena. I a part, del que tinc plantat, compro raïm a pagesos de la zona.

Perfecte, quantes hectàrees de vinya teniu en total?

12 hectàrees

I el que compres als altres pagesos, una mica sota la teva filosofia de viticultura?

Si, si, a vere tenim una relació tot l'any i tenim uns protocols ja sigui de poda, de maduracions i bàsicament és una relació a nivell de que jo sé que són professionals a l'hora de tractar els camps i que em poden vendre un raïm de qualitat amb els paràmetres de maduresa que jo indico.

Llavors, entenc que feu blancs, negres? Rosat? Feu espumós? Ancestral?

Si, blanc rosat i negre. Havíem fet algun en ancestral, però a nivell esporàdic.

Teniu vinya en alçada? Quina alçada respecte al nivell del mar?

La més elevada que és el Mas Rusques deu estar a 200 o 250. I la resta estan a la Conca del Tinar estem parlant de 50 metres.

Respecte a l'anyada 2019, l'any 2020 vau tenir problemes a la vinya que hi va haver mildiu o vau fer un vi algun vi nou?

Al revés es va fer menys, hi va haver algunes gammes que no vam elaborar per problema del mildiu. Ja sigui per la qualitat i la quantitat de menys que no es van elaborar.

A part dels vins, teniu altres productes complementaris? Per exemple: Oli, vermut, fruita?

Oli i esporàdicament horta,

Horta potser a l'estiu?

L'horta si, és que tinc camps que en comptes d'anar-hi vinya i els tenim amb horta per consum propi i per un altre cantó per tema de la Covid, per trobar un plan B i poder vendre a fruïteries de la zona.

Val, perfecte, quin nombre d'ampolles anual en global de totes les gammes dels vins?

Això és molt variable, perquè tenim una mitjana que deu ser entre 40 i 50 mil. És molt mitjana, pensa que varia molt en funció de l'anyada, pensa que fa 4 anys que estic amb celler Viníric i els números són molt volàtils.

Val, fa 4 anys vau entrar a DO. Era el plantejament.

Si, sí.

Entenc que el vostre celler que forma part de la DO Empordà, feu exportació? Quin percentatge us representa?

Si, si que en fem. Deu ser un 15% i la resta tot al territori nacional.

Aquesta és una pregunta per tenir coneixement, entenc que vosaltres teniu distribuïdor? Nacional? A la zona?

Si, tenim per províncies.

A nivell nacional?

No, no fem venta fóra de Catalunya.

Si eh... a vegades aquí tenim cartes amb vins de Rioja i a la Rioja no hi ha vins de l'Empordà. Sabem que vols dir, eh...

Si sí. I per norma general penso que sóc de l'opinió que abans aniré a picar una porta a Bèlgica que a València. Ja sigui per varis motius, no és per motius polítics en concret. El que deies a Rioja no tindran vins catalans i a València tampoc i segon a Bèlgica diem que el preu mitjà d'ampolla serà més elevat que el que diu València o Astúries.

Si, totalment d'acord.

Si he de fer un esforç el faré abans a Bèlgica que a Astúries.

Sí, i segurament el volum que et poden comprar a Bèlgica pot ser més interessant vendre un palet a l'exportació que no pas caixes amb lo que suposa la logística.

Exactament, a més a qui hi hem de sumar que és molt més fàcil anar a vendre a zones que no siguin vinícoles que anar-te'n a vendre a Castilla León o a Ribera que són zones vinícoles.

Feu venda directa al celler?

Si

Porteu el vi a botigues de proximitat o mercats?

Mercat no, a botigues sí.

Val, el 2020 va ser un any estrany, per la covid, la natura, problemes a la vinya, heu patit aquesta baixada? Quina diferència?

Si, exacte. Potser un 25%, però l'has de comparar amb l'anyada anterior que va ser una anyada molt bona.

Si, és lo bonic del paisatge que al final fluctua i que les anyades es veuen repercutides amb el vi, el volum etc. Per fer front a aquestes baixades, heu decidit fet alguna campanya, acció de màrqueting?

No, perquè s'ha sumat una baixada de vendes de 2020 amb una baixada de producció i ens hem quedat una mica a la par amb el que s'ha deixat de vendre i el que hem produït de menys hem fet les paus.

Teniu pàgina web?

Si

Amb quins idiomes?

Català, castellà i anglès

A nivell de xarxes socials, teniu perfil d'empresa?

Sí, tenim perfil d'empresa a instagram, facebook, linkedin, google my business

Per entendre el vostre projecte, quantes persones hi treballeu?

2 i mitja (perquè està a mitja jornada) I en època de verema o de poda i feina al cap hi ha èpoques que són i que contractem brigades.

Per tant, com a empresa teniu departament de màrqueting?

No, tenim una persona subcontractada que porta les xarxes socials.

Dels clients que comentaves que vénen a comprar directament el vi al celler, teniu un llistat, de recopilar les adreces de mails o els envieu newsletters o informació de les activitats que feu?

Per una banda tinc els mails, tenim newsletter, però no la uso i sobretot xarxes socials, tot el que és feina de màrqueting es fa a les xarxes socials.

A nivell d'empresa heu fet una proposta arran del Covid? Tastos en directe, cates?

Bàsicament ens vam iniciar a les xarxes amb la Covid, abans les portava jo i ho mirava cada 2 mesos i en canvi, amb aquesta persona es penja 2 cops a la setmana, hi ha un seguiment i a nivell de fer, ara sí que hi ha previsió de fer uns tastos de vins penjats a la xarxa i tot el que he fet en directe ha sigut via la DO Empordà o altres empreses amb les que treballo i m'han contactat.

Si, el que comentaves durant la covid ha sigut la manera de professionalitzar les xarxes i poder arribar amb el client. Ja ho portaves i de mica en mica s'ha anat encaixant. Teniu botiga online a la web?

Està en construcció, en 15 dies ja hauria de tenir-la.

Llavors podràs fer enviaments a punts nacionals i internacionals?

Aquesta era la part del màrqueting i ara ens centrarem en l'enoturisme. Jo vinc de formació de sumiller i he treballat amb enoturisme i m'agrada i aquí radica la informació de que us pot fer falta, que es podria crear, on és la mancança per activar.

En feu d'enoturisme? A la web les teniu posades?

Sí

Se'n n'ha fet sempre?

Menys el primer mig any, sempre se n'ha fet.

Quines activitats tens proposades a nivell d'enoturisme?

Ara mateix dues, una, que es diu cicle de resistència agrícola, aquí fem una visita i fem un passeig a les nostres vinyes i aprofitem per explicar la cultura, la vida del poble ja no tant nosaltres com a celler Viníric, sinó com a Calonge. Venem una mica el territori, la gent ha d'escollir un territori no només el nostre celler. Fem un passeig i després fem poc celler sense tecnicisme i ho acabem amb una degustació i pot durar entre 1.3 o 2 h. I l'altre activitat tast de vins directe i abans havíem tingut alguna altra oportunitat però les hem deixat ja bé perquè o no funcionava com alguna que havíem fet amb cavalls i alguna altra l'hem anul·lat per no obrir més fronts perquè a vegades no per fer més activitats no vol dir tenir més clients.

Abans de la Covid, quin era el límit de persones?

A veure, màxim de 20 persones o grups tancats, però normalment 6-8 persones

Ara amb la Covid, només feu grup bombolla? 4 persones de la bombolla?

Sí, però tampoc acceptaríem ajuntar 6 grups de 2. Moltes persones és molt difícil. Nosaltres al ser un celler petit busquem una mica de calidesa i de contacte directe amb la persona que ens vingui a veure o ser un museu que et vingui a veure, deixar anar el rotllo i posar els 4 vins i fora. La gent s'ha de sentir còmoda, passar 2 hores d'oci i que s'ho passin no com a casa però sí...

Si, una mica més proper.

Si si

Entenc que serien gairebé activitats privades? El dia que tens reserva queda bloquejat?

Si, totalment. Si tu ara em diu som 8 de la mateixa família ja queda reservat per al grup.

D'aquestes activitats privades que comentaves, us heu plantejat tenir algunes activitats top? En el sentit de un target de mercat que pugui demanar-ho, en el sentit no vull la visita tradicional o amb l'enòleg, fer un tast horitzontal? Amb cuina o un cuiner, això us ho han demanat?

Si, esporàdicament et demanen o bé sumar-hi pica pica que pots posar formatges amb embotits de la zona, gent que ens demana dinars, i anem a buscar un arròs al restaurant del poble. Això ho fem si ens ho demanen, però no ho oferim, no ho tenim penjat a la web.

Si, és una cosa privada que vosaltres podeu oferir i ja està.

Si perquè no volem entrar, clar, requereixes d'una altra llicència. Ja ho diem és millor fer poc i bé que no molt i a mitges.

El preu mitjà de les activitats? O una franja de preu?

Doncs fins ara la visita era 10€ i la pujarem a 12€. I la degustació a 6€ i pujarem a 8€

Ara parlarem una mica del client, entenc que us ha canviat, menys internacional?

No et creguis, a mi em va sorprendre l'estiu passat. Jo pensava que seria molt més català i va venir molt d'estranger. Saps que passa, que fent enoturisme aquest és el 3r any. Les meves dades són volàtils, no et puc fer una comparativa.

Si, tot i això et va sorprendre, segona residència i càmping. Potser l'estranger ha arribat, però gent de la comarca que us ha descobert? O del mateix municipi?

Si, sí. Molta segona residència i càmping. I de la comarca i del municipi.

Amb quins idiomes pots fer les activitats?

Català, castellà i anglès, però bàsicament és català i anglès. Castellà mes esporàdic. És que no hi ha turisme nacional espanyol. Jo tinc una teoria personal, però sincerament el nacional que vé aquí vé a buscar sol i platja, crec que no venen a l'Empordà a buscar bodegues.

Si el que deies, turisme familiar o sol i platja però no la part vinícola.

Si, en canvi el que és de la comarca sí que està interessat en el territori, tenim molta gent catalana de la zona de Barcelona, el Vallès (oriental), Terrassa, Sabadell també perquè hi ha molta segona residència. Clar, nosaltres acabem anant a buscar els de segona residència. Jo crec que ningú ve a qui expressament a Viniric des de Terrassa.

Si, si, és el problema que he trobat a Calonge, que l'enoturisme acaba siguent un complement a la destinació és familiar o de sol i platja i llavors com es pot fer per fer-ho veure més. Reserva previa? Teniu motor de reserva on pugui posar el dia, i fer el pagament online.

Si, casi, ara tinc la meitat del procés. El que et comentava, és el tercer any, cada any està essent un màster de gestió. I ara per exemple tu pots posar entrar al formulari de reserva on pots posar la data, hora i telèfon i jo et confirmo l'hora. Aquest any un canvi va ser posar 2 hores al dia (11 del matí o 4.30 de la tarda) i d'aquesta manera, tots em venen a aquella hora, però jo t'he de confirmar el mail i el pagament s'ha de fer al celler. Potser el següent pas seria que el motor et confirmés la reserva en funció de les hores que estiguin disponibles. Si hi ha un grup ple, quines possibilitats et dona. Això és un altre pas. De moment ara per ara no hi ha un volum tan gran com per haver-ho de tenir.

Si, de mica en mica i la feina ben feta.

Sí, de moment és una feina que la puc portar

Sí que després tot creix i es magnifica tot més. Comercialitzeu amb intermediaris? Trip Advisor, Viator, Expedia, Airbnb? Teniu les activitats publicades allà?

Ara mateix treballo amb 4-5 hotels que ells em porten gent, jo els hi facturo a ells. Crec que tenen algun tipus de pack de cap de setmana. Alguns funcionen més que altres, ja t'ho diré. També treballo amb algunes agències de viatges locals, però ara el que veig és que han canviat a nivell de la Covid i han creat uns productes més pel client català i s'hi acaben de posar, perquè no són capaços de tancar res i ho dificulta.

Si hi ha molta petició, però no s'acaba materialitzant mai la reserva en ferm.

Si, tinc aquestes dates, et donen 6 dates, i jo el que no faré és bloquejar-te 6 dies si no em confirmes el grup. Però bé, has de ser flexible.

Si, diversificar l'oferta a altres bandes.

Saps que passa també? Que jo també cada any és un i a més l'enoturisme és una altra empresa dins del celler i a part que jo faig vinya, celler, comptabilitat.

Si, perquè és per entendre, el que dèiem abans, no hi ha departament de màrqueting perquè som 2 al celler.

Clar i ara hi ha una persona que ha fet celler amb mi i l'any passat per tema físic em va dir no puc fer més camp doncs mira, perfecte ara tu faràs les visites.

I tu disfrutes més estant al camp

Si, un cop a la setmana la puc fer, ara de fet n'he acabat una. I quan estic allà m'ho passo molt bé, però no puc estar cada dia allà. Ni puc ni vull i aquesta persona m'ho va dir, però jo aquesta persona no la puc tenir 8 hores dedicant-se a això, que probablement hi hauria feina suficient, perquè 8 hores, podria fer? Des d'anar a buscar contactes a LinkedIn, agències de viatges, anar a veure hotels, gestió de reserves, molt d'email preguntant, trucades, que feina n'hi hauria, però ara mateix jo encara no puc tenir una persona... ara per ara ho estic fent jo i aquesta persona està deïcada a fer la visita pura i dura. Arribar mitja hora abans, fer la visita, netejar copes i té un variable per visita i ja està.

Deies que feu cooperació amb hotels. Amb le patronat de turisme, la DO Empordà és un altre canal?

No, la ruta sí que s'hi posa. La DO no s'hi posa, és només aquest organisme del vi embotellat i la ruta del vi és organisme que ajuda al turisme. I amb ells jo el que veig és molta difusió, molt posicionament a nivell de web, molta gent, molt de catàleg maco que s'han deixat un pastón i a nivell de gent directa que han trucat allà no.

El divendres vaig estar parlant amb la Laura de Clos d'Agon i em va comentar que arrel del confinament, havíeu fet una activitat conjunta amb altres cellers. Estàs content? Va ser interessant?

Si, si molt. Va estar molt bé a nivell de gent, interès de la gent. Era confinament municipal (no era comarcal), i ho remarco perquè collons, que estem parlant de Calonge té 30000 habitants i és que ho vam emplenar casi cada dia. Més dies i ho hauríem emplenat més. I si, molt bé.

Llavors ho tens diversificat i les reserves et poden arribar per varis canals i feu alguns packs amb els hotels.

Mira, aquí justament tinc un correu de Airbnb que m'hi he de posar un moment d'aquests a fer el paquet. I 50 mails més que tinc aquí.

Ostres a més jo t'agraeixo perquè lo meu ha sigut més en plan trucada, parlem i t'ho agraeixo.

Si, bé, hi ha una mica de fonament. És que a vegades rebo mail que és que he de fer el treball de recerca i t'envien 50 mil preguntes de copiar i pegar... No et faré jo el treball.

Teniu alguna proposta de noves activitats pel 2021? Hem pensat de fer alguna cosa nova?

Mira, justament havia d'estar fet volíem fer una degustació més de productes d'horta, més enfocat a la part gastronòmica, de productes de vins i olis i de moment no ho hem tirat endavant. Creiem que tenim un estiu molt potent i anem a lo fàcil, bueno a lo pràctic.

Si el que teniu per mà i que us funciona...

I com que creiem que funcionarà aquest estiu, pinta que hi haurà un volum de gent. I nosaltres estem verds en aquest aspecte, com per obrir més fronts i complicar-nos la vida.

Una mica, aquest estudi es basa i vol analitzar els 3 cellers que formen part de la DO i de les Masies de pagès. A nivell de màrqueting visitant l'Oficina de Turisme vam veure que hi havia algunes propostes vosaltres teniu a nivell de màrqueting flyers, fulletons?

Sí, tenim a tots els que hem pogut repartir.

Quin segment d'edat, públic us visita?

Normalment et diria 50% 50%. Molta parella, molta família i grups d'amics o amigues. Si parlem d'edat seria aprox. 20% entre 25 i 35 i després entre 60-70% entre 35 i 55 i la resta més grans.

Òbviament ha canviat el perfil. Visitant internacional?

L'ordre seria belga, holandès, anglès, i francès no gaire. Aquí no en ve tant de francès.

Sí, van més cap a dalt.

Aquí en cauen, però no és el gruix. Belga, holandès el que més. Després algun variat amb rus, francès.

Has comentat que és una part més agrícola, el cicle de resistència pot ser? Que apropieu Calonge? Entenc que és el vostre storytelling, no tant en la part de la fermentació, dipòsit d'inox sinó que busqueu la part de la proximitat de buscar l'explicació que pot tenir Calonge com a destinació vitivinícola que no tant la part de l'elaboració del vi, que sense faltar a ningú, tot és molt semblant, tothom fa el mateix, transformes sucre amb alcohol. Llavors diversifiqueu en l'elaboració, però entenc que vosaltres marqueu la diferència d'explicar la vostra història.

Sí, si així és.

Val perfecte David, aquesta era l'entrevista. No et vull robar més temps, deixo de gravar.

3 - ENTREVISTA CELLER MAS EUGENI**DATA 19 D'ABRIL 2021****PERSONA DE CONTACTE: MARTÍ - PROPIETARI DEL CELLER**

He fet alguna videoconferència, n'he hagut de fer alguna, però les tecnologies no m'agraden gens, però bueno, és el que hi ha.

Si, crec que ens hem hagut d'adaptar tots, en tots els formats, de fet jo em vaig apuntar a fer el Màster a la Universitat, perquè treballo a la plaça de la Càtedra d'aquí de Sant Antoni i Calonge i serà divertit tornar a la Universitat després de 12 anys i, hem fet tot online les classes i ostres, no he conegut a ningú, no hi ha vida universitària. Primer de tot et vull donar les gràcies, a part de la plaça de coordinació de la Càtedra, fem diverses activitats de divulgació en el marc del Màster jo he agafat l'especialització de Gastronomia i jo vinc d'una formació de vins (vaig fer el curs de sumiller i he estat molts anys a restauració tant amb els germans Roca i els germans Adrià), així que tot el concepte que jo tenia entès del món del vi, era a través d'un gran distribuïdor a VilaViniteca, d'una gran empresa. I per temes familiars vaig estar treballant a la Plaça del Vi 7, davant de l'Ajuntament de Girona que està especialitzat en vins naturals. Llavors jo vaig tenir una mica de col·lapse, doncs jo vinc d'una línia molt clàssica d'un estil molt concret de vi, de celler molt concret i després passo al món del vi natural, que és molt diferent i que és un aprenentatge molt interessant. I arrel de la Càtedra, el tema del vi s'introdueix a través de la Càtedra de Calonge. Llavors l'entrevista s'estructura en 3 apartats, un amb més informació del celler (sense entrar en formes d'elaboració ni mètodes), una segona part en perfil de màrqueting (xarxes socials i pàgina web) i finalment la part de l'enoturisme. Llavors, amb tu ja hauré fet els 3 cellers que esteu a la DO Empordà a Calonge i em quedaran per entrevistar alguns masos de vins de pagès, que ja he anat entenent una mica com funcionen, i a poc a poc ja he anat entenent com funcionen (en el marc d'elaboració, de la venda), canvien punts de vista. I crec que el món és prou gros i hi ha d'haver cabuda per tothom (independentment de com ho facis). La idea d'aquest estudi és analitzar-vos i fer alguna proposta a l'Ajuntament (no puc fer una proposta a cada celler) sinó que pensar com es podria comercialitzar la marca de vins de Calonge. Què es podria fer, veient una miqueta i coneixent el municipi el problema és el trasllat. Els clients estan a baix a Sant Antoni i els cellers estan a la part de la vila de Calonge (per moure's amb cotxe propi), com poder ordenar, per poder arribar fins al celler. I després a nivell d'enoturisme quins canvis heu hagut de fer com a celler. Jo crec que la pandèmia ens ha obligat sense voler a reinventar-te o repensar coses, i veure l'abans i després. D'acord, doncs estic gravant, gràcies, Martí, del Celler Mas Eugeni.

