

ESCOLA SUPERIOR D'AGRICULTURA DE BARCELONA



**UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA:
ENGINYERIA TÈCNICA AGRÍCOLA
ESPECIALITAT EN INDÚSTRIES AGRÀRIES I ALIMENTÀRIES**

LA RELLEVÀNCIA DEL VI CATALÀ EN ELS LINEALS DE VENDA

Autors: Sílvia Anguela Calvet i Joan Olives Domènec

Tutor: Zein Kallas

Any: Juliol del 2012

AGRAÏMENTS

Ens agradaria deixar constància del agraïts que ens sentim amb una sèrie de persones sense les que sens dubte tot això hauria estat molt més difícil.

Primer de tot, volem agrair-li al nostre tutor Zein Kallas el suport rebut al llarg d'aquest treball. Ha estat una figura clau per a la realització d'aquest projecte ja que ens ha orientat en els punts en que ens estancàvem, i ha estat en tot moment disposat a resoldre els nostres dubtes, aconsellar-nos i ajudar-nos a portar-ho a cap.

Per altra banda, també volem donar les gràcies a les nostres respectives famílies el suport moral i ànims per a tirar endavant en aquesta tasca.

Gràcies a tots.

Resum:

En aquest treball final de carrera s'ha estudiat la rellevància del vi català en els lineals de venda. Primerament, vam analitzar el sector del vi per a estudiar com es trobava el mercat actual en els darrers anys. D'aquesta manera, vàrem examinar les dades de producció, superfície, rendiment, consum i comerç exterior. L'anàlisi s'ha realitzat a nivell de Catalunya, Espanya, la Unió Europea i mundial. A més, també hem explicat breument la història del vi a Catalunya, les Denominacions d'Origen existents i les principals varietats de raïm que es conreen en cadascuna.

Per altra banda, vam voler analitzar com està el vi directament als punts de venda que trobàvem a l'abast de la població, i és aquí on ens vam tornar a preguntar com està el vi als lineals de venda dels supermercats. A partir d'aquí vam determinar les dades necessàries per fer el mostratge (coloració del vi, marca, nom, prestatgeria, DO, amplada, distintius d'origen, ofertes i preus). Vam prendre totes aquestes dades de diferents supermercats de les comarques del Barcelonès i les del seu voltant, per tenir la informació dels vins catalans d'aquests centres i dels vins de Rioja i Rueda per fer-ne un control ja que són els que tenen la quota més alta de vendes. Un cop obtingudes les dades, les vam analitzar per treure'n conclusions, i podent veure finalment que el vi de Rioja està molt més ben situat que els vins negres catalans, tot i que pel que fa als blancs sí que els catalans dominen més els lineals per sobre dels vins de Rueda.

Resumen:

En este trabajo final de carrera se ha estudiado la relevancia del vino catalán en los lineales de venta. Inicialmente, analizamos el sector del vino para estudiar cómo se encontraba el mercado actual en los últimos años. De esta manera, examinamos los datos de producción, superficie, rendimiento, consumo y comercio exterior. El análisis se ha realizado a nivel de Cataluña, España, la Unión Europea y mundial. Además, también hemos explicado brevemente la historia del vino en Cataluña, las Denominaciones de Origen existentes y las principales variedades de uva que se cultivan en cada una.

Por otra parte, quisimos analizar cómo está el vino directamente en los puntos de venta que están al alcance de la población, y es aquí donde nos volvimos a preguntar cómo está el vino en los lineales de venta de los supermercados. A partir de ahí determinar los datos necesarios para hacer el muestreo (coloración del vino, marca, nombre, estantería, DO, anchura, distintivos de origen, ofertas y precios). Tomamos todos estos datos de diferentes supermercados de las comarcas del Barcelonès y las de su alrededor, para tener la información de los vinos catalanes de estos centros y de los vinos de Rioja y Rueda para hacer un control ya que son los que más cuota tiene en el mercado Catalán. Una vez obtenidos los datos, los analizamos para conseguir conclusiones. Finalmente, pudimos constatar que el vino de la Rioja está mucho mejor situado que los vinos tintos catalanes, aunque en cuanto a los blancos, sí que los vinos catalanes dominan más los lineales por sobre de los vinos de Rueda.

Abstract:

In this work, it has been studied the relevance of Catalan wine on the supermarket shelf. Initially, we analyzed the wine industry and the current market in recent years. We examined the data of production, area, yield, consumption and foreign trade. This analysis was performed at the level of Catalonia, Spain, the European Union and worldwide. In addition, we also briefly explained the history of wine in Catalonia, the existing designations of origin and the main grape varieties grown in each of them.

Furthermore, we analyzed how these wine are available in the different retails and how are displayed on the shelves of supermarkets. Data analyze were formed by: wine color, make, brand, shelf, designation of Origen, width of the shelf, offers and prices). All these data were taken from different supermarkets in the regions of Barcelona and around. Results obtained were compared with wines from Rioja and Rueda as they have the highest market segment in Catalonia. As a conclusion from our analysis, we found that the Rioja wine is much better placed than the Catalan red wines on the supermarket shelf. However, for the white wines the Catalan origin dominates its competitors from Rueda.

Índex General

1. INTRODUCCIÓ I OBJECTIUS	1
2. LA VITICULTURA EN UN CONTEXT MUNDIAL	2
3. CATALUNYA EN EL CONTEXT DE LES COMUNITATS EUROPEES	4
3.1 HISTORIA DEL VI A CATALUNYA.....	4
3.2 ELABORACIÓ DEL VI A CATALUNYA.....	5
3.3 FETS I XIFRES.....	6
3.4 VARIETATS.....	6
4. DENOMINACIONS D'ORIGEN A CATALUNYA	15
5. SECTOR DEL VI	26
5.1. SUPERFÍCIE.....	26
5.1.1. CATALUNYA.....	26
5.1.2 ESPANYA.....	26
5.1.3 EUROPA.....	27
5.1.4 MUNDIAL.....	27
5.2. PRODUCCIÓ.....	29
5.2.1 CATALUNYA.....	29
5.2.2 ESPANYA.....	29
5.2.3 EUROPA.....	30
5.2.4 MUNDIAL.....	30
5.3 RENDIMENT.....	31
5.3.1 CATALUNYA.....	31
5.3.2 ESPANYA.....	31
5.3.3 EUROPA.....	33
5.3.4 MUNDIAL.....	34
5.4 CONSUM.....	35
5.4.1 CATALUNYA.....	35
5.4.2 ESPANYA.....	37
5.4.3 EUROPA.....	39
5.4.4 MUNDIAL.....	40
5.5 COMERÇ EXTERIOR.....	42
5.5.1 CATALUNYA.....	42
5.5.2 ESPANYA.....	58
5.5.3 EUROPA.....	73
6. LINEALS DE VENDA DEL VI CATALÀ – EL VI CATALÀ AL MERCAT	75
6.1 PLANTEJAMENT DEL PROBLEMA.....	75
6.2 PLANTEJAMENT DE LES HIPÒTESIS.....	76
6.3 DETERMINACIÓ DE VARIABLES FIXES.....	76
6.4 DETERMINACIÓ DE VARIABLES.....	78
6.5 EL CONTROL DE L'ANÀLISI.....	79
6.6 EL MÈTODE DEDUCTIU.....	79
6.7 RESULTATS I ANÀLISI INICIAL.....	80
6.7.1 Resultats de recompte.....	81

6.7.2	Resultats d'anàlisi general.....	89
6.7.3	Resultats d'anàlisi específic	104
7	CONCLUSIONS	113
8	BIBLIOGRAFIA.....	115
ANNEX 1	116
ANNEX 2	119

Índex de Taules

TAULA 1: DADES DE L'ANY 2010 DE LES DENOMINACIONS D'ORIGEN.	22
TAULA 2: DADES COMARQUES BARCELONINES	77
TAULA 3: DADES DE CADA CENTRE.....	90
TAULA 4: ORIGEN DELS VINS EN CADA CENTRE.....	91
TAULA 5: PRESÈNCIA DE DISTINTIU D'ORIGEN PER CENTRES	92
TAULA 6: POSICIÓ EN PRESTATGERIA SEGONS ORIGEN I COLORACIÓ	109
TAULA 7: AMPLADA EN PRESTATGERIA SEGONS ORIGEN I COLORACIÓ.....	111

Índex de Gràfics

GRÀFIC 1: SUPERFÍCIE DE LES DENOMINACIONS D'ORIGEN CATALANES.....	23
GRÀFIC 2: NOMBRE DE VITICULTORS A CATALUNYA.	23
GRÀFIC 3: CELLERS EMBOTELLADORS DE CATALUNYA.	24
GRÀFIC 4: PRODUCCIÓ DE LES DENOMINACIONS D'ORIGEN CATALANES.	24
GRÀFIC 5: PRINCIPALS VARIETATS CONREADES A CATALUNYA	25
GRÀFIC 6: SUPERFÍCIE CONREADA DE RAÏM A CATALUNYA.	26
GRÀFIC 7: SUPERFÍCIE CONREADA DE RAÏM A ESPANYA.....	27
GRÀFIC 8: SUPERFÍCIE DELS PRINCIPALS PAÏSOS DE CONREU DE RAÏM A EUROPA.	27
GRÀFIC 9: SUPERFÍCIE CONREADA DE RAÏM AL MÓN.	28
GRÀFIC 10: PRODUCCIÓ DE RAÏM A CATALUNYA.....	29
GRÀFIC 11: PRODUCCIÓ DE RAÏM A ESPANYA.	29
GRÀFIC 12: PRODUCCIÓ DELS PRINCIPALS PAÏSOS DE CONREU DE RAÏM A EUROPA.....	30
GRÀFIC 13: PRODUCCIÓ DE RAÏM AL MÓN.	30
GRÀFIC 14: RENDIMENT DELS CULTIUS DE RAÏM A CATALUNYA.	31
GRÀFIC 15: RENDIMENT DELS CULTIUS ÚNICS DE RAÏM A ESPANYA.	32
GRÀFIC 16: RENDIMENT DELS CULTIUS ASSOCIATS DE RAÏM A ESPANYA.	33
GRÀFIC 17: RENDIMENT DELS PAÏSOS AMB UNA QUANTITAT MAJOR D'EUROPA.	33
GRÀFIC 18: RENDIMENT DELS CULTIUS DE RAÏM A CATALUNYA.	34
GRÀFIC 19: CONSUM DE VI PER PERSONA A CATALUNYA.....	35
GRÀFIC 20: CONSUM PER CÀPITA DE DIFERENTS VARIETATS DE VI A CATALUNYA.	36
GRÀFIC 21: CONSUM TOTAL DE DIFERENTS VARIETATS DE VI A CATALUNYA.....	36
GRÀFIC 22: CONSUM DE VI PER PERSONA A ESPANYA.	37
GRÀFIC 23: CONSUM PER CÀPITA DE DIFERENTS VARIETATS DE VI A ESPANYA.	38
GRÀFIC 24: CONSUM TOTAL DE DIFERENTS VARIETATS DE VI A ESPANYA.	38
GRÀFIC 25: CONSUM TOTAL DELS PRINCIPALS PAÏSOS CONSUMIDORS DE VI D'EUROPA.....	39
GRÀFIC 26: CONSUM PER CÀPITA DELS PRINCIPALS PAÏSOS CONSUMIDORS DE VI D'EUROPA....	40
GRÀFIC 27: CONSUM PER CÀPITA DE VI A NIVELL MUNDIAL.	41
GRÀFIC 28: CONSUM TOTAL DE VI A NIVELL MUNDIAL.	41
GRÀFIC 29: EXPORTACIÓ DE VI A CATALUNYA.	42
GRÀFIC 30: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'EXPORTACIONS A CATALUNYA L'ANY 2.000.	43
GRÀFIC 31: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'EXPORTACIONS A CATALUNYA L'ANY 2.001.	43
GRÀFIC 32: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'EXPORTACIONS A CATALUNYA L'ANY 2.002.	44
GRÀFIC 33: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'EXPORTACIONS A CATALUNYA L'ANY 2.003.	45
GRÀFIC 34: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'EXPORTACIONS A CATALUNYA L'ANY 2.004.	45
GRÀFIC 35: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'EXPORTACIONS A CATALUNYA L'ANY 2.005.	46
GRÀFIC 36: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'EXPORTACIONS A CATALUNYA L'ANY 2.006.	47
GRÀFIC 37: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'EXPORTACIONS A CATALUNYA L'ANY 2.007.	47
GRÀFIC 38: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'EXPORTACIONS A CATALUNYA L'ANY 2.008.	48
GRÀFIC 39: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'EXPORTACIONS A CATALUNYA L'ANY 2.009.	49
GRÀFIC 40: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'EXPORTACIONS A CATALUNYA L'ANY 2.010.	49

GRÀFIC 41: IMPORTACIÓ DE VI A CATALUNYA.....	50
GRÀFIC 42: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'IMPORTACIONS A CATALUNYA L'ANY 2.000.....	51
GRÀFIC 43: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'IMPORTACIONS A CATALUNYA L'ANY 2.001.....	51
GRÀFIC 44: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'IMPORTACIONS A CATALUNYA L'ANY 2.001.....	52
GRÀFIC 45: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'IMPORTACIONS A CATALUNYA L'ANY 2.003.....	53
GRÀFIC 46: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'IMPORTACIONS A CATALUNYA L'ANY 2.004.....	53
GRÀFIC 47: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'IMPORTACIONS A CATALUNYA L'ANY 2.005.....	54
GRÀFIC 48: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'IMPORTACIONS A CATALUNYA L'ANY 2.006.....	55
GRÀFIC 49: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'IMPORTACIONS A CATALUNYA L'ANY 2.007.....	55
GRÀFIC 50: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'IMPORTACIONS A CATALUNYA L'ANY 2.008.....	56
GRÀFIC 51: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'IMPORTACIONS A CATALUNYA L'ANY 2.009.....	57
GRÀFIC 52: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'IMPORTACIONS A CATALUNYA L'ANY 2.010.....	57
GRÀFIC 53: EXPORTACIÓ DE VI A ESPANYA.....	58
GRÀFIC 54: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'EXPORTACIONS A ESPANYA L'ANY 2.000.....	59
GRÀFIC 55: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'EXPORTACIONS A ESPANYA L'ANY 2.001.....	59
GRÀFIC 56: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'EXPORTACIONS A ESPANYA L'ANY 2.002.....	60
GRÀFIC 57: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'EXPORTACIONS A ESPANYA L'ANY 2.003.....	61
GRÀFIC 58: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'EXPORTACIONS A ESPANYA L'ANY 2.004.....	61
GRÀFIC 59: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'EXPORTACIONS A ESPANYA L'ANY 2.005.....	62
GRÀFIC 60: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'EXPORTACIONS A ESPANYA L'ANY 2.006.....	63
GRÀFIC 61: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'EXPORTACIONS A ESPANYA L'ANY 2.007.....	63
GRÀFIC 62: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'EXPORTACIONS A ESPANYA L'ANY 2.008.....	64
GRÀFIC 63: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'EXPORTACIONS A ESPANYA L'ANY 2.009.....	65
GRÀFIC 64: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'EXPORTACIONS A ESPANYA L'ANY 2.010.....	65
GRÀFIC 65: IMPORTACIÓ DE VI A ESPANYA.....	66
GRÀFIC 66: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'IMPORTACIONS A ESPANYA L'ANY 2.000.....	67
GRÀFIC 67: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'IMPORTACIONS A ESPANYA L'ANY 2.001.....	67
GRÀFIC 68: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'IMPORTACIONS A ESPANYA L'ANY 2.002.....	68
GRÀFIC 69: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'IMPORTACIONS A ESPANYA L'ANY 2.003.....	69
GRÀFIC 70: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'IMPORTACIONS A ESPANYA L'ANY 2.004.....	69
GRÀFIC 71: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'IMPORTACIONS A ESPANYA L'ANY 2.005.....	70
GRÀFIC 72: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'IMPORTACIONS A ESPANYA L'ANY 2.006.....	71
GRÀFIC 73: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'IMPORTACIONS A ESPANYA L'ANY 2.007.....	71
GRÀFIC 74: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'IMPORTACIONS A ESPANYA L'ANY 2.008.....	72
GRÀFIC 75: PAÏSOS AMB MAJOR NOMBRE D'IMPORTACIONS A ESPANYA L'ANY 2.009.....	73
GRÀFIC 76: EXPORTACIÓ DE VI A EUROPA.....	74
GRÀFIC 77: IMPORTACIÓ DE VI A EUROPA.....	74
GRÀFIC 78: ORIGEN DEL VI PER COLORACIÓ.....	81
GRÀFIC 79: MOSTRATGE EN CADA CIUTAT.....	82
GRÀFIC 80: MOSTRATGE EN CADA CENTRE.....	83
GRÀFIC 81: MOSTRATGE SEGONS COLORACIÓ.....	84
GRÀFIC 82: QUANTITAT D'AMPOLLES EXPOSADES.....	85
GRÀFIC 83: UBICACIÓ EN PRESTATGERIES.....	86
GRÀFIC 84: QUANTIA SEGONS DENOMINACIÓ D'ORIGEN.....	87

GRÀFIC 85: EXISTÈNCIA DE DISTINTIU D'ORIGEN CATALÀ	88
GRÀFIC 86: PROPORCIÓ DE VI CATALÀ.....	88
GRÀFIC 87: OFERTA EN EL PREU INICIAL	89
GRÀFIC 88: PROPORCIÓ SEGONS ORIGEN A L'ALCAMPO.....	93
GRÀFIC 89: EXISTÈNCIA DE DISTINTIU D'ORIGEN A L'ALCAMPO	93
GRÀFIC 90: PROPORCIÓ SEGONS ORIGEN AL CAPRABO	94
GRÀFIC 91: EXISTÈNCIA DE DISTINTIU D'ORIGEN AL CAPRABO.....	94
GRÀFIC 92: PROPORCIÓ SEGONS ORIGEN AL CARREFOUR	95
GRÀFIC 93: EXISTÈNCIA DE DISTINTIU D'ORIGEN AL CARREFOUR.....	95
GRÀFIC 94: PROPORCIÓ SEGONS ORIGEN AL CONDIS	96
GRÀFIC 95: PROPORCIÓ SEGONS ORIGEN AL DIA	97
GRÀFIC 96: PROPORCIÓ SEGONS ORIGEN A L'EROSKI.....	98
GRÀFIC 97: EXISTÈNCIA DE DISTINTIU D'ORIGEN A L'EROSKI	98
GRÀFIC 98: PROPORCIÓ SEGONS ORIGEN AL LIDL	99
GRÀFIC 99: PROPORCIÓ SEGONS ORIGEN AL MAXIDIA.....	100
GRÀFIC 100: PROPORCIÓ SEGONS ORIGEN AL MERCADONA.....	101
GRÀFIC 101: QUANTITAT SEGONS ORIGEN DE TOTS ELS CENTRES.....	102
GRÀFIC 102: PREU SEGONS ORIGEN I COLORACIÓ	103
GRÀFIC 103: <i>FACING</i> DEL MOSTRATGE	104
GRÀFIC 104: MITJANES DEL PREU, AMPLADA I PRESTATGERIA SEGONS ORIGEN I COLORACIÓ .	105
GRÀFIC 105: QUANTITAT D'AMPOLLES SEGONS ORIGEN I COLORACIÓ	106
GRÀFIC 106: MOSTRATGE SEGONS PRESTATGERIA EN FUNCIÓ D'ORIGEN I COLORACIÓ	107
GRÀFIC 107: AMPLADA SEGONS PRESTATGERIA EN FUNCIÓ D'ORIGEN I COLORACIÓ.....	108
GRÀFIC 108: POSICIÓ EN PRESTATGERIA SEGONS ORIGEN I COLORACIÓ.....	110
GRÀFIC 109: AMPLADA EN PRESTATGERIA SEGONS ORIGEN I COLORACIÓ	112

Índex d'imatges i il·lustracions

IMATGE 1: VARIETAT ULL DE LLEBRE	6
IMATGE 2: VARIETAT GARNATXA NEGRA	7
IMATGE 3: VARIETAT CABERNET SAUVIGNON	7
IMATGE 4: VARIETAT MERLOT	8
IMATGE 5: VARIETAT PINOT NOIR	8
IMATGE 6: VARIETAT SYRAH.....	9
IMATGE 7: VARIETAT SAMSÓ	9
IMATGE 8: VARIETAT TREPAT.....	10
IMATGE 9: VARIETAT MACABEU	10
IMATGE 10: VARIETAT XAREL·LO	11
IMATGE 11: VARIETAT PARELLADA.....	11
IMATGE 12: VARIETAT CHARDONNAY	12
IMATGE 13: VARIETAT SAUVIGNON BLANC	12
IMATGE 14: VARIETAT MOSCATELL	13
IMATGE 15: VARIETAT MOSCATELL D'ALEXANDRIA	13
IMATGE 16: VARIETAT PICAPOLL BLANC	14
IL·LUSTRACIÓ 1: DENOMINACIONS D'ORIGEN DE CATALUNYA	21

1. INTRODUCCIÓ I OBJECTIUS

En aquest projecte realitzarem un anàlisi de mercat del sector de la viticultura i enologia; sector molt important de Catalunya i l'estat espanyol, amb ressò arreu del món, el qual ha experimentat una gran especialització en els últims 20 anys. Les últimes dades disponibles del 2.008 mostren una producció de 411.429 tones de raïm i una superfície de conreu de 61.727 hectàrees amb un rendiment de 16.208 kg/ha.

A més de d'analitzar el sector del vi de una manera quantitativa, considerem que també és important tenir una idea sobre la part històrica. Per això, aquest projecte s'inicia amb la presentació de la viticultura catalana, explicant les principals Denominacions d'Origen així com les principals varietats de raïm que s'utilitzen.

El nostre estudi té dos parts ben diferenciades: La primera se centra en analitzar les dades del sector (producció, consum i comerç exterior) a nivell de Catalunya, Espanya, la unió europea i mundial. A més, en la història del vi a Catalunya, les Denominacions d'Origen existents i les principals varietats de raïm que es cultiven en cada una.

Paral·lelament, en la segona part d'urem a terme un treball de camp d'observació de la distribució del vi en les grans superfícies i altres punts de venda. Per això, estudiarem les característiques dels vins amb D.O. de més renom de l'estat a Catalunya. En el cas del vi negre ens fixarem en la D.O. Rioja, i en el vi blanc la referència serà la D.O. Rueda, ja que són els vins més venuts els últims anys segons les dades Nielsen¹. Ens centrarem únicament en el vi negre i blanc, ja que hem observat al Ministeri d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient que el vi rosat² es troba en minoria respecte les altres varietats.

I per altra banda, analitzarem les característiques dels vins amb D.O. catalanes (Alella, Catalunya, Conca de Barberà, Costers del Segre, Empordà, Montsant, Penedès, Pla de Bages, Priorat, Tarragona, i Terra Alta). D'aquesta manera, farem un anàlisi de *facing* dels vins dels quals hem analitzat les característiques, i en farem una comparació entre els catalans i els de les altres D.O. de la resta de l'estat, segons cada tipus de vi.

¹ A Catalunya la cota de mercat de la Rioja és de 24,9%, i la de Rueda del 4,6%. (Dades Nielsen 2006)

² Vi tranquil rosat amb D.O.: 7.175,45 milers de kg. Vi de taula rosat sense D.O.: 25.923,30 milers de kg. (Dades MAGRAMA 2011)

2. LA VITICULTURA EN UN CONTEXT MUNDIAL

La història del vi es remunta a l'Antic Testament quan "Noè va començar a llaurar la terra, i va plantar una vinya; va beure el vi i es va embriagar" (Gènesi 9-21). A la Bíblia apareix citat més de 200 vegades, com quan es parla de l'últim sopar de Jesús, representant amb ell la seva sang.

Sabem que a la Xina, fa 4.000 anys, ja coneixien el procés de fermentació del raïm, i que a Egipte, al segle IV aC ja coneixien la viticultura ja que s'han trobat atuells de vi amb 'etiqueta', és a dir amb el nom del productor, la vinya i l'any inscrits.

En el món Clàssic el vi també ha tingut sempre un lloc privilegiat. A Grècia i Roma els déus del vi eren molt venerats pels seus poders embriagadors i afrodisíacs. A l'antiga Grècia, es bevia barrejat amb aigua (prendre'l sense barrejar era mal vist). En aquella època era guardat en botes, recipients fets amb pells de cabra i àmfores impermeabilitzats amb olis i draps greixats, per la qual cosa l'aire estava en contacte amb el vi en tot moment. Els romans van plantar vinyes per tota l'Europa Mediterrània. Van demostrar un gran interès per la qualitat del vi i per definir quins eren les millors vinyes.

Després de la caiguda de l'Imperi Romà, a Europa el desenvolupament de la viticultura i de l'enologia van córrer a càrrec dels monjos cristians, que van posar molt interès a millorar tots els sistemes d'elaboració de vi ja que la demanda per a la Comunió a l'Església era molt important, aprofitant per a això les vinyes heretades dels romans.

Des l'edat mitjana França, Itàlia i Espanya són els grans productors i exportadors de vi. Per a l'home medieval el vi era un producte de consum habitual i fins i tot necessari, ja sigui com a aportació calòrica, ja sigui com perquè el seu grau alcohòlic ajudés a conservar i a eliminar alguns bacteris. A l'edat mitjana es fa extensiu per primera vegada l'emmagatzematge del vi en barrils de fusta (en lloc d'àmfores de fang). La majoria dels vins es feia vinagre en arribar la primavera. La protecció contra l'oxidació era molt pobre i l'ús del diòxid de sulfur (SO₂) era pràcticament desconegut. Malgrat això s'empraven algunes tècniques per tal d'augmentar la vida del vi, recobriments de brea, ocupació de resines (antimicrobians), ús de saboritzants que emmascaren el gust del vi avinagrat, etc. Es continua en aquesta època bevent el vi barrejat amb aigua.

Ja al segle XIX, el vi patia alteracions i es fermentava causant grans pèrdues. Els vins d'una mateixa producció, guardats en bótes iguals, envellien de diferent forma. Fins que Pasteur va descobrir en una bóta que estava recobert de pintura, que l'aire no penetrava en ell i el vi necessita l'aire per fermentar

adequadament, fet que va donar pas a una sèrie progressiva d'estudis per a millorar la qualitat i conservació dels vins.

S'atribueix a Pierre Pérignon el fet d'haver introduït el vi en les primeres ampolles amb suro, però va ser en aquesta època quan hi va haver grans plagues de fil·loxera que van atacar a les vinyes i van deixar a Europa gairebé sense producció. La solució va venir d'Amèrica, empeltant la vinya europea al peu d'una americana s'aconseguia una vinya resistent a la plaga, que mantenia les seves propietats originals.

Juntament amb les plagues, les dues guerres mundials, les crisis econòmiques i les lleis seques representen altres obstacles per al creixement de la viticultura.

Els esforços duts a terme per superar les conseqüències de la fil·loxera i les crisis econòmiques van incloure el desenvolupament de la legislació vitícola. S'intentava també combatre el frau: vins ordinaris etiquetats sota grans noms, vins adulterats, etc. D'aquesta manera va néixer el sistema francès de denominacions d'origen (AOC) i les reglamentacions que s'han inspirat en ell, encara que sigui parcialment, en gairebé tot el món.

L'origen del vi en el Nou Món va començar la majoria de les vegades de la mà d'enòlegs i viticultors que van emigrar a altres continents. Avui dia, els vins del nou món (Amèrica, Sud-àfrica, Austràlia i Nova Zelanda) han millorat la seva qualitat, conquerit mercats internacionals i competeixen amb els vins europeus de major reputació.

Durant els 150 darrers anys, l'elaboració del vi ha estat totalment revolucionada com a art i ciència que és. Efectivament, amb l'accés a la refrigeració, els cellers han pogut controlar fàcilment la temperatura i els processos de fermentació i produir vins d'alta qualitat en regions de clima càlid. La introducció de maquinària per a la recollida ha propiciat l'extensió i la major eficàcia de les vinyes. Si bé el sector del vi ha d'afrontar el repte de satisfer la demanda d'un creixent mercat sense perdre el caràcter individual dels seus vins, la tecnologia contribueix a assegurar una oferta uniforme de vins de qualitat. L'apreciació en què es té actualment al vi és un tribut pagat a aquest art intemporal de l'elaboració del vi, i demostra la importància del vi en la història i en la diversitat de la cultura europea.

3. CATALUNYA EN EL CONTEXT DE LES COMUNITATS EUROPEES

3.1. HISTORIA DEL VI A CATALUNYA

El vi ha estat part de Catalunya i la seva cultura, tradició i paisatge des de fa més de 2.300 anys.

Les vinyes van ser portades a través del Mediterrani per Empúries i Tàrraco pels grecs i romans. Els fenicis van introduir l'activitat vitivinícola a les nostres terres al segle I abans de Crist, que va viure quatre segles d'esplendor durant la dominació romana.

Durant la dominació romana existien diferents zones productores de vi: Valdepeñas, Barcelona, Girona, València, Tarragona, Illes Balears i el sud-est d'Andalusia. En aquesta època el vi va ser una de les principals exportacions d'Espanya a Roma.

Però la caiguda de l'Imperi Romà (segle V d.C.), i la posterior invasió dels visigots i musulmans (segles VI, VII i VIII d. C) va suposar un retrocés en el conreu de la vinya.

La repoblació cristiana, que va començar al segle X, marca el punt de partida del ressorgiment de la vinya, especialment sota la influència dels ordres religiosos. En les terres catalanes conquerides, els frares construïren importants monestirs com els de Sant Pere de Rodes, Escaladei, Poboleda, Santes Creus, Santa Maria de Poblet... tornant a conrear la vinya en els seus voltants i a elaborar vi en els seus cellers. Moltes d'aquestes vinyes són l'origen de les actuals.

Al segle XVIII es va estendre l'exportació. Per una banda s'exportava el vi de l'Empordà al Llenguadoc, i per altra banda es va estimular el conreu de les comarques litorals i prelitorals per l'exportació a Amèrica com a vi concentrat en aiguardent. Des de Vilanova i la Geltrú s'exportava la producció del Penedès, des de Salou la producció del Baix Camp i del Priorat, i en menor mesura des dels ports de Roses, Begur, Mataró, Barcelona i Tarragona.

A partir del 1865, amb la irrupció de la fil·loxera a França, tots els ports van orientar l'exportació cap al Llenguadoc i Provença per atendre la gran demanda francesa.

Es van crear les primeres cooperatives vinícoles a Alella, Igualada i Artés, impulsades per la Mancomunitat de Catalunya. Coincidint amb el modernisme es van construir grans cellers cooperatius, anomenats "catedrals del vi", a Barberà de la Conca, l'Espluga de Francolí, Falset, Pinell del Brai, Gadesa,, Nulles, Rocafort de Queralt, Sarral, etc.

Però a partir de 1879 la fil·loxera arriba a Catalunya i aquest fet comportà la mort de les vinyes i la davallada del sector, que no es va recuperar fins als anys 50-60 del segle XX.

Aquesta recuperació es va iniciar al Penedès durant la dècada dels seixanta, amb l'aclimatació de noves varietats, la recuperació de varietats nobles històriques, la millora dels mètodes de conreu, els sistemes de conducció idonis i el control del rendiment per fer produir a cada cep la quantitat de raïm justa per afavorir la qualitat de la verema.

Durant la Primera Guerra Mundial es va produir una demanda excepcional. La superproducció va quedar paralitzada per la Guerra civil espanyola i la Segona Guerra Mundial. A partir dels anys 1960 el conreu es va renovar introduint noves varietats de raïm i nous mètodes vinícoles, destacant el Penedès com a capdavanter en tecnologia i la recuperació del Priorat.

L'elaboració del vi català està actualment gaudint el millor temps que ha experimentat. El seu potent sector vinícola porta vi de qualitat a tot Espanya, i la seva experiència, el domini i la forma de treballar situa el vi català entre els millors del món.

3.2 ELABORACIÓ DEL VI A CATALUNYA

Els productors de vi de Catalunya fan una recerca constant de grans vins. Són ajudats per una tradició llarga, que ha estat enriquida amb les tècniques i mètodes de producció més innovadores, per assolir vins amb el caràcter complex i ric en matisos d'un territori que és alhora petit, però té paisatges, microclimes i varietats de parra altament diversos.

Un factor diferencial a Catalunya és que té 11 Denominacions d'Origen, que fa extremadament diversos els seus vins. Els nostres vins, cada un dels quals és molt diferent dels altres, proporcionen una gran dosi de creativitat i un mosaic fèrtil i variat d'identitats. Aquests han sorgit de la personalitat de cada productor de vi i els seus coneixements del vi.

El comú de tots els vins és la seva qualitat superior, la seva capacitat de satisfer tots els segments del mercat i adaptar-se plenament als gustos dels consumidors del segle XXI; tant els que prefereixen els valors provats com els que estan buscant constantment gustos sempre sorprenents.

A causa de la seva expressió enèrgica dels nous valors del vi, els vins de Catalunya són actualment reconeguts per grans especialistes de vi i crítics.

3.3 FETS I XIFRES

El vi uneix economia i cultura. El Govern de Catalunya s'ha compromès fermament a la qualitat per fer Catalunya el principal productor d'alta qualitat a Espanya. Gairebé la producció de vi de tota Catalunya té Denominació d'Origen, que proporciona la plusvàlua de traçabilitat garantida i el compliment de les normes de qualitat. Aquest compromís amb el sector del vi català diferencia productes del mercat espanyol i estranger.

El vi i cava representen el tercer sector més gran en la indústria alimentària i agricultura de Catalunya i les vendes netes excedeixen 1.100 milions d'euros cada any. Catalunya també exporta el valor de 450 milions d'euros d'aquests productes, principalment a països de la resta d'Europa, els Estats Units i el Japó.

El sector del vi de Catalunya té una estructura molt sòlida i competitiva, amb 25.952 viticultors, i 787 cellers embotelladors.

Hi ha hagut un creixement en l'àrea coberta per les vinyes registrades amb la Designació com a resultat de l'augment en la qualitat del raïms produït en aquestes zones. L'àrea registrada és de 100.689 ha i la producció de vi qualificat equival a 785.420 hl.

3.4 VARIETATS

3.4.1 Vi negre

- Ull de llebre o Tempranillo



Imatge 1: Varietat Ull de llebre

Font: <http://varietatsraim.blogspot.com>

Aquesta varietat és típica de varies regions d'Espanya. És vigorosa i té una aparença semi-erecta.

El gotim és de mida mitjana, compacte , allargat i alat. S'adapta a qualsevol terra, encara que es produeixen els mostos de major qualitat quan es conrea

en zones assolellades. No és gaire sensible a les gelades primaverals, però és bastant sensible al oïdi. Els ceps produeixen un rendiment mitjà. Són baies de mida mitjana, rodones i amb la pell normal. És de germinació mitja i madura a mitjans de setembre.

- Garnatxa negra



Imatge 2: Varietat Garnatxa negra

Font: <http://varietatsraim.blogspot.com>

Aquesta varietat es troba principalment en les zones vitivinícoles del sud de Catalunya, però també es cultiva a la comarca de l'Empordà. Els gotims són de color violeta vermellós fosc, esfèrics i tenen una pell gruixuda i sabor dolç. Es tracta d'una varietat de germinació primerenca vigorosa amb brots robustos i entrenusos curts. S'adapta bé a diverses àrees. Pot ser guiat en diferents formes, sempre i quan es doni espai i una poda llarga però no gaire lleugera. Els rendiments són bons i constants. Maduració a mitja temporada.

- Cabernet sauvignon



Imatge 3: Varietat Cabernet sauvignon

Font: <http://varietatsraim.blogspot.com>

És originari de Bordeaux. Les baies d'aquest raïm son petites i tenen un color molt intens. És una varietat de brotada tardana bastant vigorosa, amb fullatge bastant erecte i entrenusos mitjans. S'adapta tant a climes freds i càlids i creix millor en zones seques o ben ventilades. S'adapta bé a diversos mètodes de poda que corresponen a les condicions del clima i del sòl. La producció és regular i constant. Madura en el tercer període de creixement. És susceptible a l'oïdi.

- Merlot



Imatge 4: Varietat Merlot

Font: <http://varietatsraim.blogspot.com>

Els ceps de Merlot son molt vigorosos. Es tracta d'una planta de florida primerenca d'un vigor mitjà, amb brots d'entrenusos curts i el fullatge equilibrat. El seu gotim és semi-piramidal i alat. Pot ser guiat i podat utilitzant diferents mètodes. Pel la qual cosa és fàcil de conrear amb la poda mitja. El sistema de plantació també poden variar en funció de l'entorn i, en particular, la fertilitat del sòl. Produeix rendiments mitjans. La collita es fa en el segon període de creixement. Resisteix bé a les malalties.

