

### Projectes de l'alumnat del CFGS de l'Institut d'FP d'Enoturisme es converteixen en una realitat empresarial

Arriba final de curs i l'alumnat de 2n curs del **Cicle Formatiu de Grau Superior de Guia, informació i assistència turística, especialitzat en Enoturisme**, presenta els treballs finals de grau, que tenen l'objectiu que l'alumne/a posi en pràctica tots els coneixements adquirits al llarg dels dos cursos per tal de crear la seva pròpia marca. Aquest any han sorgit propostes molt interessants i diversos en l'àmbit enoturístic.

Amb l'ajuda dels docents i els coneixements que han adquirit durant aquests dos anys, han pogut desenvolupar projectes que es podran posar en pràctica. De fet, alguns ja estan en marxa.

És el cas del projecte de l'alumne **Arnau Gea Cruells "Enoturisme al Celler Díaz–Taller de vermouths"**. El treball se centra en l'organització enoturística i les visites a un celler urbà de Sitges, en concret al **Celler Díaz**. El projecte vol dotar d'un sistema de visites i tornar a reactivar la part de la "vermuteria" d'aquest celler per augmentar el coneixement i la comercialització dels seus productes. Per això, el treball proposa una nova experiència entorn el celler com és un **"taller de vermouths"**. En tractar-se d'un celler urbà i no disposar d'un entorn de vinya, s'ha repensat el sistema perquè els clients puguin tastar vermouths en l'única fàbrica que hi ha a Sitges, fugint de la típica visita al celler on només es veuen tancs d'acer inoxidable, i creant una experiència única al territori.

Un altre projecte és el de **Violeta Forn Codina "Enoturisme amb identitat–Entrebosc"** que, a través de l'enoturisme, busca donar a conèixer la marca del **celler Entrebosc (Pla de Bages)** a través d'activitats que testimonien el patrimoni històric i paisatgístic del Mas, que transporta als orígens i dona caràcter al producte vitivinícola que s'hi elabora. El projecte enoturístic d'**Entrebosc** busca retre homenatge al que va ser el territori en la seva època d'or, farà més de 160 anys, transmetent amb orgull i reconeixement aquest llegat a través d'experiències que connecten directament amb el passat, mostrant els vestigis més singulars com cups històrics, cabanes de pedra seca, molí fariner i l'antiga casa pairal.

## NOTA DE PREMSA

**Carles Rafecas Romero** és un altre dels alumnes del CFGS de Guia, informació i assistència turística, especialitzat en Enoturisme, que ha portat a la pràctica el seu projecte. En aquest cas s'anomena **"Explicit Wine"** i tracta del procés de creació d'un vi blanc anomenat **Kid Buu**, amb el seu disseny, la seva comercialització i distribució enfocada al públic jove tot relacionant la música urbana i diferents estils *underground*. Es vol aconseguir finançament suficient per a la reforma i restauració d'una masia de Torrelles de Foix i tractar de fer-hi una bodega 100% sostenible. El vi ja es pot comprar a la pàgina web del projecte (<https://www.explicitwine.es/>), on també s'hi troba més informació del treball.

Aquests projectes i altres que es presentaran properament es poden trobar al web de l'Escola d'Enoturisme de Catalunya a <https://escolaenoturisme.vilafranca.cat/projectes-finals>.

La regidora d'Educació, **Xell Montserrat**, destaca aquesta formació que l'Ajuntament de Vilafranca ofereix **"des d'un centre de titularitat municipal i destinat a promoure la qualificació professional dels alumnes, oferint-los competències enfocades a les necessitats reals del territori i del sector"**. **Montserrat** es mostra satisfeta de constatar l'èxit d'aquesta oferta formativa i agraeix **"la implicació dels alumnes i també dels docents i professionals que aporten la seva expertesa i professionalitat i que la posen al servei de l'educació"**.

Vilafranca del Penedès, 15 de juny de 2021



### Oficina de premsa

comunicacio@vilafranca.cat

93 892 03 58

comunicacio.vilafranca.cat



AJUNTAMENT  
VILAFRANÇA  
DEL PENEDÈS



BIOSPHERE