El nom del vostre celler és:

Celler Mas Eugeni

Mas Eugeni, per què hi ha un mas, de tota la vida?

Si, a veure, de fet el mas, hi ha la masia nova és del 1628 i de fet, el nom és Mas Palet de Fondils, però el que passa és que el nom de Palet, l'any 1840, Cecília Palet, queda orfe de pare i filla única, i es casa amb Eugeni d'Ermacolleta i l'avi Martí Palet els hi dóna la casa com a dot de casament. Llavors, al primer fill, li posen el nom de l'avi Martí (del besavi per part de pare), i a partir d'aquí li posen Eugeni Martí, i el cognom Palet desapareix perquè és cognom de dona, però la tradició és que sempre haver-hi un Eugeni propietari de la masia, i la gent acaba dient de Ca l'Eugeni a Mas Eugeni (de fet el pare hi va posar un cartell). De fet, si envies una carta hi posés Mas Palet de Fondils, no arriba, en canvi amb Mas Eugeni arriba al correu postal (a l'apartat), però tothom ho té interioritzat, no hi ha cap paper oficial, jo ho conec, els he trobat, i l'únic que aprofita amb el nom és el nom de Fondils és fer algunes embotellades, posar el nom del vi de finca, que en un principi es venia aquí a casa o a algunes fires (que ara no hi anem) i aquí a casa.

Llavors, tu ets Martí Eugeni?

De fet, el nom de bateig és Josep Eugeni Martí o no sé l'ordre

La vostra ubicació? A Calonge, la Vall del Tinar?

No, nosaltres som a la masia que està més a prop de la platja, estem separats per la variant de la resta del poble.

Llavors, sou l'únic celler que esteu ubicats a la part de la costa?

Bueno, el de Sant Daniel també podem dir que està a la costa.

Però el de sant Daniel podem dir que fan algú d'enoturisme? O ells fan venda

No, ells no fan tant enoturisme, va molt a mercat

Llavors el que m'he trobat entre els que sou celler i embotelleu i els de vins de pagès és la part de la comercialització (porto el vi al mercat), però al final el vi forma part de l'horta, no? Vull dir tinc horta i a part faig vi (granel), llavors ells fan més granel que embotellat? M'està costant entendre-ho una mica... inclús tu que fas i on ho vens?

Si, no sé si et puc ajudar gaire, perquè cada un és una mica un món, llavors, molts d'ells la diferència és que no controlen la fermentació.

D'acord, fermentació espontània, amb llevats i que poden tornar a refermentar. Si, aquesta part l'entenc que vinc de formació de sumiller i aquesta part la tinc entesa i a mi m'interessa més és la part de la comercialització turística, si no la part de marca de vins de Calonge, que es podria crear per tenir una marca de pes.

De fet, el de Sant Daniel, i el de Can Monells (almenys el fill), em sembla que ja deuen tenir els permisos de l'Ajuntament i els papers per fer la construcció. Aquests dos ho controlen, però ho venen igual que la majoria de masos al mercat de Calonge o de Palamós, o Palafrugell o Sant Feliu. I després n'hi ha dos altres que anaven a fires, que són Celler Pereclara i Castell de Calonge que anaven a fires assíduament i aquests sí que controlen la fermentació, però embotellen gairebé el 100% de la seva producció. Però ara amb la pandèmia sé que el Castell de Calonge, en Puig, els fills no han continuat.

Si, de fet ja no apareix a la informació de Calonge com a celler, ja no hi ha la informació.

Si, per l'edat, si es refà i ja té una edat i no sé com acabarà la cosa...

Sí, i el canvi és complicat, s'hi ha d'estar, i al camp hi ha molta feina.

I als caps de setmana que havien d'anar a les fires, i la seva dona, que ja és àvia, els caps de setmana vol estar amb els nens i tenen aquest problema.

Si, canvi generacional.

Si, ja tenim la jubilació feta, vent-ho, traspassa-ho, deixa-ho i estan amb aquesta discussió, que cadascú se la sap.

Quines varietats plantades teniu blanques i negres?

Nosaltres tenim, la idea en el moment que vam plantar, era vendre el raïm, jo no vivia a casa i el pare va tancar la granja de les vaques per falta d'aigua (parlem de finals del 80 o principis dels 90) i el Mas Gil van construir i van fer córrer veus que volien comprar raïm. I el pare els va dir, dieu-me quin raïm voleu (merlot, syrah i cabernet sauvignon) i jo el plantaré. I vam plantar garnatxa, però principalment Garnatxa blanca, malvasía per seguir donant vi als nostres clients i veïns (venien a comprar el vi a granel) però les altres varietats eren per vendre-les a ells. Però el 2000-2001, em poso a fer pràctiques a Espelt durant 7 anys i vam comprar premsa a casa i vam decidir continuar a casa. I el 2007 - 2008, ja entrem a la DO. I ve dictat més pel judici que hi havia (no sé si ho saps), com va entrar la Calonge a la DO un grup de pagesos del poble va entrar, a judici, perquè se'ls hi prohibeix al no fer servir el protocol, posar Calonge a la seva etiqueta. Una mica raro, perquè ningú d'ells etiquetava els vins i tot just fa un any que fan etiquetes... tot plegat una mica raro...

Sí, sí, si encara no era el moment de demanar res. Jo crec una mica que és el que està passant al Priorat, hi ha com a DOQ Priorat, al no haver-hi una reglamentació tan estricta (vi de vila, vi de finca o vi de parcel·la), com a la Borgonya que allà si hi ha una reglamentació, i quina és la teva parcel·la o el teu límit, i aquí, ara que ho has comentat, vaig estar fent la

visita a Mas Molla amb la Universitat i ens va comentar una miqueta que va haver-hi aquest tema.

Més o menys, si, les vinyes estaven acceptades, però el celler es va parilitzar l'entrada i fins que no acabés el judici no es podia fer. De fet, va haver-hi un segon judici perquè primer van anar en contra de la Denominació d'Origen, que va perdre, òbviament, perquè les normatives són de l'INCAVI i fan fer un altre judici amb l'INCAVI que també va perdre i llavors va ser quan ens van donar el SI per entrar a la DO el 2008.

Amb blanques teniu plantada alguna cosa?

No, bé, de fet tinc algunes embotellades que són d'algunes finques de vi blanc que són de veïns que no tenen celler, que són molt velles, finques que no sabem el què hi ha.

Si, de fet l'any passat en el marc de la Càtedra es va venir a fer un estudi, amb la Universitat de la Rioja per buscar informació de les diferents varietats autòctones que teniu aquí, que en realitat no corresponen a cap altra varietat i que formen part d'un patrimoni únic que teniu a Calonge.

Perfecte, quantes hectàrees de vinya teniu en total?

6, bé de fet, 5,45 ha.

Val, entenc que hi ha una part de raïm que compres? O fas per algun veí?

Si, de fet havíem comprat quan treballàvem amb en David del Celler Viníric, i ara el que fem és un trueque, jo els hi premsó als veïns el raïm negre, a canvi de quedar-me el raïm blanc.

Perfecte, llavors tothom en surt beneficiat.

Si, el que passa també m'han dit que segurament serà l'últim any perquè una vinya el meu tractor no hi entra, i ja li han dit al de Sant Daniel que ho porti ell, i l'altra vinya m'ha dit el propietari que s'ho ven. Llavors, un cop venut, no sé què passarà. I potser, pel raïm blanc acabaré comprant, no sé, de moment està en stand by.

Val, majoritàriament feu negres, fas algun blanc amb petita producció?

Sí.

Ancestral? Rosat?

No ancestral. Bé de fet ja fa anys que faig el vi rosat, i fem a granel, però intento al rosat intento fer elaboració de negre i posar-lo en barrica, llavors és un rosat per la gent que no li agrada el rosat.

Llavors del sangrat el passes directament a la barrica?

Després de la fermentació inox, llavors sangrat i acaba amb barrica entre 6 i 8 mesos.

Llavors ha de tenir més estructura que els rosats de la Provença (color més lleuger i frescos)?

Té el color de, però el té l'estructura de. La idea és tenir un vi fresc d'estiu, però té més cos.

Val, la vostra vinya a quina alçada està plantada respecte al nivell del mar?

Mig metre, potser la més alta 1,5 metres.

Val, any 2020, any de canvi, de la pandèmia, any del mildiu? També, el va patir?

Si vam perdre un 87%. Nosaltres estem al costat de la riera, la riera abans era molt petita, el 2006-2007 no recordo... 2012 hi va haver una inundació, es va morir una dona i van decidir ampliar la riera i la van ampliar com uns 15 o 20 metres, i això fa que la humitat de la marinada tingui una entrada perfecta a les vinyes. I amb un any humit, com l'any passat, doncs, va ser... i va passar això. També et dic, no m'ha anat malament, perquè gràcies a institucions han donat subvencions, jo tenia una molt bona collita del 2019 que no he venut perquè per la Covid, per tant tenia el celler ple. No he entrat raïm, potser tindrè problemes amb el client de granel de rosat, però ja vindrà l'estiu i veurem com ens ho fem, però aquests diners que m'han donat, m'asseguren poder pagar al treballador i no haver de demanar crèdits. Amb lo qual, a mi, no m'ha anat malament. Ara, hi ha projectes que voldria tirar endavant i no m'atreveixo per no quedar-me sense caixa.

Clar, clar... Just abans de parlar amb tu, he parlat amb en David i m'ha dit, hem fet un cap mas. Tant per tant. Sí, i has fet les paus perquè el 2019 va ser una bona anyada amb molta producció, 2020 no va ser tan bona, però si m'entrava el raïm no tenia espai per posar-lo. A part dels vins, feu altres productes complementaris? Per exemple: Oli, vermut, fruita?

Venem oli a granel, ous de gallina i això tot l'any. I a l'estiu tenim un hort que la gent ve i els hi donem un cistell i ho van a recollir. No anem a mercat sinó que el mercat ve a casa. Amb això l'enoturisme em va molt bé. Joestic envoltat de càmpings just al davant a l'altre banda de la riera tinc el Camping Costa Brava, a l'altre costat Eurocamping i darrere la muntanya hi ha el Internacional de Calonge, el Cala Gogo i Treumal. Tinc els càmpings al voltant. Si que han de venir, el més proper està a 1 km, excepte un que poden creuar la riera i és a mig km. S'ha de vorejar la riera.

Quin nombre total d'ampolles embotellades anual fas?

Això depèn de l'any... et diria que ara estic per les 3000 més o menys. El què passa, és per exemple que el reserva que tinc és una barreja de la collita del 2015 amb 30 mesos de barrica de garnatxa i collita 2016 syrah i cabernet amb 18 mesos de barrica. I els he tingut 30 mesos i 18 mesos i un any de repòs amb ampolla. Llavors puc contar que en vaig no sé, 4000, però són de 2 veremes diferents. El 50% o més va a venda de granel i l'altre es va embotellant o són diferents anyades.

Llavors, fas exportació?

No

Val, no hi ha tant volum per fer-ne o és que potser al formar part de la DO o de la Ruta del Patronat de Turisme del Vi de la DO Empordà...

De fet, em mantinc a la DO per la ruta del vi, perquè és el que em dona visibilitat i em venien més de 1000 clients a l'any i em paguen un tant aquests clients i em compren. Diríem el 2018 vam arrancar fort, però ja arribàvem a tenir prous clients com per no haver de buscar clients a fora.

Val, ja venien directe.

Ara això ha desaparegut i ara estic amb converses amb el Bon Preu i veurem, si m'agafen el vi i per un tema de proximitat. Han contactat amb mi, per si entrem el vi allà o no.

Llavors distribuïdor com a tal no en tens? T'ho fas tot tu? Amb els teus contactes, gent de proximitat, restaurants o qui vulgui venir a casa. I si baixo al centre ja t'ho porto. Fas venda directa al celler així com d'hortalisses de forma directa, oi?

Si, si

Portes el vi a mercat? O algú que te'l vengui?

No

Val, ara venia la pregunta de què havíeu fet al 2020 amb la baixada, però ja està. S'ha pogut equiparar una mica.

Bueno, també és veritat que ha variat. Al primer confinament, els primers 3 mesos, va augmentar terriblement la venda a granel de vi.

Tancat a casa si, obre la bóta que venim.

Si, en canvi, els altres confinaments que han sigut de la població o comarcal, m'han anat fatal, perquè tinc molts clients de Barcelona o Girona que no han baixat. O inclús, clients que són de St Feliu o Platja d'Aro.

Sí, sí, la limitació municipal va ser molt dura. Joestic a Girona i no em puc queixar però si que les petites poblacions costaneres, que sou collindants, ha sigut un problema.

Sí, i això m'ha fet que tot el que vaig guanyar al primer confinament als altres, un desastre. Però bueno, aquí estem.

Ara farem la part de les xarxes social i la pàgina web. Teniu pàgina web?

Si

Amb quins idiomes?

La tinc, només en català, s'ha de renovar. La pensava renovar fa més d'un any... però no sé i no sé si despendre'm d'aquests diners per fer això si encara no sé com anirà l'any.

Si, fer accions de màrqueting o poden. A nivell de xarxes socials, teniu perfil d'empresa a les XXSS?

Facebook i Instagram. M'ho porten els meus nebots.

Bé per entendre, quantes persones hi treballeu al celler?

2

Val, però per època de verema, i de recollida hi ha una plantilla externa que ve. Dels clients que comentaves que vénen a comprar directament al celler, teniu un llistat amb la seva informació?

No

No ho dic com a idea, per exemple, el fet d'aconseguir adreces electròniques i amb programes gratuïts que hi ha a internet poder enviar una newsletter, doncs avisar si feu activitats o noves propostes. Res, com a idea. A nivell d'imatge d'empresa el que heu fet és plantejar opcions, ens faria falta canviar la pàgina web, o fer una sèrie de coses... no teniu botiga online?

No.

Anem per la part més interessant del treball, feu enoturisme? Visites a la vinya i el celler?

Si, correcte. Venen aquí, anem a la vinya, fem una petita passejada, els hi explico la feina que hi faig per tenir un bon producte i sa, explico que collim a mà, anem al celler, i els explico, bé, a vegades sóc massa tècnic amb la fermentació, llevats, temperatura, però em vaig adaptant una mica a cada client. N'hi ha que venen i en saben molt i hi ha clients que només saben tastar vins i entremig, 50000 tipus. Doncs intento veure de quin peu calcen i explicar amb més o menys ... l'elaboració del vi i acabem. Bé, és una visita circular, aparquen, davant hi ha la vinya, després el celler, i a sobre el galliner tenim una terrassa amb bones vistes i normalment acabem la cata allà.

En principi només teniu aquesta activitat, no?

Si, alguna visita més puntual, però acaben essent el mateix.

I el discurs, l'storytelling és la teva pròpia? Des de la teva perspectiva, a casa, hi havia aquest mas, les varietats, l'elaboració.

Sí. I després m'adapto a les preguntes. Estem davant la plana de Calonge i davant tenim la Torre del Roure, que s'ha construït amb el negoci del suro, i que vé lligat als taps, la història del poble, la història del suro, fabriques que ja no hi són, perquè Portugal etc.

Si si, es pot allargar segons la persona

Si

Amb quins idiomes es pot fer?

Català, castellà, anglès i alguna en francès (m'han dit que força bé) i l'alemany amb l'ajuda dels meus nebots (però s'ha de reservar amb antelació).

Abans de la covid, quin era el límit de persones?

Un autocar de 50 el màxim.

Ara amb la covid, només feu grup bombolla?

Si, perquè abans de la covid, ara m'he trobat que per setmana santa tots volien venir a la mateixa hora i he hagut de dir que no. Doncs, és que mira, tinc aquesta família i no us puc deixar que us afegiu, perquè la situació és la que és.

Si, si, perquè també a vegades no és tant el grup, però si algú et veu. Jo a part de la feina a la Càtedra treballo amb un petit distribuïdor de vins de Banyoles i ens hi hem trobat d'anar

a visitar cellers i grups tancats. A dia d'avui les activitats són privades, pel grup de la reserva. Durada aproximada de la visita?

1 hora, hora i mitja. El grup més gran que he tingut per setmana santa, que van venir 8 anglesos i americans, però eren 8 en un autocar petit.

Sí, has de poder adaptar-te

Si, i no els hi diré que no, endavant. I després, a la terrassa fem fer el tast, feia bon temps, ara que ja hem acabat si voleu repetir algun vi, vosaltres mateixos. Es van acabar les ampolles i es van quedar 2 hores i mitja. I els vaig haver de dir, escolteu, que he d'anar a dinar.

Totes aquestes activitats privades que comentaves, us han demanat alguna activitat top? Volem un cuiner al mig de la vinya o música?

No, amb l'Ajuntament cada any a finals de verema es fa l'activitat de Verema i Família.

Si el tinc ubicat amb famílies.

Si, hem fet teatre, espectacles, grup de música, un any una pel·lícula, diferents activitats que hem fet amb l'ajuntament. El que si et referies és al particular sí que a vegades m'han demanat, una catalana que es casava amb un anglès i si podien fer la despedida de soltera, i volien fer el tast amb un pica pica. Doncs mira si, una mica de pa amb tomata i embotits. I algun altre pica pica també l'he fet, o inclús un aniversari d'un amic, que ells es van portar el menjar, van demanar si podien utilitzar el lloc. Llavors jo els faig la visita, la cata de vi i ells s'ho van portar tot.

Ara parlarem una mica del perfil del visitant, entenc que abans de la Covid, més públic familiar estranger? Nacional, català?

Si, molt variat. Japonesos, coreans i un grup d'hindús, que només un bevia vi dels 40 que eren, que també dius...

Sí, a què heu vingut? Ja està bé per conèixer!

Si benvinguts. Ja et dic coreans, una senyora amb sombrilla i la típica coreana de pell blanca que no li toques el sol. I que coneixia el cava català però de vi res. I llavors molts alemanys, suecs, nord Europa, pocs francesos, belga, holandes a patades. També hem de pensar que els càmpings d'aquí la clientela són belgues i holandesos.

Val... amb el canvi de l'any passat de la covid, et canvia el perfil de visitant d'arribada? Diferència?

Gairebé desapareix l'estranger i l'estranger que arriba és resident a Barcelona. L'estranger que m'arriba que és un 80% menys, són residents a la península. És a dir, estranger vinguent de fora no, cap.

Val, amb aquest canvi, i el que comentàvem abans del confinament municipal, comarcal, gent de la comarca que et descobreix? Gent del mateix Calonge? No sabíem que hi havia un celler.

Si, pocs però si. Si, en plan ostres, passo corrent cada dia per aquí i no sabia que feieu vi.

Si, està bé.

I aquest diumenge, estem tancats, aquí hi ha l'horari, vingui demà o vingui dissabte però diumenge deixim descanar.

El preu mitjà de les activitats? O una franja de preu?