- Pinot noir



Imatge 5: Varietat Pinot noir

Font: <http://varietatsraim.blogspot.com>

És una de les varietats internacionals més refinades i elegants., originari de Burgundy. Les baies són petites , de color violeta fosc i i cobertes de floració

abundant. La pell és gruixuda i la polpa és tova. El gotim és molt petit, compacte, cilíndric, normalment amb una més evident, i una tija curta i gruixuda. La vinya produeix un rendiment mitjà. Tot i que s'adapta a diferents sòls, creix millor si no són ni massa fèrtils, ni humits. Prefereix els climes freds o temperats i una bona exposició solar. Son recollits bastant aviat i les collites són de vegades avançades per l'elaboració de vins base per als vins escumosos.

- Syrah



Imatge 6: Varietat Syrah

Font: <http://varietatsraim.blogspot.com>

Aquesta varietat oriental està molt ben adaptat a la zona del Mediterrani. És sensible a la sequera, l'oïdi i la botritis. S'adapta bé a sòls de granit i d'argila calcària. És fàcil de conrear, però un raïm difícil amb el qual fer vins de qualitat. Els rendiments han de ser controlats mentre que la concentració d'aromes en l'elaboració del vi ha de ser preservat. El període de fermentació ha de ser llarg, la temperatura requereix un control estricte i el vi ha de ser madurat en barriques de roure. El gotim és de mida mitjana, compacte i cilíndric. Brotació i maduració són a meitat de temporada. Produeix rendiments mitjans i no gaire constants. La poda llarga és necessària perquè doni fruits. El most té un alt contingut de taní.

- Samsó o Mazuela



Imatge 7: Varietat Samsó

Font: <http://varietatsraim.blogspot.com>

Aquesta varietat és típica de les zones semiàrides de Catalunya i Aragó. Dóna lloc a vins que, en aquestes condicions, arriben fàcilment a un contingut d'alcohol just. El gotim és de mida mitjana, cònic i compacte. Produeix alts rendiments sobre una base regular. Germinació a meitat de temporada. És molt sensible a l'oïdi.

- Trepat



Imatge 8: Varietat Trepat

Font: <http://varietatsraim.blogspot.com>

Varietat nativa de la Conca de Barberà. És de brotació primerenca i sensible a les gelades primaverals. No es gaire sensible a les malalties criptogàmiques però ho és bastant a la clorosi en sòls calcaris. Produeix vins molt característics amb un alt grau d'acidesa i un contingut d'alcohol mitjà. S'utilitza per fer vins rosats i vins base per caves molt únics i àmpliament reconeguts, el que va permetre a la DO de Conca de Barberà l'adopció d'aquest raïm com una característica definitòria.

3.4.2 Vi blanc

- Macabeu



Imatge 9: Varietat Macabeu

Font: <http://varietatsraim.blogspot.com>

És un raïm gran, molt compacte, rodó i de color daurat. Té una pell fina i una polpa blanca. És una varietat vigorosa que produeix bons rendiments en sòls fèrtils i productius. És sensible a les malalties causades per fongs (míldiu, oïdi i botritis). Produeix un contingut moderat d'alcohol, sobretot quan els rendiments

són alts. Es recomana per a l'elaboració de vins secs i les bases dels vins escumosos.

- Xarel·lo



Imatge 10: Varietat Xarel·lo

Font: <http://varietatsraim.blogspot.com>

Aquesta varietat és específica del Penedès. És bastant sensible a l'oïdi i al mildiu. En les condicions adequades pot produir bons rendiments. S'adapta bé a la majoria dels sòls fins a una altitud de 400 metres. Els gotims són de mida mitjana i no gaire compactes. Produeix un vi equilibrat, ben estructurat, que té un cos bastant fort i és lleugerament àcid. Està recomanat per a la producció de vins secs. Produeix vins amb un contingut d'alcohol mitjà a alt, molt adequat per a la producció de vins anyencs.

- Parellada



Imatge 11: Varietat Parellada

Font: <http://varietatsraim.blogspot.com>

Es tracta d'un raïm gran, compacte, amb una pell gruixuda i una polpa de color groc verdós. És de maduració tardana, sensible a la sequera i bastant sensible a la botritis i mildiu. És millor quan es conrea en altituds de més de 450 sobre el nivell del mar. Produeix vins que tenen un baix contingut d'alcohol però una alta qualitat aromàtica, principalment en les zones més fredes.

- Chardonnay



Imatge 12: Varietat Chardonnay

Font: <http://varietatsraim.blogspot.com>

Aquesta varietat és d'origen francès. El gotim és petit i cilíndric, mentre que les baies son petites i esfèriques. És una planta vigorosa que brota molt aviat i produeix baixos rendiments. S'adapta a diversos tipus de terreny i climes, sempre que no siguin molt humits. És molt resistent a la clorosi. La collita es fa aviat o molt aviat per produir vins amb baix contingut d'alcohol que s'utilitza per elaborar vins escumosos. Els vins de Chardonnay tenen personalitat i un contingut d'alcohol mitjà a alt, i s'han refinat i harmònic. Poden ser utilitzats per elaborar vins anyencs.

- Sauvignon blanc



Imatge 13: Varietat Sauvignon blanc

Font: <http://varietatsraim.blogspot.com>

Aquesta varietat era originària de La Gironde de França però ara es cultiva arreu del món. És un raïm molt petit i compacte amb una forma esfèrica i un color groc verdós. Té una polpa consistent i un aroma intens. Aquesta varietat és molt aromàtica i s'adapta bé a climes càlids i temperats. Germina aviat i és resistent al fred.

- Moscatell



Imatge 14: Varietat Moscatell
 Font: <http://varietatsraim.blogspot.com>

Aquest raïm que també és conegut com Muscat de Frontignan , Muscat d'Alsace, i Moscato d'Asti era molt apreciat pels grecs i romans, i és remarcable pel seu perfum subtil de taronja.

- Moscatell d'Alexandria



Imatge 15: Varietat Moscatell d'Alexandria
 Font: <http://varietatsraim.blogspot.com>

Aquesta antiga varietat es conrea en tota zones vitivinícoles del món. Malgrat que els raïm són grans i solts, són sensibles a la caiguda de flors. Es tracta d'una gran varietat amb una gran quantitat d'usos possibles: es pot utilitzar per fer vi i per a la producció de suc, panses i raïm per menjar. A la vinificació és útil sobretot per fer vins dolços naturals i vins de licor, alguns dels quals són secs. Són molt perfumats i tenen un caràcter aromàtic molt característic, pel qual pot ser reconeguda la varietat. La cultura del vi mediterrani s'associa principalment amb aquesta varietat.

- Picapoll blanc



Imatge 16: Varietat Picapoll blanc

Font: <http://varietatsraim.blogspot.com>

Aquesta varietat es conrea únicament a la zona del Pla de Bages. És de germinació tardana i té un aspecte semi marcit que produeix gotims de mida mitjana i bastant compactes. Produeix vins únics ben estructurats amb un contingut d'alcohol just i un aroma picant que pot ser madurat en barriques de roure. La DO del Pla de Bages és així una manifestació de la seva singularitat.

4. DENOMINACIONS D'ORIGEN A CATALUNYA

A Catalunya es distingeixen onze denominacions d'origen relatives al vi:

1) Alella

És la més petita de les Denominacions d'Origen catalanes, però una de les més antigues i peculiars. Actualment, els vins d'Alella es defineixen per la incorporació de noves varietats, l'ús de modernes tècniques enològiques i una accentuació de l'encant mediterrani.

La zona amb la denominació d'origen Alella s'estén per una superfície de 316 hectàrees on els 100 viticultors i els 8 cellers embotelladors de la zona elaboren els seus vins amb les seves varietats, ja siguin blanques (Xarel·lo, Garnatxa blanca, Pansa rosada, Picapoll, Malvasia, Parel·lada, Macabeu, Chardonnay, Chenin blanc), o bé negres (Garnatxa negra, Garnatxa peluda, Ull de llebre, Merlot i Cabernet Sauvignon).

Majoritàriament, la producció és de vi blanc, de gran intensitat aromàtica, de caràcter fruitat, a vegades amb notes florals, lleugers i sòlids. La gran protagonista d'aquests vins és la pansa blanca, amb la que s'elaboren aquests vins pulcres, matisada, en ocasions, per altres varietats com el Chardonnay o el Sauvignon blanc.

Els rosats, de producció limitada, són perfumats i refrescants, tant els elaborats amb Merlot com amb una sàvia combinació de Pansa rosada, Garnatxa i una pinzellada de Chardonnay.

Els negres, també de limitada comercialització, incorporen l'Ull de llebre, el Merlot i el Cabernet sauvignon donant vins intensos, de coloració profunda, moderadament càlids i de bona estructura tànica.

2) Catalunya

La superfície inscrita sota la denominació d'origen Catalunya s'estén per una superfície de 48.337 hectàrees i té una producció mitjana de 346.557 hectolitres.

Els prop de 14.603 viticultors de la zona, juntament amb els 221 cellers embotelladors, elaboren els seus vins en les seves varietats: blanques (Chardonnay, Garnatxa, Macabeu, Moscatell d'Alejandria, Parel·lada, Riesling, Sauvignon blanc, Xarel·lo, Chenin, Gewurztraminer, Malvasia, Malvasia de Sitges, Pedro Ximenez, Picapoll, Sumoll i Vinyater)

i negres (Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Garnatxa negra, Garnatxa peluda, Merlot, Monastrell, Pinot noir, Samsó, Trepát, Ull de llebre, Garnatxa tintorera, Picapoll, Sirah i Sumoll).

Els vins d'aquesta zona es caracteritzen per la voluntat de potenciar la qualitat i les diferents opcions de comercialització dels seus vins.

La gran varietat de raïms afavoreix l'experimentació, ja sigui en el camp com en el celler. Per aquest motiu, la Catalunya es considera una denominació d'origen innovadora.

S'hi elaboren vins negres potents, d'aroma franca i intensa, molt equilibrats. Els vins blancs són, en general, lleugers i molt fruitats. Els rosats i els licorosos tradicionals, misteles, rancis i dolços naturals completen l'oferta de la Catalunya.

3) Conca de Barberà

La denominació d'origen Conca de Barberà s'estén per una superfície de vinya inscrita de 4.200 hectàrees. Aquesta regió està envoltada de muntanyes i travessada pels rius Francolí i Anguera. Té un clima mediterrani amb influència continental que provoca una considerable diferència entre les temperatures del dia i la nit. Els seus sòls estan fets de material luvial i són predominantment calcaris. Així, la geografia i el clima fan òptimes les condicions a la Conca de Barberà per al cultiu de la vinya.

La història i la tradició de conreu de la vinya es remunten, a la comarca de la Conca de Barberà, a l'Edat Mitjana, a l'època dels monjos cistercencs de l'abadia de Santa Maria de Poblet i els monjos guerrers de l'orde dels Templers. També, ara fa cent anys, es van construir els cellers modernistes, patrimoni arquitectònic de Catalunya, denominats per Àngel Guimerà "les catedrals del vi".

Els 1.1000 viticultors, juntament amb els 24 cellers embotelladors de la zona, elaboren els seus vins i les seves varietats: blanques (Macabeu, Parellada i Chardonnay) i negres (Garnatxa negra, Trepát i Ull de llebre).

La Conca de Barberà ofereix excel·lents vins com els blancs joves i els rosats elaborats amb la varietat trepat, autòctona de la zona, i els negres de criaça de la varietat ull de llebre. També s'obtenen molt bons resultats amb les varietats Cabernet sauvignon i Merlot.

4) Costers del Segre

Costers del Segre, denominació localitzada a la demarcació de Lleida, està constituïda per set subzones: Artesa de Segre, Vall de Riu Corb, Les Garrigues, Pallars Jussà, Raïmat i Segrià, i l'Urgell totes amb característiques diferents pel que fa al sòl i al clima, i també respecte de les varietats de raïm que s'hi conreen.

Les set subzones convergeixen en la diversitat de vins elaborats, i és possible de trobar-hi negres varietals de cada un dels raïms nobles (Pinot noir, Cabernet sauvignon, merlot i ull de llebre), altres de mescla, blancs de l'any o de cria en fusta d'un any, de Parellada i Macabeu o de varietals de Chardonnay, rosats i escumosos de Xarel·lo, Macabeu i Parellada.

Compta amb una superfície de vinyes inscrites de 4.696 hectàrees i té una producció mitjana de 53.123 hectolitres. Els 633 viticultors conjuntament amb els 37 cellers embotelladors de la zona, elaboren els vins i les seves varietats: blanques (Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay, Garnatxa blanca, i les varietats autoritzades Riesling i Sauvignon blanc, per als vins blancs) i negres (Garnatxa negra, Ull de llebre, Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Trepat, Samsó, Pinot Noir, i la varietat autoritzada Sirah, per als vins negres).

5) Empordà

La comarca de l'Empordà està situada a l'extrem nord-est de Catalunya, limitant amb les Alberes i la mar Mediterrània. Les condicions climàtiques i dels sòls ocupats pel conreu de vinya són les òptimes per al seu desenvolupament i per a l'elaboració de vins de qualitat. És la regió vinícola més antiga ja que tradicionalment es creu que Empúries és la porta d'entrada a través de la qual els grecs van introduir les vinyes.

Els vins rosats, fruitats i de color viu, són els més característics, així com el vi dolç denominat garnatxa d'Empordà. Igualment, s'elaboren vins negres de cria de gran categoria, i és també famós el vi Empordà Novell, lleuger i alegre, que surt al mercat a mitjan novembre.

La denominació d'origen Empordà té una superfície de vinya inscrita de 1.826 hectàrees i els prop de 362 viticultors i els 48 cellers embotelladors de la zona, elaboren els vins i les seves varietats: blanques (Garnatxa Blanca, Macabeu, Xarel·lo, Chardonnay) i negres (Carinyena, Garnatxa, Ull de llebre, Cabernet Sauvignon, Merlot).

6) Montsant

És la DO catalana més jove que ha aconseguit, en poc temps, situar-se en un lloc destacat del mercat, que ocupa el Baix Priorat i algunes zones de la Ribera d'Ebre. Cellers moderns, joves enòlegs molt preparats, una producció escassa però d'alta qualitat, i un sòl de gran contingut mineral són els trets que es poden diferenciar d'aquesta regió vinícola.

7) Penedès

Podríem dir que la denominació d'origen Penedès és una de les més importants de Catalunya. Ocupa una superfície de vinyes inscrites de 24.248 hectàrees i amb els prop de 3.787 viticultors i 188 cellers embotelladors, elaboren les diferents varietats del vi: blanques (Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay, Subirà Parent) i negres (Garnatxa negra, Monastrell, Ull de llebre, Cabernet Sauvignon, Merlot, Samsó).

La denominació d'origen Penedès està situada a la part final de la Depressió Prelitoral catalana, entre les àrees metropolitanes de Barcelona i Tarragona. Aquesta regió geogràfica natural està emmarcada pels rius Llobregat i Gaià, i forma una plana ondulada amb un pendent suau des del mar fins a la serralada Prelitoral.

La vinya és el conreu dominant i l'activitat econòmica més important de la zona. Les varietats blanques més importants són el xarel·lo, el macabeu, la parellada i el chardonnay; i les negres són el Cabernet sauvignon, l'Ull de llebre, el Merlot, la garnatxa i la carinyena.

També s'han aclimatat amb èxit altres varietats com el moscatell d'Alexandria, el Riesling, el Sauvignon blanc, el Gewurtztraminer i el Pinot noir.

Els vins blancs representen la producció més important i són lleugers, amb poc cos, alegres i amb gustos de fruites verdes i aromes delicades. Els vins negres tenen més cos, són molt equilibrats entre el grau i l'acidesa i molt harmoniosos, amb gustos de fruites vermelles madures. Després d'uns anys d'envelliment en bótes de roure, es tornen elegants i sedosos.

8) Pla de Bages

La comarca del Bages compta amb una antiga i arrelada tradició vitivinícola. La seva situació geogràfica i la seva climatologia han permès conrear amb èxit varietats nobles de cep, juntament amb les pròpies del país, per obtenir vins de personalitat amb una gran qualitat.

Dels vins blancs, en destaquen les varietats macabeu, chardonnay i, sobretot, picapoll, com a varietat autòctona. En vins negres, Cabernet sauvignon i Merlot.

El Pla de Bages, una denominació d'origen de recent creació, ha apostat fort per la qualitat, i ha aconseguit situar-se en poc temps entre les zones vitivinícoles de prestigi.

Compta amb una superfície de vinyes inscrites de 450 hectàrees i té una producció mitja de 7.569 hectolitres. Els 90 viticultors, juntament amb els 10 cellers embotelladors, fan possible que el vi de la denominació d'origen Pla de Bages sigui de bona qualitat.

9) Priorat

La zona amb la denominació d'origen qualificada Priorat s'estén per una superfície de 1.888 hectàrees i té una producció mitjana de vi de 6.568 hectolitres.

Els vins de la denominació d'origen qualificada Priorat obtenen la seva originalitat de l'exclusiva zona on es conreen les seves vinyes. La major part d'aquestes vinyes són plantades en un sòl que, vist de prop, no és terra, sinó una gran quantitat de pedres més aviat planes, grisenques, trencadisses: són trossos de làmines de pissarra, anomenada llicorella.

L'aigua és força escassa en els mesos d'estiu, el cep pateix i això fa que la producció de raïm sigui reduïda, però, al mateix temps, d'una qualitat excel·lent la major part dels anys.

Les característiques dels vins de la denominació d'origen Priorat són úniques al món. Els vins joves negres són de color dens i, alhora, de gran brillantor, amb aromes asserenats i persistents, que s'obren en la boca amb força i resulten carnosos, vellutats i amb molts de cossos ocults. L'envelliment en fusta de roure, d'on sortiran els criances i reserves, afina el vi inicial de l'agressivitat de la joventut, i el fa guanyar en una complexitat que tan sols pot ser descrita pels sentits.

Quan es tasten els vins de la denominació d'origen qualificada Priorat ja no s'obliden mai. Les seves peculiaritats perduren en la memòria i porten el record d'unes terres dures, però plenes de tresors ocults.

10) Tarragona

Els vins de Tarragona eren famosos ja en l'època de l'Imperi Romà, on destacaven d'entre els d'altres territoris.

La zona de producció s'estén per 72 termes municipals situats principalment en les comarques del Camp i part de la Ribera d'Ebre i abarca 6.598 hectàrees, on els 2.067 viticultors, conjuntament amb 58 cellers embotelladors, elaboren els 33.504 hectolitres de mitja amb les seves varietats: blanques i negres.

El sòl del Camp és majoritàriament del miocè, calcari i lleuger, i el clima és essencialment mediterrani. La comarca de la Ribera d'Ebre és de terrenys terciaris, calcaris i pedregosos, i d'al·luvions quaternaris. Els hiverns són freds i els estius calorosos i de molta lluminositat.

Les varietats de vinya que s'hi conreen són: Macabeu, Xarel·lo, Garnatxa blanca, Parellada, Chardonnay, Moscatell d'Alexandria, de Màlaga o Romà per a vins blancs, i Samsó, Garnatxa, Ull de llebre, Cabernet sauvignon i Merlot per als negres i rosats.

Els vins blancs que es produeixen al Camp són d'una suavitat extraordinària, equilibrats, aromàtics i fruitats. Els negres són fermes i aromàtics, i els rosats frescos i de color cirera.

A la zona de la Ribera d'Ebre es produeixen blancs de color brillant, i els negres i rosats harmonitzen el cos i el color de la carinyena i la riquesa alcohòlica de la garnatxa.

Els Tarragona clàssics gaudeixen de fama i prestigi. Són vins especialment indicats per a postres, licorosos i generosos, amb aroma, sabor franc, càlids en el tipus sec i harmònics en el dolç. També s'hi obtenen rancis excel·lents.

11) Terra Alta

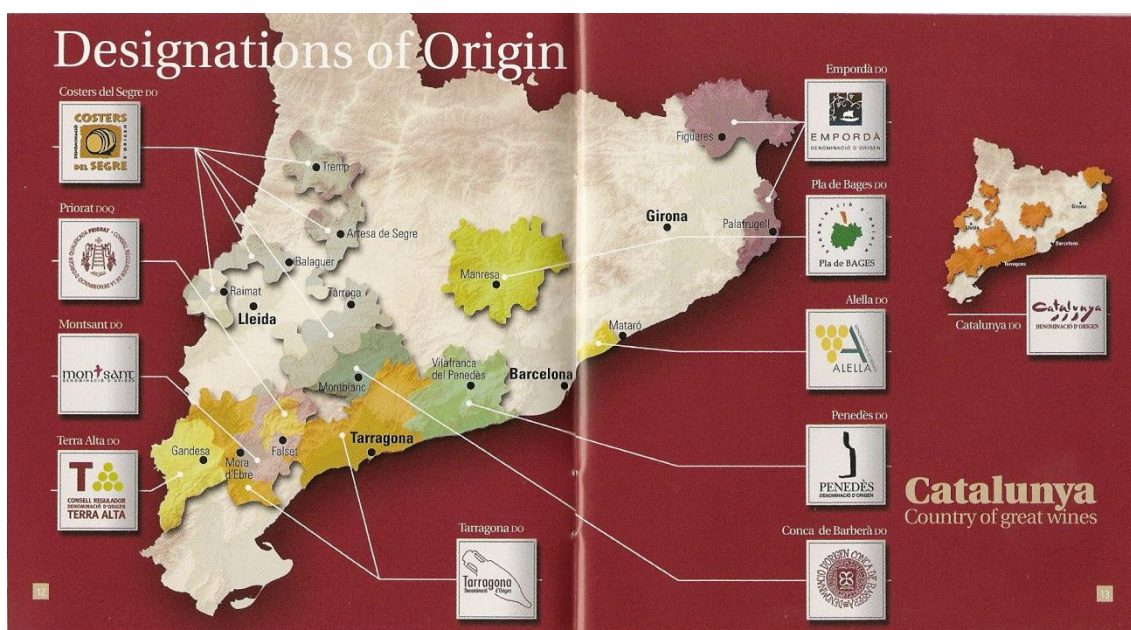
La denominació d'origen Terra Alta s'estén per 6.290 hectàrees on els prop de 1.663 viticultors, conjuntament amb els 45 cellers embotelladors, elaboren el vi.

Els vins de la Terra Alta s'obtenen de les varietats blanques Garnatxa, Macabeu i Parellada, i de les negres Garnatxa peluda, Ull de llebre, Garnatxa i Carinyena.

Els blancs presenten una acidesa total baixa, una aroma acusadament fruitada i un color molt peculiar. Els negres són vins amb cos, fruitats i pujats de color. Els rosats resulten molt fruitats i d'un color cirera molt característic.

També s'hi elaboren vins generosos, secs o dolços. Donades les característiques del terreny i del clima, resulten molt estimats els rancis, obtinguts en criança tradicional en bótes de roure o envelliment especial a l'aire lliure, a sol i serena.

A la Terra Alta està molt arrelat l'esperit cooperativista, i una gran part de l'elaboració dels seus vins es fa en cellers cooperatius. De l'època de la Mancomunitat, trobem els cellers cooperatius dels Pinell de Brai i Gandesa, obra de l'arquitecte Cèsar Martinell. Ambdós edificis són símbol de tota una època i concreció feliç d'unes esperances populars.



II·lustració 1: Denominacions d'Origen de Catalunya

Font: Fulletó de "Catalunya country of great wines"

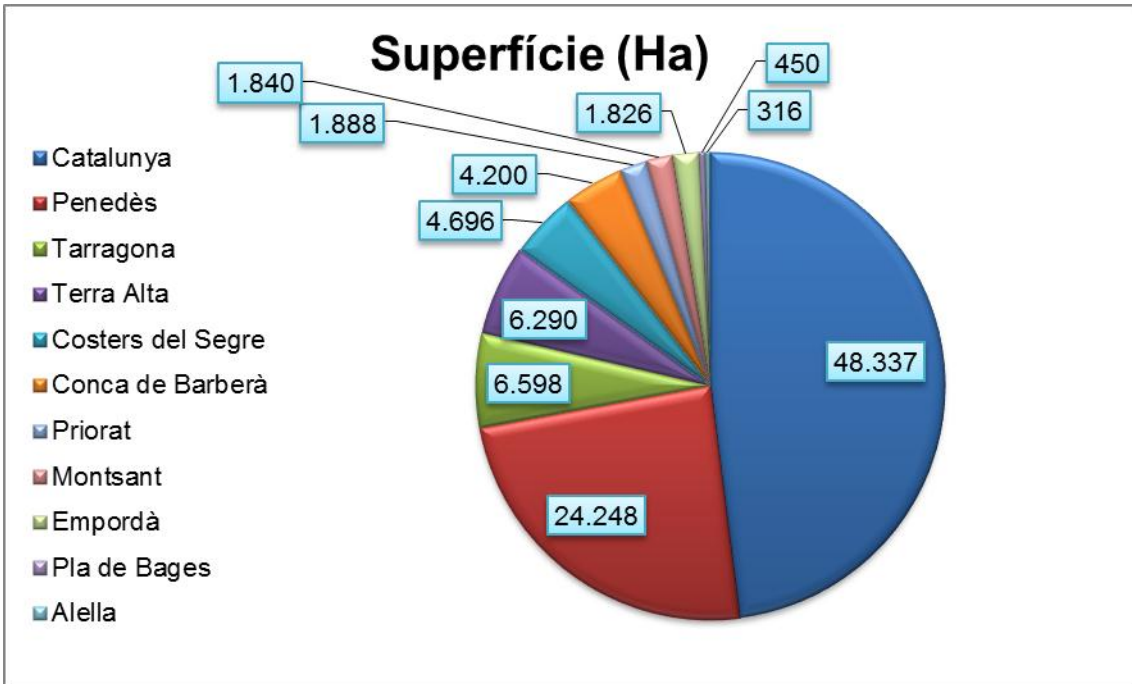
A continuació, es mostren les dades de superfície, el nombre de viticultors i de cellers embotelladors i la producció de cada Denominació d'Origen.

D.O.	Superfície (Ha)	Viticultors	Cellers embotelladors	Producció mitjana (hectolitres)
Alella	316	100	8	3.810
Catalunya	48.337	14.603	221	346.557
Conca de Barberà	4.200	1.100	24	6.787
Costers del Segre	4.696	633	37	53.127
Empordà	1.826	362	48	31.222
Montsant	1.840	929	56	27.760
Penedès	24.248	3.787	188	168.576
Pla de Bages	450	90	10	7.569
Priorat	1.888	618	92	6.568
Tarragona	6.598	2.067	58	33.504
Terra Alta	6.290	1.663	45	99.940

Taula 1: Dades de l'any 2010 de les Denominacions d'Origen.

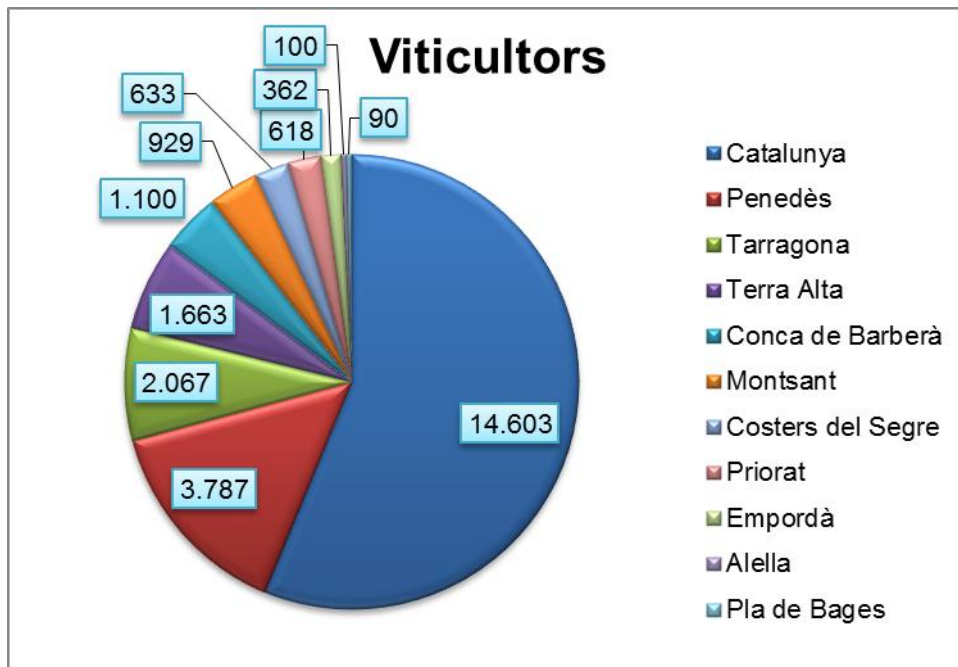
Font: INCAVI. Elaboració pròpia.

Tal i com es pot apreciar gràficament, la D.O. amb una superfície de vinya més extensa és la Denominació d'Origen de Catalunya. En segon lloc, amb un valor d'aproximadament la meitat, es troba la Denominació d'Origen del Penedès. I a continuació, amb valors molt més inferiors, la resta de D.O.



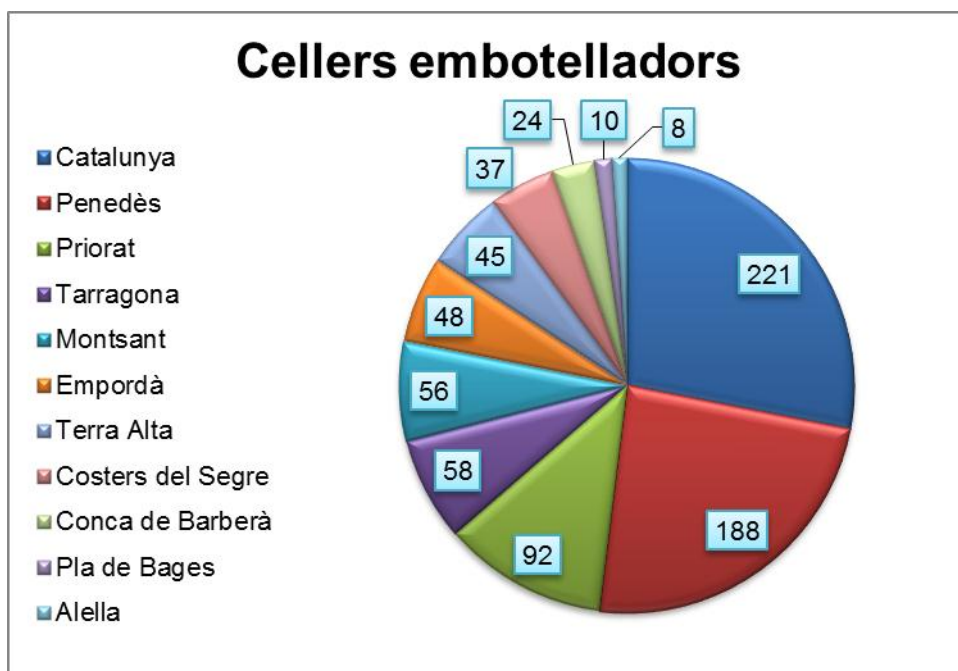
Gràfic 1: Superfície de les Denominacions d'Origen catalanes.
Font: INCAVI. Elaboració pròpia.

En quant al nombre de viticultors destaca, amb gran diferència envers les demés Denominacions d'Origen, la D.O. de Catalunya.



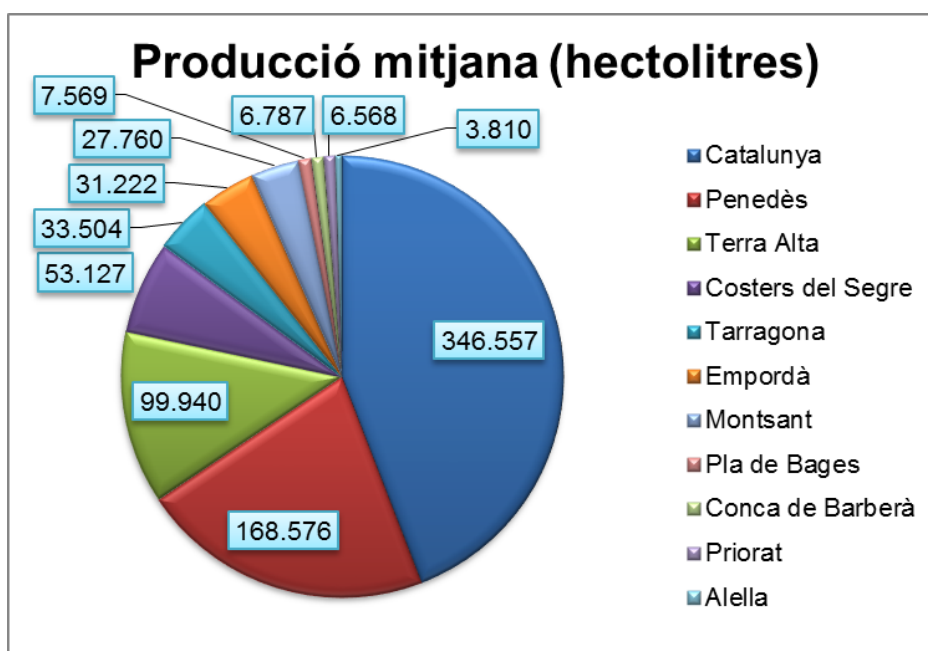
Gràfic 2: Nombre de viticultors a Catalunya.
Font: INCAVI. Elaboració pròpia.

El nombre de cellers embotelladors es veu novament encapçalat per la Denominació d'Origen de Catalunya, però en aquest cas la D.O. del Penedès també posseeix una quantitat considerable respecte les demés DOs.



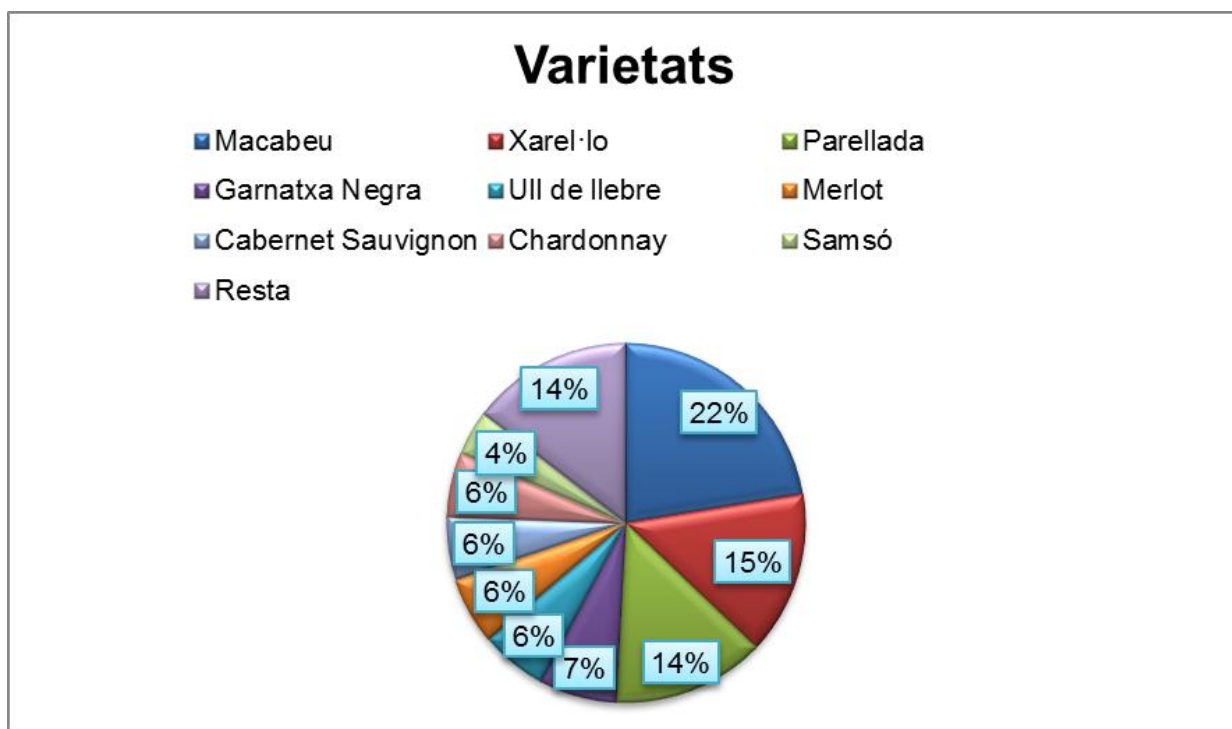
Gràfic 3: Cellers embotelladors de Catalunya.
Font: INCAVI. Elaboració pròpia.

