

Romina Ribera Arqueòloga i 'sommelier'. Fundadora de Glops d'Història

“El vi em serveix per teixir un relat de qui som i d'on venim”

■ Utilitzo el vi com una introducció cultural al territori. Activo visites al patrimoni, i ho faig oferint un relat i un fil conductor diferent

■ Als joves els interessa més una fira de vins naturals o de mínima intervenció que la Barcelona Wine Week (BWW)

Mireia Rourera

Barcelona



La Romina Ribera és arqueòloga, historiadora i *sommelier*. Fundadora de Glops d'Història, que aquest 2026 farà deu anys, va estudiar arqueologia a la Universitat La Sapienza de Roma i història a la Universitat de Girona. “El meu somni sempre havia sigut ser arqueòloga, però el mercat de l'arqueologia és molt precari, i com que sempre m'havia agradat comunicar vaig fer un gir professional i vaig pensar que podria fer visites guiades que anessin una mica més enllà d'una simple guia turística. Com que també m'agradava molt el món del vi, i a Roma en el meu entorn hi havia gent que es dedicava a la comunicació enogastronòmica, vaig pensar en aquest concepte de visites guiades al voltant del menjar i del vi, però ò sempre des d'una versió molt antropològica, de defensar la memòria històrica”, explica. I d'aquí va sortir Glops d'Història.

Tenia alguna relació familiar amb el vi?

Cap ni una. L'afició al vi és absolutament meva. La gent que es dedica a la comunicació del món del vi venim de procedències i professions molt diverses, i això és enriquidor perquè al final cadascú aporta la seva visió des del seu àmbit professional, acadèmic o de coneixement. I el món del vi és tan ampli que ho permet.

Què és Glops d'Història?

Un projecte de difusió de la cultura i la història del vi en territori català. Utilitzo el vi com una introducció cultural al territori. Activo visites als llocs del patrimoni poc trepitjats o tancats al públic o a llocs coneguts, monestirs, esglésies... però oferint un relat o un fil conductor diferent. Faig que la gent amb una copa de vi aprengui qui som i d'on venim. A través d'aquest fil conductor que és el vi, que és un producte que ajuda a fer-ho tot una mica més amable i desimbolt, que, al final, sempre ha tingut aquesta funció social.



La Romina Ribera és arqueòloga i 'sommelier' que coneix bé els vins i els paisatges de Girona ■ M. ROURERA

Algun exemple?

Organitzo visites a la catedral de Girona amb el Museu d'Art. Tanquem el Museu d'Art i la catedral de Girona i fem una visita els dijous d'estiu a través del fil conductor del vi, llegint tot el programa iconogràfic tant de la catedral com del Museu d'Art a través del vi. Sempre s'acaben exhaustint les entrades perquè això és un caramel. Quantes vegades has passat per davant de la catedral de Girona però no hi has entrat? O hi has entrat un moment i no has fet una visita guiada? Quan algú t'ofereix una cosa tan ben vestida, que vas a fer una copa de vi i t'expliquen

el lloc, i a més la visita és sense aglomeracions, és un privilegi. Té molt d'èxit.

I quin vi preneu a la catedral?

Jo trio el vi que considero millor perquè em serveix d'emboïllat, d'introducció cultural al territori. Trio els vins en funció de la manera com estan fets, el tipus de vinificació que han utilitzat, les seves varietats que porta o per la història que hi ha darrere el celler, per les persones que l'han produït. Tot això em permet teixir un fil conductor amb allò que estem mirant. En el cas de la visita a la catedral de Girona, que aquest estiu

serà la segona edició, vaig demanar a l'equip d'El Celler de Can Roca, al Josep Roca, un gran amant del vi i de la història, que em fes un vi piment. I me'l va fer.

Vi piment?

És una beguda d'origen medieval, un vi que pica, amb espècies (clau, pebre, mel...), una mica el que serien avui els nostres escumosos. El prenen les classes benestants perquè era car, perquè les espècies venien de molt lluny, a través de la ruta de la seda. Aquest cas és un cas molt específic; normalment jo utilitzo vins catalans. A les ruïnes

d'Empúries, amb Empordà Catterva, l'empresa que gestiona la didàctica del monestir d'Empúries amb la guia Esther Espigulé, vam idear *Bibendum. Capvespres de vi a Empúries*. Tanquem el jaciment a última hora del vespre a l'estiu els dissabtes i fem una visita guiada per explicar l'origen i l'arribada de la cultura del vi en territori empordanès per Empúries.

I allà, quin vi hi serviu?

Algun vi que estigui fermentat en àmfora, que serveix per explicar les àmfors. Utilitzo vins fets amb varietats que sabem que són de les més antigues del Mediterrani, com vins monovarietals de muscat. Utilitzem vins dolços per explicar que l'origen dels vins dolços ja ve dels grecs i els romans, que hi ha un gran receptari que explica com es cultivaven, com es collia el raïm i com s'elaboraven.

I altres activitats...

L'any passat, per exemple, a la Fira de l'Anxova de l'Escala, a la plaça, davant del mar, vam col·locar una pantalla gegant i vam fer un joc en què es tractava d'explicar, a través dels vins, l'origen de l'Escala vinculat a l'anxova i el passat vinícola de la població. I es va fer un tast històric per a més de cent persones.

Treballa sobretot a Girona?

A Girona i a l'Empordà, sobretot, on conec molt bé el territori i la seva història. Ara una de les activitats la faig a la masia Can Trobat, una casa de Garriguella amb 400 anys d'història que té absolutament tot l'arxiu familiar conservat. És una casa privada, pràcticament un museu amb un celler espectacular del segle XII. Aquí obrim les portes només per a trenta persones, fem un recorregut per dins la casa i podem parlar del vi i de la història del territori.

També dirigeix tastos?

Sí, alguns, com el que es va fer al Palau Robert en el marc de Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia per tastar els vins de la DO Empordà. Al final aportem un discurs que conec bé.

Quina gent s'interessa per aquestes activitats?

La mitjana d'edat és de 50-60 anys, gent motivada que li agrada el vi i la història. No tinc gaire públic jove perquè la gent jove, en general, està deixant de consumir alcohol. El consum de vi està baixant, i per això també la gent que viu del sector diversifica el negoci i molts aposten per l'enoturisme. Els darrers anys ha crescut molt el món del vi natural, que és el que agrada més als joves. Als joves els va més una fira de vins naturals, de mínima intervenció, que la Barcelona Wine Week (BWW), dels mateixos de sempre i un discurs clàssic. ■