El preu mínim son 20€, per 2 persones. I a partir d'aquí el preu per persona es redueix a 5€. Per tant si son 3, paguen 25€. Inclús he arribat a tenir 1 persona li he cobrat 20€, perquè per obrir 4 ampolles li he de cobrar com a mínim l'hora. I era un rus que va venir sol i em va dir, es pot afegir el xofer? Doncs si, jo no aconsello que el seu xofer begui, però vostè sabrà.

És divertit perquè quan tens contacte amb client final n'has de veure de tots colors. Inclús per escriure'n un llibre.

Si si, si de bon principi les hagués guardat ja en tindria un bon plegat. Ja fa uns 4 o 5 anys i em venen uns personatges espectaculars.

S'ha de fer reserva prèvia? Teniu motor de reserves a la web?

Si, reserva abans, però a la web no es pot fer directe.

A nivell de comercialització hem comentat que és de forma directa, però teniu intermediaris? És a dir, feu servir webs com Trip Advisor, Viator, Expedia, Airbnb?

No, la ruta del vi. Bueno, amb el TripAdvisor vaig provar de fer-ho abans i no acceptava cellers. D'abans de la pandèmia, ho vaig intentar i tot i que sóc molt dolent. I amb una amiga que és molt bona em deia no sé com Mas Molla sí que hi és i que a mi com a celler no em deixava. I al final ho vaig deixar passar.

Ho dic que són plataformes que l'estranger la fa servir i per captar aquest estranger, i la fan servir habitualment. Cooperes amb altres espais? Has comentat que arrel del confinament havíeu fet aquesta activitat conjunta amb altres cellers. Amb packs especials?

Abans si, ara amb la ruta del vi no. Ara els hi porto els fulletons de la ruta del vi i tot plegat i ja està.

Val, el dia que vam parlar per telèfon, sabies que arrel del confinament Mas Molla, Viniric i Clos d'Agon havien fet una petita ruta, per donar a conèixer les diferents punts de vista i de conceptes diferents. I els ha agradat, ha anat molt bé, proximitat de casa teva?

No... si joestic a l'altra banda. Ho vam fer alguna vegada pel Vivid amb la DO, i va haver d'haver-hi molta coordinació amb guies, i en el meu celler són 45 min o 1 h caminant. Amb grups sempre vas molt més a poc a poc i queda lluny. Si, va anar molt bé, va ser una dedicació tot un matí. De fet crec que van ser 150 persones crec.

Sí, el Vivid mou molta gent.

Ara ja no... i ja no s'ha fet més. No, de fet, Mas Molla, Ponsjoan, Clos Agon i Viniric són ideals que estan tots junts, i caminant poc hi arribes. Sí, de fet Mas Ponjoan, Can Pereclara, si has de travessar el poble. Si un a una banda i els altres a l'altre costat.

També tinc aquí el Mas Mont?

Ui si, és un diamant en brut. És molt lluny del poble, és el celler més elevat amb vistes espectaculars i si es posés a gratar al seu terreny hi ha el poblat ibèric indiqueta que és on venim, la primera població coneguda fa més de 3000 anys i no està excavat, però hi ha mig metre de torre.

Com a patrimoni cultural és molt interessant.

Si a l'Octavi se li va morir la dona, és copropietari amb el seu germà, ha anta viure amb el seu germà, el que viu a la casa és el fil que és músic i no li interessa i va acabar marxant i ara hi viu algú de la DF (Defensa Forestal). Ho portava un.

Si, el que dèiem cada context de cada mas és una visió diferent, o perquè va passar als pares o als avis.

Aquí no hi havia continuació. Ho van passar a Can Monells, ja no continuen després a ca l'Àvia i van atropellar el gos del masover, ha tornat a quedar abandonat la plaça del que cuida les vinyes...

I s'ha anat perdent. Ca l'Àvia, fan vi i només granel? O enoturisme?

No crec que facin visites.

Cal Moreu? Cal Cavall? Can Gavitu? Mas Radó? En David m'ha dit de Mas La Cuadra? Fa només venta? Can Ribot del camí del Clos d'Agon?

Ah si, es Mas Ribot, és al camí de Clos d'Agon, i aquí hi va neixer el meu avi.

Oh, ets d'aquí de tota la vida?

Bé de fet el Mas Palet de Fondils el van llogar a l'Eugeni Fabrellas, de la família Fabrellas que tenen el restaurant a Sant Antoni que es diu Fabrellas. I ell era propietari d'una vinya de casa meva i la meva família tenien la vinya a les obagues i volien agafar una finca d'una tia àvia no sé què del Mas Ribot que la masia està emmurallada (i no tenien atacs de senglars) i tenien 2 hores

de més de sol. I vivien de masovers al Mas Ribot. I no és fins a la neboda del meu avi, que van anar a Mas Palet. Però el meu avi sempre va ser conegut com en Martí del Mas Ribot.

És bonica aquesta història, la tradició... Tots aquests: Can Sandro, Can Demesio, Can Sandro?

No tenen seguidors.

I que tampoc tenen explotada la vinya com a recurs enoturístic. Llavors fulletons si, a la ruta del vi DO empordà. T'ho agareixo moltíssim, un parell de preguntes les persones que esteu al darrera, prens consciència. I quan comences a conèixer una mica, és quan ho pots entendre. Quin segment d'edat us visita més, home, dona?

Ho hauria de consultar. Venen moltes parelles, moltes. Des dels 20 pocs fins a jubilats. De 25 cap a munt. Des del 40 als 65. I de 20 i 30 també en tinc molts.

Més parella? Familiar?

Més parelles. I això que els nens es gratuït. Sinò caten no paguen...

Val, perfecte. Aquesta és l'entrevista no et vull robar més temps. Ara ja tinc a tots els de la DO que realment hi ha més proactivitat i ara em falta posar-me en contacte amb els altres masos de pagès. Moltes gràcies, Martí

ENTREVISTA 4 - MAS MOLLA**DATA 31 DE MAIG****PERSONA DE CONTACTE: MONTSE MOLLA - CO-PROPIETARIA DEL CELLER**

Al principi vaig enfocar el treball d'una manera, i ara m'he donat compte que s'ha hagut de canviar un xic. Si, una mica de canvi, però bé, et faré alguna pregunta, ja que el dia que ens vam veure aquí al celler ja ens ho vas explicar. Primer de tot moltes gràcies per acceptar fer l'entrevista. Estic fent un estudi en el marc del Màster en Turisme Cultural i també treballant a la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge i Sant Antoni. Una part et demanaré informació del celler, una altra sobre màrqueting (que al final sou cellers petits) i també sobre enoturisme. I potser alguna altra pregunta sobre alguns dubtes que m'han sortit arrel de parlar amb altres persones. En realitat el que acabaré fent al treball és una mica de pensar estratègies de com convertir Calonge en un destí enoturístic, la transversalitat que teniu aquí no existeix a cap altre lloc a Catalunya.

Aquest treball sí que m'agrada, és que el veig més realitzable. A diferència de l'altre que era més analític, aquest és més realitzable.

Sí, i la idea és crear propostes que es puguin i que es duguin a terme a través de l'Ajuntament i de poder vincular-hi a altres entitats i que no sigui una cosa individualista sinó que sigui en conjunt, grupal. Aquí tenim aquesta diversitat. Es va crear al seu moment la marca de Calonge un mar de vinyes, es va quedar tot atrapat i no s'ha acabat de desenredar mai, doncs llavors fer alguna proposta que tingui sentit. Llavors, comencem.

El vostre celler és Mas Molla, i Molla és el nom de la família, oi?

Correcte, des de 1338. Una de les famílies més antigues de Catalunya, hem sortit a un llibre i tot que es diu Arrelats, que són les famílies que encara queden visquent als masos i que encara són de la mateixa família i al Baix Empordà som nosaltres.

Que guai... vosaltres esteu ubicats a Calonge a la part de la Conca del Tinar.

És Vall de Calonge, Conca del Tinar.

Les varietats que teniu plantades, són blanques i negres, sobretot autòctones i en perill d'extinció.

Si, una de les coses amb les quals nosaltres fem més èmfasi i volem treballar és amb les varietats, que, a part del mètode que tenim de fer vi, no tindria cap mena de sentit fer el vi si ho féssim amb un merlot i no seria conseqüent. És un filó a descobrir, amb un material genètic brutal aquí a Calonge i crec que si som capaços de fer-ho brillar és una de les coses que triomfaria a nivell mundial. Calonge és l'únic poble on encara és conservem 60 varietats autòctones catalanes, pensa que a la Rioja n'hi ha 4 o 5, a l'Empordà n'hi ha 10 i és increïble la quantitat de varietat amb tan poca superfície, tan concentrada. I la nostra intenció es posa'ls-hi nom, classificar-les i la gent gran s'ha anat morint i aquest coneixement ja s'ha perdut el nom, n'hi ha a mig de bosc que són prefil·loxèric i de més i és superinteressant per mi, i a part una oportunitat per trobar gustos nous, resistències al clima, a malalties amb aquestes silvestres que hi ha aquí a prop i el que passa és que requereix un pressupost molt bèstia, per això tenim ganes de fer-ho amb les Universitats, amb el poble, la pagesia petitona i no tenim la capacitat. Tenim el coneixement, les varietats, però econòmicament són números molts bèsties. És que t'estic parlant de fer un catàleg que no existeix ni a Espanya.

Totalment. De fet, amb el teu pare vam estar parlant, ja que l'any passat es va fer l'estudi de la Rioja i en principi si tot va bé al novembre que feu la festa del vi novell es pugui fer la presentació i t'ho dic amb la boca petitona que es pugui un event bastant potent i us avisarem perquè en formeu part també amb el documental que va fer en Carlos Orta de les Vies del Vi. Poder-ho presentar a Calonge que té un sentit no només pel vostre mas sinó per comparar amb altres grans elaboradors a nivell mundial i poder dir, gent això és molt important el que hi ha aquí.

Em sembla que la gent aquí no es creu que això sigui tan especial. Jo viatjava i li deia a la gent i això és veritat! Som una espècie en perill d'extinció, però quan t'ho comencen a dir i a conèixer i

gent del mateix món que ha viatjat molt llavors ja no és i també et dóna una satisfacció i que la fent ho disfruta, ho valora és molt guai. Jo fins i tot que en Carlos faci un documental i em diguis és que vull que surti Calonge jo penso, que guai. A vegades aquí mateix no en som conscient. Els pagesos, la gent gran poca n'és conscient del que té.

Sí, i inclús en el mateix municipi, l'altre dia entrevistava un altre celler i em deia en el moment que hi va haver el confinament municipal hi havia gent que venia al celler i que era ah, ostres, no sabia que es feia vi. Un desconeixement bastant bèstia. Bastant potent.

Si, és una cosa xula que ha passat, amb el confinament comarcal va començar a venir gent de Sant Feliu, de Palafrugell i van començar a descobrir. La covid no ens ha anat tan malament per fer ressò.

Si, sí. Quantes hectàrees de vinya teniu en total?

14 ha de vinya, exacte no. 2000 metres amunt i avall

Llavors, entenc que feu blancs? Negres? Rosat? Feu espumós? Ancestral?

Si, fem blanc, rosat i negre i d'aquests també hi ha una part que es tornen espumosos, ja que si no acaben bé la fermentació en bóta a vegades tenim ancestrals accidentals que jo els hi dic i a vegades per exemple l'any passat d'escumosos me'n van sortir molts i aquest any n'hi haurà menys. I l'espumós és una cosa molt xula perquè a la gent li sol agradar molt i fa molt estiu. I ara també fem criança.

Les polsoses, si

Sí, aquestes coses que també ens agrada, conservar el llenguatge típic de la zona, i no agafar les paraules de les Denominacions d'Origen, no? A la Rioja s'entén perfectament que es faci un reserva o gran reserva i si aquí s'havia dit polsosa, doncs polsosa. I és maco preservar-ho.

Si i tant, és preservar tota la part històrica que hi ha al voltant del vi. Vosaltres també teniu productes complementaris, teniu horta, teniu fruita d'estiu?

Jo horta només la tinc per consum personal igual que l'oli i després el que tinc en més quantitat i que venc més a l'estiu és fruita. Cirera, abricoc, pera de Sant Joan, pera ercolini, pruna de diferents tipus (falsa Clàudia, Clàudia, japonesa) i llavors, préssecs de moltes varietats algunes antigues, abricocs varietats antigues també. Que ara em passa el mateix amb la vinya. Si hi ha alguna d'aquestes varietats que vull comprar em costa de trobar o ja no n'hi ha. La pera Regina per exemple, és una pera que ja no s'està comercialitzant. La set en boca n'he tingut aquí casa (perquè te'n cabien 7 a la boca) i ara ja no n'hi ha al món comercial d'avui en dia i aquí es conserven, per alguns clients que li fa gràcia i ho anem conservant.

Ostres doncs igual podríeu enviar les llavors a Noruega, que hi ha un banc de llavors a nivell internacional per preservar.

No sabia que hi havia un banc de llavors a Noruega

Si, és gairebé al cercle polar àrtic que està enterrat a sota terra i tenen per exemple les d'arròs i una feinada doncs amb grans corporacions que volen agafar territoris a l'Índia...

Clar, si és un problema de les varietats que no compleixen els valors comercials. L'abricoc se suposa que ha de ser taronja, i dur perquè es pugui transportar i moure i sigui atractiu a la vista al supermercat. I el meu abricoc potser és taronja més claret, color més clar i la pell més tova però estarà boníssim. Llavors al final el meu no és tan important que estigui dur doncs i per mi funciona i és un abricoc boníssim. I aquestes coses, els valors comercials d'avui en dia són i han de ser i aquí com que anem fent som pagesia tradicional i no tenim les mateixes que un supermercat. Al final és diferent.

I la teva venda és directa al mas i com a molt aniràs al mercat de proximitat i la gent ja sap. Si és que els préssecs els esgoteu, que no he arribat jo a buscar-ne, que s'acaben, que no n'hi ha.

A mi no em preocupa gens. La gent ja coneix el producte, ja sap que és bo i els hi expliques que el préssec és una mica tou i et diuen val perquè me'l menjaré avui al vespre o demà mateix i em guardo el meló per demà. I la gent té una gran flexibilitat i li agrada i ho valora que tu li diguis. És molt senzill, si no hi ha res complicat a casa.

Si, vosaltres, feu aproximadament el dia que et vam venir a veure unes 50.000 ampolles l'any aprox.

Si, depèn de com vagi, potser aquest any potser arribem a les 60 o 65, perquè estan els ceps molt preciosos, toco fusta ara que estic al celler, però pinta molt bé. Però en canvi els anys de sequera podem acabar fent 35 mil.

Llavors òbviament exportació no féu, és la venda directa al mas. Feu granel?

Si, de fet durant el confinament, és el vi que més hem venut. I a la fi era per la gent del poble i ha sigut el vi que menys ha notat el confinament, perquè venia la mateixa gent de sempre o més. Perquè aquest any a l'haver-hi mildiu hi havia pagesos que no en tenien i en canvi jo en tenia i mira, vam vendre molt de granel. Com a enòloga no és la gran il·lusió.

Si, però la situació també t'hi porta...

I en canvi el granel és bueno, menys en fas, menys merder i a nivell de proximitat funciona.

Sí, i que part de la capacitat d'adaptació a una crisi sanitària com la que hi ha hagut és poder diversificar el teu producte i si pel que sigui en aquell moment fer granel és el més fàcil i tindrà més sortida de venda i tenir la capacitat de dir, tu, aquest any no embotellem tant i fem més granel, està perfecte perquè tindrà sortida el producte com a tal. Vosaltres porteu el vostre vi a algun restaurant de proximitat com vas comentar.

Si, alguns restaurants. És un producte que ara menos, però fa 5 o 6 anys quan el vaig portar a restaurants hi va haver algun restaurant que me'l va demanar. De fet el primer restaurant va ser Villa Mas a s'Agaró i Celler de Can Roca i va ser amb aquella mentalitat i visió que tenien de vins naturals i que jo em sentia ben defensada. Si el color és tèrbol sabran explicar que ha passat i no hi haurà un problema sinó que serà una virtut. I que el vi no ha sigut intervingut, però un restaurant de costa de la Costa Brava, amb un nano de 16 anys que treballa de camarer i que no en sap no és el lloc adequat per aquest estil de vins.

Segurament que no, i que al final un restaurant, o el nivell de professionalitat que pots trobar a darrere d'un restaurant és diferent. I segurament el nano de la platja tindrà un client que tampoc entendre aquest perfil de vi, perquè anirà a buscar les varietats terpeniques com albarinyo, verdejo i també està bé que hi sigui aquest tipus local.

Si necessito que hi sigui i sé on he d'anar i a on no. I me'n donava compte que segons a quin lloc jo tenia el producte i estava mal considerada i no em feia cap favor, quan van aparèixer certes persones que tenen certs restaurants i que treballen amb filosofia de km 0, amb producte més natural i veies que tenien un interès e conèixer el productor, tant amb el vi com amb les mongetes o els tomàquets. També els hi venc fruita i la tenen durant tot l'estiu i fan postres amb les fruites i al final qui s'ha d'adaptar a la fruita que tinc cada setmana. Si tinc pera fan un postre amb pera i si tinc cirera fan cirera que dius que guai, la feinada del restaurant, però és molt xulo i al final quan surten aquests restaurants amb aquesta filosofia i curiositat i és quan el vi de pagès ha pogut anar a aquests restaurants i en tinc a 5, i és més anecdòtic que em poden vendre 30 o 50 ampolles, però et donen prestigi i et sents més reconegut.

Vosaltres teniu pàgina web tant la de la masia com de la Fundació Remences si he fet deures. A nivell de xarxes socials teniu perfil d'Instagram i de Facebook. No hi ha departament de màrqueting entre les germanes i entre vosaltres.

La Neus fa més Facebook i jo faig més Instagram, i ho porta més ella, però no som gaire actives. Amb això em suspendràs.

Al final és una altra via de contacte per al client. Que estiguis a aquestes xarxes encara que no siguis actiu, només pel sol fet de tenir-ne el telèfon, mail adreça i el client internacional que arriba i no sap gaire on va, ja té la forma de trobar-vos. Quantes persones treballeu al mas?

Som la família, 3 germanes que les 3 estem aquí i els meus pares. Donats d'alta som 4, nosaltres 3 i la mare, però el pare està jubilat, però com que els pagesos no deixen mai de treballar, doncs també hi està.

Dels clients que teniu, encara que siguin els més propers teniu alguna base de dades?

Si això sí, tots els clients que tinc a casa sí com que reserven ampolles tinc el seu correu, i la gent que ha fet visites ja m'he quedat amb el telèfon i mail, però la veritat és que no m'agrada enviar coses, ho faig més quan fem un acte, un recordatori o una celebració en plan si voleu venir, però en plan comercial no ho faig mai. Aquesta vegada ho vaig fer en plan us ho envio a casa amb el tema covid i vaig arribar a certa gent i no a moltíssima i a vegades fas més penjant a Instagram i qui ho vulgui veure ho vegi i qui en vulgui que demani i no pas d'enviar mails.

Botiga online no en teniu, sinó que és la via de contacte.

Sí, perquè avui dia em costa molt explicar a la gent si posem un vi explicar com és, com al cap de dos dies és diferent de la bóta i hauria de fer compra una mica a cegues i a veure quin em surt. Veurem, mai se sap.