En la producció de cada D.O., la del Penedès es torna a trobar en primera posició amb diferència respecte les altres Denominacions d'Origen.



Gràfic 4: Producció de les Denominacions d'Origen catalanes.
Font: INCAVI. Elaboració pròpia.

Per últim, de les varietats declarades en el Registre Vitivinícola de Catalunya, 9 es poden considerar representatives. Tal i com s'observa a la figura, les més significatives són Macabeu, Xarel·lo i Parellada, totes elles varietats blanques.



Gràfic 5: Principals varietats conreades a Catalunya

Font: INCAVI. Elaboració pròpia.

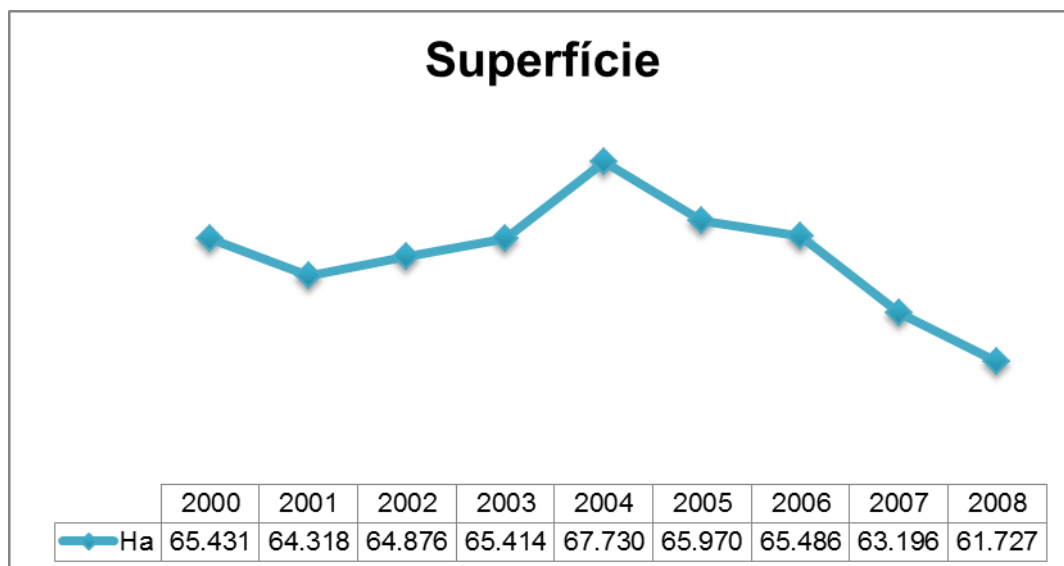
5. SECTOR DEL VI

En aquest bloc, es mostren les estadístiques de Superfície, Producció, Rendiment, Consum i Comerç exterior del sector vinícola de Catalunya, d'Espanya, d'Europa i a nivell Mundial.

5.1. SUPERFÍCIE

5.1.1. CATALUNYA

La superfície conreada de raïm es va mantenir estable els primers tres anys del dos mil, fins que al 2004 es va produir un pujada. A partir del següent any ja va anar davallant.



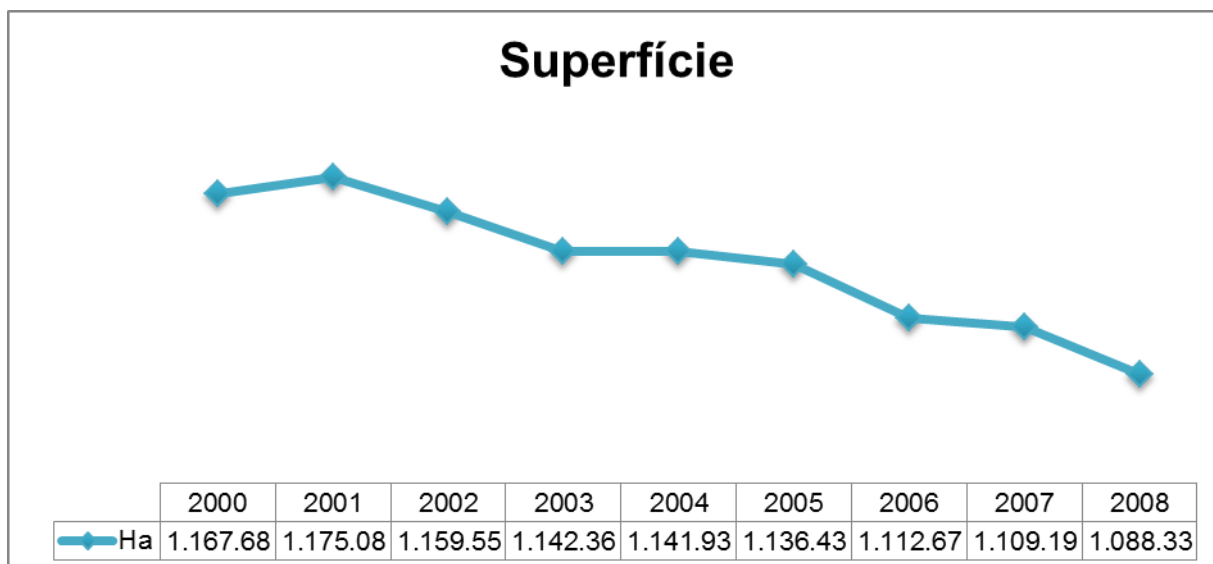
Gràfic 6: Superfície conreada de raïm a Catalunya.

Font: MAGRAMA. Elaboració pròpia.

5.1.2 ESPANYA

Com es pot apreciar clarament en el gràfic, les hectàrees conreades de raïm tenen tendència a la baixa any rere any.

Aquest fet és degut a que la OCM del vi, ha aprovat l'arrencament de vinyes, sumades a les arrancades amb ajudes europees, i a més, les vinyes arrencades sense ajudes oficials i simplement abandonades per escassa rendibilitat.

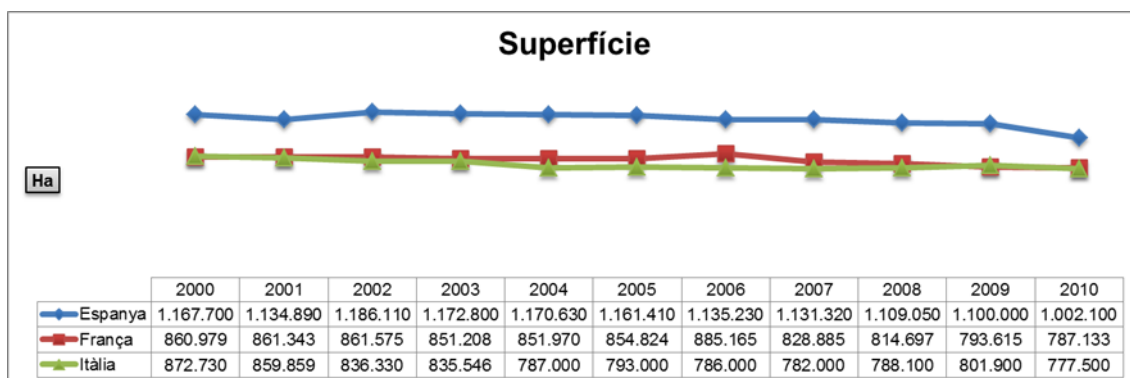


Gràfic 7: Superfície conreada de raïm a Espanya.

Font: MAGRAMA. Elaboració pròpia.

5.1.3 EUROPA

Durant el període d'anys del 2.000 al 2.010, el principal país que compon la superfície conreada a Europa és Espanya, seguit d'Itàlia i França en segon lloc amb xifres similars entre ells, i a continuació altres nacions de la comunitat europea en nombre menor d'hectàrees.



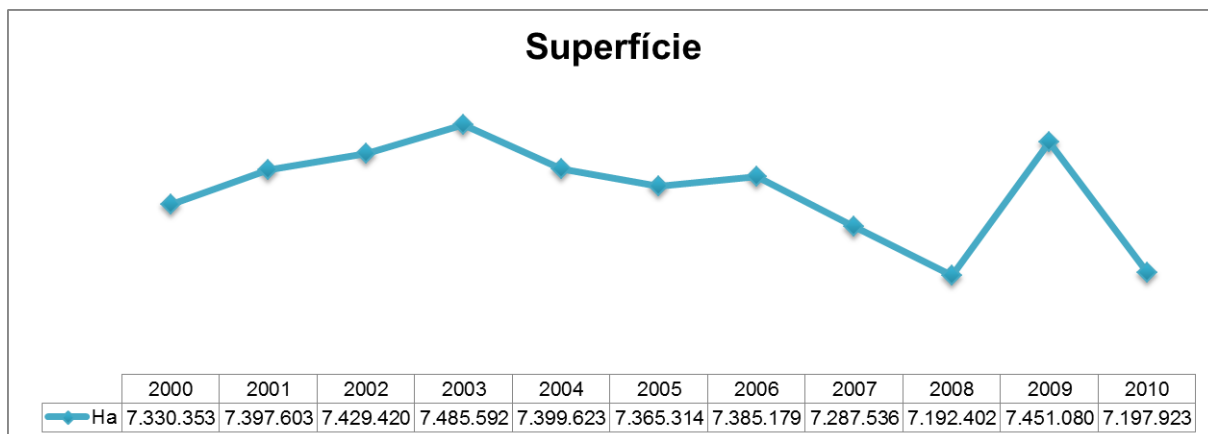
Gràfic 8: Superfície dels principals països de conreu de raïm a Europa.

Font: Faostat. Elaboració pròpia.

5.1.4 MUNDIAL

A nivell mundial, els tres primers anys la quantitat d'hectàrees conreades va anar creixent, però a partir del 2.003 fins al 2.008 han anat disminuint considerablement. Tot i que al 2.009 la superfície va tornar a augmentar fins a

xifres similars al 2.003, al 2.010 va tornar a reduir-se a nombres pròxims als del 2.008.



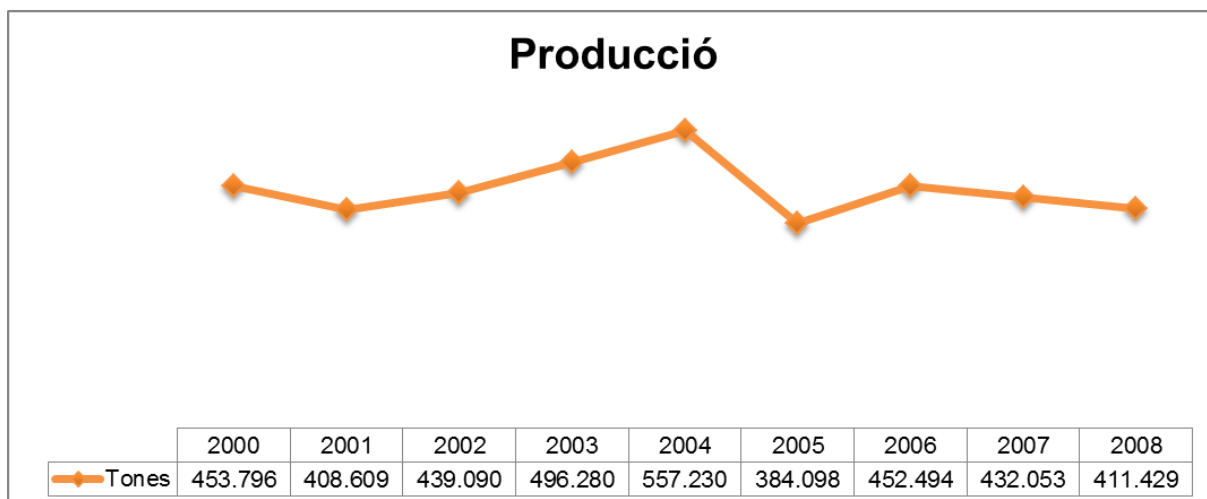
Gràfic 9: Superfície conreada de raïm al món.

Font: Faostat. Elaboració pròpia.

5.2. PRODUCCIÓ

5.2.1 CATALUNYA

Els quatre primers anys es pot apreciar l'alça en la producció de Catalunya, però a partir d'aquest any decreix. L'any següent, les tones de raïm produïdes van incrementar, no obstant, la tendència cap al 2008 s'entreveu a la baixa.

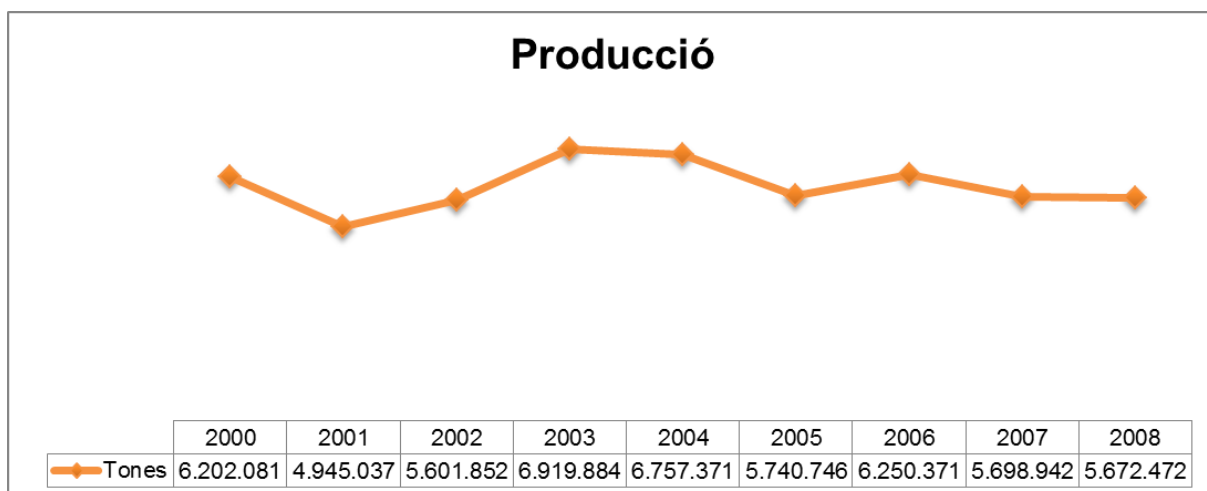


Gràfic 10: Producció de raïm a Catalunya.

Font: MAGRAMA. Elaboració pròpia.

5.2.2 ESPANYA

La producció va disminuir el primer any, però a continuació va anar incrementant i els següents anys es va mantenir estable.

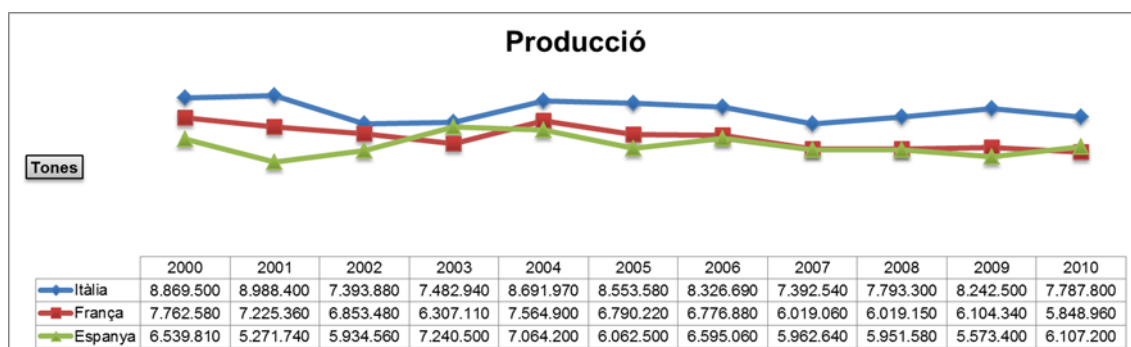


Gràfic 11: Producció de raïm a Espanya.

Font: MAGRAMA. Elaboració pròpia.

5.2.3 EUROPA

A nivell europeu, durant el període d'anys del 2.000 al 2.010, la producció es veu encapçalada per Itàlia, seguit de França i d'Espanya en segon lloc amb nombres semblants, i a continuació altres nacions de la comunitat europea amb menor quantitat de tones.

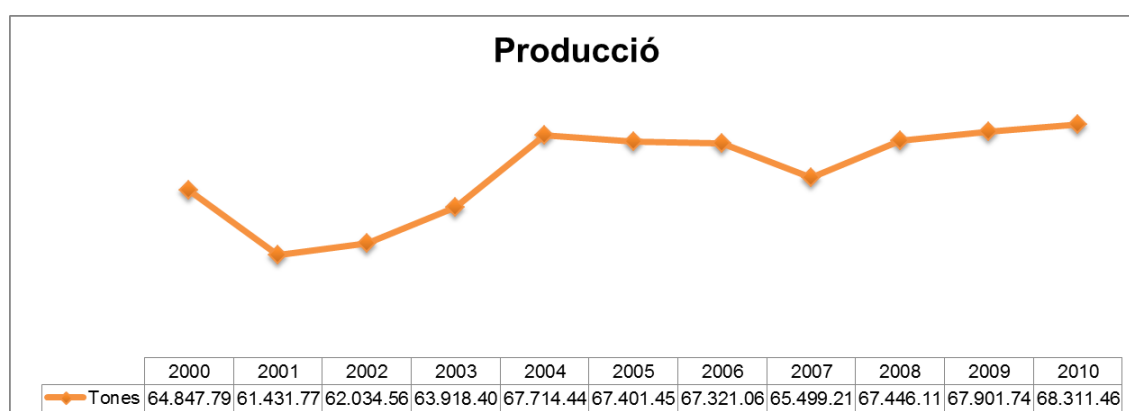


Gràfic 12: Producció dels principals països de conreu de raïm a Europa.

Font: Faostat. Elaboració pròpia.

5.2.4 MUNDIAL

La producció va créixer el primer any, però a continuació va anar augmentant fins el 2.004, i els anys posteriors es va mantenir constant, excepte l'any 2.007 en que les tones de raïm es varen reduir.



Gràfic 13: Producció de raïm al món.

Font: Faostat. Elaboració pròpia.

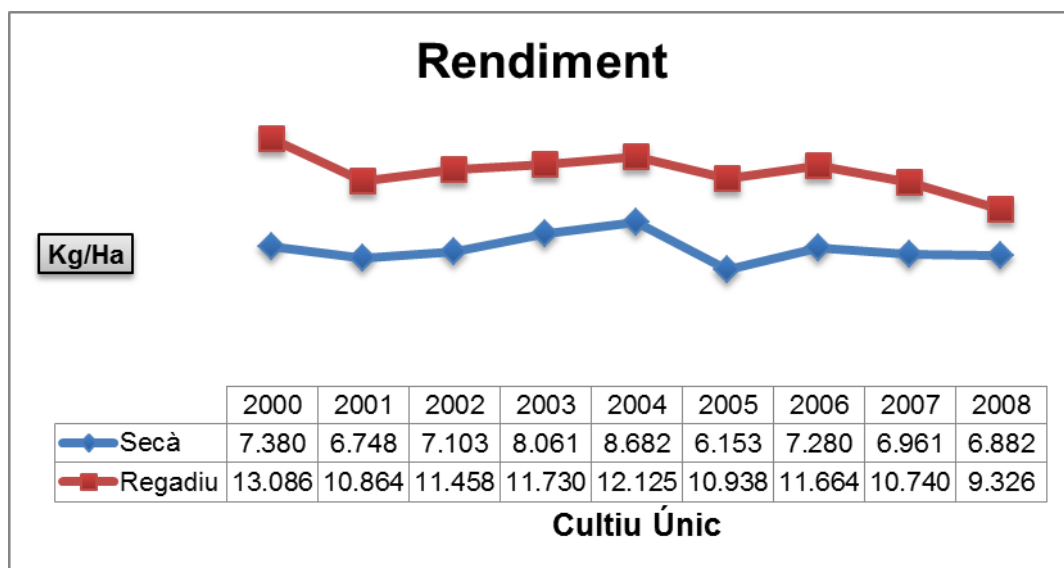
5.3 RENDIMENT

5.3.1 CATALUNYA

Les dades disponibles per al rendiment de raïm a Catalunya són exclusivament de cultiu únic.

El rendiment de les vinyes de secà a Catalunya, durant l'etapa del 2.000 al 2.008, s'ha mantingut bastant estable, llevat de l'any 2.005 que va reduir-se lleument.

En el cultiu de regadiu, el rendiment durant aquest període també ha estat bastant constant, sense notoris alts i baixos, però tot i així, es percep una tendència al descens.



Gràfic 14: Rendiment dels cultius de raïm a Catalunya.

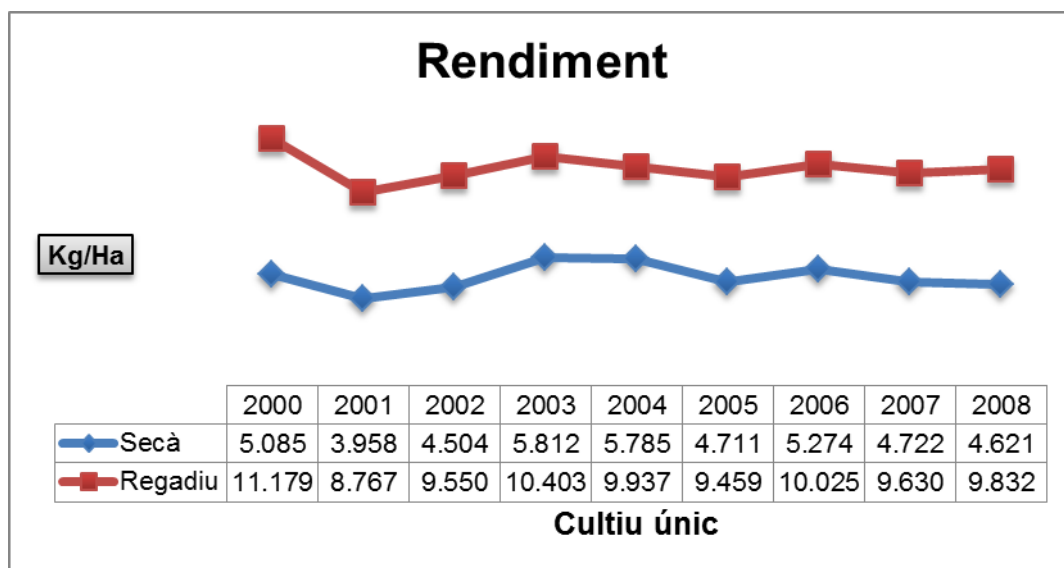
Font: MAGRAMA. Elaboració pròpia.

En general, es tendeix al manteniment dels rendiments en les xifres actuals perquè majors rendiments no solen ser compatibles amb la producció de raïm d'alta qualitat i aquesta qualitat és un requisit imprescindible per al futur de la nostra viticultura.

5.3.2 ESPANYA

En el rendiment total nacional trobem per una banda el rendiment dels cultius únics, i per l'altra, el de cultius associats.

En aquesta sèrie històrica, es pot apreciar com, tant el cultiu de secà com el de regadiu, es van mantenir gairebé constants al llarg d'aquest temps, però amb una petita davallada a l'any 2.001 en ambdós casos.

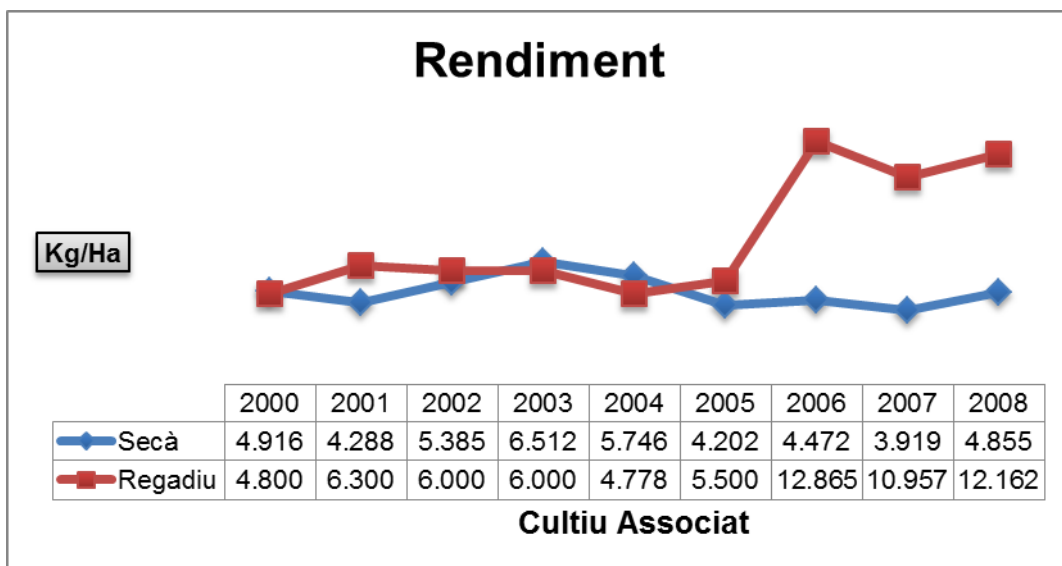


Gràfic 15: Rendiment dels cultius únics de raïm a Espanya.

Font: MAGRAMA. Elaboració pròpia.

En el cas de cultius associats, es veu una invariabilitat en el cultiu de secà, i en el de regadiu també es va mantenir estable fins que es va produir un fort augment a l'any 2.006. en to cas, les terres en secà van poc a poc en retrocés a favor de les terres en regadiu.

Cal esperar un lleuger increment del rendiment en els propers anys en anar augmentant la proporció de vinya amb disponibilitat de reg però, en general, no són d'esperar increments importants a causa de la limitació imposada, cada vegada més, per les necessitats de raïm d'alta qualitat.

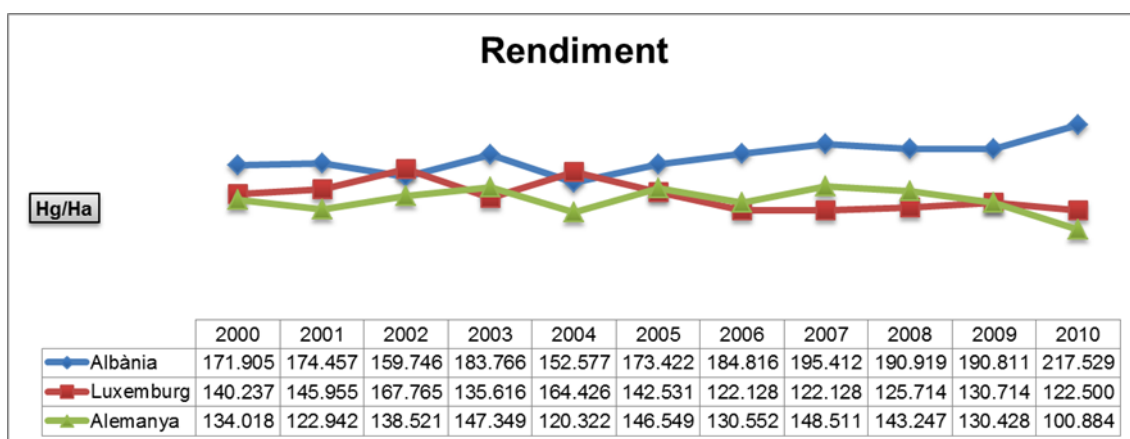


Gràfic 16: Rendiment dels cultius associats de raïm a Espanya.

Font: MAGRAMA. Elaboració pròpia.

5.3.3 EUROPA

A la comunitat europea, els tres principals països amb un major rendiment de raïm durant aquests últims anys han estat Albània, Luxemburg i Alemanya. No obstant, l'any 2010 la Ex república iugoslava de Macedònia va situar-se en segona posició, descendint Alemanya a la sisena posició.

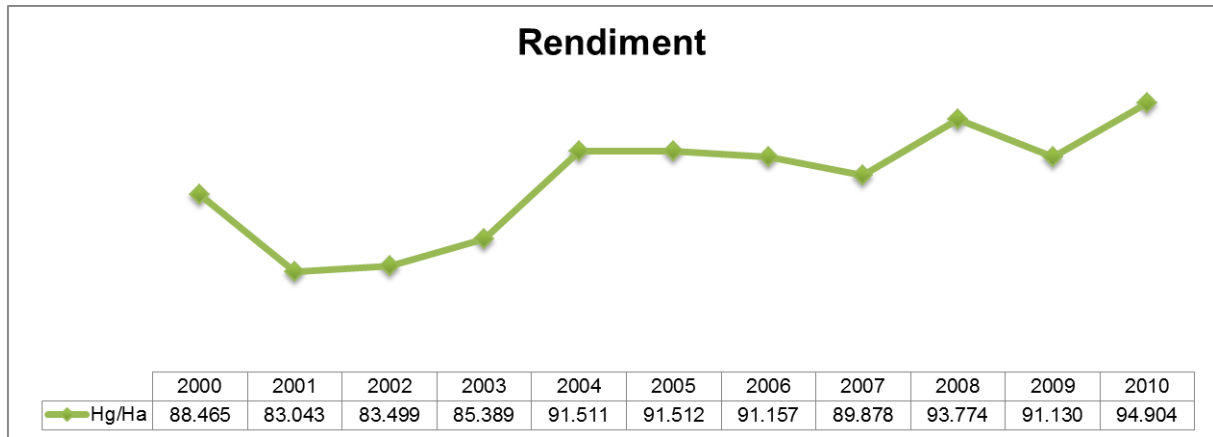


Gràfic 17: Rendiment dels països amb una quantitat major d'Europa.

Font: Faostat. Elaboració pròpia.

5.3.4 MUNDIAL

A nivell mundial, el rendiment de raïm va créixer l'any 2.000, no obstant, posteriorment va anar augmentant, exceptuant el 2.007 i el 2.009 en que es pot apreciar gràficament petites caigudes en el nombre d'hectograms per hectàrea.



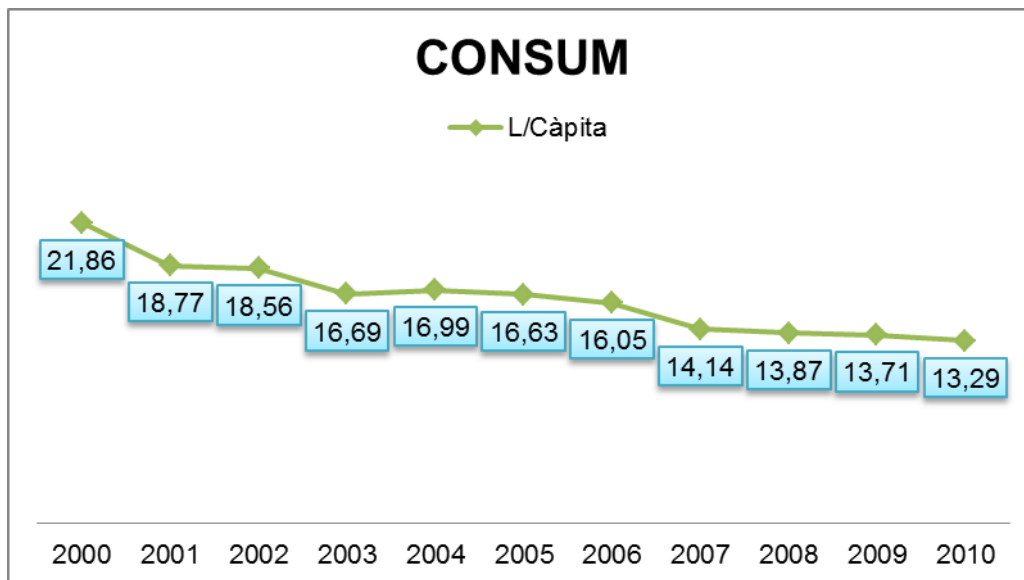
Gràfic 18: Rendiment dels cultius de raïm a Catalunya.

Font: Faostat. Elaboració pròpia.

5.4 CONSUM

5.4.1 CATALUNYA

En el període 2.000-2.010 el consum de vi es situa, de mitjana, en 16'41 litres per persona, per sobre de la mitjana espanyola, que pren valors de 9'804 litres per càpita.



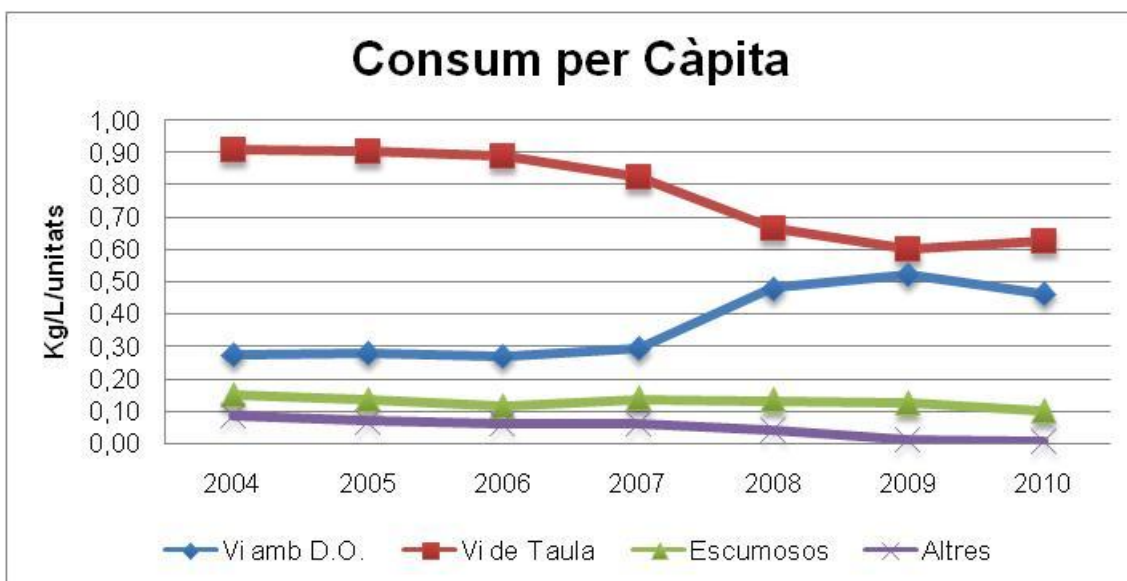
Gràfic 19: Consum de vi per persona a Catalunya.

Font: MAGRAMA. Elaboració pròpia.

En aquest apartat, s'estudia el consum per càpita i el consum total de diferents categories de vi, usant les dades disponibles dels últims anys mes a mes, i després fent la mitjana de cada any.

Es vol ressaltar el fet que, al mes de desembre, es produeix en general un augment en el consum, degut probablement a les festes nadalenques.

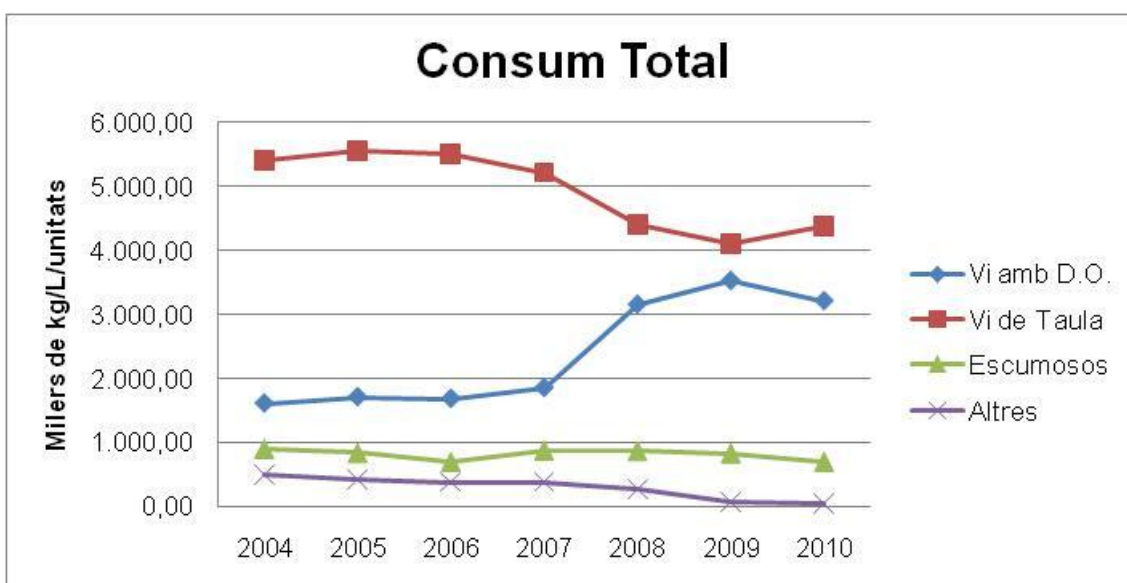
Pel que fa al consum per càpita, es veu una baixa en la varietat de vi de taula, fet que s'incrementa a partir de l'any 2.008. Per altra banda, el consum de vi amb D.O. segueix la tendència contrària, fent-se notori el major augment a partir de l'any en que es produeix un major descens del consum de vi de taula. Les altres categories de vi estudiades segueixen una tendència bastant constant durant aquest període d'anys.



