

**DISCURS DE L'ALCALDE, MARCEL ESTEVE, AMB MOTIU DE LA INAUGURACIÓ DE LA NOVA SEU DE L'INCAVI I DE L'OFICINA COMARCAL DEL DAR – 13 de desembre de 2007**

---

Hble. Sr. Joaquim Llena, Conseller d'agricultura, alimentació i acció rural de la Generalitat de Catalunya

Sr. Xavier Castella, Secretari General del Departament d'Agricultura i Ramaderia

Sr. Joan Aguado, Director General de l'INCAVI

Sra. Carme Sanmiguel, delegada del Govern de la Generalitat de Catalunya

Senyores i senyors,

Recordo quan al 2003 vàrem celebrar els cent anys de l'Estació de Viticultura i Enologia de Vilafranca.

El dinamisme dels sector va fer que a inicis del segle XX Vilafranca aconseguís una de les primeres estacions enològiques de l'Estat, al carrer d'Amàlia Soler. Ara, més de cent anys després, Vilafranca estrena una nova estació enològica en unes dependències noves i més àmplies en un edifici al parc Àgora. La Generalitat de Catalunya, avui, trasllada en aquest mateix edifici la seu de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI) i les oficines comarcals del Departament d'Agricultura.

Avui, de fet, es concreta un projecte que ve de lluny. Que va néixer amb Joan Aguado d'alcalde i que hem estat capaços en aquests anys de compartir amb el govern de la Generalitat i la Unió Europea.

Com a alcalde, em sento orgullós de dir que avui, encara més, amb la inauguració d'aquest edifici on hi haurà la nova seu de l'INCAVI i de l'Oficina comarcal del Departament d'Agricultura, Vilafranca és i ho ha estat històricament capital vitivinícola per excel·lència al nostre país i una referència en aquesta matèria a Espanya, Europa i al món.

L'Estació Enològica, des dels seus orígens, ha donat assessorament, formació, suport tècnic, tecnològic i científic a tots els sectors vitivinícoles del Penedès i de Catalunya.

L'Estació Enològica ha experimentat i propiciat canvis substancials seguint les dinàmiques històriques, els canvis en els processos de producció i d'elaboració, les noves exigències de recerca o de les necessitats i perspectives del sector i del mercat.

L'Estació Enològica és responsable de la modernització dels processos del cultiu de la vinya i d'elaboració i de la comercialització de vins de qualitat, amb incidència real a l'àmbit sectorial de la vitivinicultura penedesenca i catalana.

En una visió global de Penedès i de país, cal que les administracions i el sector, afrontin el repte d'assolir l'equilibri socioeconòmic intersectorial i territorial: Cal un pacte, una entesa i una unitat d'acció, des dels petits viticultors als grans elaboradors, amb tots els agents econòmics i socials, amb totes les institucions. Com ho és el parc Àgora: seu d'institucions, d'entitats i empreses, que representen el sector vitivinícol.

Només així, el Penedès i les diferents DO catalanes podran desenvolupar tot el seu potencial, que ho ha de ser d'excel·lència i de qualitat de tots els nostres territoris.

I, permeteu-me, tornar a parlar de Vilafranca i del Penedès.

La cultura del vi és signe d'identitat del Penedès, present en les relacions socials, amb un gran patrimoni històric, amb certàmens firals i festius.

Vilafranca també és capital cultural del vi pel fet de saber generar activitats i projectes relacionats amb la vinya i el vi. L'empenta del sector és la que va impulsar la creació del Museu del Vi, ara convertit en VINSEUM-Museu de les Cultures del Vi de Catalunya, una institució cultural que atresora un patrimoni únic i que té en marxa un projecte molt ambiciós per convertir-se en el museu de referència.

Certàmens firals i festius amb solera, com Firaví, o iniciatives en l'àmbit de l'enoturisme com les Rutes del vi i el cava del Penedès, conviuen amb activitats novedoses, com el Vijazz, fan de Vilafranca una vila que aposta decididament per la vinya, el vi i el cava.

Vilafranca és capital de la vinya i el vi i ho ha continuarà sent. Tenim tots els elements perquè així sigui. Avui inaugurarem la nova seu de l'INCAVI i de la nova Oficina comarcal del Departament d'Agricultura, un espai que serà de referència i innovació pel sector vitivinícola.

Moltes gràcies pel vostre esforç i per haver-ho fet possible.