Al final sí, mai se sap. Vosaltres feu enoturisme, això sí que he vist a la web, que en feu amb diferents idiomes, s'ha de reservar sempre abans i en ser una empresa petita doncs no hi ha departament d'enoturisme i ho feu vosaltres, com podeu. I si esteu fent verema o recollida de fruita doncs no hi ha visita i s'ha d'adaptar a la necessitat, una mica a com teniu vosaltres la feina.

Sí, jo avui dia m'he organitzat la feina de l'estiu de manera que em quedin una o dues tardes lliures a la setmana per poder fer enoturisme amb anglès. Perquè m'adonava que el client belga, holandès, alemany etc venia agafava un avió i s'hi estava una setmana. Per un o dos dies no venia, i en canvi el client català en canvi és més de cap de setmana. Sortim, anem a la platja, i llavors el cap de setmana feia les visites en català perquè era el que complia millor però no per una altra cosa.

Si al final és adaptar el ritme i la feina que tu tens i també l'enoturisme.

Em trobo que amb l'enoturisme estic saturada. Tinc més demanda que hores i he de dir que no i això també em sap greu, però com que a dia d'avui ens ho fem nosaltres, doncs. És el que els hi dic, si estic a mercat no puc ser a casa, però atendria a molta més gent si diguéssim que sí a tothom. Aquest cap de setmana passat unes 40 persones i he hagut de dir que no, i ara amb la Covid tampoc vull fer grups grossos ni res. Exacte.

Val, feu activitats amb altres agents? Per exemple, jo tinc una empresa de bicicletes i faig una ruta per la Conca del Tinar i acabo a casa vostra. Teniu partnership amb empreses?

Ho tinc amb 2. Els hotels que em coneixen ho utilitzen i saben el dia que hi ha això, però em diuen i puc reservar pel meu client. Llavors hi ha un noi que té una empresa de bicicletes elèctriques i que sap que al matí tinc visita i li reserven les bicis i si volen fer una parada al celler i han de fer una reserva al celler. I llavors hi ha una noia la Clara Antúnez, de la Gastronòmika i havíem arribat a fer un grup amb anglesos de fer una visita caminant i després al Mas Molla i ho vam haver de deixar, però anava més de bòlit. Era el dia que ells volien i a vegades no podia.

Si, de fet és el que diem que tens la limitació que l'enoturisme és un apartat de la teva feina, no és la teva feina com a tal, no estàs 8 hores al dia fent. Creus que ha canviat el teu perfil de visitant? Més gent de proximitat? De la comarca? O per exemple, de Mont-ras, en plan és la primera vegada a la vida que ho sento que feu vi a Calonge?

Sí, ara m'està passant molt això. Jajaja ara m'estan mirant a casa en plan que fa aquesta xerrant? El perfil del client està canviat. La primera cosa és que estan arribant clients de Barcelona, a Barcelona estan obrint bars de vins naturals, llavors comença a haver-hi aquest moviment, aquesta intriga i quan busquen els hi apareixem nosaltres i acaben vinguent a casa a fer la visita. Hi ha gent que vénen del món del YouTube, ha vingut algun youtuber d'aquests instagramers que són més famosos i per setmana santa, els primers dies em van venir youtubers i Instagram i jo ni ho sabia, vaig fer una visita normal al grup i pel que es veu ho va penjar al seu Instagram i de cop comença a arribar gent que ho hem vist ho hem vist i volem venir i jo ostres, saps allò. I l'altre punt ha sigut el confinament al ser municipal i comarcal la gent ha fet aquesta investigació al territori que abans no es feia i que jo tinc el meu entorn, i descobrien això i com que ara està com de moda anar a fer cates i anar fent coses d'aquest tipus s'hi han animat. I també el fet que sigui a l'aire lliure, a l'exterior s'han sentit còmodes. Un tipus activitat sense aglomeracions. No anirem a Montserrat amb 200000 mil persones, però en canvi aquí sí, em sento més còmode.

Quan fas el tast, tens algo de producte? Amb algo de picar o és exclusiu el tast de vins?

És exclusiu el tast de vins, però sí que t'he de dir que m'ho demanen molt i que crec que si ho fes tindria molt èxit, si no ho faig jo li dic a la gent és que no em marxeu fins a les 4 de la tarda.

Sí, i jo tinc família i nens i vull passar el diumenge amb la meva família. Si, clar.

Llavors, allò és casa meva, això sí que he estat penat algo que es puguin emportar tipus pícnic, ja que tinc un espai just al davant de la vinya i que podria ser xulo, per fer amb pícnic i tindrien bona vista i demés i m'ho han sol·licitat. I ara m'estan arribant propostes de plataformes grosses com Airbnb o una de francesa que fa enoturisme que busquen activitats a l'aire lliure més rollo pícnic i anar amb bicicleta i en realitat és més organitzar-te i poder-ho fer que passa clar, has de poder rebre les persones. Si ells m'arriben a mig matí i jo no estaré aquí o al camp o si els he donat el pícnic encara que després ells marxin s'hi ha d'estar aquí i no se'm compagina bé amb la feina que tinc. I també per anar a menjar, i et diré que els envio a restaurants de per aquí, però no patiu que hi ha molt restaurants que voleu cuina catalana, etc i els hi recomano restaurants d'aquí a prop i el meu client acaba fidelitzant l'entorn i amb 10 minuts estan on volen, a s'Agaró o a Sant Antoni i hi ha una pila de restaurants que fan arrossos.

Si de fet vaig estar fent un enoturisme en una agència que fem activitats turístiques i fèiem sobretot Priorat o Montsant per demanda de client més americà i també Penedès i ho feien els d'Alta Alella, que tenien un pícnic muntat per anar al teu rollo entre vinyes i era molt xulo i també ho fan a la Vinyeta.

Si jo ho vaig fer a la Vinyeta i molt xulo, vas al teu rollo, quan acabes vas i ho deixes i ja està i no has de tenir una persona pendent de tu. A la Vinyeta està molt bé.

D'acord, teniu flyers, fulletons del que feu a casa vostra?

Vaig arribar a fer un flyer, de fet me'ls ha demanat una noia que té apartaments a qui a Calonge i per deixar-los a l'apartament o al càmping, però ho vaig fer un any i dos i la gent m'acabava trobant per altres bandes. Em vaig donar compte que el flyer al menys, al meu cas, no funcionava bé. Pel flyer és quan arribes i no saps què fer, però la gran majoria de client holandes i demés m'ho encarreguen un mes abans l'activitat.

Sí, i ja saben el que volen fer

Si jo ara ja tinc ara encarregades coses pel juny i pel juliol imagina't. Si i llavors això ho vas veient, que pots pillar algú al càmping última hora, però no és el més comú.

Jo ara et vull demanar un parell de coses, perquè tu ara estàs a dins i estàs molt posada i jo estic a fora i ho puc veure més esbiaixat. He trobat molts masos que ja no hi ha continuació per tema de família, s'han jubilat, que és una de les grans llàstimes perquè hi ha un valor que dèiem...

Si, estem fent tard, aquí ara al costat hi tinc Cal Cavall que té dos fills supertrempats, però tenien poca superfície de vinya i el preu del vi no s'ha considerat mai un vi car i els 2 treballen a empresa privada i tenen la seva feina i ja no estan allà. Estic segura que si es valorés més potser hi treballarien. Ho segueixen fent perquè el pare estigui content, l'he trobat allà a la vinya amb el tractor, però no és una persona que el veig i treballant que jo, que deu voltar als 50.

Si, també amb el de Cal Moreu, vaig parlar amb l'avi i em va dir, si ve el meu fill i fem granel i el tenim per nosaltres, però no fem res més.

De fet, hi ha un treball d'una companya que va fer al 2019, la Carla, si, que ella va analitzar els masos i a dia d'avui hi ha una pèrdua abismal de cellers. Per exemple, Castell de Calonge abans estava a la DO i ara ja no existeix.

Si i per això hi ha una responsabilitat amb els que quedem, de la capacitat d'absorció, algunes vinyes les podria treballar jo, perquè creixeria a vegades però el territori està molt limitat a la Costa Brava, perquè podria entrar gent jove que pugui venir entrar i fer-ho, però no hi ha capacitat econòmica, etc. o de pagar el lloguer. Jo tinc companys d'enologia que estarien encantats de poder venir, però perquè hi ha una limitació econòmica.

Montse... jo conec el nom del fill o el nom del mas... si no li preguntaré al pare és que potser no tinc ni jo. Si és el Mas Oliver li puc demanar al pare.

ENTREVISTA 5 - CA L'ÀVIA

DATA 31 DE MAIG

PERSONA DE CONTACTE: CÈLIA I JOAN - PROPIETARIS DEL CELLER

Estàs aquí amb en Joan, oi? Quan vam parlar l'altre dia amb tu Cèlia per telèfon em vas comentar que éreu Ca l'Àvia i Can Radó eh, també i que sou els dos.

Si, som ca l'Àvia i a més treballem les terres de Can Radó, però segueix sent en Ramon. Espera ho posaré amb altaveu i en Joan també ho pot escoltar.

Hola, Joan bon dia. Doncs primer de tot moltes gràcies per acceptar fer l'entrevista. Jo estic de coordinadora a la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge i Sant Antoni i estic acabant la tesi del Màster en Turisme Cultural i en l'especialització de Gastronomia. En un primer moment la idea del treball de fi de màster era analitzar els cellers i els masos què havíeu hagut de fer al llarg de la pandèmia, però a mida que vaig anar fent les entrevistes ens vam adonar que era un tema molt limitat i que no tenia massa sentit, perquè al final pocs canvis s'han fet. Pots haver fet més Instagram o venda directa al celler o han vingut a buscar granel o no has embotellat tant, però en realitat hi ha hagut canvis estructurals tan bèsties més que res perquè els masos no feu exportació i per tant no heu baixat les vendes perquè no hi ha el departament d'exportació com es pot entendre a un gran celler de la Rioja que allà sí que els ha afectat perquè els formats són diferents i el que estic intentant és agafar la transversalitat que hi ha aquí a Calonge del patrimoni vitivinícola que teniu tant dels masos com dels cellers i donar idees o propostes per convertir Calonge en un destí enoturístic. Agafar la idea posar pel cas a la Borgonya que hi ha un museu del vi, un centre d'interpretació, botiga, etc i que a nivell de costos no tenen per què ser pressupostos milionaris i que poden ser més fàcils per ajudar al client que arriba o el visitant nacional o internacional que arriba a entendre la realitat que viviu aquí a Calonge. Tinc estructurada aquesta entrevista en 3 apartats, el primer amb informació dels vins que feu, una part sobre departament de màrqueting i finalment el tercer sobre enoturisme.

Llavors sou un mas? Teniu un mas a dins la finca?

És Ca l'Àvia, és una casa de pagès. Estem a un carrer que hi ha varies cases de pagès i no és una masia.

Esteu a Calonge?

Si

Perfecte, quantes hectàrees de vinya teniu en total? Aproximadament?

És que tinguem uns 4 ha i treballem altres terres i en tenim una mica més.

Quines varietats plantades teniu blanques i negres?

Uf, hòstia, de tot.

Però entenc que teniu plantades garnatxa blanca? I varietats autòctones, de Calonge o jaqué?

Majoritàriament tenim varietats autòctones i sobretot chardonnay, cabernets o syrah o coses d'aquestes modernes no. Amb el que et puguis trobar arrel de Catalunya: garnatxa, ull de llebre, malvasies si, però a més a més hi sumem les varietats locals, que hi ha un estudi en marxa de la Càtedra sobre les varietats que són locals que no hi ha enlloc més. Estem amb varietats d'aquí.

Llavors, entenc que feu blancs? Negres? Rosat? Ancestral?

Si, fem negre, rosat, blanc de varis tipus, vi de postres, vi d'agulla.

Espumosos? O algun blanc que et pugui quedar amb sucre residual i refermentí, com un cava.

A vegades ens passa per fermentació espontània ens surt algun espumós, però no perquè el vulguem fer.

A part dels vins, teniu altres productes complementaris? Per exemple: Oli, vermut, fruita?

Fem horta de temporada, fruita i fem conserves, melmelades una mica de tot.

Quin nombre d'ampolles anual en global de totes les gammes dels vins aproximadament?

Ostres, és molt difícil de calcular, primer perquè molta gent ens vé a buscar most perquè molta gent que té bótes a casa seva ens ve a buscar most i s'ho fan ells i la gràcia de fer-se el vi a casa. I això que no ho contemplem. Llavors del que arriba al celler, fem trasbals i llavors fem molt a granel nosaltres. Sí que embotellem però una part molt petita. No ho sé. La part gran és a granel...

Clar, clar, és que a vegades no hi penso amb el granel, no? És la part de la pagesia tradicional i tens la imatge al cap del celler típic i vosaltres treballeu d'una altra manera.

Sí aquí a casa hi ha garrafes, s'emplenen i ja.

Llavors no hi ha exportació, o sinó l'estranger et ve a buscar el vi a casa que té una segona residència. Feu venda al celler i al mercat?

Sí, principalment fem tota la venda al mercat, el dimarts i el dissabte a Palamós i el diumenge a Sant Feliu de Guíxols. I després baixem també alguna panera o encàrrecs.

L'any passat us va afectar el mildiu? Vau perdre part de la producció?

Sí, sí, i tant.

A nivell de web, teniu pàgina web?

No, no tenim pàgina web i fem servir només Instagram.

Ho dic perquè he buscat i he trobat el perfil a Instagram i a Facebook. Quantes persones treballeu al celler?

Nosaltres dos, i ens ho fem tot. Tot entre nosaltres.

Aquesta és una pregunta per tenir coneixement, entenc que vosaltres teniu distribuïdor? Nacional? A la zona? Dels clients que comentaves que vénen a comprar directament al celler, conserveu les dades dels clients o teniu un llistat o els envieu newsletters?

No... som una mica desastre amb això. Nosaltres treballem al camp i creiem que el producte parla per si sol i per nosaltres i saps que passa que tot el producte que tenim el venem tot al mercat i encara ens en falta i això de promocionar a través de visites sí, molt bé, però a l'hora de tenir un propòsit de fer això és que tenim un problema i el vi l'acabem ja. El que sí que fem és un cop l'any una visita guiada, ensenyem les vinyes i algun projecte en marxa i també sí que és veritat que si ve algú a casa i ens diu, hòstia ens agradaria veure l'hort o les vinyes, doncs hi anem i ja. Però no com a activitat programada.

Llavors, les visites d'enoturisme com a tal, per exemple, els dissabtes al matí tenim obert i fem visites. O el client estranger us ha de contactar abans per fer la visita i coincideix i hi sou.

No, no

Amb la covid heu notat algun canvi de client. Vaig parlar amb el de Mas Eugeni i em deia, ostres és que venia gent de Calonge, que ni sabien que es feia vi. I dic de Calonge o de Vall Llòbrega, clients que no ho sabia. Ostres és que no ho sabia.

Jo l'únic canvi que he notat ha sigut molt amb el tema de l'horta. Gent jove que ens ha demanat les paneres, però centrar-se més amb el tema de verdura o fruita. Amb el tema del vi hem conservat els clients de sempre i ha seguit tot molt igual.

Hi ha un apartat que estava molt pensat per enoturisme, no, vaig parlar amb Clos d'Agon, que tenen departament d'enoturisme i ells fan activitats d'enoturisme molt pensat per visitar i clar, el vostre cas és diferent. I ara vaig llegint les preguntes i la vostra realitat és diferent. El que vam parlar per telèfon, no? Jo penso que lo bonic de Calonge és la diversitat i m'he anat trobant amb fallo error, i hem anat buscant informació, perquè hi ha hagut masos com vosaltres que heu seguit fent el mateix i no heu tingut aquesta afectació

perquè la vostra realitat és molt diferent de la d'un celler que faci exportació. Això sí, si alguna vegada us contacten poden venir directament a casa vostra, un grup d'internacionals, feu alguna activitat conjunta amb alguna altra empresa, tipus amb les bicicletes fem una ruta i paren a casa.

No fem res. Saps que passa, sí que ve algú perquè venen a mercat i potser et diuen, vindrem algun dia i que vegin d'on surt el producte. Us obriré casa, però com que venen pel vi, acaben visitant l'hort, la fruita i acabem estant tanta estona que no ho complementem amb res. Tampoc ho hem pensat mai però, eh. I també jo crec que el nostre problema és que no tenim temps per invertir en això, perquè estàs fent això i per tant estàs deixant de treballar i és que és diferent.

Si, al final és el que m'he adonat, els masos teniu raïm perquè teniu horta, i que l'horta inclou moltes coses, els préssecs, albercoc, tomates i raïm, que és un a més a més. Que després d'aquest raïm en fas vi o a granel, però la vostra realitat és molt diferent de la d'un celler que només fa vi. Vosaltres teniu una diversitat de producte molt més àmplia i a més en tens tot l'any. He agafat la idea d'un llibre britànic de què se suposa que un destí enoturístic ha de tenir per exemple ha de tenir un museu, espais de tast i la sensació de Calonge, tot va desfilagarxat. Els cellers van per una banda, els masos per l'altra i no hi ha una unitat. I penso que des de la part pública perquè es podrien fer coses, no? L'Oficina de Turisme de la platja es podria crear un centre d'interpretació, que s'expliqui quina és la realitat de Calonge, quins tipus de vins, elaboracions, maneres de treballar, perquè un celler independentment que estigui o no a la DO al final tothom fa el mateix. Un farà inox, l'altre barrica, un premsarà més o menys, jo el faré natural o amb sulfits, i el producte final pot canviar depenent, el mètode no és tant difícil. I donar a entendre al visitant que passa aquí, amb un centre d'interpretació o hi hagi una botiga on es puguin comprar tots els vins de Calonge, tant els cars de Clos d'Agon com els de 1.50€ de la Montse. Tot serveix, perquè s'hi ha de representar a tothom a dins del territori amb aquesta vinculació especial i aquesta diversitat. De fet, abans que jo, fa dos anys una noia va analitzar el tema de les masies i des de que ella va fer el treball hi ha hagut 4 cellers que han tancat.

Qui era?

La Carla Coloniese.

Si, si la Carla Coloniese, molt maca.

Jo m'he llegit el seu treball i ella ho va centrar molt en els masos de pagès i jo a partir d'aquí la idea és donar la volta. O per exemple Castell de Calonge que abans estava a la DO ara ja no existeix i ha desaparegut. Ella en parla i s'està perdent molt de patrimoni vitivinícola a ritmes trepidants, ja sigui de varietats, de parcel·les i s'hauria de buscar una forma de conservar-ho.

Et puc fer una pregunta? Sí, sí. D'on t'ets tu?

De Girona.

Vale, vale.

Jo vaig treballar molts anys a un distribuïdor de vins molt gran amb un perfil de vins diferents i després vaig treballar durant un any i mig a la Plaça del Vi, el bar de vins naturals i ha sigut un canvi, d'entendre la diferència, a nivell de tast, varietats, etc. I a part tinc una plaça de becària per això he pogut fer el Màster i he volgut fer el treball i que tingui sentit a Calonge. També tinc entrevista amb l'Oficina de Turisme per ensenyar les propostes i que hi ha una part política al darrere que ja pots anar fent investigació que si no els hi interessa, res.

Res, ara tinc un parell de preguntes que la Montse no sabia, a veure si ho coneixeu. Us sona Can Ferriol? Segueixen?

Si, sí que els coneixem, però ja fa anys que no fan res.

Mas Oliver de la Serra?

Sí, i tant. Ells també van plegar. A Can Ferriol feien vi i són morts tots 2. I en Mas Oliver als anys 60-70 havia sigut un celler gran, però ja no s'hi dediquen.