Gràfic 20: Consum per càpita de diferents varietats de vi a Catalunya.

Font: MAGRAMA. Elaboració pròpia.

En el cas del consum total, manté la mateixa tendència que el consum per càpita.

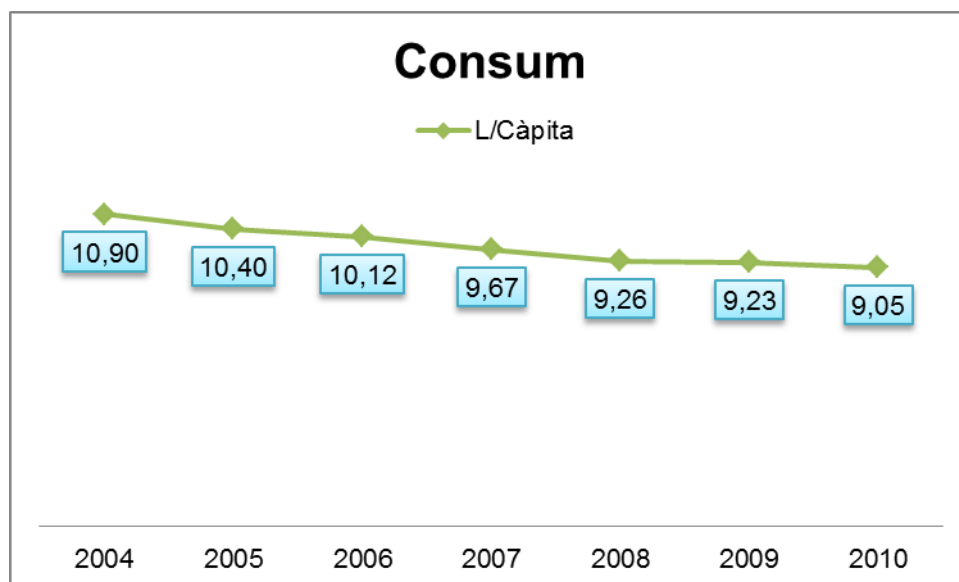


Gràfic 21: Consum total de diferents varietats de vi a Catalunya.

Font: MAGRAMA. Elaboració pròpia.

5.4.2 ESPANYA

En el període d'anys 2.004-2.010, la mitjana del consum de vi espanyol va ser de 9,804 litres per càpita.

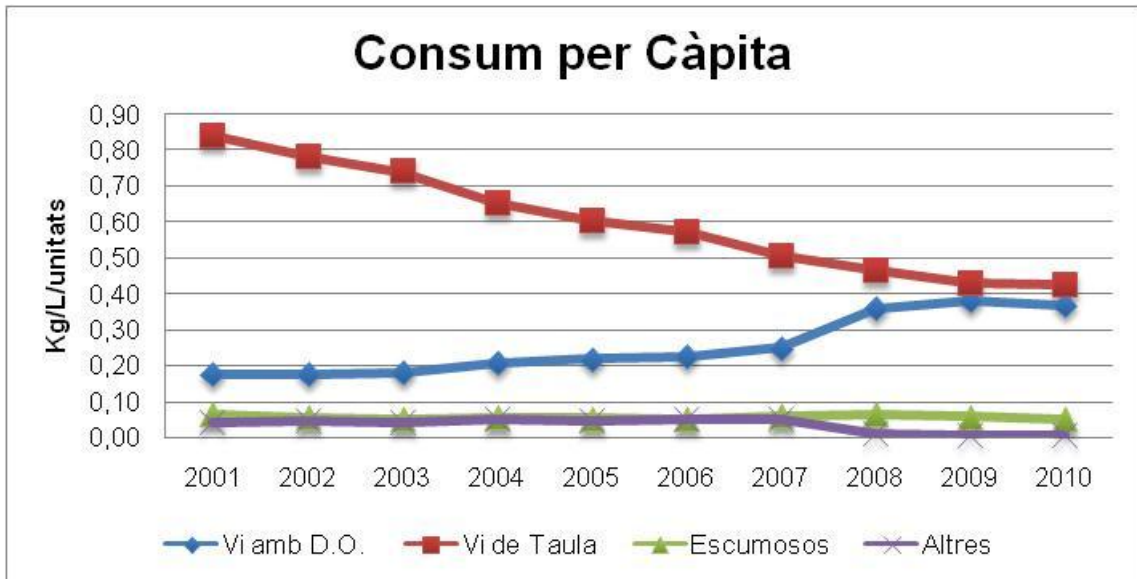


Gràfic 22: Consum de vi per persona a Espanya.

Font: MAGRAMA. Elaboració pròpia.

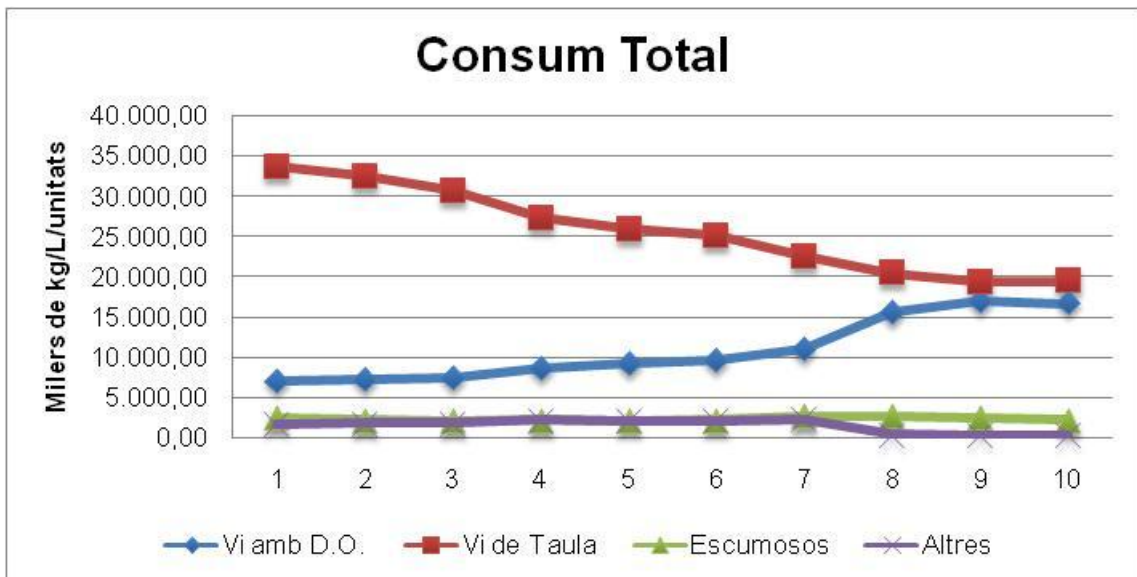
A continuació, s'analitza el consum per càpita i el consum total de diferents classes de vi, emprant les dades disponibles dels últims anys mes a mes, i posteriorment fent la mitjana anual. Es vol destacar el fet que es produeix, en la majoria d'anys analitzats, un increment a finals d'anys degut a les festes de Nadal.

El consum de vi de taula i de vi amb D.O. varen ser més variables durant aquest anys. Es pot apreciar el fort descens en consum de la varietat de vi de taula; mentre que el vi amb D.O. ha anat augmentant, intensificant-se amb més notorietat a partir del 2.008. La resta de tipus de vi estudiats segueixen una tendència bastant constant al llarg d'aquest últims anys.



Gràfic 23: Consum per càpita de diferents varietats de vi a Espanya.
Font: MAGRAMA. Elaboració pròpia.

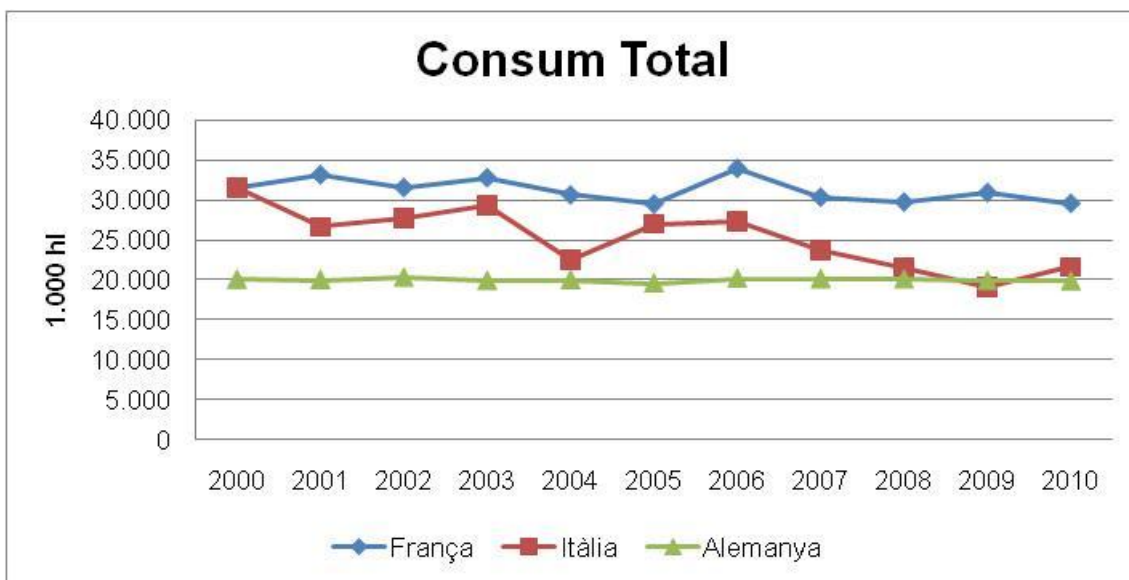
Pel que fa al consum total, segueix una tendència idèntica al consum per càpita.



Gràfic 24: Consum total de diferents varietats de vi a Espanya.
Font: MAGRAMA. Elaboració pròpia.

5.4.3 EUROPA

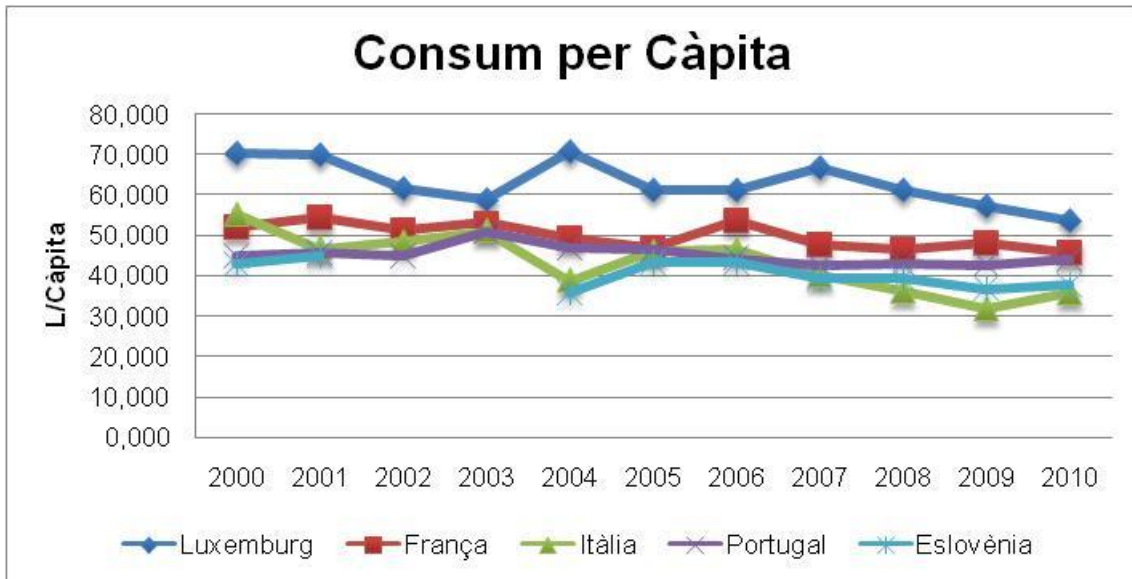
Al llarg d'aquest període d'anys examinats, el principal país consumidor de vi a la comunitat europea va ser França. Posteriorment, Itàlia se situa en segona posició la majoria d'anys, seguit d'Alemanya, i després en menys nombre els demés països consumidors europeus.



Gràfic 25: Consum total dels principals països consumidors de vi d'Europa.
Font: Eurostat. Elaboració pròpia.

Per altra banda, pel que fa a consum per habitant, Luxemburg encapçala la llista europea. Seguidament, per França, Itàlia, Portugal i Eslovènia³ amb xifres bastant similars, i a continuació la resta de nacions en ordre descendent.

³ Dades no disponibles per als anys 2.002 i 2.003



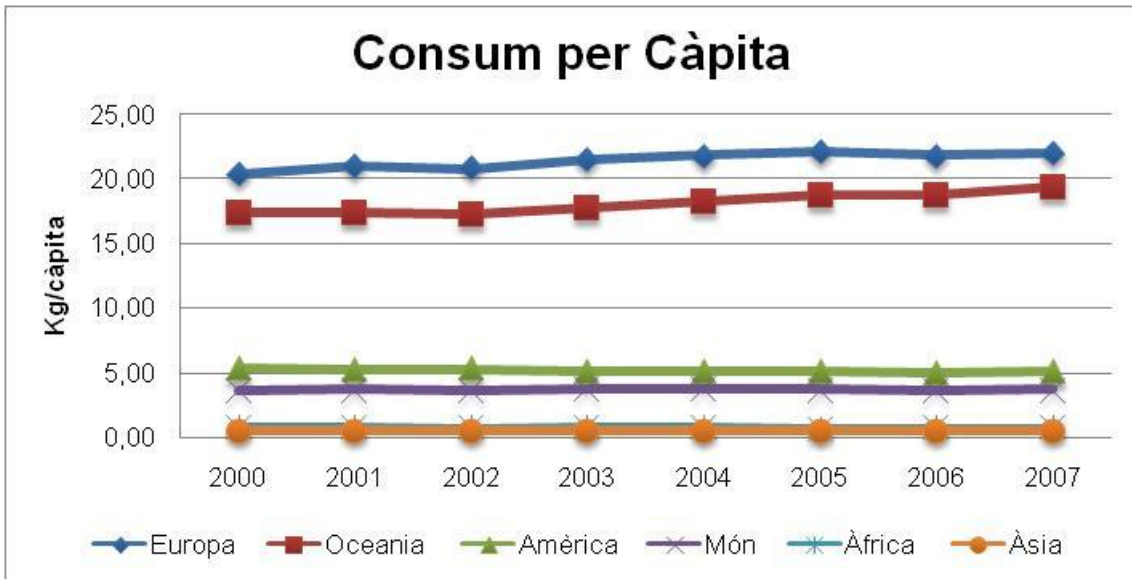
Gràfic 26: Consum per càpita dels principals països consumidors de vi d'Europa.

Font: Eurostat. Elaboració pròpia.

Es pot estimar l'evolució en el consum global a la UE seguirà disminuint degut als efectes de la crisi.

5.4.4 MUNDIAL

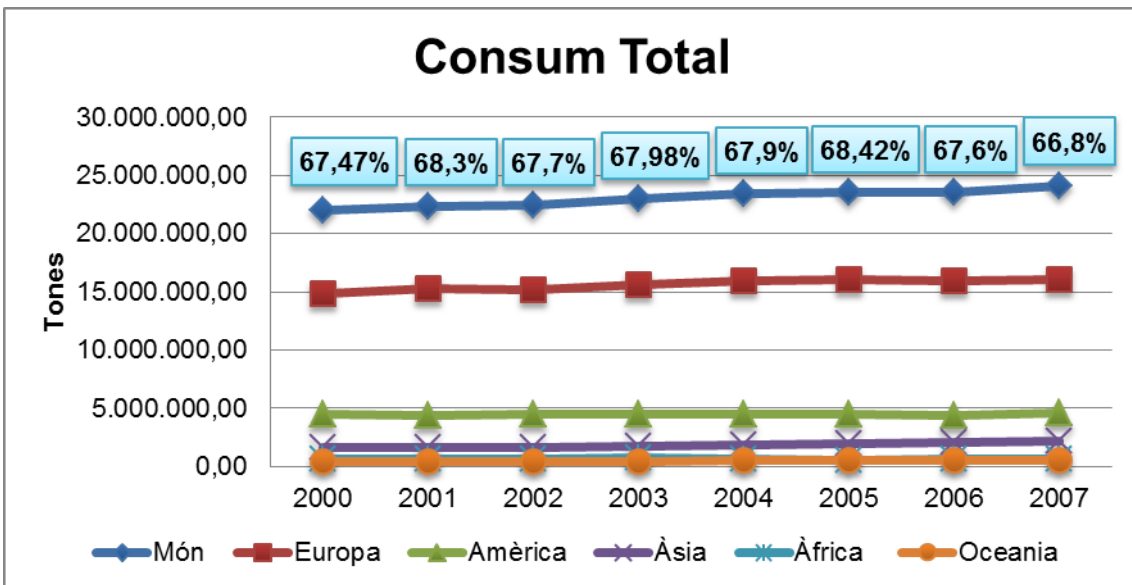
Al llarg d'aquest últims anys, Europa se situa en el primer lloc en consum per càpita de vi. En segona posició, es troba Oceania i posteriorment la resta de continents.



Gràfic 27: Consum per càpita de vi a nivell mundial.

Font: Faostat. Elaboració pròpia.

En el cas del consum total, Europa també encapçala amb gran diferència la resta de continents del món durant aquests últims anys. A continuació, es mostra el percentatge que figura Europa respecte el total mundial durant aquest període.



Gràfic 28: Consum total de vi a nivell mundial.

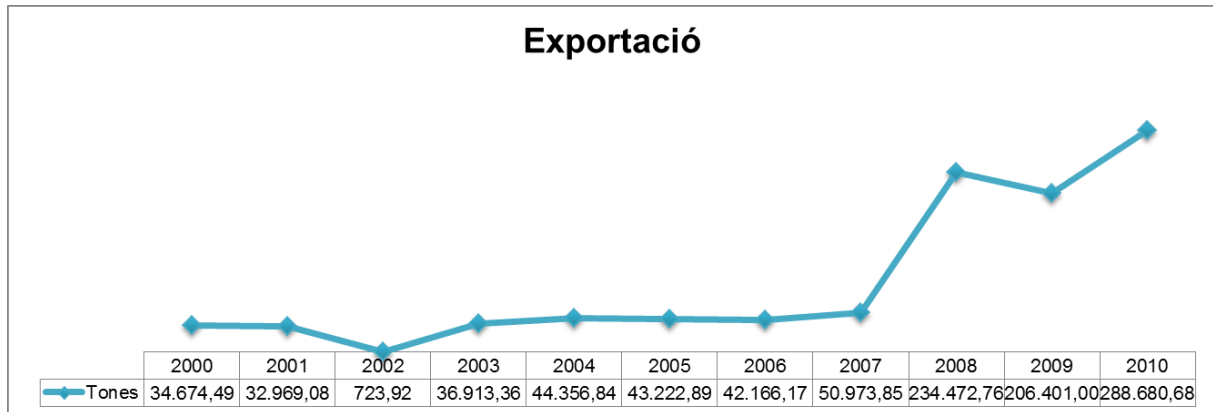
Font: Faostat. Elaboració pròpia.

5.5 COMERÇ EXTERIOR

5.5.1 CATALUNYA

EXPORTACIÓ

L'exportació a Catalunya es va mantenir estable els set primers anys, excepte l'any 2.002 que va patir una davallada significativa. A partir de l'any 2.008 el nombre d'exportacions ha augmentat considerablement.

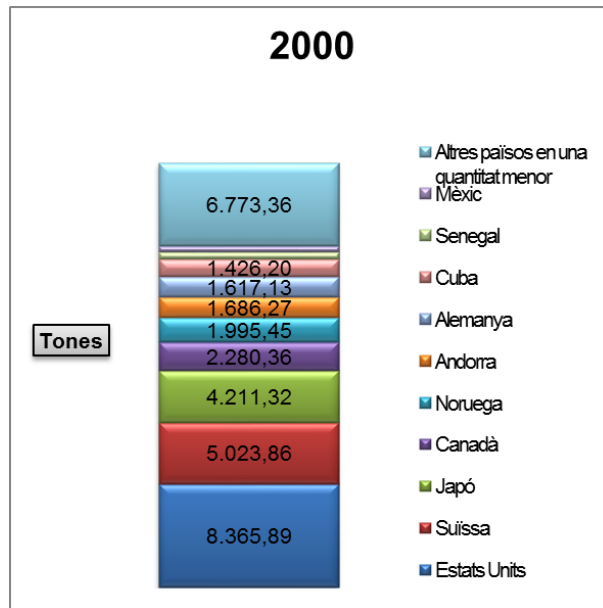


Gràfic 29: Exportació de vi a Catalunya.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.000

L'any 2.000 els 10 primers països que encapçalaven la llista per nombre d'exportacions van ser E.E.U.U. (8.3365,89 tones), Suïssa (5.023,86 tones), Japó (4.211,32 tones), Canadà (2.280,36 tones), Noruega (1.995,45 tones), Andorra (1.686,27 tones), Alemanya (1.617,13 tones), Cuba (1.426,20 tones), Senegal (563,54 tones) i Mèxic (478,52 tones). Aquest any, també es va exportar a altres 108 països en un menor nombre.

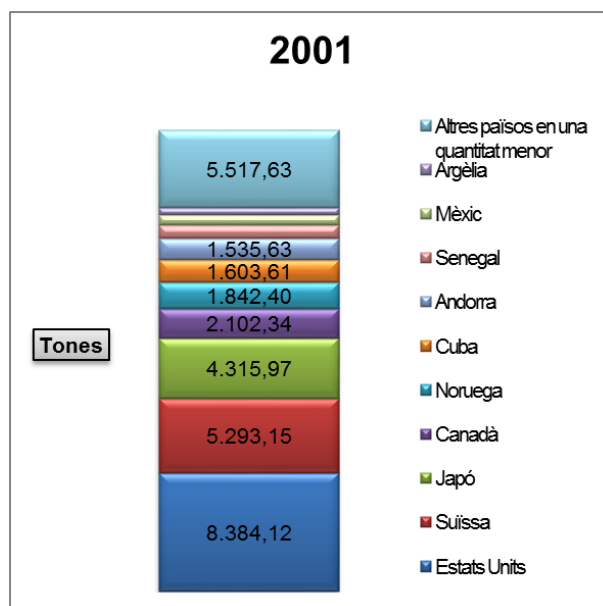


Gràfic 30: Països amb major nombre d'exportacions a Catalunya l'any 2.000.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.001

Al 2.001 les 10 primeres posicions es troben als E.E.U.U. (8.384,12 tones), Suïssa (5.293,15 tones), Japó (4.315,97 tones), Canadà (2.102,34 tones), Noruega (1.842,40 tones), Cuba (1.603,61 tones), Andorra (1.535,63 tones), Senegal (925,30 tones), Mèxic (711,58 tones) i Argèlia (527,41 tones), seguidament de 98 països més amb xifres inferiors.

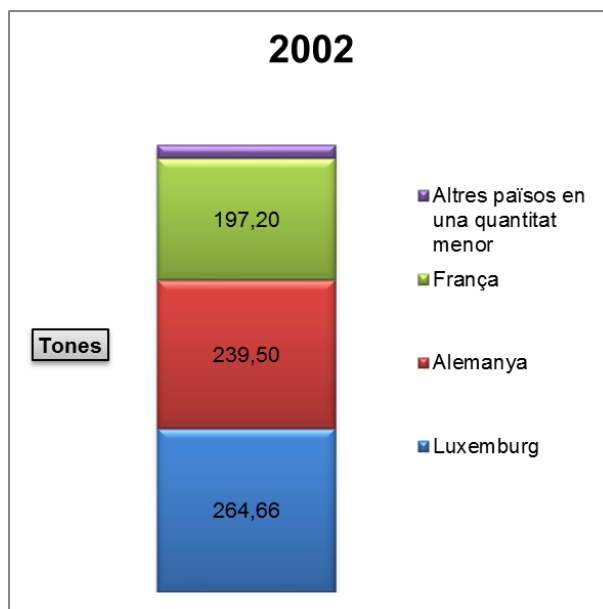


Gràfic 31: Països amb major nombre d'exportacions a Catalunya l'any 2.001.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.002

L'any 2.002 el nombre d'exportacions va disminuir molt, sent els principals indrets d'exportació Luxemburg (264,66 tones), Alemanya (239,50 tones) i França (197,20 tones), seguit de 12 països més amb una quantitat inferior a 100 tones cadascun.

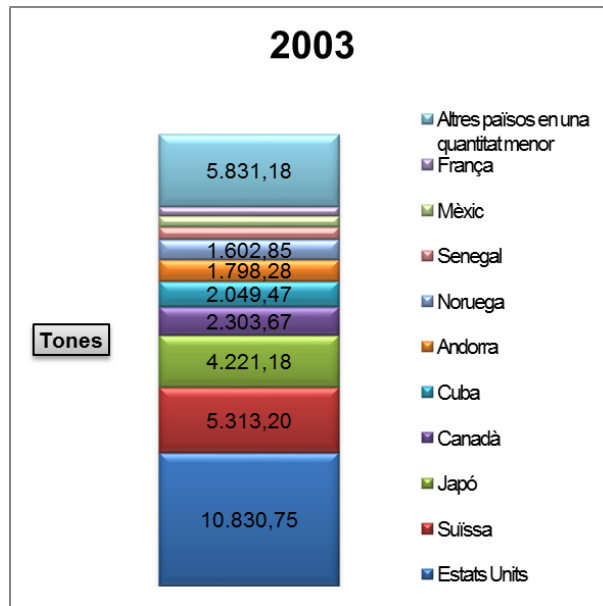


Gràfic 32: Països amb major nombre d'exportacions a Catalunya l'any 2.002.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.003

Al 2.003 els 10 primers llocs són encapçalats per Estats Units (10.830,75 tones), Suïssa (5.313,20 tones), Japó (4.221,18 tones), Canadà (2.303,67 tones), Cuba (2.049,47 tones), Andorra (1.798,28 tones), Noruega (1.602,85 tones), Senegal (1.032,51 tones), Mèxic (889,80 tones) i França (794,11 tones), seguit per 113 nacions en menys nombre.

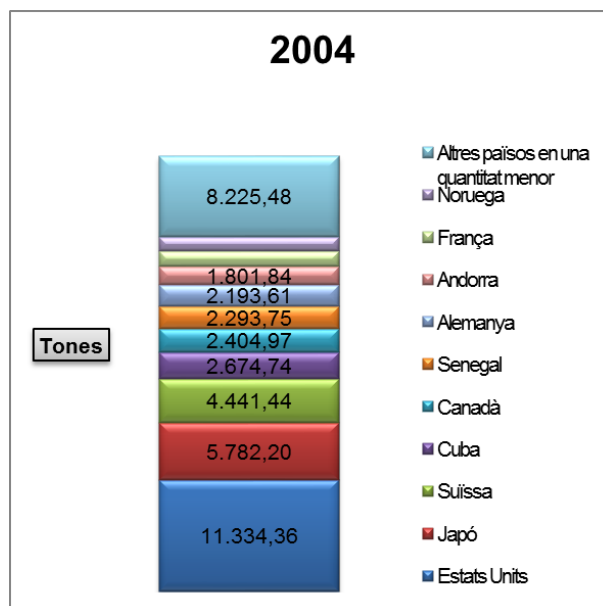


Gràfic 33: Països amb major nombre d'exportacions a Catalunya l'any 2.003.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.004

L'any 2.004 els 10 primers països per quantia varen ser els Estats Units (11.334,36 tones), Japó (5.782,20 tones), Suïssa (4.441,44 tones), Cuba (2.674,74 tones), Canadà (2.404,97 tones), Senegal (2.293,75 tones), Alemanya (2.193,61 tones), Andorra (1.801,84 tones), França (1.575,97 tones), Noruega (1.422,18 tones), seguidament de 123 països amb menys quantitat de tones exportades.

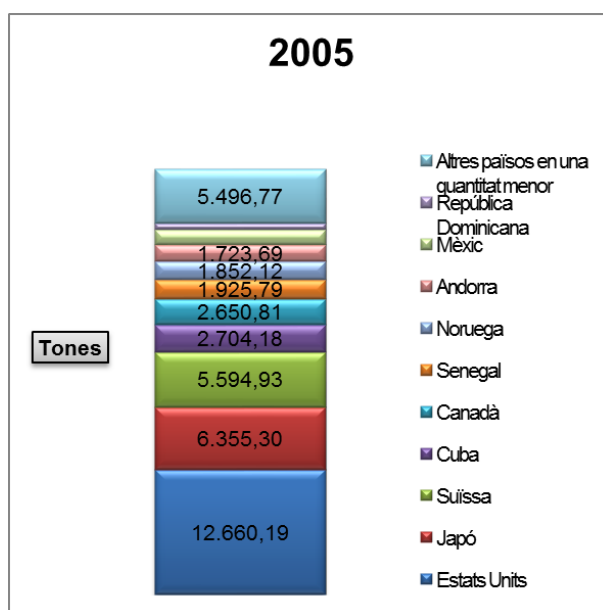


Gràfic 34: Països amb major nombre d'exportacions a Catalunya l'any 2.004.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.005

Els 10 països davanters d'exportació al 2.005 van ser Estats Units (12.660,19 tones), Japó (6.355,30 tones), Suïssa (5.594,93 tones), Cuba (2.704,18 tones), Canadà (2.650,81 tones), Senegal (1.925,79 tones), Noruega (1.852,12 tones), Andorra (1.723,69 tones), Mèxic (1.474,80 tones) i República Dominicana (694,62 tones). A continuació d'aquests, es troben 104 països més amb xifres més baixes.

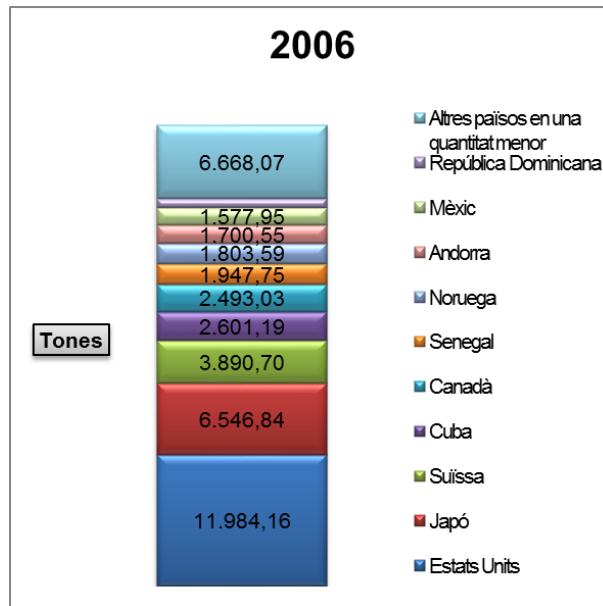


Gràfic 35: Països amb major nombre d'exportacions a Catalunya l'any 2.005.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.006

L'any 2.006 els 10 països capdavanters van ser els mateixos que l'any anterior: Estats Units (11.984,16 tones), Japó (6.546,84 tones), Suïssa (3.890,70 tones), Cuba (2.601,19 tones), Canadà (2.493,03 tones), Senegal (1.947,75 tones), Noruega (1.803,59 tones), Andorra (1.700,55 tones), Mèxic (1.577,95 tones) i República Dominicana (835,60 tones). Aquest any, també es va exportar a altres 105 països en un menor nombre.

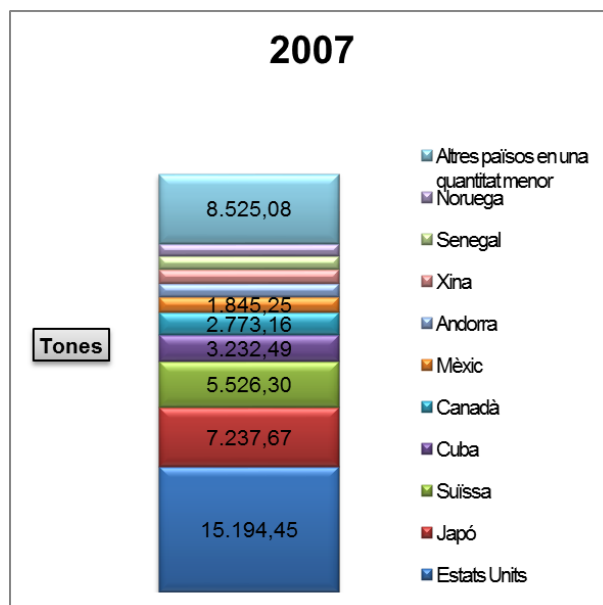


Gràfic 36: Països amb major nombre d'exportacions a Catalunya l'any 2.006.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.007

Al 2.007 les exportacions es troben encapçalades per els 10 països següents: Estats Units (tones), Japó (tones), Suïssa (tones), Cuba (tones), Canadà (tones), Mèxic (tones), Andorra (tones), Xina (tones), Senegal (tones), Noruega (tones), seguit de 103 nacions amb un menor nombre de tones.

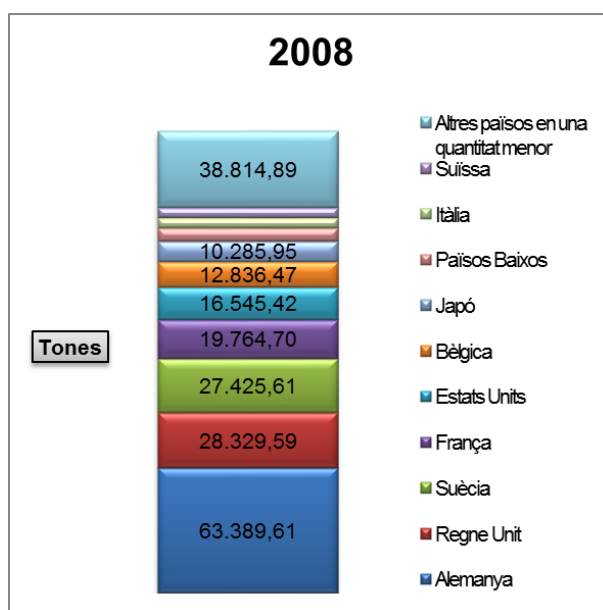


Gràfic 37: Països amb major nombre d'exportacions a Catalunya l'any 2.007.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.008

L'any 2.008 va augmentar considerablement l'exportació a Catalunya. Els 10 primers països en xifres varen ser Alemanya (63.389,61 tones), Regne Unit (28.329,59 tones), Suècia (27.425,61 tones), França (19.764,70 tones), Estats Units (16.545,42 tones), Bèlgica (12.836,47 tones), Japó (10.285,95 tones), Països Baixos (6.685,07 tones), Itàlia (5.137,83 tones), Suïssa (5.078,99 tones), seguidament de 125 països més amb xifres inferiors.

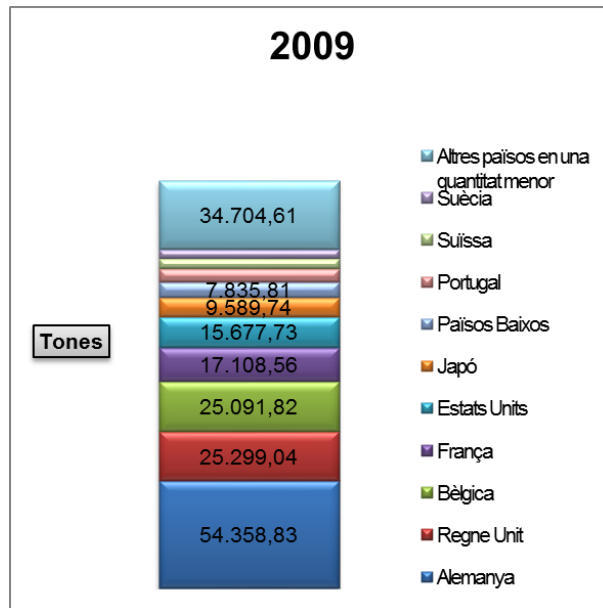


Gràfic 38: Països amb major nombre d'exportacions a Catalunya l'any 2.008.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.009

L'any 2.009 els 10 primers països que encapçalen la llista per nombre d'exportacions foren Alemanya (54.358,83 tones), Regne Unit (25.299,04 tones), Bèlgica (25.091,82 tones), França (17.108,56 tones), Estats Units (15.677,73 tones), Japó (9.589,74 tones), Països Baixos (7.835,81 tones), Portugal (6.834,23 tones), Suïssa (5.059,74 tones), Suècia (4.630,97 tones). Aquest any, també es va exportar a altres 131 països en un menor nombre.

