



Estació Enològica de Reus, edifici modernista realitzat per l'arquitecte Pere Caselles.

## L'Enològica de Reus, l'epicentre de l'enoturisme del sud

L'Estació Enològica va ser un centre pioner de formació i recerca, i avui és un espai amb una gran força simbòlica. Aixecat en el temps del Modernisme, l'edifici parla per si mateix. Els elements vitivinícoles són arreu. Els raïms vesteixen parets i mobles, des de les rajoles de ceràmica als revoltos d'entre les bigues. Els pàmpols hi són presents en múltiples formes, colors, materials i textures. L'Estació Enològica va ser el primer centre formatiu de tot l'Estat espanyol. De fet, l'any 1924 era l'únic que donava el títol d'enòleg.

Tot plegat evidencia que la tradició vitivinícola de Reus ve de lluny. Va ser el 1685 quan s'hi va establir la primera fàbrica d'aiguardent del país. Des del port de Salou, s'exportava principalment a Anglaterra i Holanda; eren temps en què Reus feia negocis directament amb París i Londres.

El visitant podrà trobar aquesta informació, i molta més, en aquest equipament. Un primer audiovisual parla dels paisatges de la vinya. Reus és l'epicentre i està envoltat d'algunes

de les denominacions d'origen més emblemàtiques del país: Tarragona, Priorat, Montsant, Terra Alta i Conca de Barberà. Per aquesta raó, és un bon punt de partida per visitar aquests paradisos del vi i per endinsar-se en el paisatge que l'envolta. En un altre recurs audiovisual, el visitant protagonitza un tast molt particular de mans del director de l'Estació, Claudi Oliveres, que explica com va ser concebut l'edifici i informa dels productes que s'hi investigaven, entre els quals hi havia els mítics vermuts.

Si a començament del segle XX l'Enològica va ser un centre pioner en recerca, ara ho vol ser de l'enoturisme. L'agència municipal Reus Promoció, amb la col·laboració de la Diputació de Tarragona, ha obert aquest espai per donar a conèixer la tradició vitivinícola i els productes d'arrel reusenca.



L'equipament permet una aproximació al Modernisme i ofereix dos audiovisuals i visites guiades amb maridatge de vins de la DO Catalunya, DO Tarragona, Conca de Barberà, Montsant, Terra Alta o DOQ Priorat. També hi són presents les avellanes de Reus i l'oli d'oliva verge extra DOP Siurana.

A l'Enològica, amb seu al passeig de Prim, s'hi poden tastar permanentment les vuit marques de vermut de Reus, un segell amb distintiu propi que reconeix la seva elaboració característica. Al mateix espai s'orienta el visitant sobre l'oferta enogastronòmica i turística de la ciutat i del seu entorn més immediat, cosa que posiciona Reus com a porta d'entrada als paisatges de vi del sud, perquè així va ser anys enrere, quan era el centre d'un extens rerepaís ple de vinya. El visitant ha de descobrir per si mateix aquest espai modernista, el quilòmetre zero dels productes agroalimentaris del sud, especialment del vi i el vermut. ■