Clar, és que com tu deies que havies treballat a Vila i amb en Roger i que eren dos pols oposats d'alguna manera, clar aquí a Calonge hi ha els de DO (per agafar un grup molt ampli) i els pagesos. Però dins dels pagesos hi ha molta diferència. Però entre nosaltres i la Montse també hi ha diferència. Al Mas Molla fan vi i fruita i es dediquen a enoturisme, només fan mercat a l'estiu i fan visites, tota la parafernàlia al voltant del vi. Nosaltres toquem el vi com un complement, l'horta com un complement i tot és un complement del mas. Fem mercat tot l'any. No té res a veure una cosa amb l'altre.

A dins els Masos tenen realitats diferents, vosaltres teniu horta i el complement del vi. Hi ha molts punts de vista diferents i en certa manera, la part d'elaborar el vi de forma tradicional, tota aquesta part no s'hauria de perdre. I penso que a Calonge, a l'Oficina hi hagi una part amb certa informació està bé, però si no hi ha ningú que t'expliqui, quines poden ser les diferències, com s'elabora, i que puguis comprar el vi o els productes, seria fantàstic.

Sí, i tant això mateix, està molt bé.

Doncs moltes gràcies, ja estariem. En ser només vosaltres 2, vull donar-vos les gràcies per atendre'm.

Un plaer, moltes gràcies.

**ENTREVISTA 6 - CELLER CAN PERECLARA
DATA 2 DE JUNY - VISITA PRESENCIAL AL CELLER
PERSONA DE CONTACTE: LEANDRE - PROPIETARI DEL CELLER**

Si, ja estem gravant.

Això havia sigut antigament un antic magatzem de suro i carbó i des que jo sóc petit sempre ho he vist com a celler. Magatzem no ho he vist mai i de petit era sempre un celler. Després el meu pare va fer la vinya més gran i el celler més gran. I és la foto d'aquí a dalt, amb bocois de doble pis. De 600 i 800 i després amb el temps amb els germans ho vam tornar a canviar i hem muntat això.

Amb inox? I premsa? Està mecanitzada, però l'estructura és de les antigues.

Si, sí. I també hem canviat la màquina de xafar el raïm. Aquesta és la d'ara i separa la rapa.

Una pregunta, havíeu estat abans a dins la DO Empordà o no hi heu sigut mai?

Mai, nosaltres vam fer una sèrie de passos, però no hi vam acabar d'entrar.

Per les varietats?

No, no. Nosaltres fem el 99% de la venda a client final.

Val, sí, i no té sentit l'intermediari de la DO.

Però el que veig és que algú d'aquí a Calonge que estan a la DO i els hi gestiona visites.

Sí, bé, però tampoc és tant. Bé el que he fet és entrevistat a tots els de la DO i el que et comenten és que a la pàgina web de la DO hi surten, una cosa és la DO i una altra part és el Patronat que porten la part de l'enoturisme. Ara amb el Vívid que fan alguna cosa conjunta i el que està és localitzat a una pàgina web. Per exemple, sóc un visitant internacional, no sé què fan a l'Empordà, em poso a la pàgina web i veig quines activitats i quins pobles puc anar. Sobretot a èpoques més bones sí que han portat visites. Però per exemple, la Carla Coloniese que va fer un treball abans que jo, sobre els masos i per exemple, en el seu llistat hi tenia el Castell de Calonge que formava part de la DO i avui Castell de Calonge ja no hi és. No forma part de la DO i el celler està tancat.

Sí, i crec que fa anys ell deia que era dins de la DO i no portava vins.

Ara per això a la DO només n'hi ha 3 a Calonge: Viníric, Mas Eugeni i Clos d'Agon. Que és el més gran per exportació. Si és que el 80% és exportació i l'any passat amb la covid doncs han hagut de diversificar i moure i el de Viníric content i el de Mas Eugeni també. I part de la idea general del treball i són realitat molt diferent. Part de la idea principal era veure què havíeu fet els cellers amb la Covid, però la realitat és molt diferent. Potser tu perquè fas venda al client final has tingut la mateixa o més venda o has quedat igual o has baixat. Vosaltres feu venda al mercat?

No, nosaltres no fem mercat. Nosaltres anem a les fires els caps de setmana i ha baixat i als clients que jo vaig a repartir els trucava i em deien, no vull que vinguis. Doncs el tema és aquest, no vinguis. Home t'ho deixo... no volien fins a mitjans de maig no vaig aconseguir sortir un dia a repartir.

Llavors el teu vi el vens directe al restaurant? A botiga? A clients particulars?

No no no, nosaltres anem a client final. Ni restaurant ni botiga. Al consumidor final.

Comentaves que a les fires.

Si, però es van deixar de fer, i a mercat hi va gent de Calonge amb uns preus.

Si, un a altra linea de producte.

Bueno, estem cascadíssims, el celler ple, poques vendes.

Si a més l'anyada que ve ara es preveu bona...

Jo estic que no sé què fer.

Quina producció total feu d'ampolles?

Entre 18 i 20 mil ampolles.

Teniu altres productes? Oli?

Sí, oli

És que he vist les garrafes.

Només oli.

I quantes hectàrees teniu de vinya?

4,5 - 5 de vinya

Negre i blanc?

Tenim de tot tant varietats locals com franceses, cabernet, syrah i molta garnatxa.

Jaqué?

No. Nosaltres havíem tingut híbrid. Algú va posar una denúncia a agricultura i ens vam veure obligats a arrancar els ceps.

Sí, això és una mica el que vaig parlar amb la Montse Molla. Quan va haver-hi la reforma de la llei agrària em va dir, ei, que van venir aquí i tot fora. Ens vam haver de posar durs per no poder... Però nosaltres hi havia una denúncia i vam inclús anar a Girona i ens va dir o vosaltres o nosaltres. I clar, al final... Entenc que és familiar?

Sí, lo principal és la família. Tothom hi posa el coll. Per altra part, nosaltres formem part de la Fundació Remences, dintre que no estem amb ells i no seguim els seus cànons. I nosaltres fa temps a davant de notari vam fer una aportació econòmica i estem com a socis. Perquè nosaltres el dia que es va fer la fundació amb el Celler Ponsjoan davant de notari ens hi vam inscriure.

Independentment del teu procés d'elaboració?

Sí, jo no estic ni a la DO ni a la Fundació Remences.

Sí, ho fas a la teva manera. Amb inox, temperatura controlada amb cadena de fred?

No, no no. No tenim cadenes de fred. Fermenta amb llevat autòcton. El tema és que la vinya com que hi ha molta part que és vella, està barrejada i no està separada. I per mirar de separar varietats i fer coses necessitem els dipòsits. Aquí hi ha una tina que té 15 mil litres i amb això sol hauria de parar verema cada 5 minuts. Amb lo qual necessito els diferents dipòsits.

Llavors els tens separats per varietats? Finques? Parcel·les?

A vere, abans aquí a casa com a bona part de Calonge es feia una mica de blanc i rosat. I al 99 amb els germans van decidir que podíem fer més coses i clar, i vam començar a comprar dipòsits que són contenidors.

Teniu vi joves? Barrica? Veig que teniu les de 225L?

Sí, també fem rosat, blanc i espumós

Ancestral?

Bueno fem alguna prova de tant en tant. Fem vi normal, vi dolç, vi ranci. El ranci és un tema romàntic

Si, i el vi dolç també i caríssim. I el ranci més.

És un tema que a casa se n'havia fet sempre i jo sóc un babau i ara amb la pandèmia joder, com es ven. Ara com que la gent a cuinar i hòstia, amb 3 mesos he venut el que no he venut en 10 anys de ranci.

Ostres.

I també fem vermut.

Déu-n'hi-do teniu diversificat.

Bueno això és un tema del meu germà ell diu que com més cosa fas a més gent arribes. Però clar quan més fas, més lio hi ha. I aquest celler és el que hi ha i aquí a èpoques hi ha un merder que no vegis. A l'època de verema tot això va a fora i necessites espai. I llavors els meus pares tenen un pis a Barcelona amb 2 petits trasters i el vi embotellat se'n va allà. L'entafonyem allà i que es quedi allà.

És el Celler Can Pereclara, el nom de la família?

Sí, això era el besavi de l'avi.

És Can Pereclara?

Nosaltres no som mas, estem a dins el nucli urbà a dins el barri de Sant Nazari amb lo qual no som mas. Nosaltres som Can Pereclara.

A part de tu, quants sou?

3

Per la verema llogueu gent? Ve la família?

Si m'he de confiar dels meus germans, no ve ningú i he d'agafar gent.

Si, eh, que també és una bona història agafar gent, que ho facin com demanes, que ho tallin bé etc.

Bufa, si ara... Ara nosaltres fem diferents tipus de visites.

La part més tècnica ja la tinc. La gent us contacta per la web o xarxes socials?

Si, si la gent ens contacta i a l'etiqueta hi ha el correu electrònic o per Facebook o Instagram. Si i no sé que va passar l'estiu passat que no sé d'on va sortir el tema que sortiem a google maps i que va venir una passada de gent. Encara l'altre dia em van escriure per venir després de Sant Joan i bueno anem fent. Després aquí fem els tastos. Això era el porxo de la piscina que s'ha renovat.

Oh quina taula més bonica. Semblen bancs de misa!

Si, aquesta és l'antiga màquina de xafar el raïm, aquí a Calonge en diuen la folladora. Si vas a qualsevol casa i demanes la folladora et donaran aquesta màquina. Vé del francès "défolier".

Ostres, de desfullar. És que jo treballo als matins a una petita distribuïdora de vins a Banyoles i va venir un noi fa poc a presentar-nos un vi que es diu Follaraïms i que el fa aquí a l'Empordà.

Si, si, ja sé qui és, el conec. És un fenomen.

Si en realitat és una tècnica dins de la vinya. Et sembla si trec l'ordinador i et faig preguntes?

Si, si cap problema. Vols que anem a la vinya o fem el recorregut?

No, no tranquil. La idea és poder fer-te les preguntes que necessito, del tema de la web. Bueno que tu en el teu cas no en tens.

Uf, és que veig que això de la web hi has d'estar sempre a sobre, jo ja en tinc prou amb el Facebook i l'Instagram i clar...

Si i des d'allà també t'arriben clients.

Si i tant i consultes. Ara haig d'anar a Bordils i a no sé on mes a repartir. Que si vaig, faig, és que no em trobaràs mai a casa.

Envieu a fora?

No no ho fem. Havíem tingut un client que ho volia, però no hi havia manera d'arreglar els ports, el que si que tenim són clients estrangers que tenen segona residència aquí i que vénen a comprar i no sé si arriba al seu país se'l beuen aquí o pel camí. Ja no m'interessa.

Qui porta la part del màrqueting?

Entre tots 3. Ara ja fa un temps que m'hi he posat jo molt.

Dels clients que comentaves que vénen a comprar directament al celler, tens un llistat o els envieu newsletters?

Si, si. Però no els enviem res. Els deixem tranquils. Quan a ells els hi va bé, alguna depèn de quina fira anem els aviso i els escric ei, que vindrem, que necessites. Perquè són clients de lluny i aprofitem el viatge, però intento no estar al darrere. Jo me'n canso si m'ho fan a mi, doncs als altres no.

En feu d'enoturisme? Si, oi?

Si, si que en fem. Diferents visites amb la vinya, el celler amb tast i un maridatge amb embotit i formatge. Si ara pel dia 25 n'hi ha uns que volem menjar, doncs els hi fem truites de patates i botifarra. Nosaltres som una cuina d'una casa. Després també fem dies de verema popular.

Sí, a la pàgina web de Calonge? Fira de la Verema i el Vi?

Sí, i a part de l'Ajuntament els 2 últims caps de setmana ho fem nosaltres, com una altra activitat. No ve promocionada per l'Ajuntament. Si clar i nosaltres busquem com trobar la gent. I hi ha hagut dies que aquí hem sigut 70, eh. I els hi donem menjar a tots.

Aquell dia fan falta els germans...

Si tothom fotent-li gas. Però ara amb la pandèmia, doncs tenim una gent que volien venir amb autocar i ja se'ls hi va dir que no. Vam fer el tema d'Ajuntament, quan vam arribar a 25 vam tancar i quantitat de gent es va quedar al carrer.

Sí, i això és una de les coses, jo el primer que et deia abans era que al primer moment buscaves informació de què han hagut de fer els cellers per la pandèmia i al final, gairebé tothom s'ha buscat la vida. El que no feia enoturisme ha començat, potser a vendre per internet...

Nosaltres ja fa anys que en fem.

Sí, tu has seguit la dinàmica. I he canviat una mica l'estructura del treball per saber què li faria falta a Calonge com a municipi perquè es convertís en una destinació enoturística. Jo per exemple penso, que a l'Oficina de turisme de la platja es podria crear un centre d'interpretació del vi, que s'expliqui quina és aquesta transversalitat de Calonge, quins tipus de vins, elaboracions, maneres d'elaborar, els cellers de DO o les masies, amb quines varietats treballem...

Si, és que amb la quantitat de gent que ve aquí a l'estiu s'hauria de poder fer. Si amb la quantitat de cellers no ens posem d'acord. Imagina't. Ara hi torna a haver-hi en Soler. Ens van ajuntar a tots els del vi per mirar... i petote, petote només de començar i jo prefereixo ser a casa i no entrar amb aquests pitotes. Després ens van reunir un per un, però clar, com pots fer una cosa aquí al poble si entre nosaltres ja hi ha aquests pitotes.

Si, clar, jo també penso que haurà d'haver-hi un canvi generacional, i en algunes cases hi ha hagut els avis i una forma molt tradicional de treballar i que quan saltés i fas el relleu, entren nous punts de vista. Penso que a nivell neutral per part de l'Ajuntament, fer un centre d'interpretació del vi, que es fessin més activitats relacionades. Per exemple el Vívid només entren els cellers de DO, i penso que seria interessant que la resta encara que no sigui amb el Patronat que es puguin fer coses o una altra activitat.

Per exemple quan es feia la fira del vi nou, només hi anem 4, perquè el grup dels Remences no volen vendre i la gent es confon com es fa el vi. I ells no hi volen. Un any es va posar un altre a l'entrada i la sortida donant octavilles contra nosaltres.

Es que per exemple vaig entrevistar a la Montse i li deia, ostres és que cadascú va al seu aire, no? I ella té ganes de fer coses. A Vilafranca hi ha el CIC del Cava, i allà no va d'empresa o de marques, i parlen de la fil·loxera, de com es fa, etc. i al final també el cava el fan a Galícia. I penso que aquí tant el client internacional o el nacional i tanta gent hi ha que no en tenen ni idea. Que per exemple amb el confinament gent de Palamós que no sabia que es feia vi.

Sí, i gent de Calonge que porten 30 anys amb un apartament i que tot just ara es desperten que fem vi...

Doncs penso que hi ha una mala comunicació. I a l'Oficina es pogués ensenyar quina és la diversitat de Calonge i que després el client digui doncs a mi m'agrada el cabernet o el syrah i vull anar a Clos d'Agon o vull anar a veure una masia que no n'he vist mai.

Si, i tant i un dia anirien a casa i un altre dia a can Molla, un dia a casa l'Eugeni i ja està, però aquí encara hi ha... uf s'ha intentat buscar consens i hi ha sigut impossible. Farà 15-20 anys es feien reunions pel tema de la fundació, la DO i només hi ha una casa que hi entra tothom que és aquesta i hi va haver unes empenyades de gent que al final vaig dir prou, jo no vull deixar la casa i que tothom s'empenyi amb mi.

**Sí, i és un problema, des del treball de la Carla Coloniese del 2019, hi ha 3 casses que ja han desaparegut, llavors... i vas investigant. Cal Moreu i el pare em deia ui nena, jo enotu-
què? No no, ara vindrà el meu fill i m'ho deia jo tinc la meva feina i ara vins i els hi cuido el tros. Però havíeu fet? Si si i tant però ara ja res...**

Però els fills no volen seguir-ho.

Està claríssim, i és perquè no es perdi aquest valor patrimonial... tu a darrere teu hi tens algú que vulgui continuar?

No... som 3 germans i tots 3 sense fills

Clar... i llavors voldràs deixar-ho perdre? És que serà una llàstima...

L'any passat ho vam estar pensant i l'any passat vam plantar 110 oliveres d'argudell autòctona, haguérem pogut plantar arbequina, la d'aquí i ho vam plantar l'any passat, un any esperant que ens féssin el planter... clar, dius no tenim a ningú a darrere, i la meva germana és bastant més jove i li vaig dir el dia que t'ho vulguis vendre millor plantat que res.

Doncs si, Cal Moreu, llavors hi havia la Cèlia i en Joan de Ca l'Àvia i han agafat les parcel·les de Can Radó pel mateix, perquè no s'acabin perdent... de DO hi ha Viníric, Clos d'Agon i Mas Eugeni i que tingueu vinya, venta i enoturisme només tinc: Ponsjoan, Mas Molla, tu i Ca l'Àvia em va dir, poc eh. Sou 7 només, els 3 de la DO i els 4 masos. I que facin granel: Can Ribot, Can Moreu (només per algun veí), Mas La Cuadra i Escapavell, Cal Cavall, Can Juli Ton, Can Sitjas, Can Gastas i Can Demesio.

Però es que Can Demesio és que ja no fan ni vi... tenen vinya però la porta un nebot.

I llavors tinc les masies que ja han perdut la tradició: Mas Mont, Castell de Calonge, Can Gabitu, Can Sell, Can Sandro i Mas Oliver de la Serra. Llavors que hi hagi aquestes 7 masies que hagin perdut la tradició és una pena tan gran pel municipi...

Val més anar a treballar a la brigada a l'Ajuntament que saps què cobres cada mes, que pas estar aquí patint...

I ara que només en quedeu 7 s'hauria de poder potenciar i que el poble tingui aquest orgull de dir, s'han de potenciar i preservar aquestes 7 cases sigui com sigui i si tu t'has de jubilar doncs poder buscar algú d'aquí al poble per poder continuar amb aquest llegat vitivinícola... perquè ara estem a 2021 i sou 7, però potser el 2025 sereu 6 o 5...

Si o menos... si si...

Què més podem fer com a activitats, com a nucli, es va fer la campanya de Calonge un mar de vinyes perquè no es perdi... la il·lusió és molta...

És que si ens poguéssim ajuntar tots, òstia, és que jo potser deixaria d'anar a fires els caps de setmana perquè estaria aquí, però com que no ens posem d'acord no hi ha manera de fer res...

Potser a part de posar-vos d'acord... potser amb l'Ajuntament...

No ho veig, l'Ajuntament està molt tancat, han provat de fer moltes coses... i després de veure't vaig a veure la Meritxell i fer-li les propostes. Potser en un centre de visitants, accions amb els restaurants, que tinguin els vostres vins... Com pot ser que els restaurants no ho tinguin? Que passa, és que encara que no t'agradin, l'Ajuntament hauria de provocar potser que el restaurador

tingui el vi de Calonge... I hi ha hotels, càmping, cases de lloguer tothom a tot arreu hauria d'haver-hi un fulletó amb els vins els masos que fan visites, sobretot i a tot arreu s'hauria d'escampar.

De fet treballa amb la Universitat de Girona a la Càtedra de Gastronomia i hi ha una part del pressupost que ve de Calonge i s'hi intenten fer coses, activitats al territori, ara vam fer al maig els treballs d'arquitectura, ara pel cap de setmana del 12 i 13 de novembre estem preparant activitats, amb el Fòrum Gastronòmic, i jo aquest treball és des de la bona voluntat, i al final, per què no us poseu d'acord? Qui és el que no li sembla bé? O qui és que no vol? És per diners? Per marca? És per imatge?