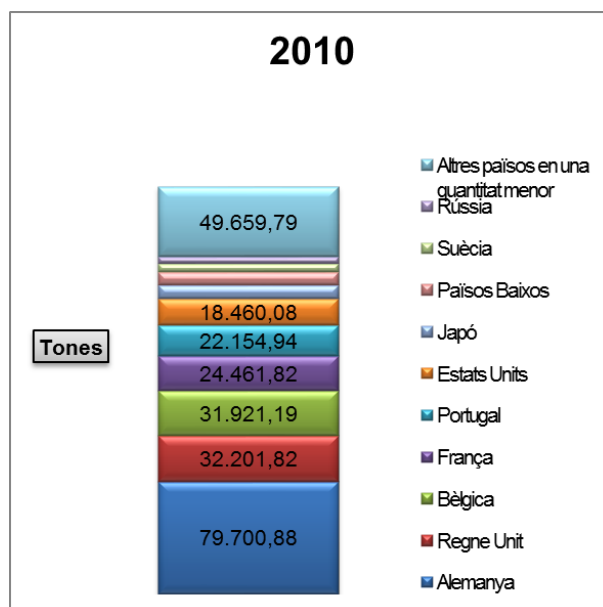


Gràfic 39: Països amb major nombre d'exportacions a Catalunya l'any 2.009.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.010

Els 10 països davanters d'exportació al 2.010 van ser Alemanya (79.700,88 tones), Regne Unit (32.201,82 tones), Bèlgica (31.921,19 tones), França (24.461,82 tones), Portugal (22.154,94 tones), Estats Units (18.460,08 tones), Japó (9.956,86 tones), Països Baixos (9.033,75 tones), Suècia (5.975,33 tones), Rússia (4.789,18 tones). A continuació d'aquests, es troben 137 països amb menys quantitat de tones exportades.

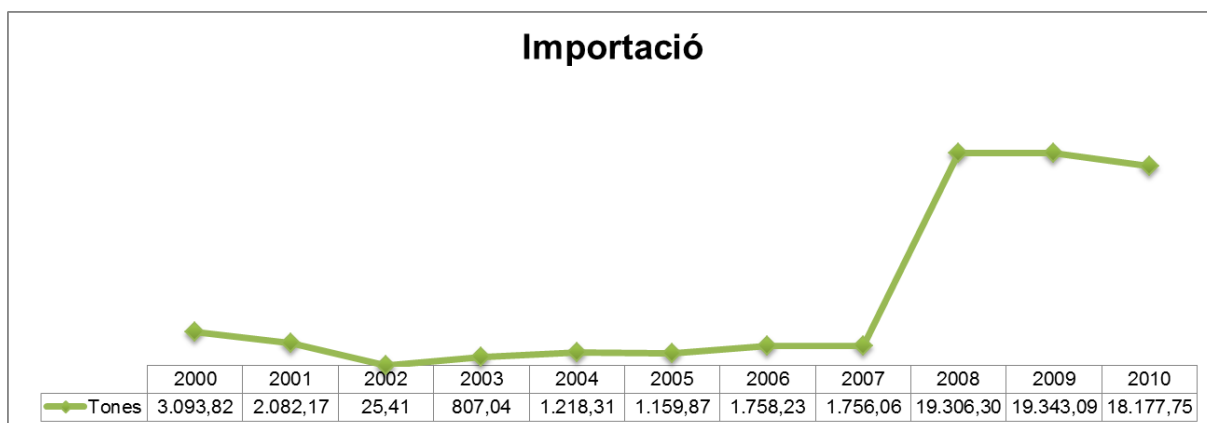


Gràfic 40: Països amb major nombre d'exportacions a Catalunya l'any 2.010.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

IMPORTACIÓ

De forma similar a l'exportació, la importació a Catalunya es va mantenir estable els set primers anys, a excepció de l'any 2.002 que va patir una caiguda considerable. A partir de l'any 2.008 el nombre d'exportacions va augmentar significativament, tot i que es fa notori que comença a descendir altre cop, fet que es podria interpretar com a una conseqüència de la crisi econòmica.

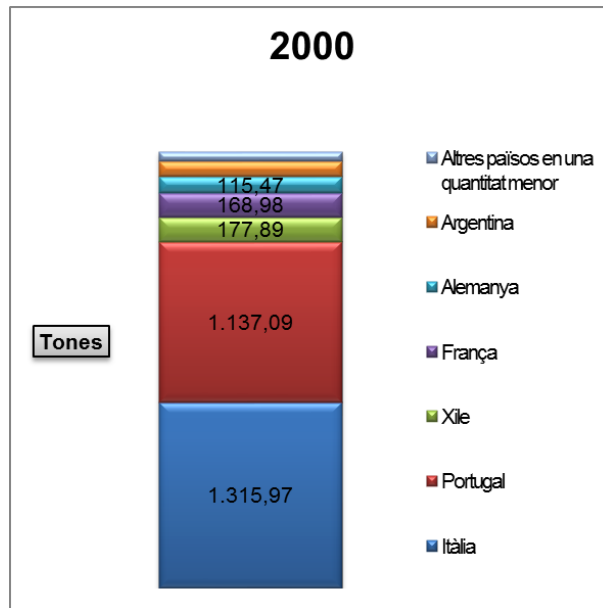


Gràfic 41: Importació de vi a Catalunya.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.000

Al 2.000 les importacions es troben encapçalades per els 6 països següents: Itàlia (1.315,97 tones), Portugal (1.137,09 tones), Xile (177,89 tones), França (168,98 tones), Alemanya (115,47 tones), Argentina (110,07 tones) seguit de 13 països més amb una quantitat inferior a 100 tones cadascun.

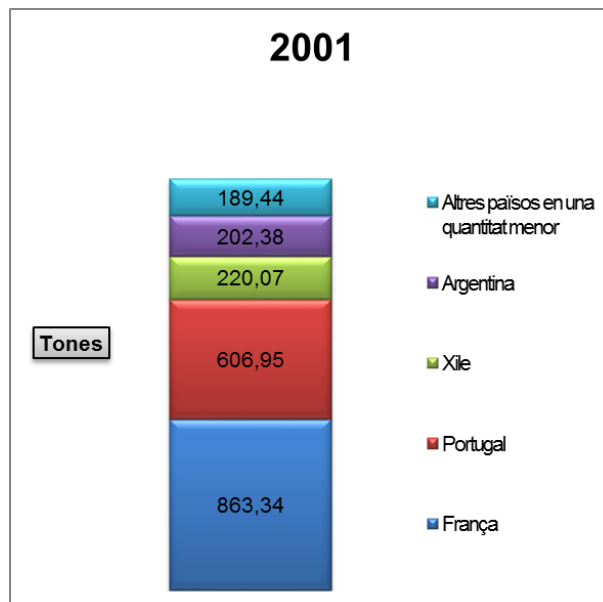


Gràfic 42: Països amb major nombre d'importacions a Catalunya l'any 2.000.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.001

L'any 2.001 els 4 primers països que encapçalen la llista per nombre d'importacions van ser França (863,34 tones), Portugal (606,95 tones), Xile (220,07 tones), Argentina (202,38 tones). A continuació d'aquests, es troben 11 països més amb xifres per sota de 100 tones cadascun.

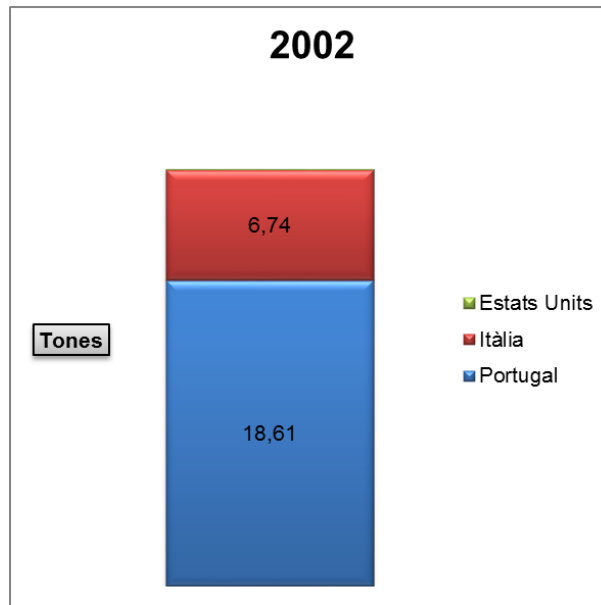


Gràfic 43: Països amb major nombre d'importacions a Catalunya l'any 2.001.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.002

Com s'ha comentat anteriorment, l'any 2.002 que va haver-hi un descens important en la quantia de tones importades. En aquest any, tan sols hi ha importacions gairebé intrascendents procedents de Portugal (18,61 tones), Itàlia (6,74 tones) i Estats Units (0,06 tones).

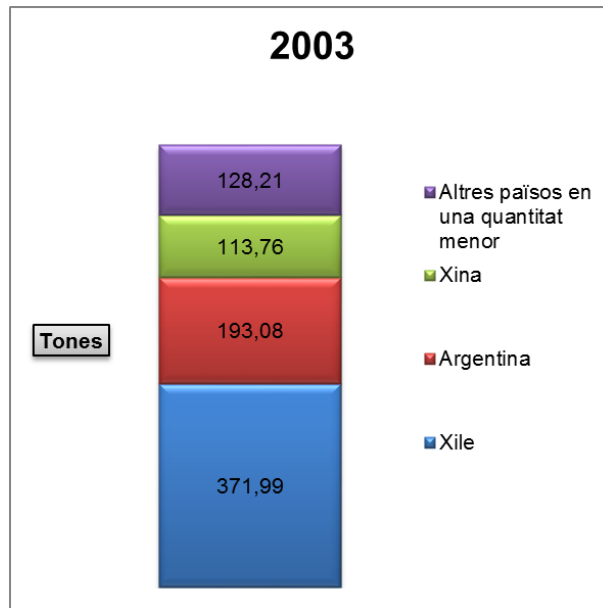


Gràfic 44: Països amb major nombre d'importacions a Catalunya l'any 2.001.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.003

Al 2.003 les 3 primeres posicions es troben a Xile (371,99 tones), Argentina (193,08 tones) i Xina (113,76 tones). Aquest any, també es va importar d'altres nacions en quantitats menors de 100 tones cadascuna.

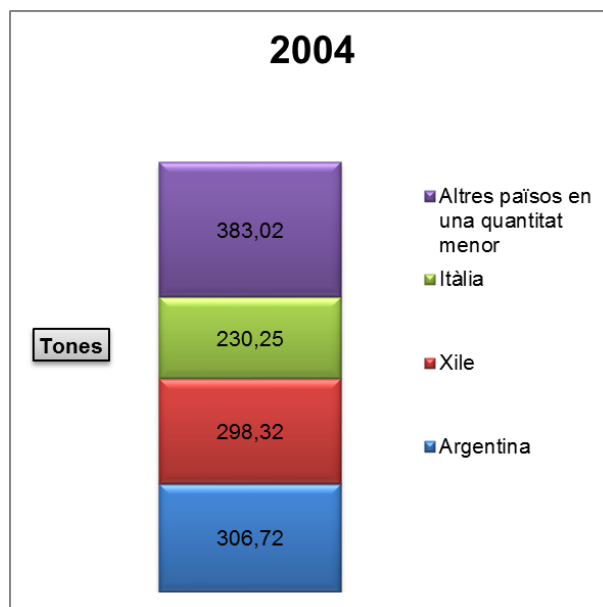


Gràfic 45: Països amb major nombre d'importacions a Catalunya l'any 2.003.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.004

Els 3 països davanters d'importació al 2.004 van ser Argentina (306,72 tones), Xile (298,32 tones), Itàlia (230,25 tones). Els altres 26 països importadors es trobaven en nombres inferiors a 100 tones cada un.

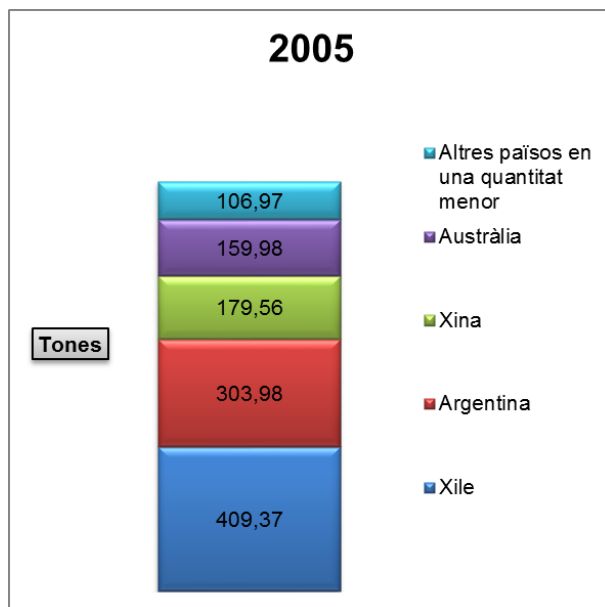


Gràfic 46: Països amb major nombre d'importacions a Catalunya l'any 2.004.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.005

L'any 2.005 els 4 primers països per quantia varen ser Xile (409,37 tones), Argentina (303,98 tones), Xina (179,56 tones), Austràlia (159,98 tones). Els següents 18 països de la llista es troben en xifres menors a 100 tones cada un.

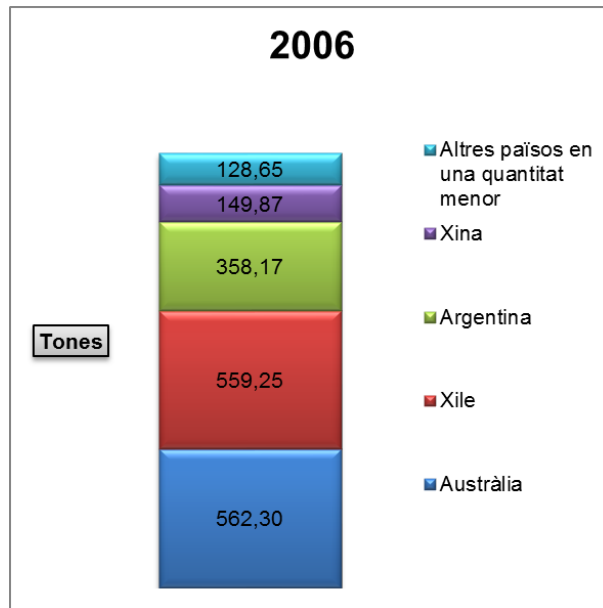


Gràfic 47: Països amb major nombre d'importacions a Catalunya l'any 2.005.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.006

L'any 2.006 els 4 països capdavanters van ser Austràlia (562,30 tones), Xile (559,25 tones), Argentina (358,17 tones), Xina (149,87 tones) seguidament per altres 17 més que no superaven les 100 tones cadascun.

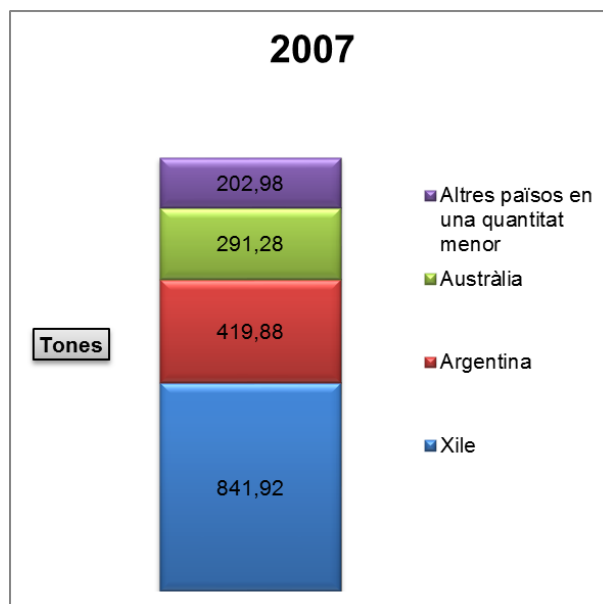


Gràfic 48: Països amb major nombre d'importacions a Catalunya l'any 2.006.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.007

Al 2.007 els 3 primers llocs són encapçalats per Xile (841,92 tones), Argentina (419,88 tones), Austràlia (291,28 tones). Aquest any, també es va importar d'altres 19 nacions en nombres per sota de 100 tones cada una.

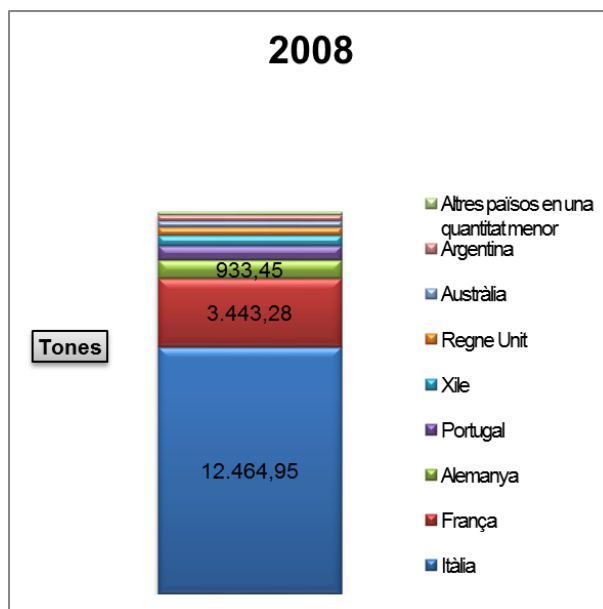


Gràfic 49: Països amb major nombre d'importacions a Catalunya l'any 2.007.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.008

L'any 2.008 el nombre de tones importades van pujar considerablement. Els 8 primers països en xifres varen ser Itàlia (12.464,95 tones), França (3.443,28 tones), Alemanya (933,45 tones), Portugal (735,52 tones), Xile (532,58 tones), Regne Unit (407,76 tones), Austràlia (309,26 tones), Argentina (308,20 tones) seguit de 26 altres països que no superaven les 100 tones cadascun.

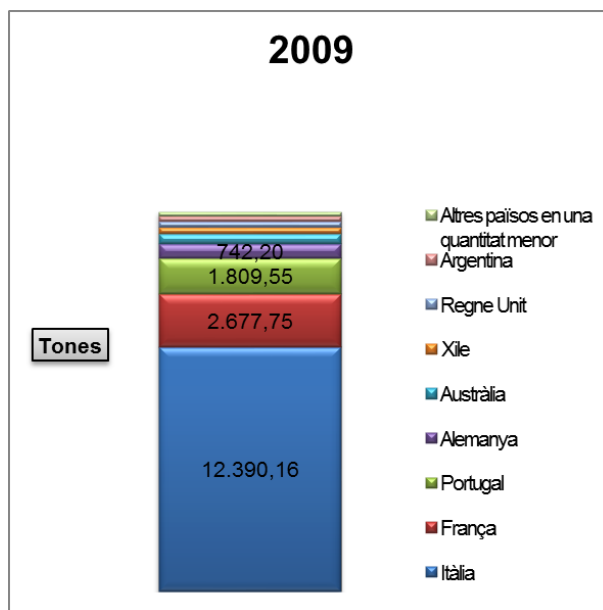


Gràfic 50: Països amb major nombre d'importacions a Catalunya l'any 2.008.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.009

Al 2.009 els primers 8 països que encapçalen la llista per nombre d'importacions foren Itàlia (12.390,16 tones), França (2.677,75 tones), Portugal (1.809,55 tones), Alemanya (742,20 tones), Austràlia (510,58 tones), Xile (374,26 tones), Regne Unit (281,70 tones), Argentina (274,82 tones). A continuació d'aquests, es troben altres 23 països que es troben en xifres menors a 100 tones cada un.

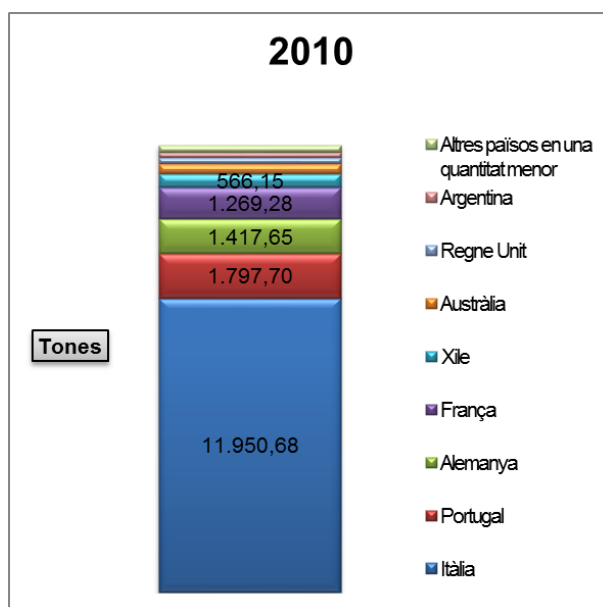


Gràfic 51: Països amb major nombre d'importacions a Catalunya l'any 2.009.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.010

Al 2.010 les 8 primeres posicions es troben a Itàlia (11.950,68 tones), Portugal (1.797,70 tones), Alemanya (1.417,65 tones), França (1.269,28 tones), Xile (566,15 tones), Austràlia (392,11 tones), Regne Unit (244,52 tones), Argentina (218,28 tones). Les següents 21 nacions tenien quantitats menors de 100 tones cada una.



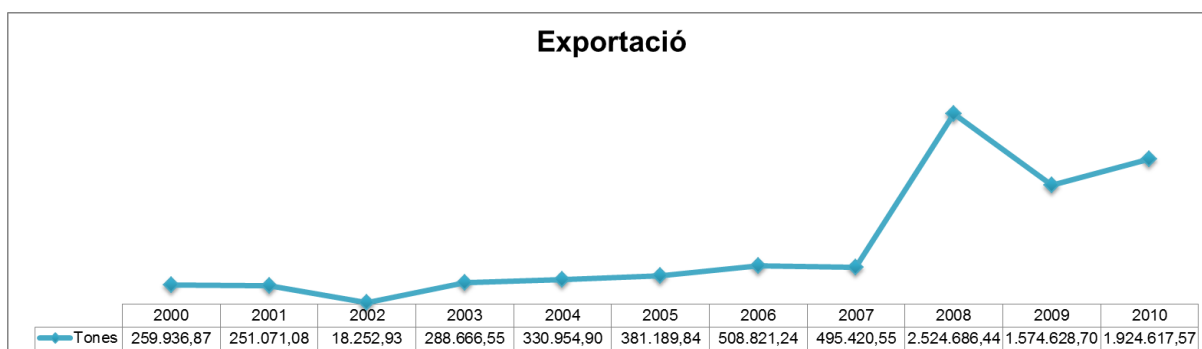
Gràfic 52: Països amb major nombre d'importacions a Catalunya l'any 2.010.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

5.5.2 ESPANYA

EXPORTACIÓ

L'exportació a Espanya es va mantenir constant els sis primers anys, excepte l'any 2.002 que van disminuir considerablement el nombre de d'exportacions. A partir de l'any 2.007 el nombre d'exportacions va augmentar considerablement, tot i que es veu la tendència a la baixa, segurament degut a la crisi econòmica.

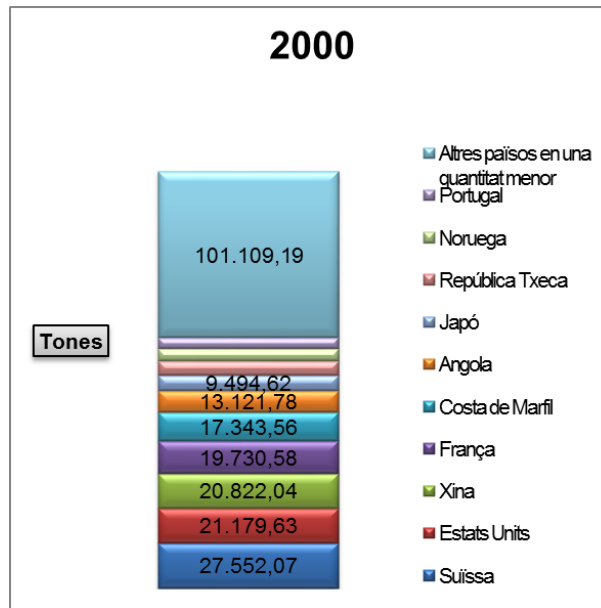


Gràfic 53: Exportació de vi a Espanya.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.000

L'any 2.000 els 10 països capdavanters van ser Suïssa (27.552,07 tones), Estats Units (21.179,63 tones), Xina (20.822,04 tones), França (19.730,58 tones), Costa de Marfil (17.343,56 tones), Angola (13.121,78 tones), Japó (9.494,62 tones), República Txeca (8.842,50 tones), Noruega (7.192,28 tones), Portugal (6.657,40 tones) seguidament de 142 països més amb xifres inferiors.

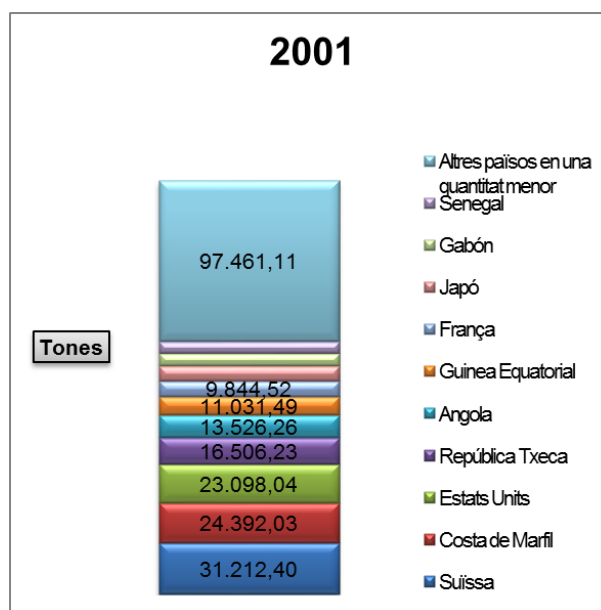


Gràfic 54: Països amb major nombre d'exportacions a Espanya l'any 2.000.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.001

Al 2.001 els primers 10 països que encapçalen la llista per nombre d'exportacions foren Suïssa (31.212,40 tones), Costa de Marfil (24.392,03 tones), Estats Units (23.098,04 tones), República Txeca (16.506,23 tones), Angola (13.526,26 tones), Guinea Equatorial (11.031,49 tones), França (9.844,52 tones), Japó (9.010,39 tones), Gabón (7.748,54 tones), Senegal (7.005,78 tones). Aquest any, també es va exportar a altres 136 països en un menor nombre.

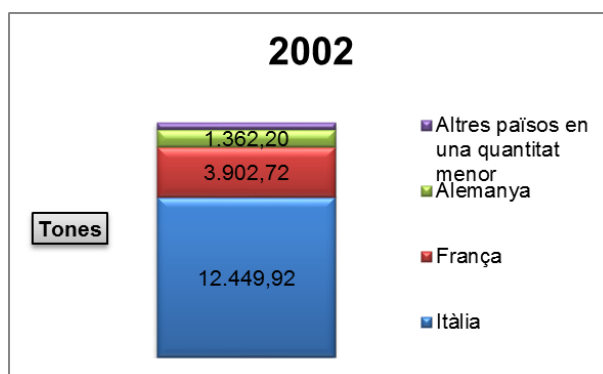


Gràfic 55: Països amb major nombre d'exportacions a Espanya l'any 2.001.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.002

Com s'ha mencionat anteriorment, la quantitat de tones exportades va patir un decreixement important l'any 2.002. Els principals països en que es va exportar vi varen ser Itàlia (12.449,92 tones), França (3.902,72 tones) i Alemanya (1.362,20 tones). Seguidament, es troben 41 països més en quantitats molt menors.

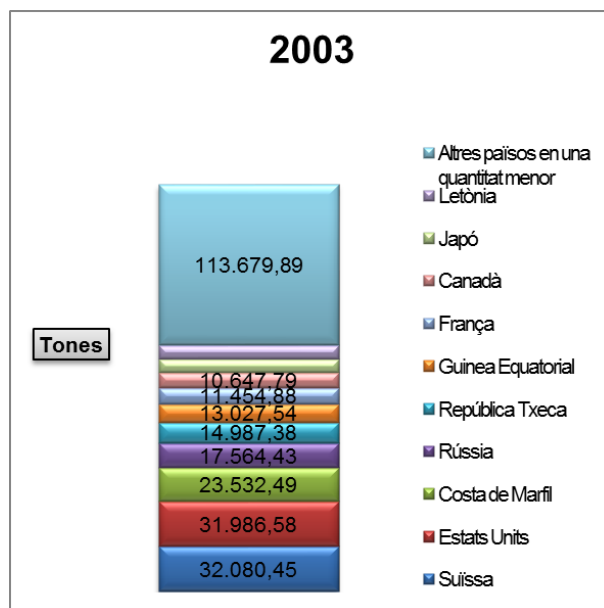


Gràfic 56: Països amb major nombre d'exportacions a Espanya l'any 2.002.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.003

L'any 2.003 els 10 primers països per quantia varen ser Suïssa (32.080,45 tones), Estats Units (31.986,58 tones), Costa de Marfil (23.532,49 tones), Rússia (17.564,43 tones), República Txeca (14.987,38 tones), Guinea Equatorial (13.027,54 tones), França (11.454,88 tones), Canadà (10.647,79 tones), Japó (9.759,40 tones), Letònia (9.677,99 tones). A continuació d'aquests, es troben 151 països més amb xifres més baixes.

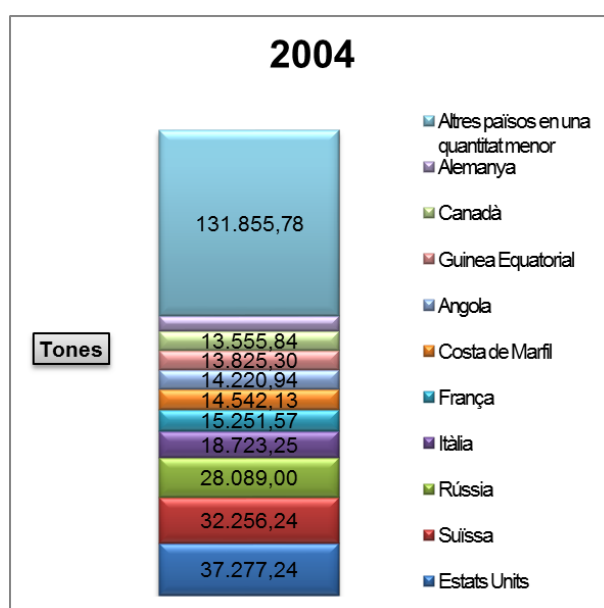


Gràfic 57: Països amb major nombre d'exportacions a Espanya l'any 2.003.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.004

Al 2.004 els 10 primers llocs són encapçalats per Estats Units (37.277,24 tones), Suïssa (32.256,24 tones), Rússia (28.089,00 tones), Itàlia (18.723,25 tones), França (15.251,57 tones), Costa de Marfil (14.542,13 tones), Angola (14.220,94 tones), Guinea Equatorial (13.825,30 tones), Canadà (13.555,84 tones), Alemanya (10.853,47 tones), seguit de 154 nacions en menys nombre.

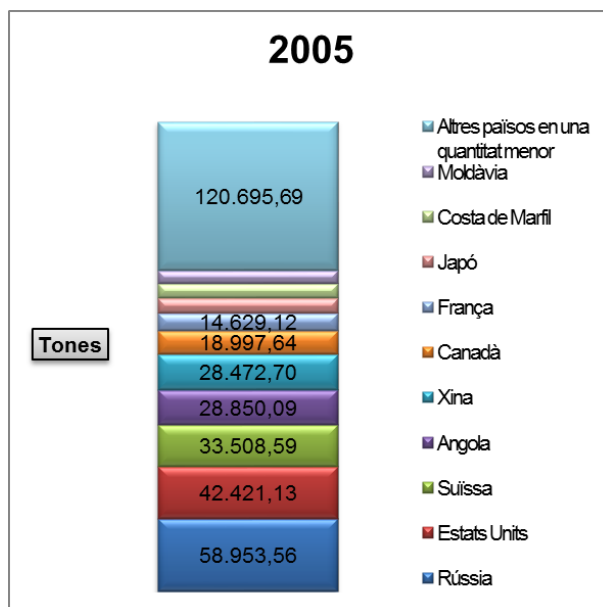


Gràfic 58: Països amb major nombre d'exportacions a Espanya l'any 2.004.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.005

Al 2.005 les 10 primeres posicions es troben a Rússia (58.953,56 tones), Estats Units (42.421,13 tones), Suïssa (33.508,59 tones), Angola (28.850,09 tones), Xina (28.472,70 tones), Canadà (18.997,64 tones), França (14.629,12 tones), Japó (11.850,35 tones), Costa de Marfil (11.722,31 tones), Moldàvia (10.672,79 tones) seguidament de 142 països amb menys quantitat de tones exportades.

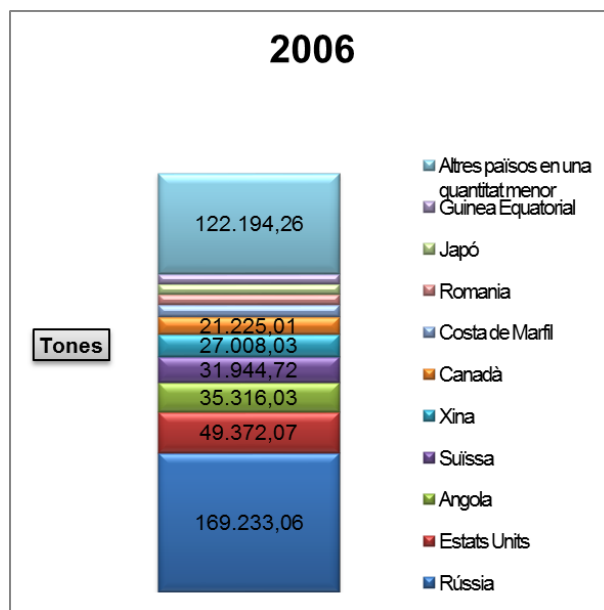


Gràfic 59: Països amb major nombre d'exportacions a Espanya l'any 2.005.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.006

Al 2.006 les exportacions es troben encapçalades per els 10 països següents: Rússia (169.233,06 tones), Estats Units (49.372,07 tones), Angola (35.316,03 tones), Suïssa (31.944,72 tones), Xina (27.008,03 tones), Canadà (21.225,01 tones), Costa de Marfil (14.352,71 tones), Romania (12.979,76 tones), Japó (12.687,11 tones), Guinea Equatorial (12.046,65 tones). Aquest any, també es va exportar a altres 142 països en un menor nombre.

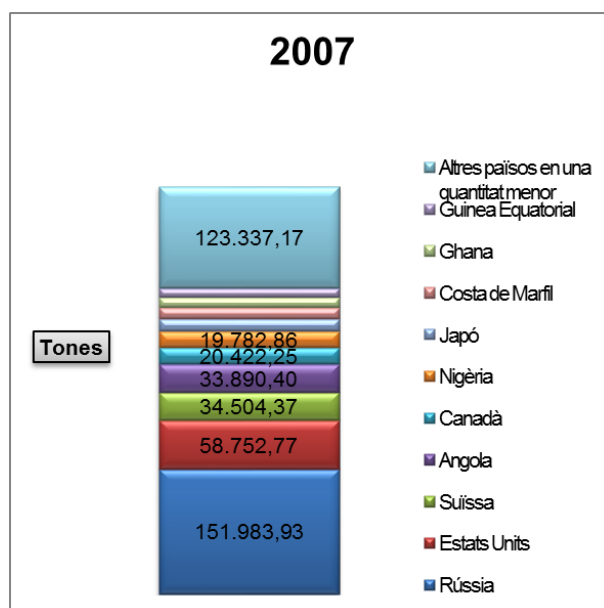


Gràfic 60: Països amb major nombre d'exportacions a Espanya l'any 2.006.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.007

Al 2.007 les 10 primeres posicions es troben a Rússia (151.983,93 tones), Estats Units (58.752,77 tones), Suïssa (34.504,37 tones), Angola (33.890,40 tones), Canadà (20.422,25 tones), Nigèria (19.782,86 tones), Japó (14.963,27 tones), Costa de Marfil (13.812,29 tones), Ghana (12.141,58 tones), Guinea Equatorial (11.302,94 tones) seguidament de 137 països més amb xifres inferiors.

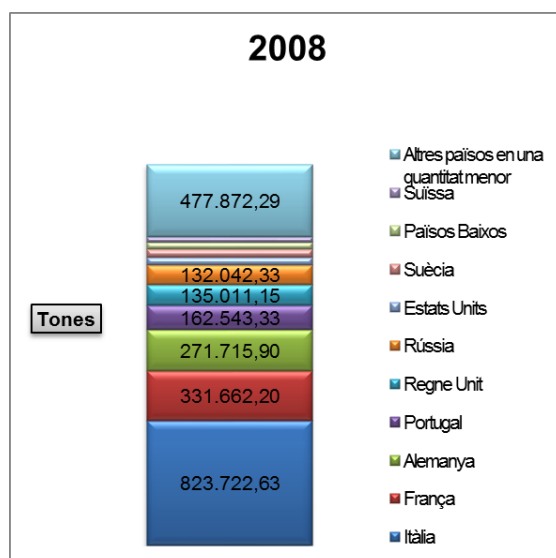


Gràfic 61: Països amb major nombre d'exportacions a Espanya l'any 2.007.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.008

Al 2.008 el nombre de tones exportades van augmentar considerablement. Els 10 primers països en xifres varen ser Itàlia (823.722,63 tones), França (331.662,20 tones), Alemanya (271.715,90 tones), Portugal (162.543,33 tones), Regne Unit (135.011,15 tones), Rússia (132.042,33 tones), Estats Units (53.240,94 tones), Suècia (51.892,69 tones), Països Baixos (46.682,27 tones), Suïssa (37.541,06 tones). A continuació d'aquests, es troben 154 països amb menys quantitat de tones exportades.

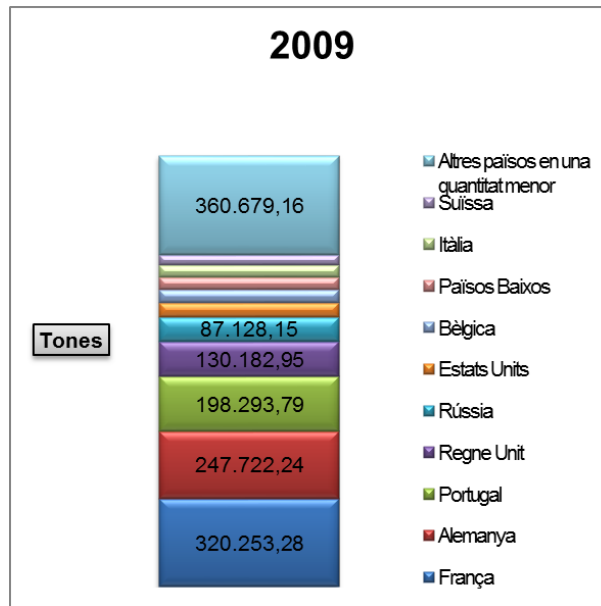


Gràfic 62: Països amb major nombre d'exportacions a Espanya l'any 2.008.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.009

Els 10 països davanters d' exportació al 2.009 van ser França (320.253,28 tones), Alemanya (247.722,24 tones), Portugal (198.293,79 tones), Regne Unit (130.182,95 tones), Rússia (87.128,15 tones), Estats Units (53.443,12 tones), Bèlgica (48.092,61 tones), Països Baixos (45.561,06 tones), Itàlia (44.349,71 tones), Suïssa (38.057,92 tones) seguit per 157 nacions en menys nombre.

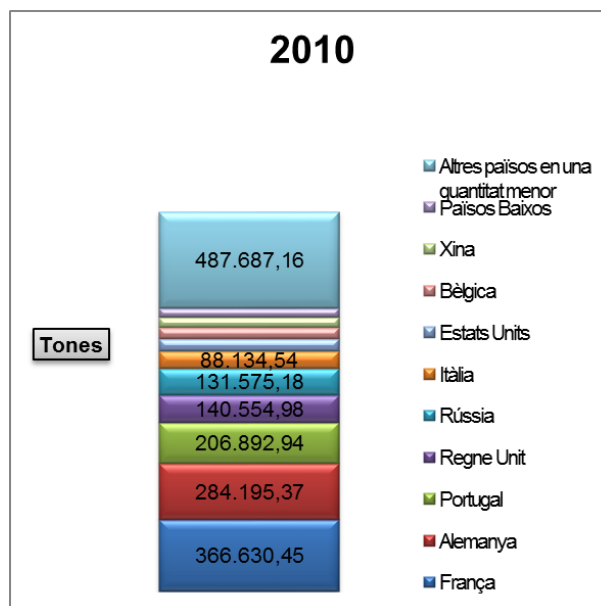


Gràfic 63: Països amb major nombre d'exportacions a Espanya l'any 2.009.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.010

L'any 2.010 els 10 primers països que encapçalen la llista per nombre d'exportacions van ser França (366.630,45 tones), Alemanya (284.195,37 tones), Portugal (206.892,94 tones), Regne Unit (140.554,98 tones), Rússia (131.575,18 tones), Itàlia (88.134,54 tones), Estats Units (63.690,33 tones), Bèlgica (55.650,25 tones), Xina (51.123,39 tones), Països Baixos (47.367,20 tones), seguit de 158 nacions amb un menor nombre de tones.

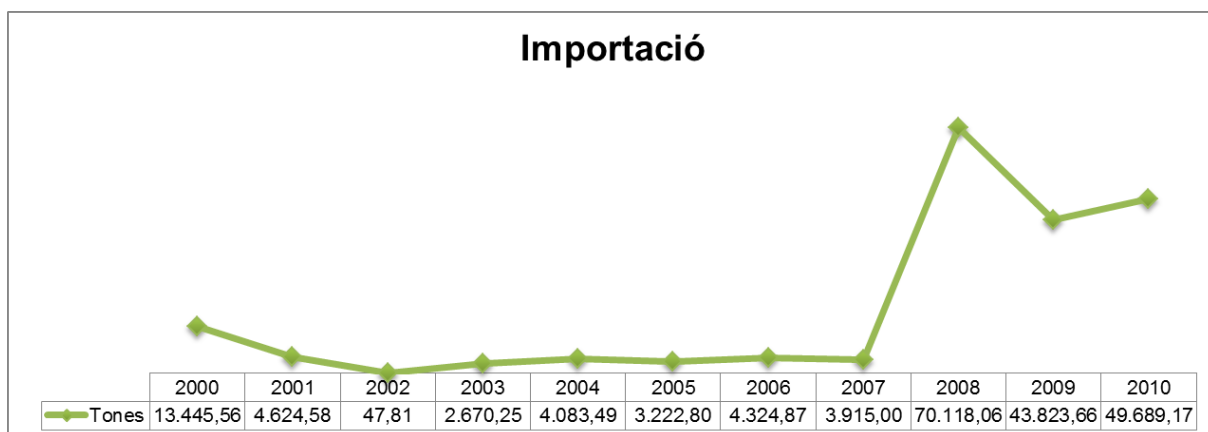


Gràfic 64: Països amb major nombre d'exportacions a Espanya l'any 2.010.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

IMPORTACIÓ

Seguint la tendència de l'exportació, la importació a Espanya es va mantenir constant els sis primers anys, llevat de l'any 2.002 que van disminuir considerablement. A partir de l'any 2.007 s'aprecia la gran creixuda del nombre d'exportacions, tot i que es veu la tendència a la baixa, com s'ha comentat anteriorment, segurament degut a la crisi econòmica.

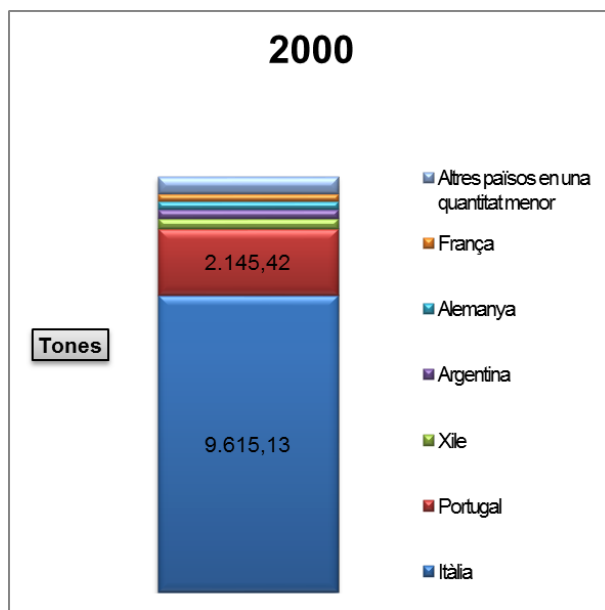


Gràfic 65: Importació de vi a Espanya.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.000

Els 6 països davanters d'importació al 2.000 van ser Itàlia (9.615,13 tones), Portugal (2.145,42 tones), Xile (355,89 tones), Argentina (297,94 tones), Alemanya (256,24 tones) i França (239,51 tones). Les següents 25 nacions tenien quantitats menors de 100 tones cada una.

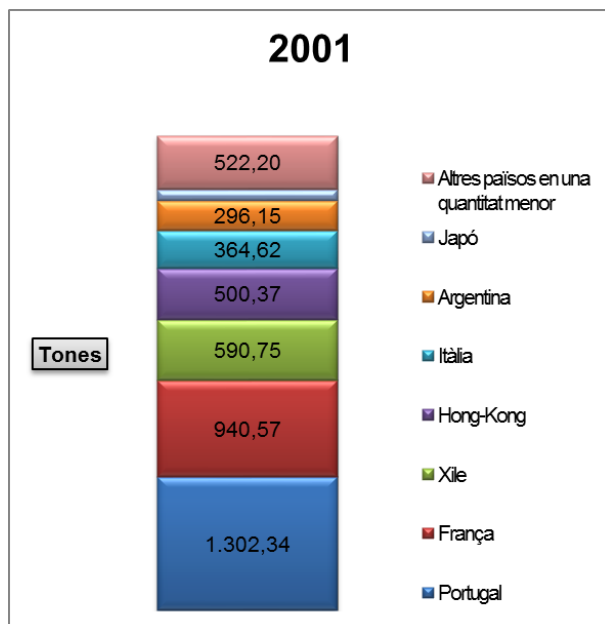


Gràfic 66: Països amb major nombre d'importacions a Espanya l'any 2.000.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.001

Al 2.001 els 7 primers llocs són encapçalats per Portugal (1.302,34 tones), França (940,57 tones), Xile (590,75 tones), Hong-Kong (500,37 tones), Itàlia (364,62 tones), Argentina (296,15 tones), Japó (107,58 tones) seguit de 25 altres països que no superaven les 100 tones cadascun.

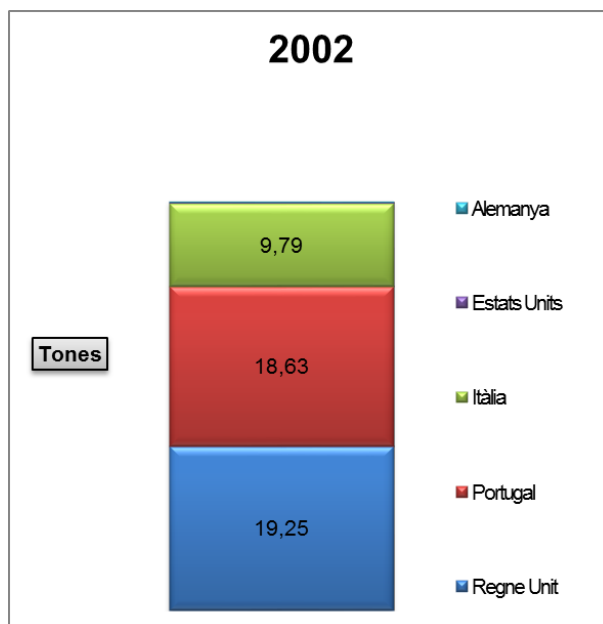


Gràfic 67: Països amb major nombre d'importacions a Espanya l'any 2.001.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.002

Com s'ha citat anteriorment, a l'any 2.002 el nombre de tones importades va disminuir molt. En aquest any, tan sols hi ha importacions força insignificants provinents del Regne Unit (19,25 tones), Portugal (18,63 tones), Itàlia (9,79 tones), Estats Units (0,08 tones) i Alemanya (0,06 tones).

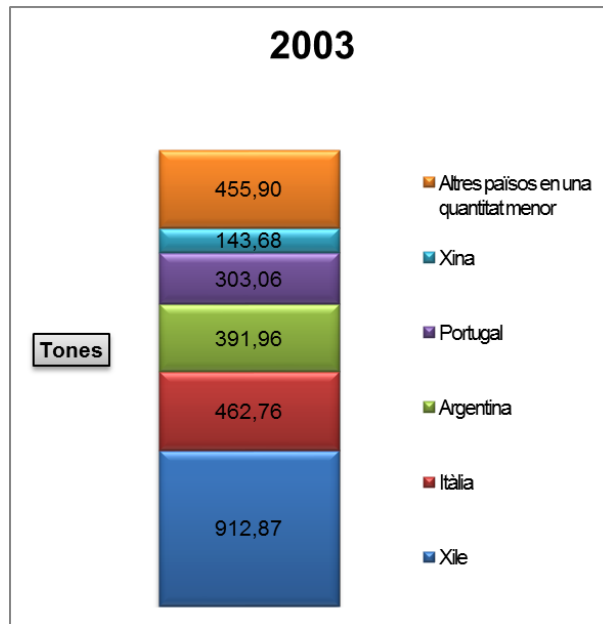


Gràfic 68: Països amb major nombre d'importacions a Espanya l'any 2.002.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.003

L'any 2.003 els 5 països capdavanters van ser Xile (912,87 tones), Itàlia (462,76 tones), Argentina (391,96 tones), Portugal (303,03 tones) i Xina (143,68 tones). A continuació d'aquests, es troben altres 41 països que es troben en xifres menors a 100 tones cada un.

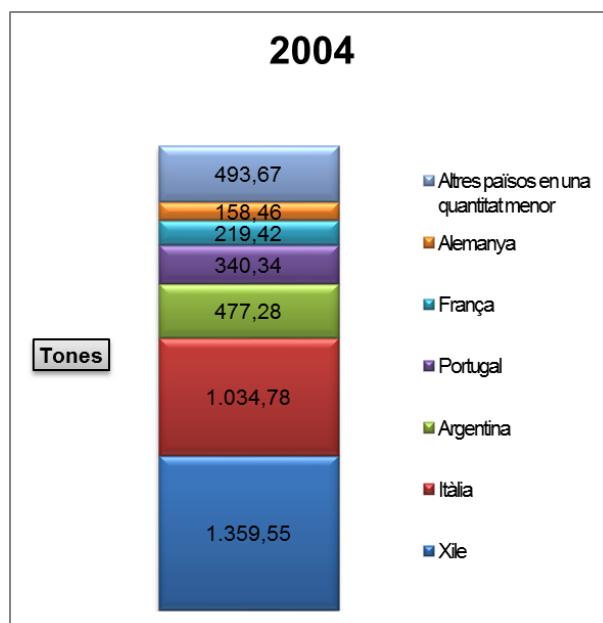


Gràfic 69: Països amb major nombre d'importacions a Espanya l'any 2.003.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.004

Al 2.004 els primers 6 països que encapçalen la llista per nombre d'importacions foren Xile (1.359,55 tones), Itàlia (1.034,78 tones), Argentina (477,28 tones), Portugal (340,34 tones), França (219,42 tones) i Alemanya (158,46 tones). Aquest any, també es va importar d'altres 38 nacions en nombres per sota de 100 tones cada una.

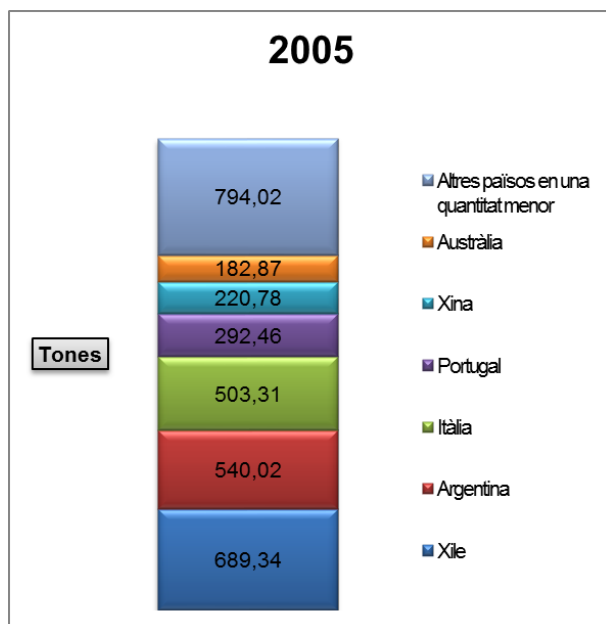


Gràfic 70: Països amb major nombre d'importacions a Espanya l'any 2.004.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.005

Al 2.005 les 6 primeres posicions es troben a Xile (689,34 tones), Argentina (540,02 tones), Itàlia (503,31 tones), Portugal (292,46 tones), Xina (220,78 tones) i Austràlia (182,87 tones). Els altres 41 països importadors es trobaven en nombres inferiors a 100 tones cada un.

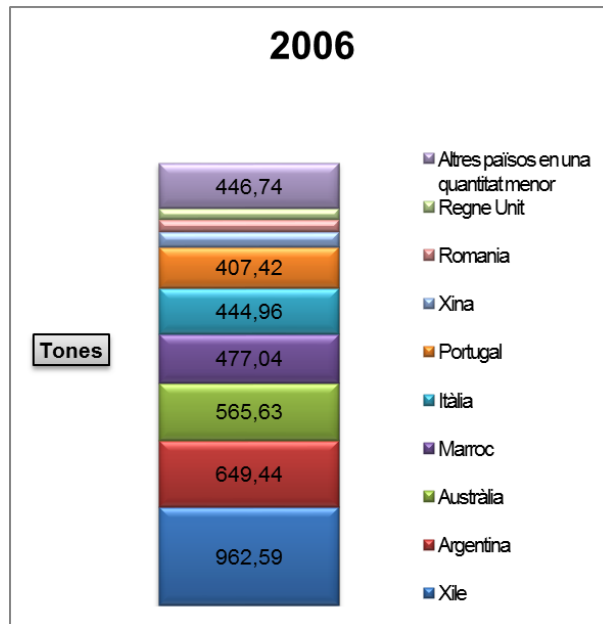


Gràfic 71: Països amb major nombre d'importacions a Espanya l'any 2.005.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.006

L'any 2.006 els 9 primers països per quantia varen ser Xile (962,59 tones), Argentina (649,44 tones), Austràlia (565,63 tones), Marroc (477,04 tones), Itàlia (444,96 tones), Portugal (407,42 tones), Xina (149,87 tones), Romania (114,05 tones), Regne Unit (107,13 tones), seguidament per altres 38 més que no superaven les 100 tones cadascun.

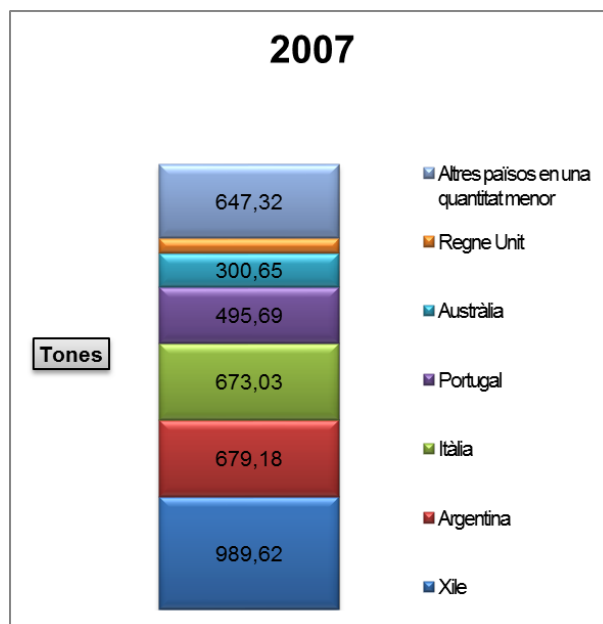


Gràfic 72: Països amb major nombre d'importacions a Espanya l'any 2.006.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.007

Al 2.007 les importacions es troben encapçalades per els 6 països següents: Xile (989,62 tones), Argentina (679,18 tones), Itàlia (673,03 tones), Portugal (495,69 tones), Austràlia (300,65 tones), Regne Unit (129,50 tones). Els següents 42 països de la llista es troben en xifres menors a 100 tones cada un.

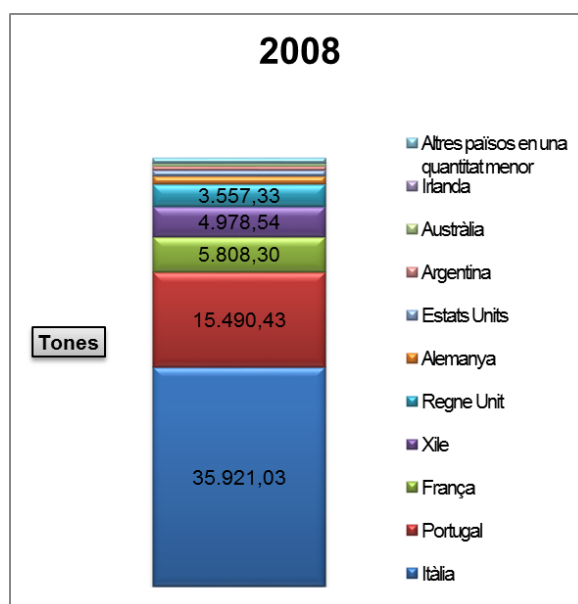


Gràfic 73: Països amb major nombre d'importacions a Espanya l'any 2.007.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.008

L'any 2.008 va augmentar considerablement la importació. Els 10 primers països en xifres van ser Itàlia (35.921,03 tones), Portugal (15.490,43 tones), França (5.808,30 tones), Xile (4.978,54 tones), Regne Unit (3.557,33 tones), Alemanya (1.377,56 tones), Estats Units (988,84 tones), Argentina (623,55 tones), Austràlia (357,23 tones) i Irlanda (120,44 tones). Aquest any, també es va importar d'altres 49 nacions en quantitats menors.

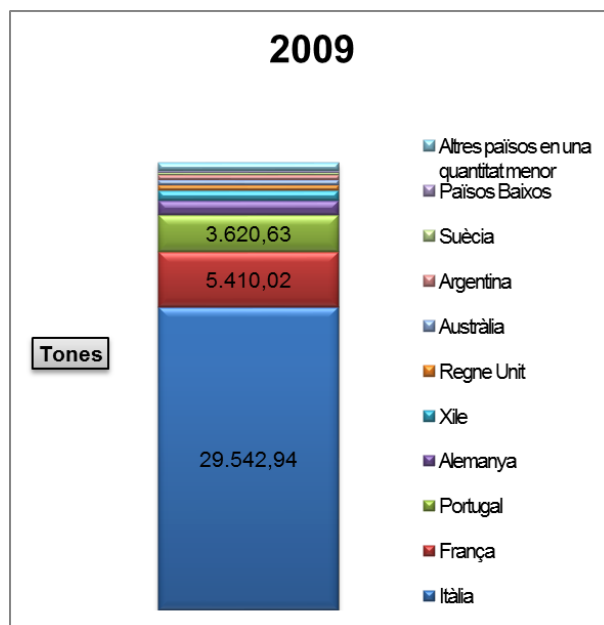


Gràfic 74: Països amb major nombre d'importacions a Espanya l'any 2.008.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.009

Al 2.009 les 10 primeres posicions es troben a Itàlia (29.542,94 tones), França (5.410,02 tones), Portugal (3.620,63 tones), Alemanya (1.413,57 tones), Xile (982,48 tones), Regne Unit (531,90 tones), Austràlia (524,19 tones), Argentina (451,28 tones), Suècia (232,78 tones) i Països Baixos (161,76 tones). A continuació d'aquests, es troben 44 països més amb xifres més baixes.



Gràfic 75: Països amb major nombre d'importacions a Espanya l'any 2.009.

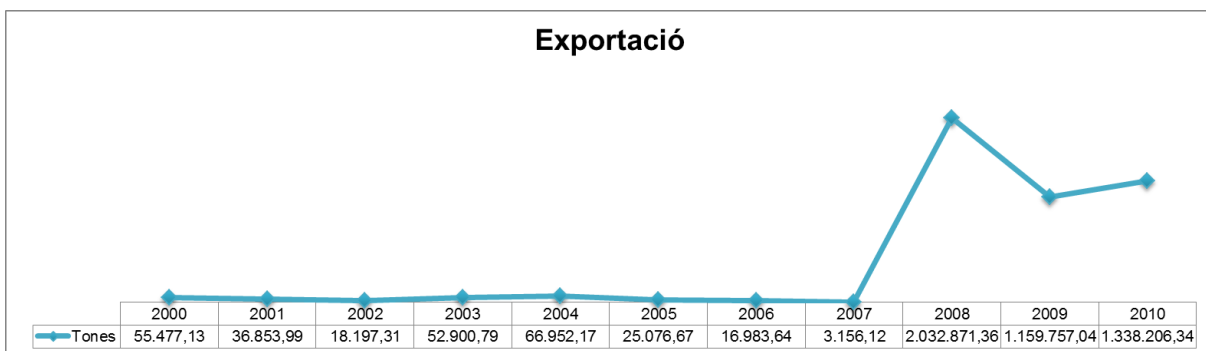
Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

2.010

L'any 2.010 els 10 primers països que encapçalen la llista per nombre d'importacions van ser Itàlia (30.485,61 tones), França (8.745,40 tones), Portugal (5.011,75 tones), Alemanya (1.878,63 tones), Xile (983,45 tones), Argentina (459,32 tones), Regne Unit (438,37 tones), Austràlia (410,03 tones), Romania (211,17 tones), Països Baixos (210,40 tones), seguit de 35 nacions en menys nombre.

5.5.3 EUROPA

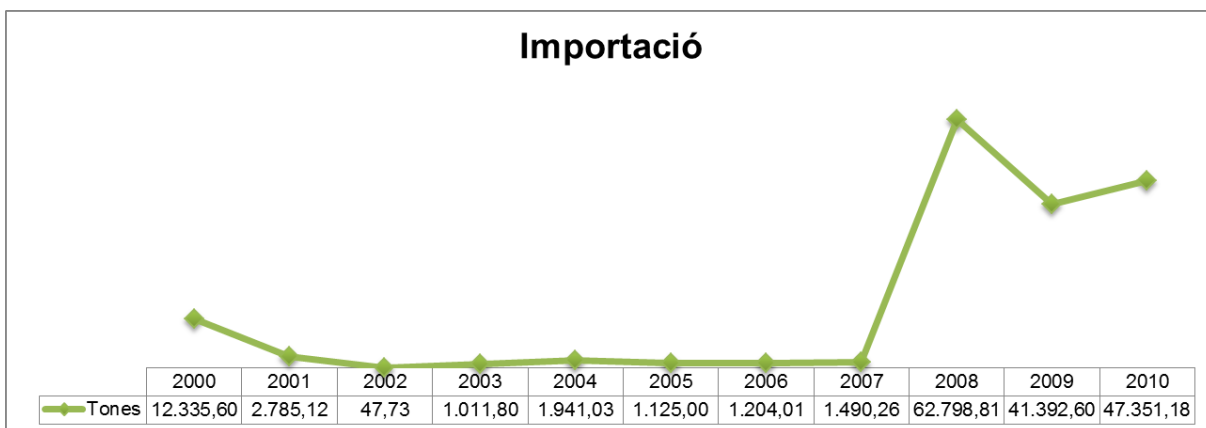
L'exportació a la comunitat europea es va mantenir constant al llarg del 2.000 fins al 2.007. L'any 2.008, el nombre d'exportacions va experimentar una gran crescuda, l'any següent va decreïxer, i finalment va incrementar novament .



Gràfic 76: Exportació de vi a Europa.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

Pel que fa a la importació, el primer any va disminuir, però després es va restar estable els set anys següents. Posteriorment, va seguir la tendència de les exportacions, és a dir, a l'any 2.008 va haver-hi un alt augment de tones importades, l'any següent van descendir, i finalment van pujar de nou .



Gràfic 77: Importació de vi a Europa.

Font: Datacomex. Elaboració pròpia.

6. LINEALS DE VENDA DEL VI CATALÀ – EL VI CATALÀ AL MERCAT

6.1 PLANTEJAMENT DEL PROBLEMA

Analitzant el sector del vi català s'ha observat que la superfície conreada de raïm a Catalunya ha anat davallant, degut a l'arrencament i abandonament de vinyes. Pel que fa a les tones de raïm produïdes, la tendència també s'entreveia a la baixa segons les últimes dades del 2.008. No obstant, l'Observatori de la vinya el vi i el cava asseguren un increment de les produccions en els següents anys analitzats.

Per altra banda, el rendiment de les vinyes s'ha mantingut bastant estable, ja que majors rendiments no acostumen a ser compatibles amb la producció de raïm d'alta qualitat i aquesta qualitat és un element indispensable per al futur de la nostra viticultura.

El consum, es situa de mitjana en 16'41 litres per persona, per sobre de la mitjana espanyola, que pren valors de 9'804 litres per càpita. Tot i així, a Catalunya, el consum de vi ha anat disminuint aquests últims anys.

En el comerç exterior, l'exportació a Catalunya ha augmentat considerablement, mentre que en la importació es fa notori un descens, fet que es podria interpretar com a una conseqüència de la crisi econòmica.

Un cop estudiats els aspectes més rellevants del sector ens hem plantejat saber com es troba la situació del vi català en els punts de venda de l'àrea metropolitana de Barcelona (entenent aquesta com el barcelonès i les comarques que l'envolten). D'aquesta manera, hem volgut analitzar quina rellevància té el vi de Catalunya en els lineals de venda, tot plantejant-nos unes preguntes inicials:

El vi que té més mostra quantitativa és el català?

El vi que té més mostra qualitativa (facing) és el català?

Els vins catalans són els més cars?

Els vins catalans, tenen distintius d'origen per diferenciar-se dels altres?

Els vins catalans, tenen ofertes aplicades al preu?

6.2 PLANTEJAMENT DE LES HIPÒTESIS

Per determinar les hipòtesis, ho farem sempre separant les dues classes de vins catalans que treballem segons la coloració d'aquest (blanc o negre).

A partir d'aquí podríem treure diferents respostes segons les preguntes formulades anteriorment, dient que el vi català és el que té més mostra quantitativa o no, si és el que té millor *facing* del mercat o tot el contrari, si els vins que estan més ben situats són gran part catalans o bé en són d'altres, veure si els vins catalans són els més cars o no, observar si tenen distintius d'origen o no, i també tenir en compte si tenen ofertes que afectin el preu o si no en tenen.

Veient el conjunt d'aquestes respostes traurem quatre hipòtesis que haurem de comprovar al llarg del treball quina d'elles és la certa o la més certa dins el mercat català del Barcelonès i les comarques que l'envolten.

- Hipòtesis 1: El vi català és el millor situat dins el mercat català.
- Hipòtesis 2: El vi negre català és el millor situat dins el mercat català però per altra banda el blanc no ho és.
- Hipòtesis 3: El vi blanc català és el millor situat dins el mercat català però per altra banda el negre no ho és.
- Hipòtesis 4: El vi català no és el que més ben situat està dins el mercat català.

6.3 DETERMINACIÓ DE VARIABLES FIXES

Per tirar endavant un anàlisi de resultats, abans cal determinar quines són les variables que ens els donen, aquestes han de ser observables i mesurables, i les separem en tres tipus diferents: la variable independent, la qual depèn de nosaltres totalment ja que la decidim nosaltres, la variable dependent, que dependrà de la independent, i finalment altres variables fixes, que tractarem a continuació.

La determinació de les variables fixes és una part important per donar representativitat a l'anàlisi final per tal de controlar que a part de les coses que decidim variablement l'entorn que envolta el mostratge és fix i amb una certa homogeneïtat.

Una d'aquestes variables fixes que marquem, és el marc geogràfic on ens mourem per fer el mostratge. Agafar la província de Barcelona com a mostratge no té sentit en la qüestió que seria massa volum de mostratge i ja estaríem treballant en diferents tipus de mercats degut a les diferències poblacionals i

culturals de les diferents comarques de la província de Barcelona, sobretot les més allunyades i en conseqüència més rurals.

Comarca	Extensió	Població	Densitat	Municipis	Capital
Alt Penedès	592,77 km ²	104.353 hab.	176,04 hab/km ²	27	Vilafranca del Penedès
Anoia	866,6 km ²	117.114 hab.	135,15 hab/km ²	33	Igualada
Bages	1.295,2 km ²	184.642 hab.	142,6 hab/km ²	35	Manresa
Baix Llobregat	486,5 km ²	793.655 hab.	1.634 hab/km ²	30	Sant Feliu de llobregat
Barcelonès	145,2 km ²	2.251.600 hab.	15.506 hab/km ²	5	Barcelona
Berguedà	1.182,46 km ²	41.744 hab.	35 hab/km ²	31	Berga
Garraf	184,10 km ²	143.066 hab.	777 hab/km ²	6	Vilanova i la Geltrú
Maresme	396,9 km ²	426.565 hab.	1074,74 hab./km ²	30	Mataró
Osona	1.260,12 km ²	152.411 hab.	121 hab/km ²	51	Vic
Vallès					Sabadell/
Occidental	583,17 km ²	878.893 hab.	1.507 hab/km ²	23	Terrassa
Vallès Oriental	851,9 km ²	394.061 hab.	463 hab/km ²	43	Granollers

Taula 2: Dades comarques barcelonines

Font: www.idescat.cat

Com veiem a la taula 1, hi ha sis comarques que tenen menys de 200.000hab. les quals coincideixen amb les sis més allunyades de Barcelona i que no toquen al Barcelonès.

Seguint en l'elecció del marc de mostratge, l'altre punt interessant seria tenir en compte l'Àrea Metropolitana de Barcelona, però quan parlem d'aquest concepte es pot mirar popularment tal i com la gent anomena Barcelona i el seu entorn que agafa parts de diferents comarques a part del Barcelonès, o administrativament que l'Àrea Metropolitana de Barcelona s'entén de tres maneres diferents segons tres organismes diferents (la Mancomunitat de Municipis, l'Entitat del Transport, o l'Entitat del Medi Ambient).⁴

Amb això considerem que el més homogeni i fàcil de determinar com a tal és agafar com a marc de mostratge les comarques que toquin geogràficament amb el Barcelonès ja que també coincideixen segons la taula 1 amb tenir més del doble de la població més alta de les comarques allunyades (el Bages). Per tant les comarques en les que prendrem mostratge seran les cinc següents: Baix Llobregat, Barcelonès, Maresme, Vallès Occidental, i Vallès Oriental.

Una segona variable fixa que posarem és els centres de venda de vi on prendrem el mostratge, per tant els hem de definir. Hem separat el centres en

tres tipus: comerços particulars, franquícies de supermercats amb propietari, i grans supermercats i hipermercats. Pel que fa als comerços particulars i les franquícies de supermercats amb propietari, hem decidit deixar-los de banda ja que no segueixen cap línia comercial establerta per departaments de marxandatge de grans empreses, sinó que poden decidir posar-ho com vulguin seguint alguna línia comercial o no, i per tant això ens trauria representativitat a l'anàlisi. Per tant pel que fa a aquesta variable fixa hem decidit treballar el mostratge als grans supermercats i hipermercats.

La tercera i última de les variables fixes és la informació que prendrem de cada mostra de cada centre. Per això ens fixarem en les preguntes que trobem a l'apartat de plantejament del problema, i veiem que necessitem informació vària: La quantitat d'ampolles exposades a primera fila per cada mostra, la prestatgeria en que estan col·locades, el preu de cada mostra, si té distintiu d'origen o no anunciat, si té ofertes aplicades al preu, i finalment, la denominació d'origen del vi, la marca, el nom i el color, per tal d'identificar cada una de les mostres per separat.

6.4 DETERMINACIÓ DE VARIABLES

A partir de les variables fixes donarem espai a les variables independent i dependent que donaran la base mòbil per començar el mostratge amb total claredat.