Això és ràpid, agafa, amb la Meritxell, fes una reunió amb tots i veuràs allà el que passa... en serio, que aquest és el problema i per això acabo anant a la meua. Inclús a una festa del vi, van demanar una entrevista al Punt Diari i a Televisió Costa Brava i m'ho van demanar a mi, sóc el més neutral, passar a veure si podem, però és que l'Ajuntament em va demanar si podia anar a les cases a veure a la gent i demanar si volien anar a veure el del vi, a través d'en Bofill. Vaig parar verema, els pares em van dir que no m'hi fiqués i escolta... ni mig. Escaldat, i mig, si aquest ve doncs jo, és que voleu vendre vi o voleu treure coses de la guerra civil...

Hi ha d'haver una part que has de poder empatitzar amb la situació...

Ja, però no, no, no perquè aquell ven més que jo, i després vendrà... si és que aquí vendrem tots! Si tu vas a Sant Antoni veuràs hi ha un grup de restaurants si ho mires, veuràs porta per porta, i no tenen cap problema, van tots junts.

Si amb el menú de la gamba, de l'escamarlà, etc.

I tu no et confons que vols anar al Refugi i vas a un altre. Ja saps cadascú el que fa, i això no ho entenen, no els hi cap al cap i penso que junts tirariem quantitat, i per separat no fem res.

Sí, cadascú va a la seva. Que hi hagi un consens. I no perquè tots sigueu el mateix i hàgeu de fer el mateix, al contrari.

Ha de ser un orgull, que a Calonge es faci el vi d'aquesta manera i l'altra és al contrari, com més diversitat hi hagi, més gent vindrà. Si tots féssim el mateix, res.

Si i tens el client internacional que busca un vi concret o un preu, podràs també enganxar a tots els nanos joves de sumiller, que estan amb el vi natural, i van per una altra banda. I tindràs una forma més radical d'elaborar com a Mas Molla que inclús li poden refermentar els vins i li han sortit ancestrals, i podran venir a casa teva amb un altre perfil de vins. I al final és com obrir els ulls i perquè al final és un patrimoni.

Però és que aquí no ho entenen, i jo m'hi he barallat. Fa molts anys el meu pare, els va reunir als grossos. Estem venent el litre a granel a una misèria, l'hauríem de pujar tant. Si, tots van sortir d'aquí dient que sí, que sí... i quan van arribar el veí ens diu, ha anat tot molt bé, ara resulta que en comptes de pujar, van abaixar el preu... per vendre més.

Ja...

I el meu pare i els meus germans no us fiquen amb aquest tema. I mira que ho hem intentat, dels 3 germans el que més, jo, i no hi ha manera. I arriba un moment que me'n vaig cansar. Ho he intentat, potser el meu pensament no és el millor i segur no faig el millor vi, ni tinc el millor camp, per descomptat, però hòstia, anem junts...

I crec que la situació que hem viscut de la pandèmia, totes les realitats són vàlides i és un moment d'ajuntar, de posar l'ombro i anem junts per un tema en comú. Perquè se'ns conegui...

Pregunta-li a la Meritxell, que passa quan ajunta a tothom... com sigui, què passa i si això no ho saltem no avançarem mai.

Amb el tema de la covid, hem comentat que el client us ha canviat, gent de proximitat. Quin és el preu mitjà de les activitats?

El preu mitjà 4,5 - 5€

I després feu el tema de la visita, el tast, alguna cosa de picar i si es demana el dinar.

Si

Normalment ho feu vosaltres directament, però esteu a altres webs, com Airbnb?

No, ho vaig començar a fer un any i ho he de començar a fer... ho vaig deixar allà, però ara m'han d'operar d'un ombro i estaré uns dies parat i vull mirar de fer-ho. Perquè el tema era cosa de menjar, i donem l'opció de menjar i em vaig liar, perquè nosaltres no som un restaurant, i et demanen...

Sí, llicència o intoleràncies..

I clar, és un lio, però jo vull donar l'opció.

També pots penjar la teva activitat i posar que si algú vol menjar que us contactin, no?

I ho paguen aquí... Ja, però allà no hi ha l'opció i em vaig encallar...

Feu coses amb altres empreses del municipi?

Doncs això és un tema que sempre vull mirar perquè n'havíem parlat, però no hem acabat de fer res. Inclús ara estem mirant que la gent ho pugui fer a peu, inclús ho fem nosaltres per veure el temps, la dificultat, etc.

De fet, és una de les propostes que hi ha fetes, de la ruta de la Conca del Tinar, però és una que no està senyalitzada, és un GR i inclús al costat de les pedres hi hagués un codi QR amb informació i que et digui, si mires al nord veuràs la platja de Torre Valentina, aquí darrere hi ha aquestes vinyes...

Nosaltres les visites anem a la vinya petita, l'olivar i la vinya gran i jo pujo per darrere la vinya i me'n vaig a la Conca del Tinar. Perquè la gent vegi que a Calonge hi ha molta vinya, que no som només nosaltres, hi ha molta diversitat i la gent es queda acollonida. A més des de sota el Mas Gil, allà és brutal i d'allà baixem cap a Can Molla i cap a casa i sempre hem fet aquesta volta. I alguna vegada t'hi haviés trobat algú, en plan, i que hi feu aquí? Perdona és un camí públic, mentre no em posi a casa teva... Incús els hi molestava això...

De fet aquest treball de la Carla, que hi ha una part de desenvolupament, no? Igual seria interessant que amb aquests codis o amb imatge, o inclús a la Borgonya quan fas la ruta de la Borgonya tens no només la informació del poble o de la vinya, sinó dels elaboradors, en pla, les 3 primeres files a la dreta són de... i penso que és bonic... i veuràs que un té emparrat i que l'altre té vinya en vas...

Si nosaltres ho ensenyem tot, la diversitat que hi ha a Calonge i ja està.

Llavors amb hotels feu coses? Aparthotels?

No, havíem mirat, però no hem fet res... és complicat perquè inclús amb uns socis de l'Alt Empordà fem uns maridatges amb formatge, i vam anar a algun càmping i hotel i el primer et diuen quina comissió tenim. No els hi interessa res, només la comissió.

Si, i amb visites així econòmiques, no hi ha marge...

Clar, és que inclús vam mirar amb un autocar d'aquest, ho fèiem amb la meva germana, anàvem a Calella, amb unes noies i els hi vaig donar un llistat amb preus, etc. i em deien i la comissió? I clar, els hi deia, a partir d'aquí cobra tu el que vulguis, però no et puc donar cap marge. Osti.. Els hotels, els càmpings... hi anava amb en Jordi i ... la comissió? Buf, si clar... i vam fer alguns hotels i càmpings i vam dir, res fora.

Doncs sí... potser es podria fer alguna a través de l'Oficina de Turisme, no, empaperar tot Calonge amb tema de vins... i potser et saltaries la part de la comissió.

I clar, als càmpings la comissió i el que volen és que el client que tenen a dintre, gastin a dintre, que no gastin a fora. I amb algun ens hi feia anar i tampoc va funcionar bé...

A nivell de màrqueting, teniu flyers fulletons?

Si, si que en tenim...

Quin segment d'edat? O més homes que dones?

Uf més o menys... però gent més jove... dels 25 als 35 anys o als 40.

Professionals del sector?

No, públic en general. I de tot, parelles, famílies, uf... i criatures petites. Per la festa de la verema sí, que està enfocada al turisme familiar, però per les visites tenim uns problemes... i clar, hi ha una piscina, arrencar flors, arrancar ruixadors... flors plantades i sortir al jardí i que heu fet? Hòstia... no toca... hi ha un quarto de bany... tot escampat, menjar per terra... I quan em diuen amb criatures, ja tremolo...

Bueno jo el que et comentava, centraré més l'estudi en les propostes, el vi de Calonge, el calendari d'activitats que he agafat una idea al Priorat les activitats que es fan als 9 pobles i veure de tot això quines no es fan i intentar i poder-les reproduir aquí... perquè d'activitats hi ha el menú del peix, el mercat medieval...

Sí, allà és un dels llocs on anàvem tots, el Castell de Calonge, nosaltres i els Remences muntem una parada tots junts... és l'únic punt que hi ha consens...

El menú de la gamba... i jo ho vaig demanar una vegada perquè els vins ho portava Sumarroca i aquí hi havia un noi, de Can Cargol (amb un mas arrendat i alguna vinya i aquest fa anys que va tancar)... que ja ho havia demanat i res...

A l'estiu que fan l'Estiu Actiu que és més familiar, però potser hi tindria cabuda alguna activitat del vi, que a més és al juliol i aquí està ple de gent... El gastromusical del Collet, però es fa només un dia... i que estigués ple...

Ah sí això del menú de la gamba, jo un any vaig anar a turisme a preguntar-ho fent-me el boig i Sumarroca ens dona 6000 €, si tu ens els dones posarem el teu vi. I Sumarroca els hi paga la publicitat... i deixem-ho estar...

Si i el gastromusical... que tothom hi pogués ser...

El 2020 per la Festa de la Verema en família... hi éreu tots?

Sí, i tant sí vam tindre 25 persones i vam tallar pel tema de la COVID i tots per separat amb les carpes per famílies. Inclús una senyora sola la vam posar allà a sota una carpa... I no es preocupi, que a 2 metres té una família. I quan van arribar tothom se'ls hi va dir, que la normativa era aquesta i o feien bondat o anaven al carrer... que la visita es paga al final... i no vull sortir al diari.

I al novembre la festa del vi de Calonge, però abans es muntaven parades, l'últim any vam fer un tast que no, que allò no va anar bé. La parada sí, muntàvem les parades i el diumenge al matí a dins els castell es feia un tast i la veritat es que funcionava bastant. I l'últim any es va fer un concert amb un tast i no va funcionar...

Si..., la ruta a peu i la vostra que aneu a peu.

Sí, mireu la ruta, quina dificultat, que fem, quina dificultat i a veure si es pot fer amb nens i tot això ho anem fent i ho anem treballant.

Doncs moltes gràcies, ja ho tinc tot una vegada tingui el treball et faré arribar una còpia i quines propostes farem que es puguin dur a terme a mitjà llarg termini i molt d'agraïment per aquesta estona.

ENTREVISTA 7 - CELLER MAS PONSJUAN

DATA 15 DE JUNY

PERSONA DE CONTACTE: MARTÍ COMAS - PROPIETARI DEL CELLER

Bones Martí, gràcies perquè són hores intempestives. Em poso amb altaveu. Comencem, primer de tot moltes gràcies per acceptar fer l'entrevista. Tal com et vaig comentar ahir, estic fent un estudi en el marc del Màster en Turisme Cultural i en l'especialització de Gastronomia i he estructurat aquesta entrevista amb 3 apartats, un sobre el celler, un altre sobre màrqueting i finalment el tercer sobre enoturisme. I, amb les vostres respostes i les d'altres cellers, farem un estudi sobre els canvis que s'han dut a terme arrel de la covid-19 i sobretot algunes propostes aquí a Calonge i Sant Antoni que siguin viables.

Llavors, casa vostra és el Celler Mas Ponsjoan?

Si, correcte.

Llavors entenc que hi ha una masia? És el nom de la família?

No, però la història és que el mas fins al 1986 va ser propietat de la família Ponsjoan. Però aquell any va canviar perquè l'última propietària se'l va vendre i el va agafar el meu pare, que ja era la 5a generació de família i el va comprar i des de llavors és propietat de la família, però el meu pare i els meus avis van decidir conservar el nom tradicional del mas. Era de la família del 1768 crec.

Llavors esteu a Calonge i a la part de la vall del Tinar?

Si, tenim sort perquè la Conca del Tinar és estesa cap a dins i de tota la Conca nosaltres tenim el mas més a prop del cotxe.

Diguem que és sortint de Sant Antoni, agafant la nacional que connecta a Calonge.

Si perquè quan entres al poble, vas a mà dreta, agafes el carrer de les escoles i ja fins al final i arribes al mas.

Quantes hectàrees de vinya teniu plantades?

De vinya en treballem 8, 8 hectàrees. En ser una finca de policultiu, la vinya són 8 i tot l'altre són 8 ha més. I és una barreja entre oliveres, fruita, horta.

Quines varietats plantades teniu blanques i negres?

De negre: ull de llebre, monastrell, jaqué, garnatxa negra, negre de en tahim i negre de'n calvet
I amb blanques: malvasia, xarel.lo, mollí, garnatxa blanca, picapoll, picapolla muscatina, blanc de'n tahim i alguna més residual com la beba i les que són mig rosada, garnatxa rossa, begí

Val són varietats amb menys pigmentació

Sí, i no tenyeixen tant, comparat amb el negre calvet que sí que tenyeix més

Llavors, entenc que feu blancs? Negres? Rosat?

Si tots els tipus, tan joves com vins més vells que primer han fet la fermentació amb premsa i envelliment més llarg en bótes, barriques i després a l'ampolla.

Feu espumosos? O ancestral?

Si, fem un espumós amb la fermentació amb ampolla, tal qual i com s'havien fet abans

Val, amb llevadura a dins i amb xapa?

Si, porta grapa però sense llevats. Com els altres vins la fermentació és amb els llevats indígenes si, exacte i aquesta és la importància. S i has parlat amb altres pagesos tradicionals i d'aquesta filosofia, treballem sense sulfits, ni llevats, ni filtrat, ni clarificat.

No teniu vinya en alçada, 50 metres?

37 metres

Val, a tocar de l'aigua... El 2020, any de la covid i any del mildiu... vau perdre gaire producció?

Va anar molt per varietats, la primerenca, la ull de llebre no la vam recollir directament, però les tardanes com el monastrell o el jaqué vam collir prou bé com un any normal i les varietats blanques no va ser tant com l'ull de llebre, però tampoc va anar tan bé. Potser la meitat de l'habitual més o menys i les blanques mig bé. I de negre i el global devíem perdre la meitat.

Feu embotellat tot o teniu granel?

No, fem granel també, qui vol amb el seu envàs i sinó aquí a casa en tenim de plàstic o de vidre i gent ens deixa l'envàs. I hi ha dos envasos i fem el canvi.

Com les ampolles d'aigua de vichy. Has comentat que teniu oliveres i entenc que teniu oli vostre, fruita, però teniu altres productes complementaris? Per exemple: vermut?

Si també fem melmelades de les fruites i verdures que no es venen o es passen les guardem i fer melmelades. També fem vinagre d'alguna bota que no surt tan bé o del granel com que es van buidant a poc a poc que s'oxida i de manera natural no es fa vinagre, però és una mica i el passem a la bota de vinagre i després també fa uns anys vam començar un projecte de gallines, per ous i són poques, unes 40 i algo gallines i poqueta cosa i això.

Quin nombre d'ampolles anual en global de totes les gammes dels vins?

Si sí, varia molt per anys, suposo que estarem sobre 20-35 mil o potser un any 40 mil. I com que venem una part del vi a granel.

Entenc que el vostre celler no feu exportació?

No, com a tal no. Si algú ens ho demana podem fer un enviament al client final i avui en dia amb qualsevol empresa de logística pots portar el paquet i l'envien directe al client final que ens ho demana i paga l'enviament.

Com a celler teniu distribuïdor? A nivell nacional o a la zona?

No, nosaltres de fet per llei no podem. Nosaltres no som indústria.

Si, la reforma de la llei agrària...

Si, això nosaltres podem vendre a la menuda, als mercats, al client final al restaurant, però ho hem de fer nosaltres. No podem vendre a una empresa que ho torna a vendre

Val una mica el cercle tancat, ho porteu vosaltres a botigues de proximitat, a algun restaurant i al mercat.

Si, és el que ara es diu de venda de proximitat o de circuit curt.

Si, oi, com el km 0 el slow food. Si, es posa un nom maco i ja està. He vist per internet que teniu pàgina web i Instagram. Facebook també?

A Facebook he vist un vídeo que algú us va fer etiquetant el mas, no sé. Ostres instagram sí, però Facebook no ho tenia controlat. Podria ser, però com a tal no. Instagram i web sí.

Val, llavors, quantes persones fixes treballeu al celler? (entenent que per verema o recollida de fruita podeu contractar persones eventuais)

Així que treballeu sempre som 2, jo i el meu pare. I pel tema de tastos i les barrejes, si posa ma mare pel mig i tastem així sopant

Llavors la part de màrqueting la portes més tu?

No, no, Instagram ho porta ma mare. Jo faig fotografies i els escrits, però ella ho penja i està més pendent de seguir-ho, els cors, els comentaris i això, perquè amb el camp jo ja en tinc suficient. I també el que hem fet, que és el nostre màrqueting més important i que sembla una tonteria és el parlar de boca a boca i donar targetes al mercat i és el més important. I la gent si volen venir, o tasten i que tinguin la informació...

Dels clients que comentaves que vénen a comprar directament al celler, teniu un llistat o els envieu newsletters? Base de dades?

No, la veritat és que no. Si em preguntes per on venen, va molt a èpoques. A l'hivern poden venir majoritàriament de la zona o de Barcelona i a l'estiu o època més turística de tot el planeta. Molts europeus, algun australià o americà, algun asiàtic també, o poden passar per aquí.

Llavors, botiga online no teniu, però en el cas que us escriguin i us demanin ho podeu fer? Algú internacional que us ho demani i ho podeu enviar.

Si, justament estava parlant amb algú que va venir fa un parell de setmanes d'Holanda i que vol 24 ampolles, però preguntaré que val i ho preguntaré a NACEX que és l'empresa amb la qual fem els enviaments i que va perfecte, preguntaré el preu i ja està. Però a part d'això, res més. Tampoc hi ha un distribuïdor, que només podem fer directe, per la traçabilitat del producte.

Llavors, l'any passat amb la covid, vau pensar de fer alguna cosa nova? I entenc que les realitats són molt diferents, una cosa és un celler de la DO que ha perdut el 50% perquè no pot fer exportació i perquè fa 150.000 ampolles i una altra cosa sou els masos, que potser ha baixat la venda, però tens feina tot l'any i no depens ni del turista ni de l'estranger. Vau fer algun canvi?

No que va, tot al contrari. Nosaltres vam decidir fer el que fèiem cada any. I l'únic problema era pensar si volíem fer més o menys tomateres.

Ah, i si en quedava per fer més o menys conserva i sinó tots al mas a ratllar tomàquets.

Si, perquè la fruita l'has de collir, el vi també sí que va baixar, però va venir més gent a casa i com que no podien anar al restaurant venien a casa i agafaven més vi, vull dir que va ser més o menys.

Si, de fet en David de Viníric em deia, que més o menys va fer les paus. Entre el que es va recollir de menys, i més gent a comprar a casa, doncs va quedar quasi igual. Clar que ha baixat la producció, però com que el client més proper s'ha hagut de quedar, ha consumit més vi.

Si, hi va haver l'època forta, que estàvem confinats domiciliari i allà no veies ni deu a enlloc i no passava ningú. I a la que va venir el municipal i el comarcal, la veritat és que es va veure i es va reactivar i hem anat fent. També com et deia, en ser un mas de policultiu el 100% del nostre negoci és el vi.

Si, és una part important, però no és tota la venda

Sí, la importància del mas és el 50% i el 40% l'oli i les fruites. I tot i que es concentrin als mesos de primavera, estiu-tardor perquè no tenim fruita d'hivern i tenim verdura tot l'any i segons l'estació i anem fent.