Pel que fa a les variables independents, les quals decidim nosaltres, definim la primera com la quantitat de supermercats que analitzem, tenint en compte que el marc geogràfic és de cinc comarques determinarem la quantitat mínima de supermercats a tres o quatre supermercats per comarca que donaran un mínim de quinze i un màxim de vint supermercats per mostrejar de manera totalment aleatòria segons les nostres facilitats sense tenir en compte la quantitat de supermercats per comarca ja que hem utilitzat aquest terme per determinar un mínim en la quantitat total, però el fet de donar aleatorietat vol dir que permetem repartir la quantitat de supermercats per comarca com més viable sigui. Això sí, cal que com a mínim s'analitzi un supermercat en les comarques del voltant del Barcelonès i dos com a mínim al Barcelonès, ja que és molt més gran que les altres en quantitat de persones i en conseqüència de supermercats tal cosa ens fa veure poc representatiu només tenir-ne un centre, amb aquets mínims són donats per tal de tenir en compte totes les comarques anomenades com a punts geogràfics per mostrejar.

Una segona variable independent dins la quantitat de supermercats per comarca és que el vi mostrejat sigui de denominacions d'origen catalanes, ja que volem saber la situació d'aquest en concret.

Per altra banda tenim la variable dependent que són la quantitat de mostres per supermercat, la qual dada no sabem fins que no es faci el mostratge i segons la variable independent i la resta de variables fixes quedi determinada la variable dependent que serà la quantitat de mostres finals.

6.5 EL CONTROL DE L'ANÀLISI

Aquest aspecte del mètode científic, en definició és el punt on la variable independent no afecta a la dependent i ens permet comparar resultats amb la resta de disseny experimental, sent així el punt de referència de l'anàlisi.

En el nostre cas és la segona variable independent que no afecta no perquè no hi sigui sinó perquè la substituïm per dues altres de la qual també s'haurà de fer tot el mostratge igual segons les variables fixes i que ens serviran per comparar amb la base de dades proposada inicialment.

Aquestes noves segones variables independents que seran el control de l'experiment són les ja explicades a la part inicial del treball: Els vins provinents de la DO. Rioja com a comparativa amb el vi negre català degut a ser la quota de mercat més alta a Catalunya dels vins de la resta de l'estat, i els vins provinents de la DO. Rueda com a comparativa amb el vi blanc català ja que també tenen la quota de mercat més alta a Catalunya dels vins de la resta de l'estat.

6.6 EL MÈTODE DEDUCTIU

A continuació, explicarem de forma redactada els diferents passos pràctics tal i com s'han fet.

Per tal de començar a treballar, necessitàvem un anàlisi general de com estava actualment el mercat del vi i veure'n l'evolució des d'uns anys enrere. Amb això és com va començar la primera part del treball de recerca en pàgines oficials de l'estat diferents dades de venda i producció del raïm, i de quotes de mercat del diferents tipus de vi i les diferents denominacions d'origen.

A partir d'aquí i vista la situació fins ara, vam posar-nos al davant la pregunta de com està situat el vi català al mercat més proper, i vam començar a determinar quines variables i de quina manera les aconseguiríem, tot marcant la necessitat de obtenir dades d'entre quinze i vint supermercats, del Barcelonès i les comarques que toquen a ell geogràficament, i amb un mínim de dos supermercats al barcelonès i un a la resta de comarques.

Amb això decidírem començar el mostratge als diferents establiments de manera aleatòria, començant per Castelldefels per proximitat amb la universitat i seguint amb les altres comarques segons les facilitats de cadascú. Dins els supermercats vam preguntar a tots els establiments la possibilitat de fer fotografies, i la possibilitat que ens facilitessin dades de com marcaven la distribució del vi a les estanteries, però per temes comercials, cap de les dues propostes no va tenir èxit, i vam prosseguir a fer el mostratge del vi un per un amb llapis i llibreta per tal d'aconseguir la marca, nom, preu, denominació d'origen, prestatgeria en que està col·locat, nombre d'ampolles a la primera fila (amplada), coloració, la presència de distintiu d'origen, i la presència d'ofertes, per a cada un dels vins dels supermercats escollits. Un cop acabat el mostratge havíem obtingut set-centes vuitanta-dues mostres de quinze supermercats diferents⁵, les quals vam considerar que ja eren suficients i que entraven en les pautes que ens havíem marcat alhora de determinar variables en quantitat i en l'espai geogràfic marcat.

A continuació tocava posar d'una forma útil totes les dades preses a mà, i per tant les vam passar en format de base de dades Microsoft Excel, i seguidament en format SPSS ja que era el programa que vam decidir treballar els resultats i transformar-los de tipus cadena a numèrics, també creant noves variables a partir de les que ja teníem com la variable origen que agrupa totes les DO catalanes separades en blanc o negre, i la per altra banda la DO Rioja com a negre i la DO Rueda com a blanca.

Un cop teníem tots els resultats numèricament vam començar a treballar-los transformant-los en diferents tipus de gràfics que ens ajudaven a entendre'ls millor i així poder treure unes conclusions finals veient quina de les hipòtesis plantejades inicialment era la certa i concloent per al treball.

6.7 RESULTATS I ANÀLISI INICIAL

En aquest apartat podrem observar tots els resultats transformats en gràfics i taules que s'han obtingut a partir de la base de dades del mostratge.

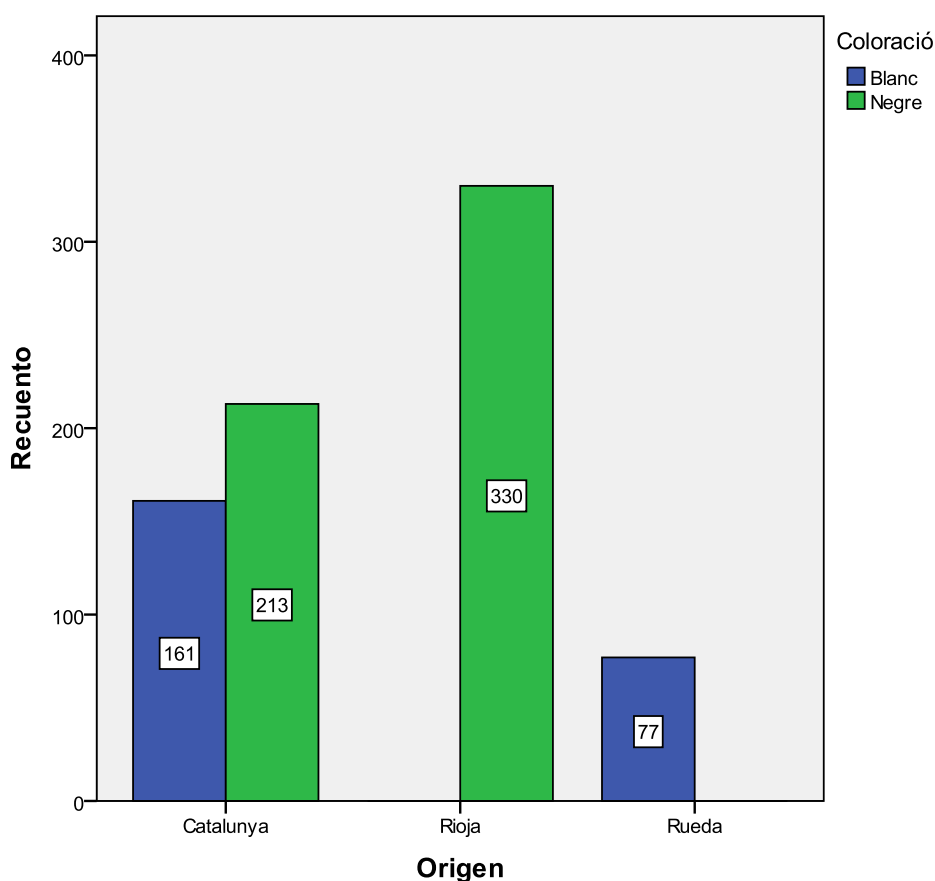
Dividirem els resultats en tres tipus diferents: els de recompte, els d'anàlisi general, i els d'anàlisi específic.

5 Veure Annex 1.

6.7.1 Resultats de recompte

A continuació veurem una per una les diferents dades que hem pres de cada mostra, determinades en les variables fixes, per tal de veure els percentatges de variabilitat dins de cada una de les dades preses que tinguin grups concrets marcats per tal de comparar-los (coloració, amplada, prestatgeria, denominació d'origen, distintiu d'origen, i la presència d'ofertes) afegint a tot això també les altres variables fixes marcades inicialment com són els centres d'actuació i el marc geogràfic, i l'origen general dels vins en el cas d'una de les variables independents, tot això segons la quantitat total de mostres, que un cop fet el mostratge són set-centes vuitanta-dues mostres observades.

El primer gràfic que trobarem, fa referència a les variables independents de l'anàlisi general, una d'elles és el fet d'observar els vins catalans i en comparació com a control els vins de la Rioja i de Rueda, i a continuació veurem el recompte del mostratge segons aquest origen general.

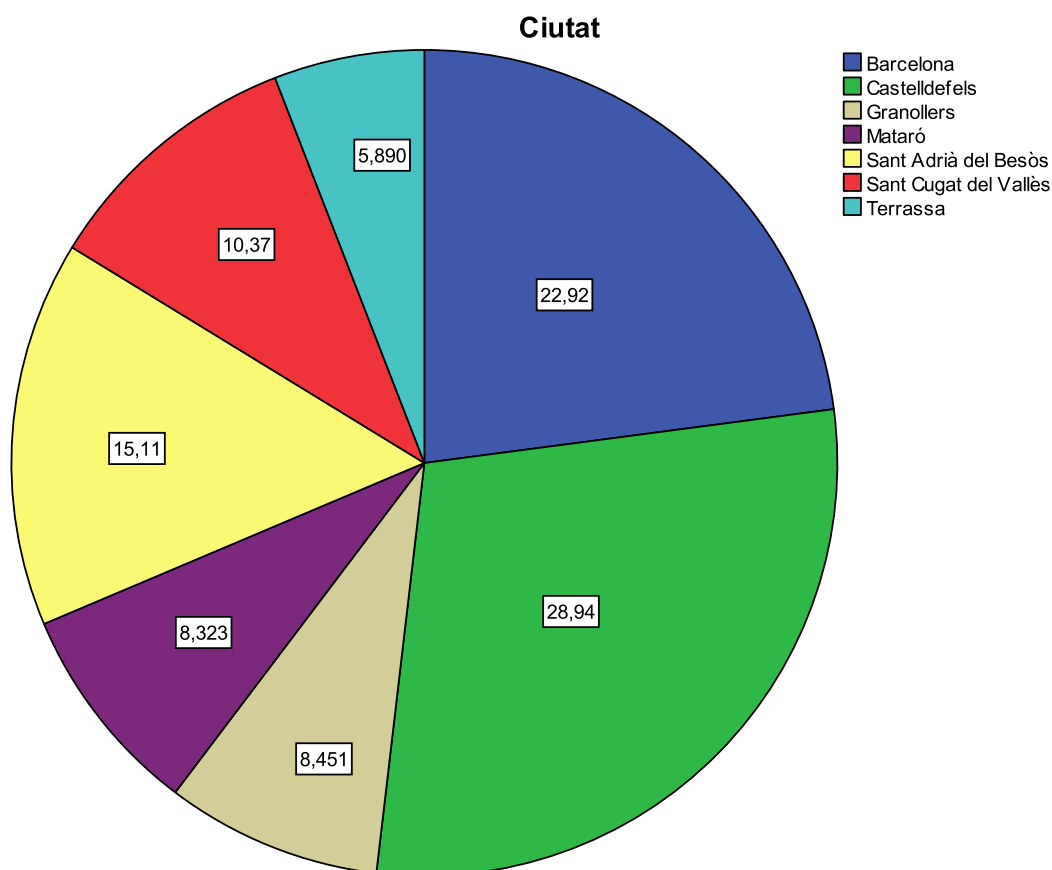


Gràfic 78: Origen del vi per coloració

En aquest gràfic podem veure l'origen general però per altra banda també separat segons la coloració ja que és un factor determinant alhora de comparar

el vi català concret amb el seu control concret (blanc català amb Rueda i negre català amb Rioja). A termes generals veiem que sumant el vi blanc i el negre català són els que tenen més mostres amb tres-centes setanta-quatre, seguit dels vins de la Rioja amb una diferència de trenta-quatre mostres, i molt lluny els vins de Rueda amb setanta-set mostres. Però un cop desglossem per comparar el vi català concret amb el seu control veiem que en el cas dels vins negres el vi de Rioja té una diferència positiva de cent disset mostres amb el vi català, i que el vi provinent de Catalunya blanc té una diferència positiva de cent quatre mostres amb el vi de Rueda.

Un cop vist els recomptes en les variables independents passem al recompte d'una de les variables fixes com el marc geogràfic que hem obtingut finalment per tant, les ciutats concretes on s'han pres mostres en un o més supermercats per tal de veure quin mostratge hi ha hagut en cada una d'elles.

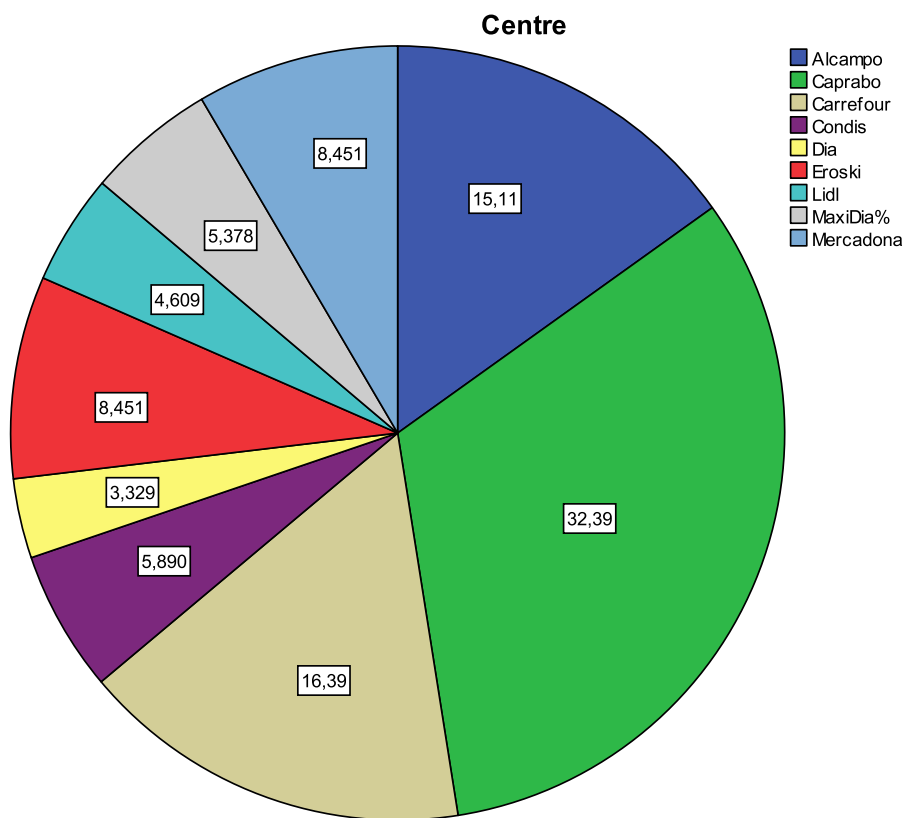


Gràfic 79: Mostratge en cada ciutat

Observant els resultats veiem un gran mostratge a la ciutat de Castelldefels degut a la proximitat amb l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona i donant importància a la comarca del Baix Llobregat que també és una de les més poblades, i a Barcelona degut a la capitalitat d'aquesta i els requisits mínims

inicials que ens marcàvem en les variables donant més importància a la comarca del barcelonès, amb això també veiem amb importància la ciutat de Sant Adrià la qual també és del barcelonès donant així una presa de mostres del 38,03% a la comarca del barcelonès. Per altra banda trobem les ciutats de Sant Cugat del Vallès i Terrassa que juntes donen un 16,26% a la comarca del Vallès Occidental també una de les més poblades juntament amb el Baix Llobregat. I per últim lloc tenim la ciutat de Mataró i la de Granollers que tenen un paper menys important també degut a una importància més baixa comarcalment, en el cas del Maresme i el Vallès Oriental, respectivament, pel que fa al nombre d'habitants.

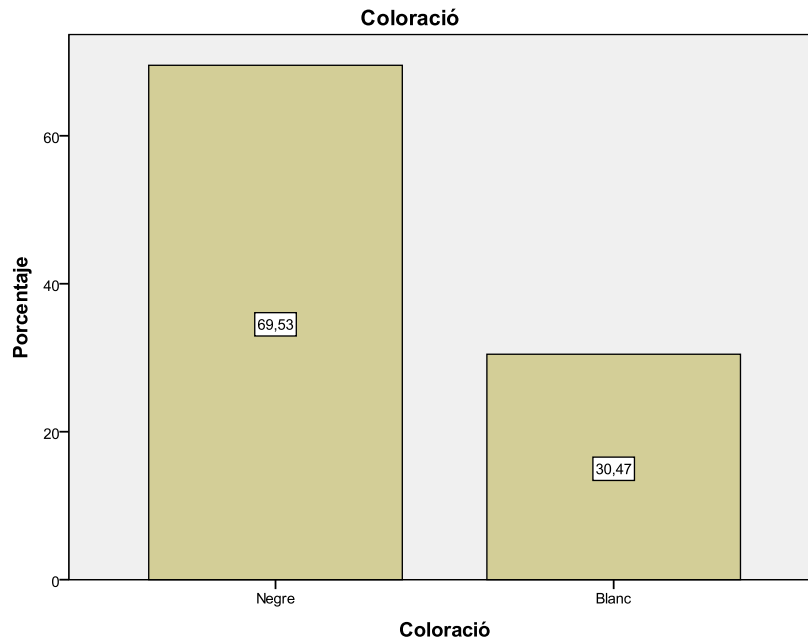
Una de les altres variables fixes són els centres d'actuació, i a continuació veurem les mostres que s'han pres en diferents supermercats situats en diferents ciutats.



Gràfic 80: Mostratge en cada centre

En aquesta gràfica veiem els centres on s'han obtingut més mostres ja sigui perquè se n' han fet més repeticions, o per una alta quantitat de mostres. Els que se n'han obtingut més mostres han estat Caprabo, Carrefour, Alcampo, Eroski, i Mercadona de manera descendent. Per altra banda tenim Condís, MaxiDia%, Lidl, i Dia com a centres amb menys mostres també de manera descendent.

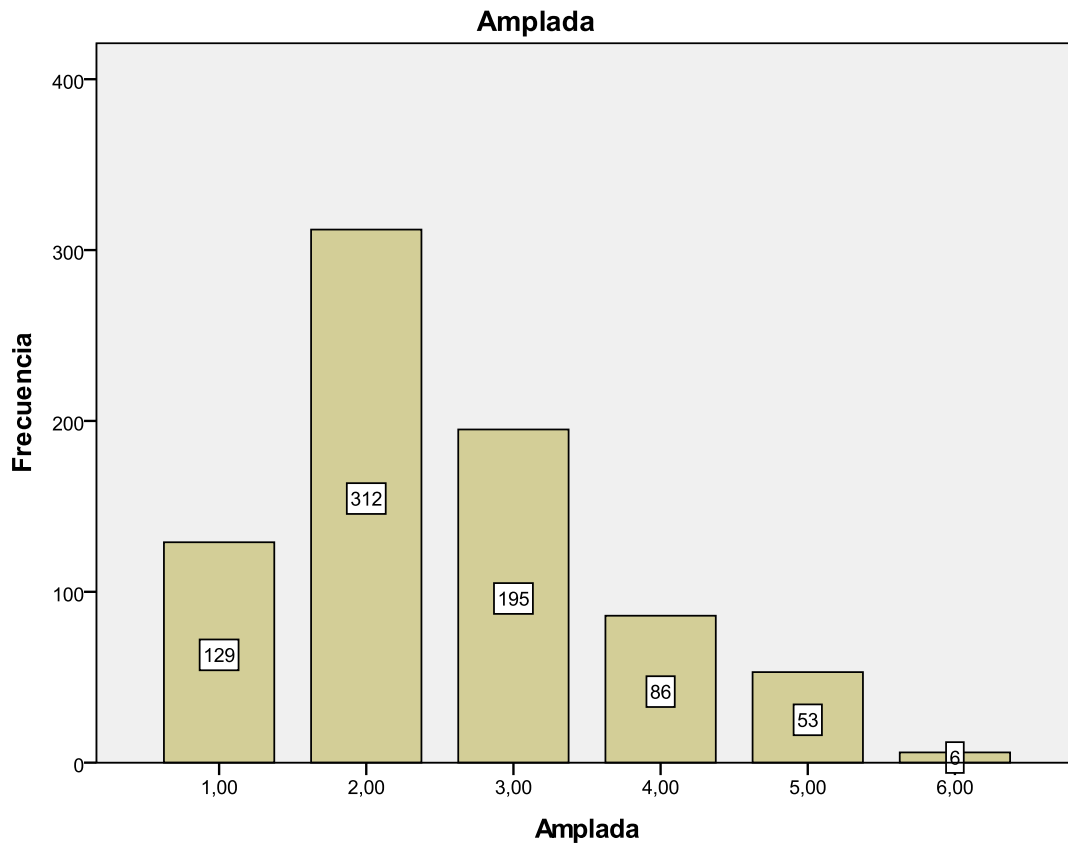
A continuació ja entrem amb la primera de les dades preses, segons cada mostra, determinades també com a variable fixa el conjunt de les dades necessàries, trobant així en primer lloc el recompte en la coloració del vi, segons la quantitat de mostres preses que eren blanques i la quantitat que eren negres.



Gràfic 81: Mostratge segons coloració

Com observem més del dos terços de les mostres que s'han obtingut durant el mostratge, són de vi negre.

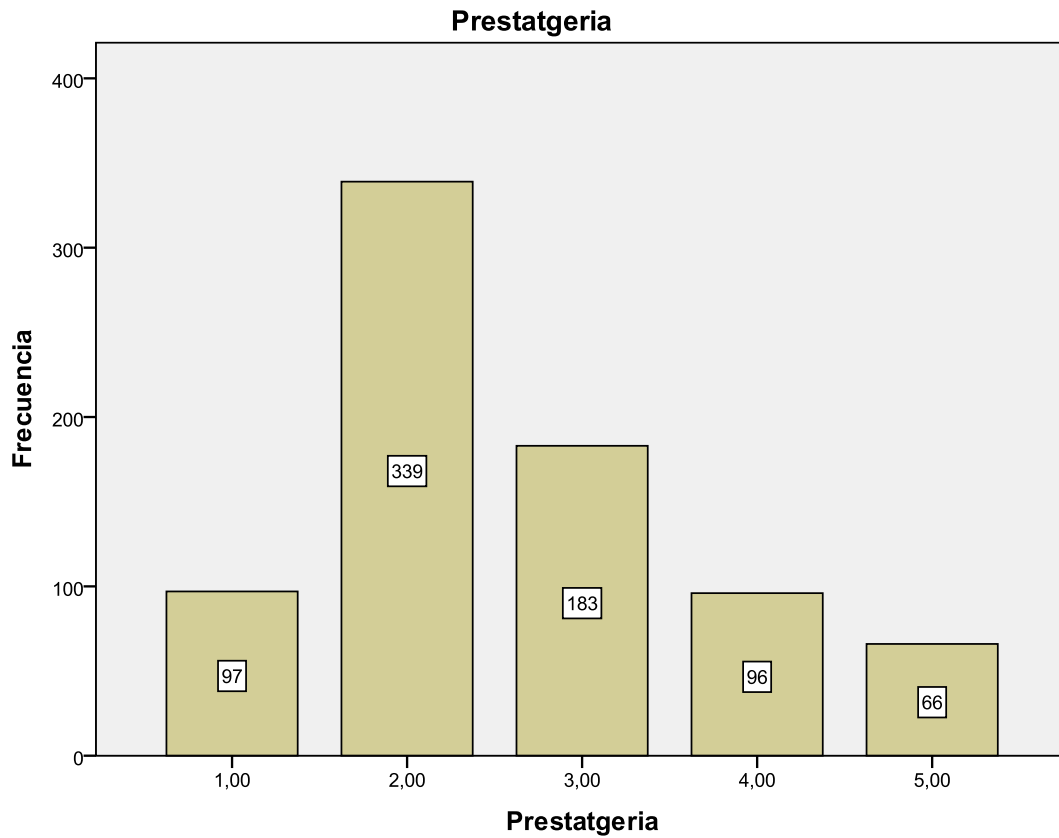
La segona de les dades és la quantitat d'ampolles exposades en la primera fila (l'amplada), la qual la representem amb freqüències veient que el mínim que és una ampolla i el màxim que en són sis. Sempre tenint en compte que les freqüències estan aplicades sobre les mostres en cada quantitat d'amponlles a primera fila i no sobre la quantitat d'ampolles a primera fila directament.



Gràfic 82: Quantitat d'ampolles exposades

Amb aquest gràfic podem veure que la majoria de mostres tenen entre dues o tres ampolles a la primera fila descendentment, en segon lloc trobariem una o quatre ampolles també descendentment i ja en casos més concrets cinc ampolles, i finalment sis casos excepcionals de sis ampolles.

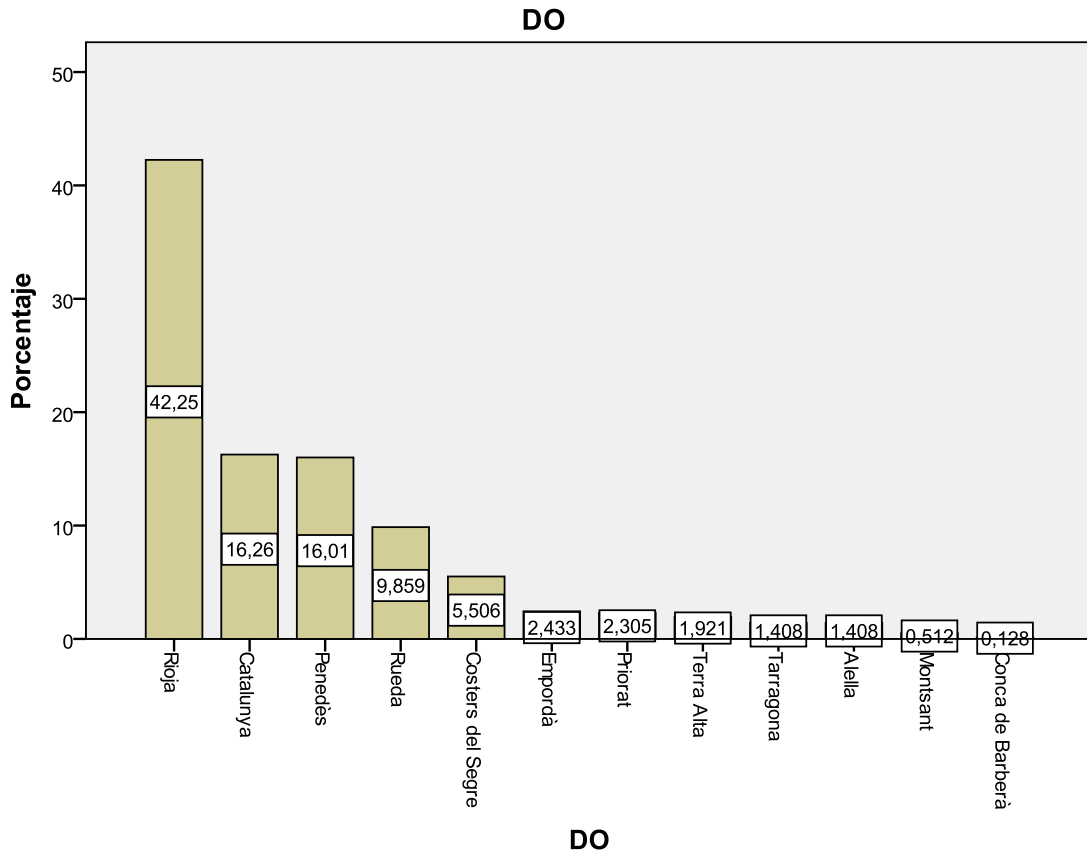
La següent dada a veure'n el gràfic és la prestatgeria en que estan situades les mostres, també en freqüència de mostres en cada prestatgeria, tenint en compte que la primera prestatgeria és la de dalt de tot i la cinquena la de baix de tot.



Gràfic 83: Ubicació en prestatgeries

Observem com quasi la majoria de les mostres estàn situades a la segona prestatgeria, una bona part a la tercera, seguit de la primera i la quarta i finalment i ja menys mostres es troben a la prestatgeria de baix de tot.

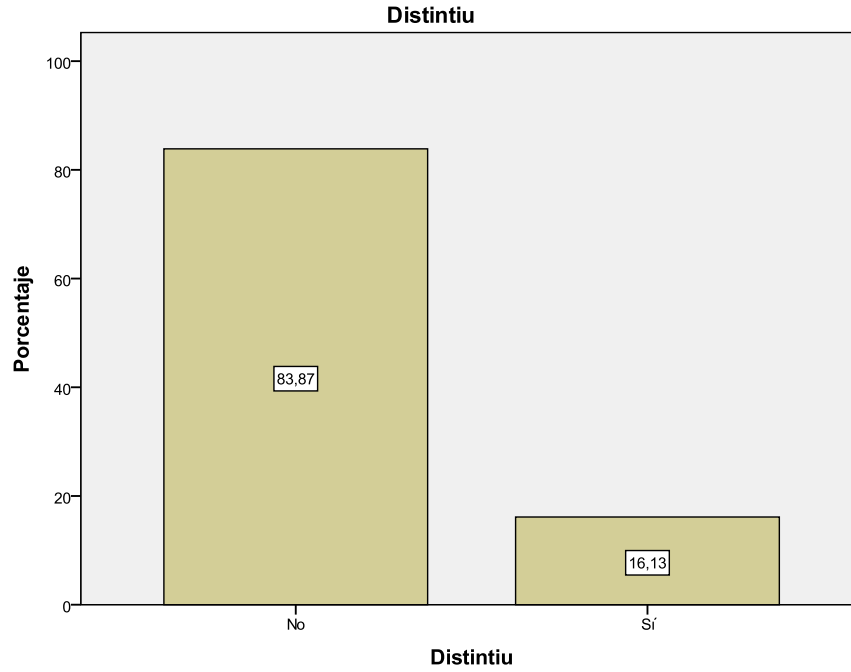
A continuació trobarem el percentatge de les denominacions d'origen trobades en la presa de mostres.



Gràfic 84: Quantia segons Denominació d'Origen

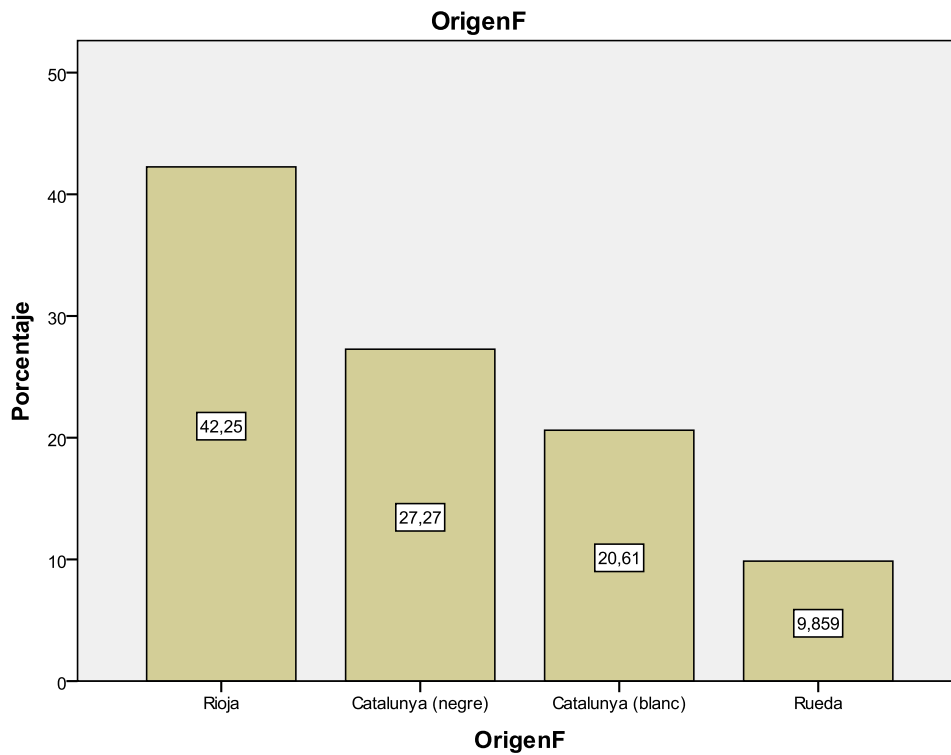
Observant el gràfic veiem que una molta alta quantitat de mostres observades en concret el 42,25% són de la DO Rioja, en segon i tercer lloc trobem la DO Catalunya i la DO Penedès, i en quart i cinquè lloc la DO Rueda i la DO Costers del Segre, deixant en un paper poc significatiu a la resta de denominacions d'origen provinents de Catalunya observades amb menys del 3% de les mostres cadascuna.

Seguidament passem al recompte de la dada de presència de distintiu d'origen català, en les diferents mostres que trobem.



Gràfic 85: Existència de distintiu d'origen català

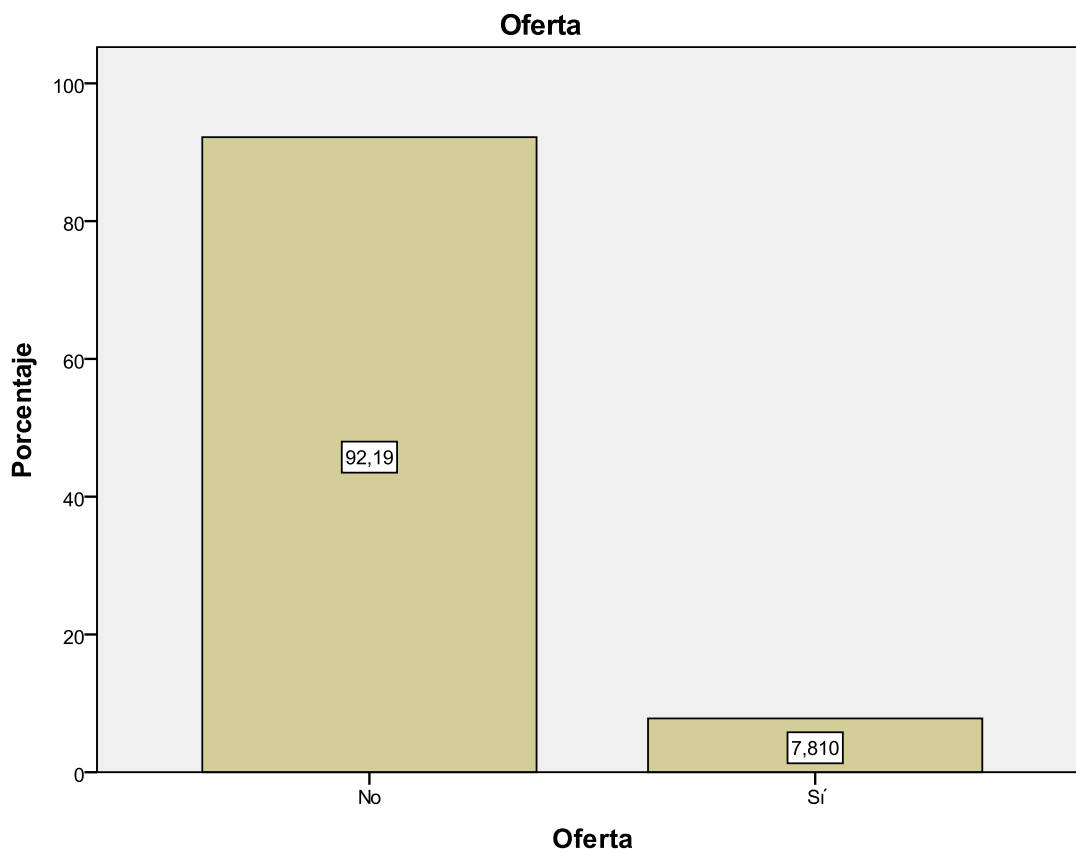
Per poder analitzar bé aquest gràfic hem d'afegir un recompte del percentatge del vi català que tenim per veure realment quant té distintiu i quant no.