Val, ara ja passem a la part de l'enoturisme. Vosaltres en feu, visites al celler? En feu d'enoturisme? Sí, oi?

Si, i tant. Nosaltres en fem o jo o el meu pare. I també depèn si és una visita o depèn de les feines de cada un. Però normalment en idioma en català i castellà les faci el meu pare i si són grups en francès o anglès ja ho faig jo. Que em puc defensar millor que el meu pare.

Quines activitats teniu proposades?

Si, hi ha la visita que fem tot l'any. És estàndard. Intentem visitar el mas, els cultius, com ho fem i després passem pel celler, seguint una mica el camí que recorre el raïm des de l'arribada, aixafada, envelliment, etc. i després tornem a fora que hi ha un porxo i fem les cates de 4 vins diferents (blanc, rosat, negre vell i vi dolç) un de cada i que la gent es faci una mica la idea i sobre aquesta cata hi ha diferents opcions. Si hi volen afegir alguna cosa d'acompanyament més amb el vi canvia el preu. Però la visita normal és amb el tast de 4 vins i sempre és la mateixa. També donem l'opció de fer la visita amb un cotxe que tenim per casa, així obert. Tipus pickup i està adaptat per portar a la gent. És un cotxe molt vell, dels anys 70...

Bueno, però ara tot lo retro-vintage es porta és perfecte.

Sí, sempre ho hem fet així. I després també estem oberts quan es fan coses puntuals, events, de la festa major. També estem oberts a participar i col·laborar. També com et deia ahir avui al matí he fet la visita amb els alumnes de 2n d'ESO del treball de síntesi de l'Institut que és una visita més esbocada i sense cata. Perquè vegin quines feines hi ha a un mas, la feina del vi. I després

també estem començant a organitzar a fer visites a dies concrets i que la gent es pugui organitzar en grups.

Val, suposo que ara fareu només grup bombolla?

Si, per organitzar i oferir dos dies a la setmana, dimarts i dissabte. Oferir un dia amb anglès i un altre amb català i castellà i poder organitzar millor.

Jo tinc pendent de venir-vos a veure... ara perquè vull acabar el treball, però he anat veient coses que feu i poder reservar i venir a veure-us.

També t'he de dir que és una casa oberta, no ens tanquem a veure el mas quan està obert, sinó que sempre pots venir i si passa algú i hi som, i vol tastar el vi, també ho ensenyem i estem oberts a ensenyar casa nostra.

El perfil de visitant us ha canviat una mica? Òbviament l'estranger no ha vingut tant o l'estiu va venir perquè tenia segona residència. I amb la covid ha canviat? El que dèiem ahir, gent de Palamós que ha descobert que a Calonge es fa vi... i gent de Calonge... no?

Si, hi ha una mica de tot. Nosaltres no ens va canviar gaire el perfil, sí que hi va haver menys visites que altres anys, però hi va haver de tot. Gent estranger, gent d'aquí i gent de més a prop. Tampoc ens va canviar gaire. Si que la gent que venia a comprar verdures i hort, arrel de la consciència que la gent ha agafat, recolzar més al petit producte.

Si, al productor local...

No només amb tema alimentació i també ha anat apareixent més gent nova, que potser els altres anys era la mateixa gent i ara ha vingut i ja ens coneixen, però l'últim any a mi m'ha semblat molta gent nova, que ens trobava per Instagram o boca-orella.

El preu mitjà de les activitats? O una franja de preu? I entenent que hi ha el tast de 4 vins i que després si volen menjar pujarà de preu...

El base és 10€ també n'hi ha de 5€ perquè només és el vi... però el de 10€ també fem una mica de pica-pica.

Els idiomes deies amb català, castellà, anglès i francès i òbviament s'ha de fer reserva prèvia. A la web no teniu motor de reserves a la web?

Si hi ha un formulari i després tu et poses en contacte, no? Sí, ens agrada tractar directament amb la gent. Si perquè això d'aquests dos dies si que serà que la gent es pugui apuntar i tot, però després parlarem amb tothom perquè hi hagi un mínim de gent, no fer una visita per una persona. I parlar directament amb la gent. No és allò de m'apunto i vaig a la casa...

Val si, que fas una atenció més personalitzada i que agrada a la gent. Feu servir alguna web Trip Advisor o Airbnb per comercialitzar el vostre producte?

No no

Val no només que sàpigues que és una altra eina interessant. Airbnb tenen un apartat d'experiència i conec a una noia que hi treballa a Barcelona i sempre estan buscant activitats de més proximitat...

El problema que hem vist, i n'hi ha hagut alguna que es va interessar però el problema...

Les comissions?

Si clar, i que al final fem números i amb la seva comissió i el que cobrem nosaltres, no queda res. I la veritat és que no surt a compte. Podria sortir a compte, però treballar pels demés tampoc agrada.

Feu activitats amb altres espais? Bicis, hotels?

Havíem tingut temps enrere i ara ja no perquè es va acabar la iniciativa amb una hípica que està aquí darrere i era una finca amb cavalls i era una activitat conjunta. Començaven a l'hípica, donaven una volta amb els cavalls i un carro per la nostra finca. Després els hi fèiem nosaltres la visita al celler i el tast i ja està. Era una experiència conjunta.

Teniu alguna proposta de noves activitats pel 2021? El tema dels horaris?

Si, això, els horaris.

Teniu fulletons?

Tenim una targeta de visita, com un tríptic i hi ha tota la informació de contacte i un flyer més escuet i ja està. Després per les visites donem un DIN A4 amb les informacions dels vins.

Val, perfecte Martí una última pregunta, però és més per informació, ja que tu estàs a Calonge i jo no... Masies que no fan venta... Mas Ribot

El de Mas Ribot és el que et deia que fa una mica de vi molt poc i fa molta verdura i va venir a la reunió de l'Ajuntament i estava animat a fer coses i a ensenyar coses. Però ell fa poc vi.

Cal Cavall?

Fan molta verdura i no els conec gaire...

Els que ja tenen tancat... Castell de Calonge, Cal Xec, Can Gavito, Mas Mon, Can Sitjas, Can Cargol i Mas Oliver de la Serra.

Si, alguns ja ni els conec... són dels avis... hi ha molts masos que feien el vi els avis i els fills ho feien per ajudar i pel que sigui alguns ho van seguir i ja et dic que ara ja ho han deixat i han deixat la vinya o la tenen llogada...

Val, una vegada acabi el treball, us l'enviaré a tots els cellers, perquè veieu una mica el que s'ha fet i més o menys tothom ha fet alguna cosa semblant... hi ha hagut unes bones propostes i després les propostes que jo he fet pel territori... com el tema dels cartells (lletres), el tema de fer activitats als cellers i activitats conjuntes, el tema dels restaurants, el tema del centre de visitants etc.

Això del tema del centre de visitants crec que al seu dia la fundació ho va demanar o es va fer alguna idea i es va proposar de fer a alguns llocs o al Castell i no sé si s'havia proposat ja...

A veure si sona la flauta... sí, doncs res, cap problema. Moltes gràcies, Martí, que són hores intempestives.

Gràcies a tu Mireia, per la teva recerca i interès.

Merci, i deixo de gravar.

**ENTREVISTA 8 - OFICINA DE TURISME DE CALONGE
MERITXELL SERRA I JO SANMARTÍ
DATA 2 DE JUNY - PRESENCIAL OFICINA DE TURISME.**

Ok, ús gravo amb nota de veu i així us tindrè arxivades!

Us explico breument, una mica la idea del treball de final de Màster, que era veure què havien fet els cellers amb el tema de la pandèmia. El què passa és que va ser un carrer sense sortida, perquè al final tothom més o menys s'ha adaptat, l'any 2020 la verema va ser una misèria i no van produir tant de vi... tothom és que no tingui gaire vi, ja que molt s'ha acabat venent als masos molt més directe al mercat o al client final i després sí que algun celler com Clos d'Agon que feien molta exportació s'han vist més limitats, però per contra han fet accions amb els clients d'aquí i ho han anat trampejant.

Llavors, en veure que arribàvem a un carrer sense sortida amb la Sílvia Aulet vam pensar fórmules i maneres perquè Calonge i Sant Antoni es converteixi en un destí enoturístic. Agafem un llibre que sobretot parla de la Bourgogne de França i què té la Borgonya o la Rioja que Calonge no tingui. Busquem quins són els paràmetres que en teoria hauria d'haver-hi, i quins es poden aplicar.

Perquè per exemple, el primer que et diuen és un Museu del Vi, però el cost d'un museu és molt car, la infraestructura que es necessita, museïtzar un espai és costós, llavors això seria fantàstic si el pressupost fos il·limitat, però anem a fer coses que siguin viables a dins l'entorn de Calonge, propostes... També és veritat que ho he anat parlant amb varis cellers i de fet, la Carla Coloniese que també havia fet el treball i us havia visitat aquí a Calonge i clar és sorprenent, ja que el treball d'ella que es va fer el 2019 i jo l'estic fent al 2021, hi ha menys masies. Els mateixos cellers en DO i ara masies, abans n'hi havia 5 i ara només en queden 4.

I cada vegada és menys, menys i de fet, el paper que doneu vosaltres als visitants amb informació que hi ha Cal Moreu i ells ja no en fan. Vaig parlar amb el pare i em va dir que no, i amb el fill, en Juli, nosaltres, de fet jo tinc una feina i això ho tenim de més a més i vinc aquí quan puc, i si ve algú de confiança li podem ensenyar, però com a Enoturisme res de res. Llavors, és com, ostres, és una llàstima cada vegada es va perdent més, i queden només Mas Molla, Pereclara, Ponsjoan i la Cèlia i en Joan, i si, en fem però és residual. Hi ha una part que va més enfocada a les oficines de turisme i propostes d'activitats.

Jo he agafat totes les activitats que es fan a Priorat, als petits poblets i realment tenen un calendari molt ampli, i aquí a Calonge potser per estacionalitat, etc. potser és més petit. Potser es poden agafar idees i es poden traslladar, o buscar fórmules que siguin fàcils.

Si, de fet tu m'estàs parlant de Priorat i el seu recurs turístic és el tema del vi. El nostre recurs turístic aquí a Calonge i Sant Antoni, som un destí madur i tenim sol i platja. Llavors tenim clar que aquí la majoria d'empreses viuen el món del turisme. Només tenim 5 masos, però tenim uts, càmpings, hotels, etc. Per tant hauríem de diferenciar que el Priorat i nosaltres no ens podem comparar, nosaltres tenim un recurs que no és el mateix.

Si, que és exclusiu.

Si, això i el que està clar és que les activitats que es fan a Calonge entre el Verema en família, la festa del vi, les visites guiades durant l'estiu amb l'Estiu Actiu. Pel poc retorn que en tenim de les empreses privades és suficient. No hi ha intenció per part de l'àrea de turisme, almenys, crear més activitats ni mirar les que fan al Priorat i traslladar-les aquí. Però per què? Perquè estem treballant amb un programa que es diu Estiu Actiu que fa 25 anys que es fa i va destinat un pressupost d'activitats, o el campament reial pels dies de Nadal que aporta molta gent i amb els vins se'ns fa molt difícil. I ja fem la Festa del Vi i el Verema en família que considerem que els hi donen el nom, els posicionen, al mercat, però són gent que costa de col·laborar, cada vegada són menys, i nosaltres vinyes no en tenim i no és un potencial del qual visquin moltes famílies del poble. Val, per lo tant és complicat...

Si, si... ho veig

Si, i em sembla superinteressant la introducció que has fet, com estàs encarant el treball, però aquí no tindràs el resultat, perquè aquí no tenim la idea de fer les activitats i dinamitzar aquests pressupostos per fer aquestes activitats...

Si i perquè tenen sentit... Si, per exemple les activitats, doncs potser no les faré tan extenses o potser pensarem en petites coses. De fet, en el llibre et diuen 5 infraestructures que han de tenir els destins: cellers amb espais dedicats al tast, que ja ho fan i obren casa seva, el museu del vi...

Sí, de fet a nivell polític s'hi està treballant. Que sigui la seu de la Càtedra, que hi hagi un espai que sigui un centre d'interpretació del vi.

Val, si és on anava...

I tot i això depenem de subvencions, obertura, personal. Ja no només és la inversió inicial sinó després les persones que hi ha allà. L'oficina de turisme està oberta tantes hores perquè hi ha el personal.

Si, hi ha un equip i dóna suport

Per tant sí que s'hi està treballant amb això, però quan serà realitat, no ho sabem. I a més es vol aprofitar que sigui la seu de la Càtedra.

Si, de fet, el tema del museu del vi sí que hi ha una associació espanyola de museus, però després n'hi ha d'altres que van al seu aire. Per exemple, aquí he trobat el Museu de Montbrí del Camp, de l'Espluga... i un dels altres espais és el centre de visitants o el centre d'interpretació. A Sant Sadurní hi ha el CIC i no parlem de Gramona o Recaredo, parlem de cava. Llavors penso que potser aquí a l'oficina, que també és un espai compartit amb l'Ajuntament...

Si és el que hem fet, hem posat una paret amb enoturisme i el tema del vi, i distingim del vi de la DO del vi de mas, i la mateixa gent t'ho demana i els de vi de pagès no volen sentir ni parlar de la DO i ho barregen tot. I tenim un espai per si vols fer enoturisme al municipi i tu decideixes si vols visitar un de la de DO o un de pagès. És com m'ho invento, tenim la guia d'allotjament i de restaurants. Els tenim tots i tu decideixes si vols anar a dinar al passeig o vols anar a dinar al Castell de Calonge i després tries. Llavors nosaltres aquí hem posat un lloc neutre. No on pots anar a fer visites, o que entraries amb el tast, sinó enoturisme.

Totalment, i el centre de visitants que igual pot ser el punt de benvinguda igual, annexar un espai, amb un centre d'interpretació del vi i que es puguin veure les dues realitats, perquè les dues o les 44 maneres. Tant li fa i que puguis parlar de varietats internacionals o d'aquest altre que als anys 80 van haver d'arrencar la reforma de la llei i que també pugui haver-hi les varietats autòctones del territori que són el jaqué o la malvasia... Llavors penso que hi ha coses que poden ser més o menys aplicables. Llavors el tema de la ruta del vi...

Sí, en som membres.

Si, però la ruta del vi, que en sou membres jo li veig un problema, al ser del patronat és només dels vins de DO i és una llàstima perquè altres petits masos en queden fora. I no perquè la DO els hagi d'acceptar ni molt menys sinó perquè la realitat de Calonge és diferent perquè hi tens els 2 tipus. Llavors...

Si però també és absurd que aquests masos que estan amb la filosofia, que no tenen registre sanitari ni res i que els altres que estan posicionant Calonge amb un segell i tal puguin entrar perquè hi ha una sèrie... bueno participem de la ruta del vi, i tant que sí, paguem quotes, fem el Vívid i totes les activitats i ens posicionem al mapa, però que s'hi pugui adherir qui vulgui. Perquè és el que deies, tenim dues maneres de veure el vi, però n'hi podria haver més. És una llàstima i no ho és, més ho seria que no hi fóssim, amb el que tenim no tenim el mateix i no hi som.

Si i és important ser-hi i inclús la DO Empordà abans formava part de ACEVIN i després ja no i suposo que també temes polítics i penso que la ruta del vi ja està creada, però teniu la ruta de la Conca del Tinar. Ja existeix, és una ruta de senderisme, és un GR, i teniu un

fulletó, la Carla Coloniese va pensar i si fem una ruta amb els codis QR que tu et puguis trobar informació del vi, en plan, mira aquí dalt hi ha les vinyes de Clos d'Agon que són emparrades les d'aquí són presseguers i abercocs, llavors com no professionalitzar sinó buscar estratègies que tinguin un cost relatiu, perquè al final crear un codi QR i uns textos hi ha molta informació que teniu vosaltres i no fer un museu del vi, que potser aquí no té sentit.

Totalment d'acord.

Llavors, el tema dels esdeveniments, doncs penso que està molt bé que els cellers que formen part de la DO doncs tinguin activitats com el Vívid, i llavors mentre dura el Vívid no es podria programar activitats alternatives mentre es faci el Vívid i que des de Calonge es pogués fer una proposta conjunta. La Montse Molla em deia que amb el confinament van fer una ruta molt xula amb Viniric Clos d'Agon i Mas Molla, i que mires així...

Sí, i això va estar molt bé, però va ser una iniciativa dels mateixos privats. Els 3 privats es van posar d'acord i l'únic que ens van demanar va ser, ho podeu compartir a les xarxes socials? I nosaltres ho vam fer. És que està clar, per nosaltres el vi és una petita parcel·la i podríem fer coses? Està clar que podríem fer, però quan és Vívid estem preparant el de l'estiu i l'altre...

Si, clar i per mi és molt fàcil venir de fora i dir, ah mira això, seria molt guai fer això.

Sí, i nosaltres massa que fem, i amb el retorn que en reps doncs bé, sempre estem i anem fent, però clar, falta recursos. Mira avui estem aquí 2, la Pili i jo. Jo porto tot el matí de reunions i ella està atenent. Hi ha hagut un problema amb la SARFA i ha hagut de contestar una persona que ni està aquí. Llavors els projectes, es dirà. I està clar que la teva tasca és fer propostes per dinamitzar el vi de Calonge

I que tinguin sentit al vostre territori i que siguin coherents i que es puguin aplicar d'aquí, un, d'aquí 5 o d'aquí a 25 anys. És a dir...

Sí, i el codi QR és fàcil i interessant. I les activitats pel Vívid, doncs també, però estem programant les de l'estiu actiu i també fem visites guiades amb Mas Eugeni, Mas Ponjoan, Mas Molla i després aquest any potser també en David de Viniric. I fem una activitat, els donem l'oportunitat de sortir al llibret i fer una activitat i els paguem uns diners que són pels cellers. La difusió, fora de temporada, per tot arreu. Penso que lo del patronat o lo del Vívid pot ser una bona opció, però el patronat està patrocinant el Vívid i els cellers, no sé si fa falta que dupliquem l'esforç. No sé m'ho invento, perquè sí que el cap de setmana hi ha Viniric i el cap de setmana que ve quan hi ha Mas Molla i a Cantallops fan una altra cosa. I el Patronat fa activitats a tot arreu, ostres, el municipi ja participa dels espais adherits, ja sigui si algú vol fer una activitat privada...

I si, jo sense voler la sensació que dóna és que tot va per separat. Per una banda els Remences, per una altra banda els de DO, i al final és una olla de grill.

Sí, i tens els de vi de pagès, els de la DO i els de tierra de nadie. Sí, perquè en Pereclara no és ni de pagès ni de DO.

Sí, i em deia, formo part dels Remences i aquí a casa fèiem coses i vam acabar tots estabornits. I em deia, si, digua-li a la Meritxell que faci una reunió, que jo seré el primer d'anar-hi, però després aquí al minut 0 tothom està girat del revés. I jo penso, com a Mireia, que hi ha d'haver un canvi generacional.

Totalment d'acord. I tant, això es veu amb en Martí Ponsjoan, i no amb en Manel.

Val, veus Jo, em falta en Martí per entrevistar.

Tens el seu telèfon, Mireia?

No, tu sí? Me'l pots compartir per Whatsapp?

Val te'l busco i t'ho envio.

Val perfecte.

Merci, llavors, jo sí que és veritat com a propostes hi ha el tema de la Ruta, el Calendari d'activitats que se'n fan moltes, llavors un altre tema que he trobat és l'Associació de Restaurants del Plat Blau, que fan els menús de la gamba, l'escamarlà i no tenen el vi de Calonge.

Perquè Sumarroca paga? No és Peralada. Si, el sentit comú ja el tenim, i el que està clar no podem obligar a una associació que viuen de subvencions a tenir uns vins. Que demanen subvenció espònsors, perquè el preu del vi m'ho invento de Peralada és 1.50€ i el de Calonge són 3.50€. Primer que el producte és més car i que segona hi ha una aportació econòmica de l'esponsorització i és impossible. És una lluita perduda. Els del vi no baixaran el preu a 1.50€ m'ho invento i no farem aportació. I això és de 3.50€ perquè n'hi ha de 5 i 6€.

Val..

Llavors ni el restaurant, que Perelada els hi fa aquest preu, però si volguéssim trobaríem de més econòmic. I el de Calonge és més car. I això és una lluita que tenen entre ells, amb els del vi, i des de l'Ajuntament hi ha un projecte, amb la Gastronòmica...

Si, el vam parlar amb la Jo

Si, clar i jo em vaig quedar molt sorpresa perquè fan el menú de la gamba, de l'escamarlà i només hi ha 4 restaurants de Calonge, i ostres, i perquè no s'hi apunta la gent? Per què és un rollo, per què s'ha de pagar? I és una llàstima perquè al vostre apartat de restaurants de la web de l'Ajuntament només hi ha 3 restaurants que tinguin vi de Calonge. Llavors amb la quantitat de restaurants que hi ha al territori, es podria fer alguna cosa?

Oh, no se sent res. Ai ara... Amb lo bonic que podria ser, amb una transversalitat de restaurants i que tothom pugui tenir. I igual la pregunta és potser absurda... però per què?

Mira, aquesta pregunta no ens la pots fer a nosaltres, perquè ni som cellers, ni som restaurants ni res... Però jo te la puc respondre com a Meritxell Serra, persona del poble i és que els del vi no hi van a vendre i que els del restaurant no hi aposten. I tant senzill com això perquè tenen molts venedors que els hi fan 4 caixes més 1, els hi abaixen el preu, i els de Calonge som impensables perquè viuen de les fires i tampoc han vist una opció de negoci fer venda al poble. I t'ho dic com a local, i no com a tècnica.

Però penso des del departament de turisme no es podria buscar una fórmula perquè la gent s'hi pogués adherir? I perquè els matalassos dels hotels fossin de viscoelàstic i l'oficina de turisme podria fer això i parlar amb tothom o una campanya perquè els càmpings tinguin l'etiqueta green, però com que el benefici és pels privats això no és benefici per l'Ajuntament. Nosaltres podem fer per posiciar el vi, Calonge però no les empreses privades. No podem perquè som Ajuntament. I t'he posat l'exemple... però farem aquest projecte amb la Gastronòmica per intentar apropar, que facin productes turístics. Que més guai que hi ha que vinguin a Calonge, dormin aquí, facin l'activitat amb les bicis, vagin a visitar un celler, menja al restaurant i sopa a no sé on... que més maco que hi hauria que això... i això ens portaria, ens desestacionalitzaria...

Val i no pot ser promogut per l'Oficina sinó per empresa privada...Sí, intentar apropar, a veure si poden crear producte. Fer un workshop si poden entendre's i tot i així no és la nostra feina. Nosaltres no ens dediquem a això. Treballar perquè vingui gent i no anirem a dir a tu si a tu no. No podem com a oficina de turisme.

Ha de ser transversal

Si això és un dels objectius és això, i nosaltres podem fer una reunió amb tots, la col·laboració entre els agents, però és complicat, com et deia. Volem fer una reunió i que tots col·laborin amb el menú de la gamba, amb un preu especial i fer propostes, però si els cellers no volen i els restauradors tampoc és com..

Si, no puc venir a casa teva a dir-te que has de fer...

I mira que la Jo és molt com tu, d'ostres podríem fer una proposta, podríem fer i no sé què... no podem, nosaltres som oficina de turisme i no podem... podem proposar activitats, no perquè no... perquè quan treus un producte ha de beneficiar a tots i no només a uns i altres no, perquè si fem algo pels cellers vindran els hotels i ens diran home i nosaltres perquè i ha de ser globalitzat. Posicionem els valors que tenim, els atractius, la singularitat que tenim, lo actius que som i en cap cas podem inserir a dins de l'empresa privada ara això no deixa de ser curiós. Si t'hi has fixat no tenim cap AAVV al municipi, no deixa de ser curiós i de calaix, que ja es veu... que no hi hagi cap intermediari a qui... s'han fet molts treballs i els de Mas Molla diuen, val, perfecte, però no hi ha ningú que ho faci. M'ho invento, a les 9 a Mas Molla i val 2€, i tu em cobraràs 1.5€ i l'altre mig es per l'empresa, no hi ha ningú. Tot són propostes, però quan entren a la realitat, ningú ho acaba de fer. Tu creus que, els Remences amb el producte tan important i el valor tan singular i especial que tenen, amb el que diferencien dels altres, no poden crear un producte no perquè nosaltres som pagesos, la nostra feina és estar al camp, només ens faltaria això...

Que també ho entenc que no és el seu fer... però es podria buscar una fórmula...

Si, però l'haurien de buscar els privats.

Si, no pot venir des de l'Oficina... jo pesava amb el Centre interpretació o Centre de visitants, inclús amb una botiga especialitzada de Vins de Calonge i que la gent compri el que vulgui...

Totalment d'acord...

50€ el de Clos d'Agon i 3.5€ el de Mas Molla, está perfecte, però una botiga i que hi siguin tots... i inclús a la botiga, amb un tecnic o algú de pràctiques o inclús algun sommelier de l'escola d'hostaleria de Girona que volen o estudien i no volen estar en un restaurant. Inclús aquesta persona, que pugui fer un tast i no només de lo meu, no, de tothom.

Però ja fem un espectacle així al Collet a l'estiu.

Però crec que el problema és que el feu només un dia... i si es pogués fer cada setmana?

És impossible... el que val una activitat. No és una activitat tan barata...

I si ho cobres més car?

No és la filosofia de l'Ajuntament. Ni tampoc és el que hem de fer. Si ja en fem una, i hi ha aquesta opció, ja és una opció que donem. No som festivals de música i ni ens hi dediquem. A part, tenim públic per emplenar un dia, o 2, però no per emplenar-ne 7.

I si hi hagués més boca-orella? Gent de Platja d'Aro?

No, no. La gent quan està de vacances, busquen algo un dia... però no tant...

Clar, un altre tema... activitats relacionades amb el món del vi. O inclús activitats vinculades a altres empreses del municipi... i després 3 coses que són una mica xorres, però que potser són mínima inversió i màxim rendiment... El tema dels "lletreros"... que tots siguin igual

Ai això... si... per fi! Seria el millor!

Bien, n'he encertat una!!

Jajajaja totes totes... les encertes totes i que està fet amb mogollón de cap, però és ben bé que no coneixes la realitat...

Si, és que no estic al territori, i ho vas veient ara... rifi rafa... ara aquest parla i aquest no, ara l'avi em va matar el gos i ningú es parla... uf.

Aquí estem... a aquest nivell. Pensa que fèiem una festa del vi... que era una setmana plena de coses i que ens gastàvem una de pressupost que no ho vulguis ni saber i fèiem una setmana. I què passa... si vam fer posa pel cas durant 4 anys, el 4t ja vam dir, a veure cap on va això o sigui, amb 4 anys van ser incapaços de canviar les estovalles de les taules, és que clar, nosaltres ja fem prou, eh, venim tot el dia. Ostres, és que vens a vendre el teu producte no? És que nosaltres si

fèiem tastos els hi pagàvem el vi. Vull dir, que com a Ajuntament es pagava. No sé m'ho invento, tu deixa-me'n 3 i te'n pago a part 5. Muntàvem l'activitat i ells ni canviaven el mantel i ja no és que diguin és que ho maridaven amb foie, no, la gent que anava a veure el tast i eren incapaços de portar res. I clar ens deien que és que aquest any no heu fet gaire difusió i no ha vingut gent. I no t'has plantejat que potser no estàs oferint el que la gent vol? La gent ve un any, ve dos, però no ens equivoquem, que la gent ve pel vi, que no ens oblidem, és la Festa del Vi Nou de Calonge. El màxim atractiu és el vi. Venen un any, venen dos i no et plantejes potser no cal que hi vagi. Ja he comprat el vi i ja està. Pensa que hi havia activitats amb poni, l'hípica, tastos al Collet, sopars dels sentits amb els ulls tapats amb la condició que el vi fos de Calonge, amb llocs superexclusius, veure les estrelles des de la terrassa de Clos d'Agon, amb copa de vi. Hem fet unes activitats aquí, espaterrants, hi hem posat toda la carne al asador, en plan va, i això ens diferencia, és singular, és diferent, va, ataquem-lo... i

Doncs no

No, perquè el retorn que en tens no és el que esperes.

Jo també et diré que ara hi ha un moviment que va començar a França amb tot el tema del vi natural i amb el tema del retorn als orígens, el KMO, el producte de proximitat, etc i inclús parlant amb la Montse em va comentar que li havia arribat gent de Barcelona que va a aquest tipus de bar de vins naturals. Els hi poden explicar que aquí a Calonge hi ha aquest tipus de vi i que li està arribant un públic que abans no havia vingut mai, gent jove, entre els 20 i 45 anys, amb pressupost, interès i tal i doncs, captem-los i que són els puguin quedar-se. Que al final no t'interessa el visitant i vols el turista que pernocti, llavors inclús de promoure-ho...

I lo dels lletreros depèn de la policia

La policia? Hauré d'entrevistar a la policia de Calonge.

T'ho juro, la policia és la que autoritza els cartells perquè el que senyalitza és la via pública i depèn d'ells. Al cementiri anant a Clos d'Agon n'hi ha 2, amb el de Viníric i són diferents i de 2 colors... Que jo passo per allà i penso mare meva...

I inclús que es va crear des de l'Ajuntament, Calonge un mar de vinyes. Ostres, potenciem-ho. No, anem a buscar resultats. Tenia també, l'acció a restaurants que ara ho esteu fent amb la Gastronòmica. I la web, que és molt guapa, interactiva.

L'any que ve va nova. El vídeo que carrega estava molt bé fa 5 anys però ara no. I l'any que ve ens la carreguem i va nova. És un tema de pressupost i de licitació i ara ha quedat obsoleta. Al principi vam dir o sigui la gent ara no va a una web a buscar un itinerari i se'l descarrega... sí que anàvem veient que tenia tràfic, però hem de pensar amb l'holandès, pensant on vaig de vacances i que tingui ganes de venir.

Sí, i la web és molt bonica, i està ben feta, amb tot interactiu

Sí, es va currar molt però està obsoleta.

Jo me la mirava i pensava, per exemple... estic desenvolupant les idees. L'única pàgina web que he trobat les diferències entre l'elaboració dels vins de DO i de pagès és al web del consell comarcal del Baix Empordà. Merda, això no pot ser, ha de ser a la web de Calonge.

Ho tenim a la web. O no? Ostres ho miraré.

També em va sorprendre, no hi ha cap link a la Càtedra, ostres... que fem un munt d'activitats, per una sola cosa, l'Ajuntament paga molts diners per fer activitats i quina va ser la merda, l'any passat jo vaig entrar a l'Abril de 2020, en el caos, pandèmia, tinc un mac, em bloquejava l'ordinador, bueno un show fins que vam poder actualitzar la pàgina web. Llavors hem fet ponències acollonants, en online amb l'Anna Sabrià i el Quim del Casamar, lo de l'acte dels projectes d'arquitectura va sortir a TV3, La Vanguardia, van fer entrevista al professorat i la propera setmana li fan a la Dolors sobre la Càtedra a TV Girona, vam fer amb el Disfrutar de 2* Michelin, que són 3 cuiners que treballaven al Bulli, que són amics

perquè vaig treballar al Bulli i al Celler i tots els meus amics del sector són gent potent. Vam fer una ponència amb en Ferran Centelles sobre el Sapiens del vi de la Bullipedia, hi havia connectat en Massanés de la Fundació Alícia, i Calonge no en fa cap retuit. Qui se n'encarrega? En Jaume Figueras? Ostres Jaume, penso... clar... hi hauria d'haver un link i que el poble sàpiga que fa la Càtedra.

Al poble li sona a xino... nosaltres perquè estem aquí i ho sabem i treballem a l'Ajuntament. I la Càtedra no té acceptació entre la gent. La gent no sap de què va, no en tenen ni idea.

Clar, és que hi ha projectes d'investigació, el projectes de la Rioja, en principi al mes de novembre estem muntant amb en Josep Roca, amb en Carlos Orta, muntar un pase d'un documental que s'ha fet, per fer coses. Ens han trucat del Fòrum Gastronòmic perquè la Càtedra i Calonge hi siguin. Ostres és un altre moment per dinamitzar. I en petites coses que sacsegin. I si al Fòrum Gastronòmic fem un tast transversal amb tots els cellers de Calonge? Poden acabar a hòsties?

Sí, i tant. Poden acabar a hòsties abans de començar. I tant, mare meva... No has estat a cap reunió, no saps, eh...

Si, m'ho ha comentat en Leandre de Can Pereclara, al tanto, que al cap de 5 minuts n'hi ha 4 que s'aixequen i 5 que foten crits...

Si si, i tant i a més a més és que no voldran venir. Mas Molla no vindrà a un tast... i hi ha la Montse i és el canvi generacional, però ella no et vindrà a cap tast que hi hagi la DO. Es porten a matar... i tenen un pleit...

I llavors, per què fas un tast amb Clos d'Agon i Viniric a la pandèmia?

Perquè s'hi avé... perquè en David no és d'aquí.

Si ells van fer al Vívid... Doncs fem-ho diferent, dos tastos diferents, uns de pagès i uns de DO. I que pugui venir en Leandre que joestic a mig de dos aigües... i vam estar el dilluns amb la Dolors, i li deia, idees fresques... i li comentava lo dels tastos i em deia el mateix que vosaltres. I ostres, al final si fas venir en Josep Roca i en Carlos Orta, li dones un empaque i ho visibilitzes una realitat que hi ha aquí a Calonge, no?

I tant Mireia, totalment d'acord, si és el que fem amb la Jo. Però com que nosaltres estem aquí i sabem el què hi ha i estem tan intoxicats per això crec que no.

(...)

De fet, vam començar el projecte amb la Laura Toso i en David de Viniric perquè ens van comentar que pel confinament havien començat a fer visites i els hi havia funcionat i va anar molt bé. Si nosaltres fem una proposta i tirem el carro ha de ser per tothom. No pot ser només amb tu o només amb tu, han de ser tots. Per lo tant, vam fer una reunió, convocant a tothom i a partir d'aquí fem una reunió i que s'apunti qui vulgui.

Val, llavors, el dia que vas convocar a tothom, pot ser que fossiu Viniric... Pereclara no va venir. Jo he trobat que aquest són els únics que fan enoturisme i fan venda o elaboració i embotellat. (S'enumeren tots els cellers, i els que estan tancats).

Jo et puc dir alguns, que els altres ni els conec.

Sí, inclús la Montse li va preguntar al seu pare... I es perd la tradició de forma molt ràpida i potser és com una n'hi ha molt pocs que vulguis continuar i penso que hi ha una part com de responsabilitat per part de l'Ajuntament de poder preservar aquests espais. D'acord posar-ho en comú i no sé. De fet, m'explicaven, quan feien la fira del vi de Calonge, és que els de DO aneu per una altra banda que no fos cas que la gent es pensés que... però no sou el mateix?

Si, i els Remences, organitzen després de la fira del vi, el cap de setmana del vi de pagès, i fan un cap de setmana de verema perquè no volen estar a la fira del vi. I ells, els hi has de pagar tot i als Remences com que són més únics, i més actius i venen a deixar fulletons..

I l'Ajuntament hi podria posar pressupost?

I tant, i ells no volen fer activitats conjuntes? No, eh... no saps pas. És que és impossible...

Per exemple i teniu centre cívic?

No, hi ha espai jove, centre de cultura?

És que penso per fer tastos de vins.

Hi ha casals de la gent gran? I Font Tova? O el Teatre Mundet?

El problema és el lloc, tenim un teatre, una mica com el cercle calongí... manualitats, tallers...

Tampoc hi ha un espai de venda públic? Bueno aniré pensant més idees.

Ha estat superbé. Molt bé, però el problema és que...a veure, jo te les hagués comprat totes, però clar, el sentit comú i les directrius són altres. Està clar que som un municipi turístic però no...

Bueno la meva proposta és posicionar-lo com a destí enoturístic i que la gent digui, ostres és que a Calonge, penso que hi ha un patrimoni, que no existeix a gaires llocs... i jo sóc néta de pagesos i ostres penso amb les tradicions i a casa fèiem vi, però va faltar l'àvia i ja vam vendre el tros. O el meu fill, que no veurà la matança del porc, no?

Bueno i tu i jo Mireia hem viscut això perquè tenim família de pagès, però la Jo, que en té 25, ni tan sols ho ha vist... I els meus fills en tenen 14 i 12 i tampoc... no fa falta... Però a partir d'aquí no hi ha res...

I l'altre es podrien buscar fórmules per part de l'Ajuntament, o hi hauria interès per comprar una casa, adequar, amb un centre de visitants...

Això és amb l'alcalde, ho hauries de parlar amb ells. Amb els polítics. I cada 4 anys, canvien. I el que la moda ens portarà no té res a veure, no sé jo si l'Ajuntament voldrà...

I penso una mica amb el retorn als orígens, la moda del menjar saludable i al producte de proximitat i el vi de Calonge aquí hi té molt de pes, no, perquè és preservar l'agricultura, etc.

Sí, i tant i estàs alineada. I mira, una proposta de la Jo que si tot va bé, és fer unes jornades d'slow tourism a l'octubre. Perquè si alguna cosa ens ha ensenyat la pandèmia és a viatjar de forma diferent. I li he comprat la idea.

I Jo, jo també la compro la idea! I la Càtedra, si us hem d'ajudar, i ens interessa té sentit que si has de muntar unes jornades i hem de tirar del carro fent venir a professors o hàgem de fer venir restauradors amb els que treballem... avisa'ns!

Consum responsable, turisme sostenible, per tots, restauració, destinació, perquè abans hem fet diagnosi de mercat i és una de les noves tendències, sobretot a l'estranger, és promouen aplicacions, consum més responsable, Amsterdam i llavors aquí no tenim ningú que s'hagi posicionat d'aquesta manera.

Jo, amb el Celler de Can Roca hi treballem tot sovint, a la Masia hem fet classes d'innovació i ens van presentar els 17 projectes d'I+D, i un d'ells que es va presentar ara a Madrid Fusión es diu ROPA RECICLA, i fan servir plàstics per fer-ne teixits, etc. i ja sé que els restaurants de Calonge no tenen I+D, però si s'ha de fer una ponència, una xerrada o qualsevol cosa, la Càtedra estarà encantada d'ajudar.

Si i tant, és que si podem treballar de forma conjunta.

Doncs si, i tant i les coses és el que toca... i ara toca posar-nos de costat. Ja pots comptar amb nosaltres... podem fer coses conjuntes i que tinguin sentit al territori. I es tracta de fer equip i d'estar al costat de l'altre. Moltes gràcies i paro la gravació.