Gràfic 86: Proporció de vi català

Amb això veient que un 47,88% de les mostres és vi català si li restem el 16,13% del total que té distintiu d'origen ens queda 31,75% del vi català sobre el total de vins que no té distintiu d'origen. Per tant més de la meitat del vi català no té distintiu d'origen vistós.

Per acabar els gràfics de recompte ens queda la dada de la presència d'oferta aplicada al preu de les mostres.



Gràfic 87: Oferta en el preu inicial

I ja per acabar, veiem com la gran majoria de vins no tenen ofertes aplicades en el preu i els que sí, en són una petita part poc significativa.

6.7.2 Resultats d'anàlisi general

En aquest apartat trobarem diferents anàlisis i gràfics que relacionen diferents dades de la presa de mostres, convertides en variables per tal de començar a comparar-ne la relació d'unes amb les altres però sense entrar en els anàlisis específics i finals dels lineals de venda.

El primer que volem veure és un anàlisi general sobre els centres i els marcs geogràfics concrets per mostrar amb una taula quants centres hi ha a cada ciutat i quines dades se n'han obtingut de cadascun.

Ciudad	Centre	Frecuencia	Porcentaje
Barcelona	Caprabo	125	69,8
	Dia	26	14,5
	Mercadona	28	15,6
	Total	179	100,0
Castelldefels	Caprabo	128	56,6
	Carrefour	62	27,4
	Lidl	9	4,0
	Mercadona	27	11,9
	Total	226	100,0
Granollers	Eroski	66	100,0
Mataró	MaxiDia%	42	64,6
	Lidl	12	18,5
	Mercadona	11	16,9
	Total	65	100,0
Sant Adrià del Besòs	Alcampo	118	100,0
Sant Cugat del Vallès	Carrefour	66	81,5
	Lidl	15	18,5
	Total	81	100,0
Terrassa	Condis	46	100,0

Taula 3: Dades de cada centre

Amb aquesta taula podem veure els quinze supermercats on s'han pres mostres de les diferents ciutats de les comarques barcelonines, observant la freqüència de dades i els percentatges d'aquestes sobre cada supermercat.

Seguidament trobem una altra taula que ens mostra l'origen dels vins en cada centre de venda diferent per tal de veure fins a quin punt aposten pel vi català en cadascun d'ells.

Centre	Vi	Frecuencia	Porcentaje
Alcampo	Catalunya (negre)	42	35,6
	Rioja	43	36,4
	Rueda	7	5,9
	Catalunya (blanc)	26	22,0
	Total	118	100,0
Caprabo	Catalunya (negre)	73	28,9
	Rioja	103	40,7
	Rueda	25	9,9
	Catalunya (blanc)	52	20,6
	Total	253	100,0
Carrefour	Catalunya (negre)	36	28,1
	Rioja	58	45,3
	Rueda	9	7,0
	Catalunya (blanc)	25	19,5
	Total	128	100,0
Condis	Catalunya (negre)	17	37,0
	Rioja	17	37,0
	Rueda	2	4,3
	Catalunya (blanc)	10	21,7
	Total	46	100,0
Dia	Catalunya (negre)	3	11,5
	Rioja	17	65,4
	Rueda	3	11,5
	Catalunya (blanc)	3	11,5
	Total	26	100,0
Eroski	Catalunya (negre)	13	19,7
	Rioja	26	39,4
	Rueda	7	10,6
	Catalunya (blanc)	20	30,3
	Total	66	100,0
Lidl	Catalunya (negre)	14	38,9
	Rioja	16	44,4
	Rueda	6	16,7
	Total	36	100,0
MaxiDia%	Catalunya (negre)	7	16,7
	Rioja	22	52,4
	Rueda	6	14,3
	Catalunya (blanc)	7	16,7
	Total	42	100,0
Mercadona	Catalunya (negre)	8	12,1
	Rioja	28	42,4
	Rueda	12	18,2
	Catalunya (blanc)	18	27,3
	Total	66	100,0

Taula 4: Origen dels vins en cada centre

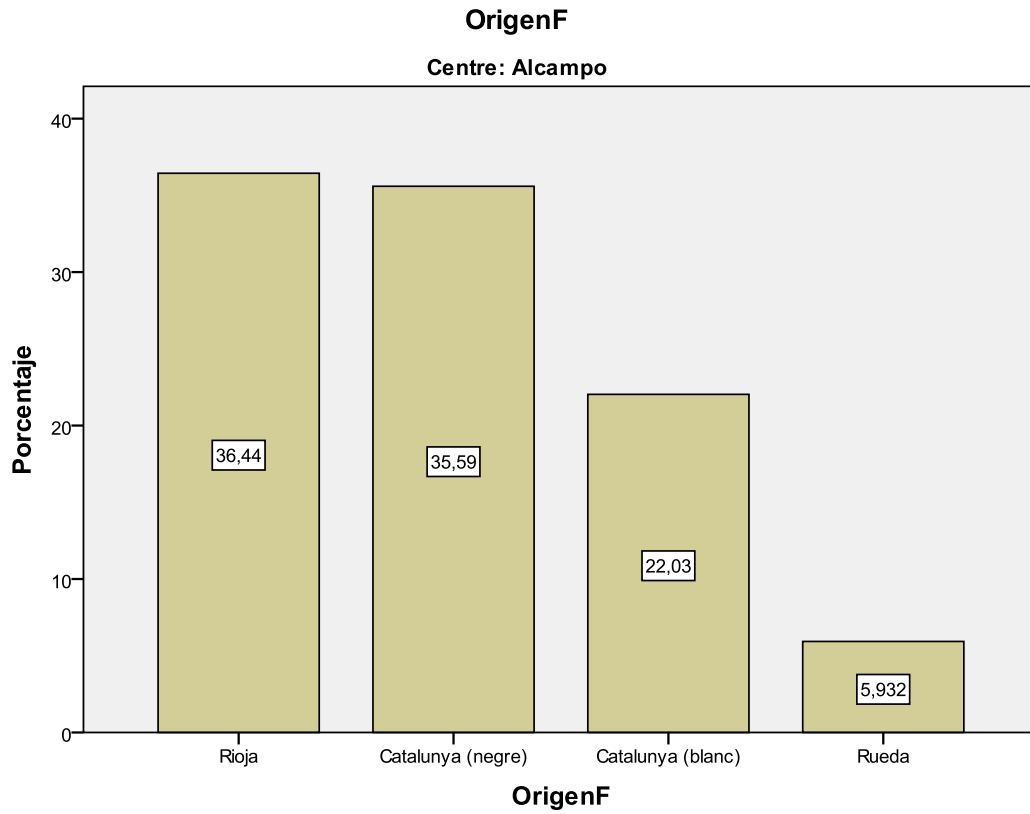
Aquesta taula es pot combinar amb la següent que ens indica si ens els centres consultats hi tenen distintius d'origen o no.

Centre		Frecuencia	Porcentaje
Alcampo	No	53	44,9
	Sí	65	55,1
	Total	118	100,0
Caprabo	No	219	86,6
	Sí	34	13,4
	Total	253	100,0
Carrefour	No	114	89,1
	Sí	14	10,9
	Total	128	100,0
Condis	No	46	100,0
Dia	No	26	100,0
Eroski	No	53	80,3
	Sí	13	19,7
	Total	66	100,0
Lidl	No	36	100,0
MaxiDia%	No	42	100,0
Mercadona	No	66	100,0

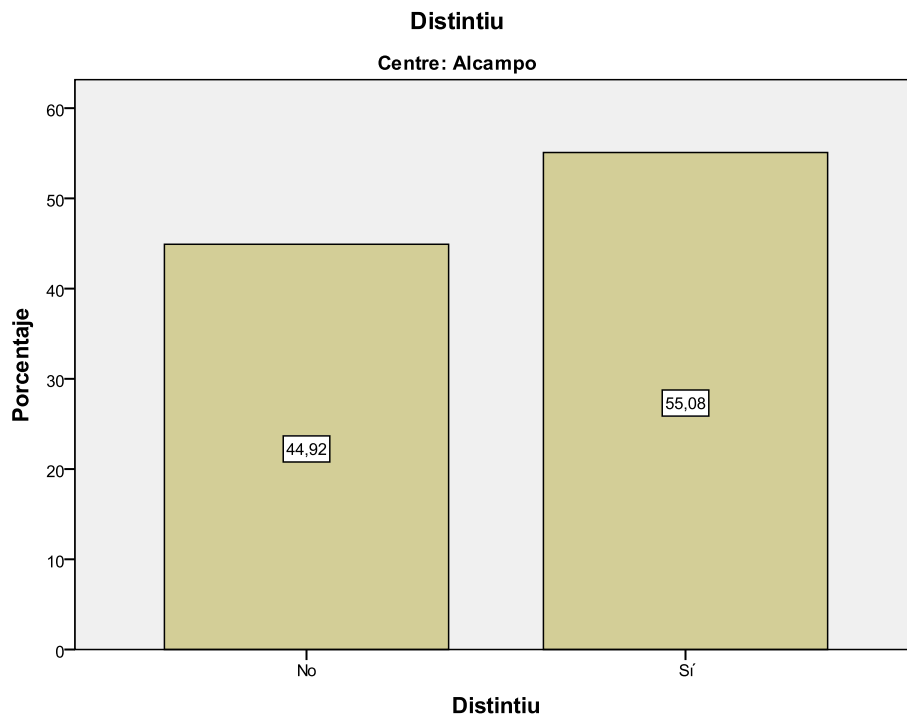
Taula 5: Presència de distintiu d'origen per centres

A partir d'aquestes dues taules podem anar analitzant les dues característiques amb dues gràfiques de cadascun dels centres analitzats:

- Alcampo: Observem com en el cas dels negres, La Rioja i Catalunya, tenen un percentatge quasi igual i representen més de la meitat de les mostres, mentre que en el cas dels vins blancs hi ha molta més diferència entre els catalans i els de Rueda. Per altra banda pel que fa a dins dels vins catalans veiem com més de la meitat tenen distintiu d'origen visible.

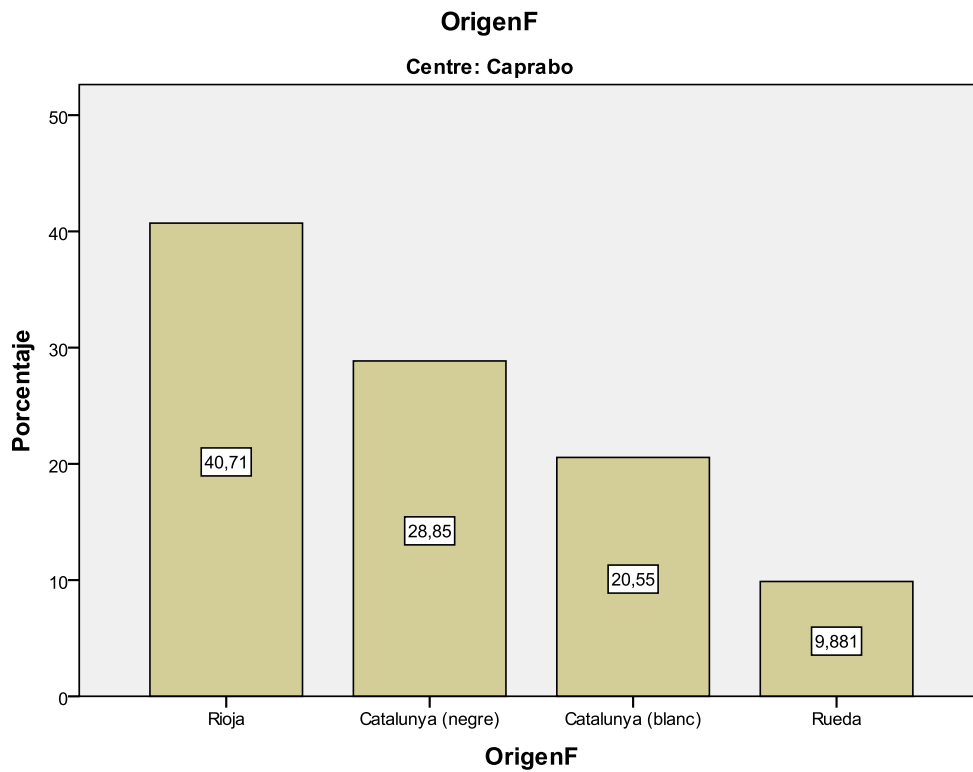


Gràfic 88: Proporció segons origen a l'Alcampo

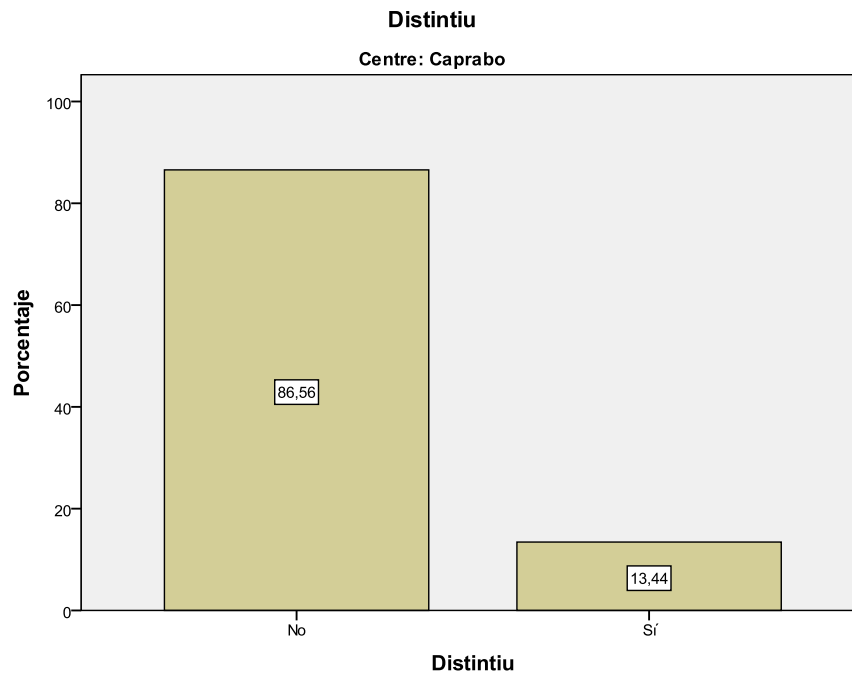


Gràfic 89: Existència de distintiu d'origen a l'Alcampo

- Caprabo: En aquest cas els vins negres també suposen més de la meitat de les mostres, però ja hi ha una diferència significativa tan en el cas dels vins negres com en el cas dels vins blancs.

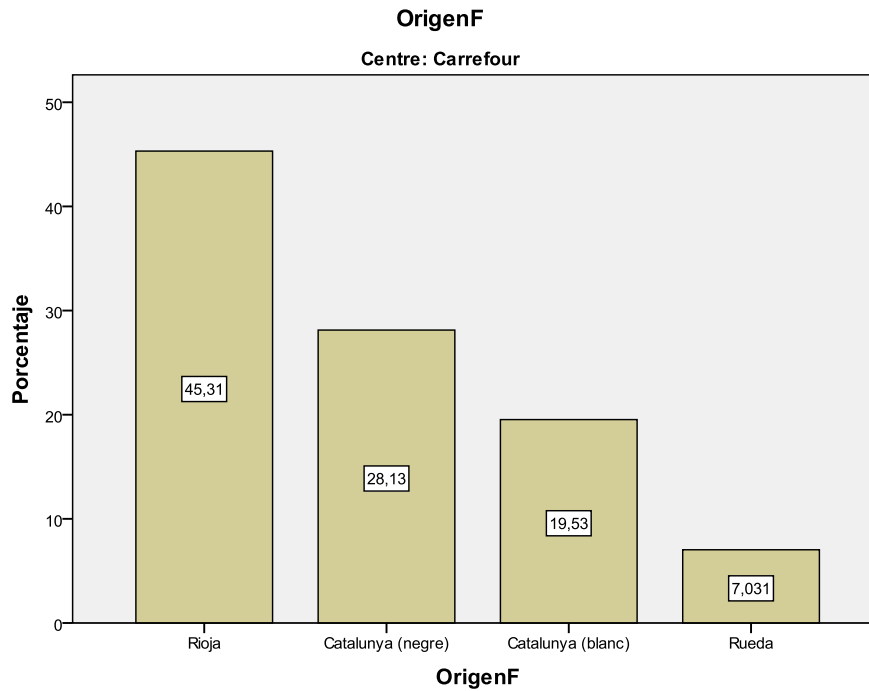


Gràfic 90: Proporció segons origen al Caprabo

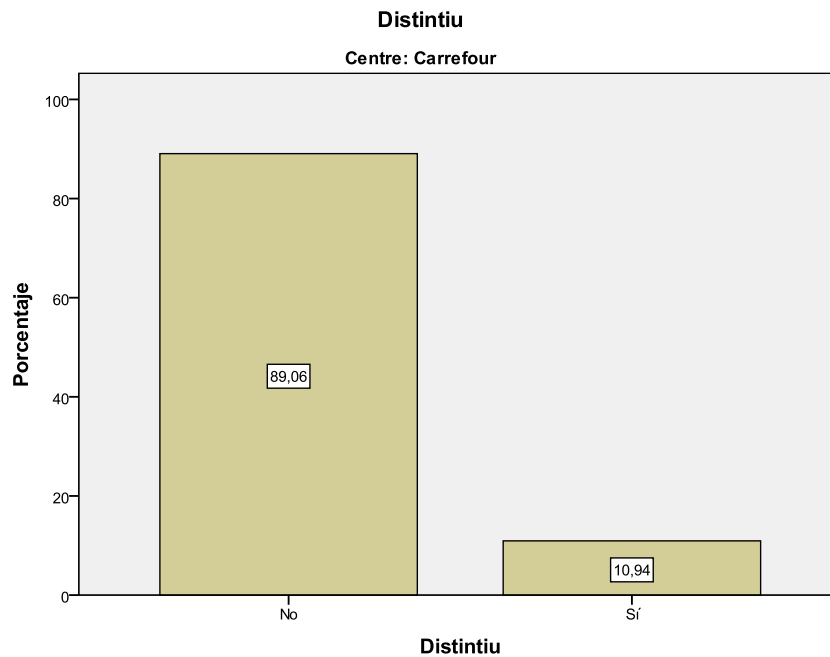


Gràfic 91: Existència de distintiu d'origen al Caprabo

- Carrefour: Aquest centre els vins de la Rioja els falta menys del 5% de les mostres per ocupar-ne el 50% d'aquestes, juntament amb el vi negre català quasi ocupen un 75% de les mostres, i en els vins blancs hi ha quasi el triple de blancs catalans que dels de Rueda. En el cas dels distintius d'origen un 10% dels vins catalans el tenen.

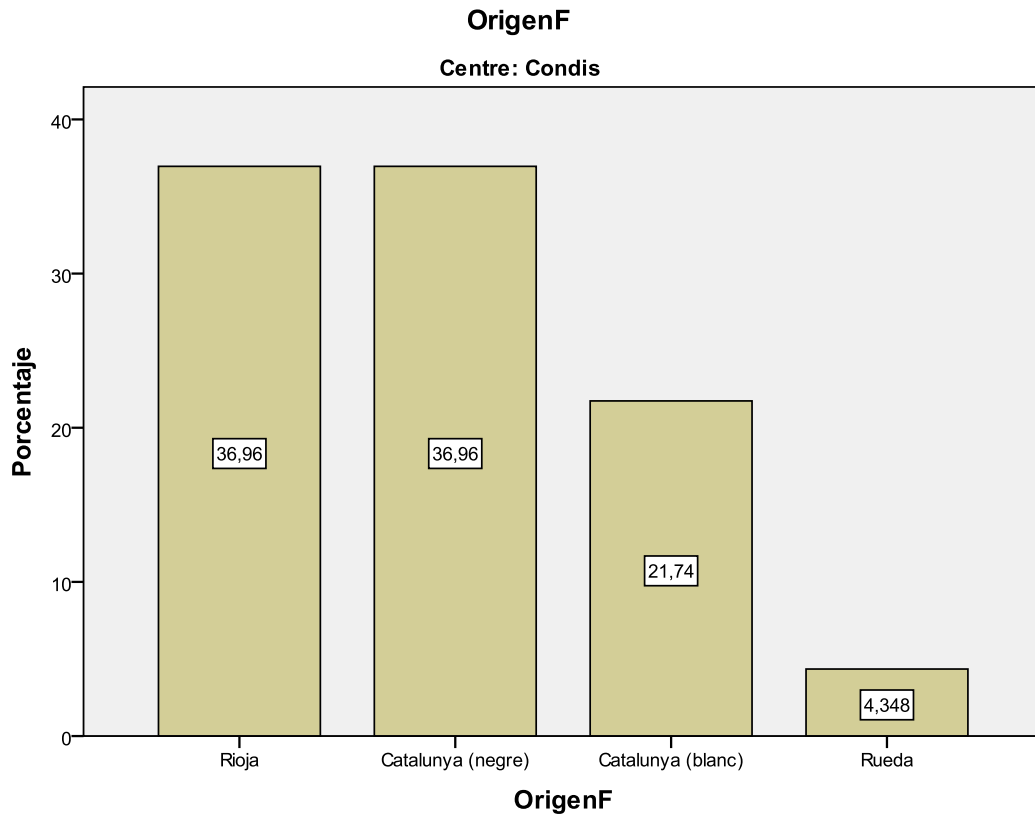


Gràfic 92: Proporció segons origen al Carrefour



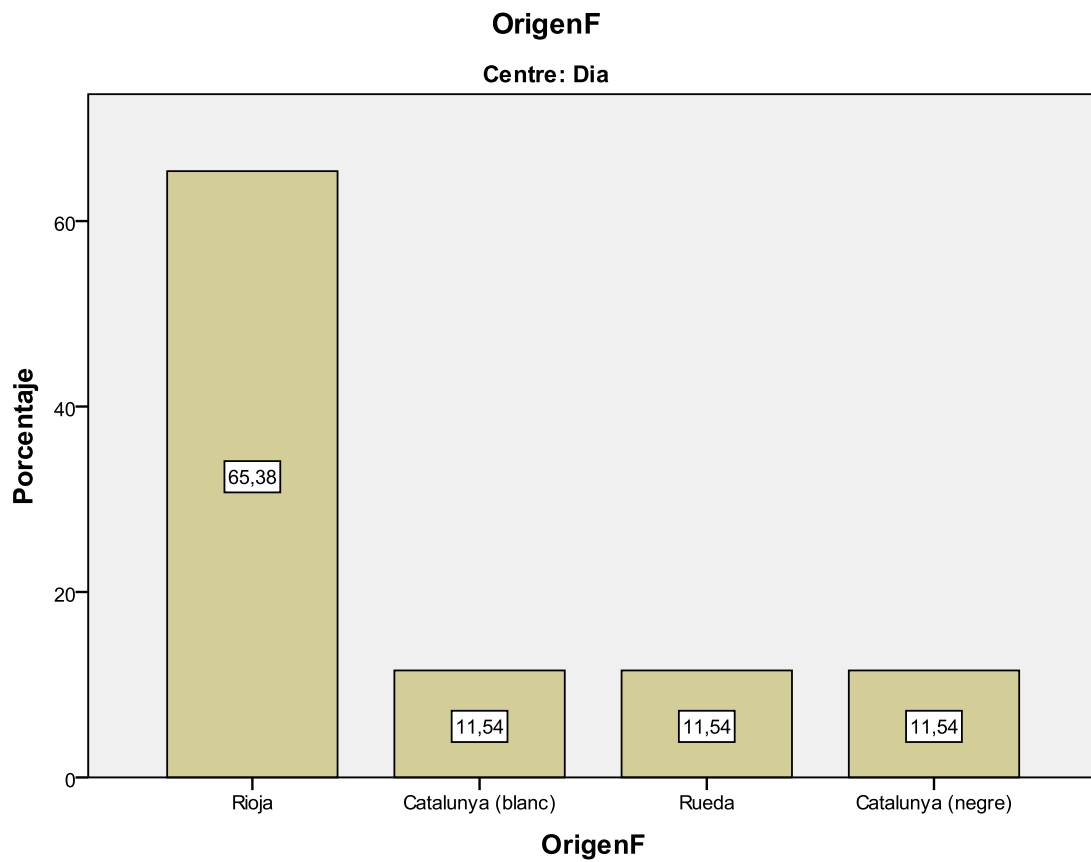
Gràfic 93: Existència de distintiu d'origen al Carrefour

- Condis: Els vins negres representen quasi tres quarts part de les mostres, i tenen el mateix mostratge tan els catalans com els de Rioja, Pel que fa els blancs els de Rueda tenen una representació mínima. No hi ha distintius d'origen en aquest centre.



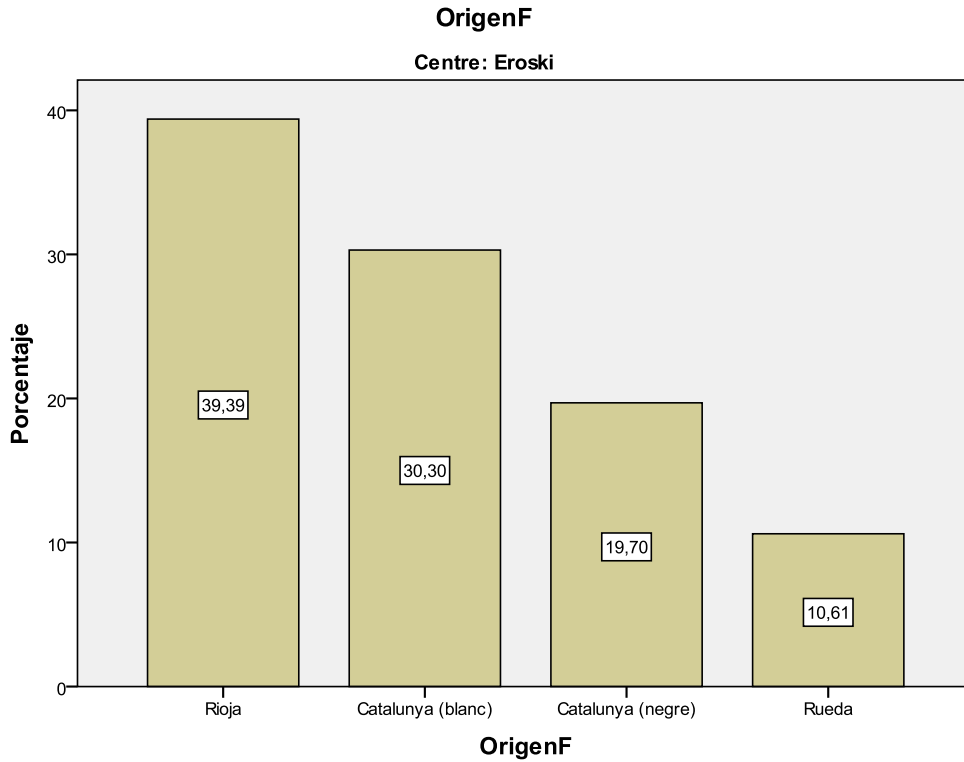
Gràfic 94: Proporció segons origen al Condis

- Dia: Més d'un 65% dels vins són de Rioja, la resta (negres catalans, blancs catalans, i Rueda) representen quasi un 12% cada un. Tampoc hi ha distintius d'origen.

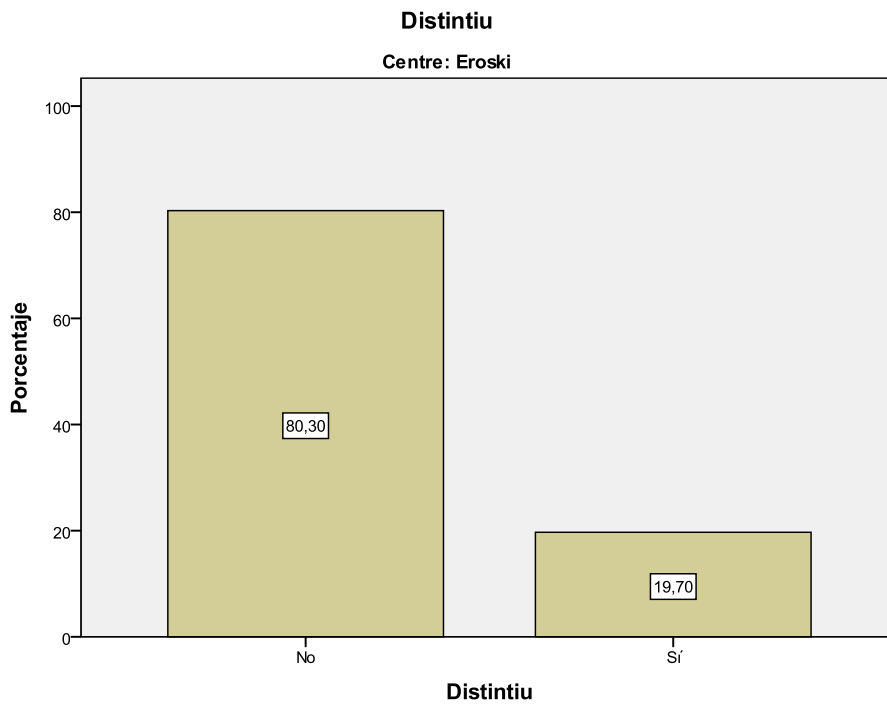


Gràfic 95: Proporció segons origen al Dia

- Eroski: Rioja és el vi negre amb més mostratge superant el català d'un 9%, i pel que fa els blancs també hi ha una diferència del 9% entre el català i Rueda. Dins els vins catalans hi ha quasi un 20% de mostres amb distintiu d'origen.

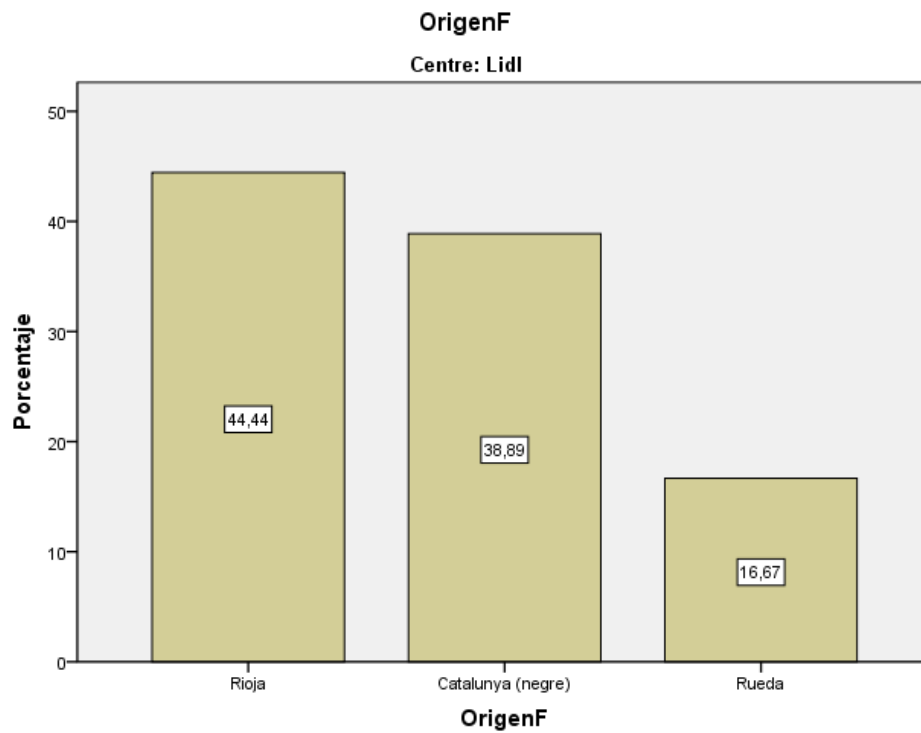


Gràfic 96: Proporció segons origen a l'Eroski



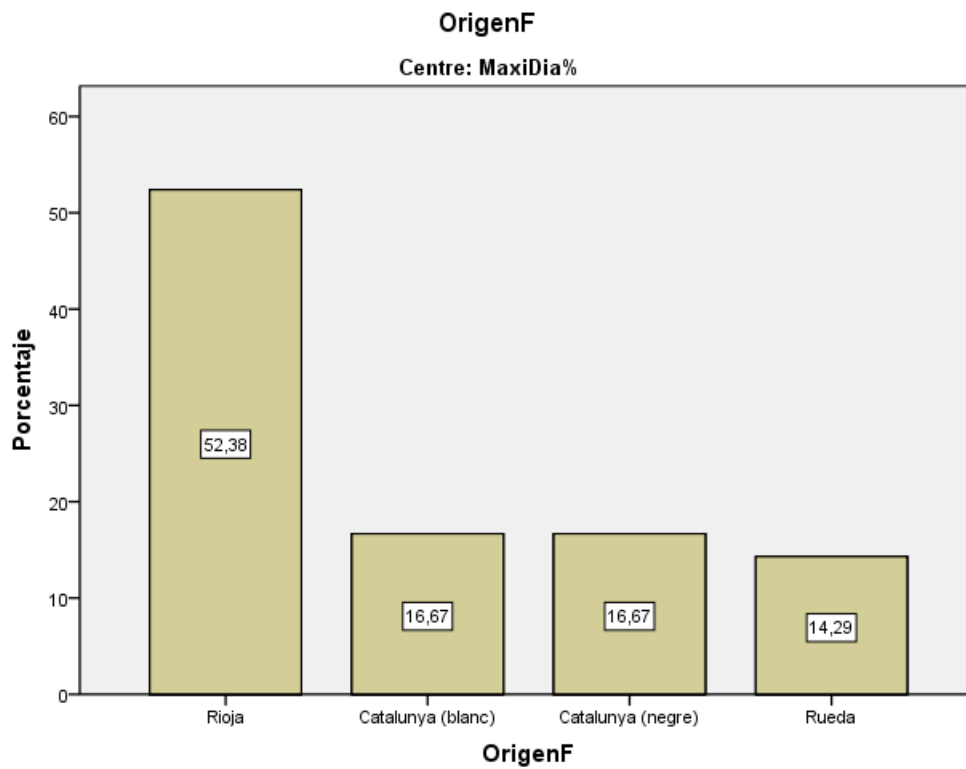
Gràfic 97: Existència de distintiu d'origen a l'Eroski

- Lidl: No hi ha distintius d'origen, ni vi blanc català. Per tant el vi negre representa més del 80% del mostratge amb poca diferència entre català i Rioja, i les mostres de blanc són de Rueda.



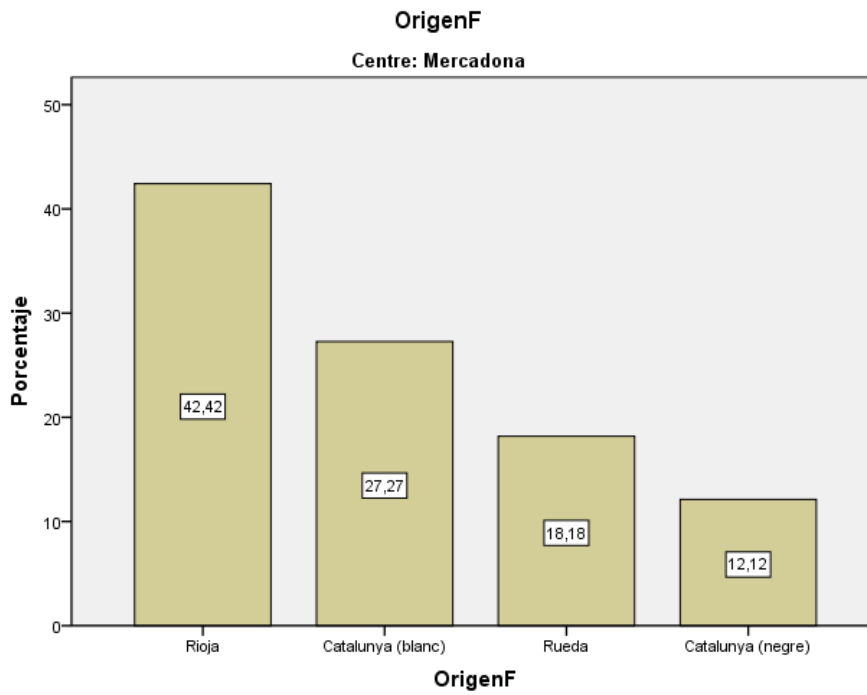
Gràfic 98: Proporció segons origen al Lidl

- MaxiDia%: No hi ha distintius d'origen. El vi negre de Rioja representa una mica més del 50% de les mostres, i la resta al voltant del 15% cada tipus.



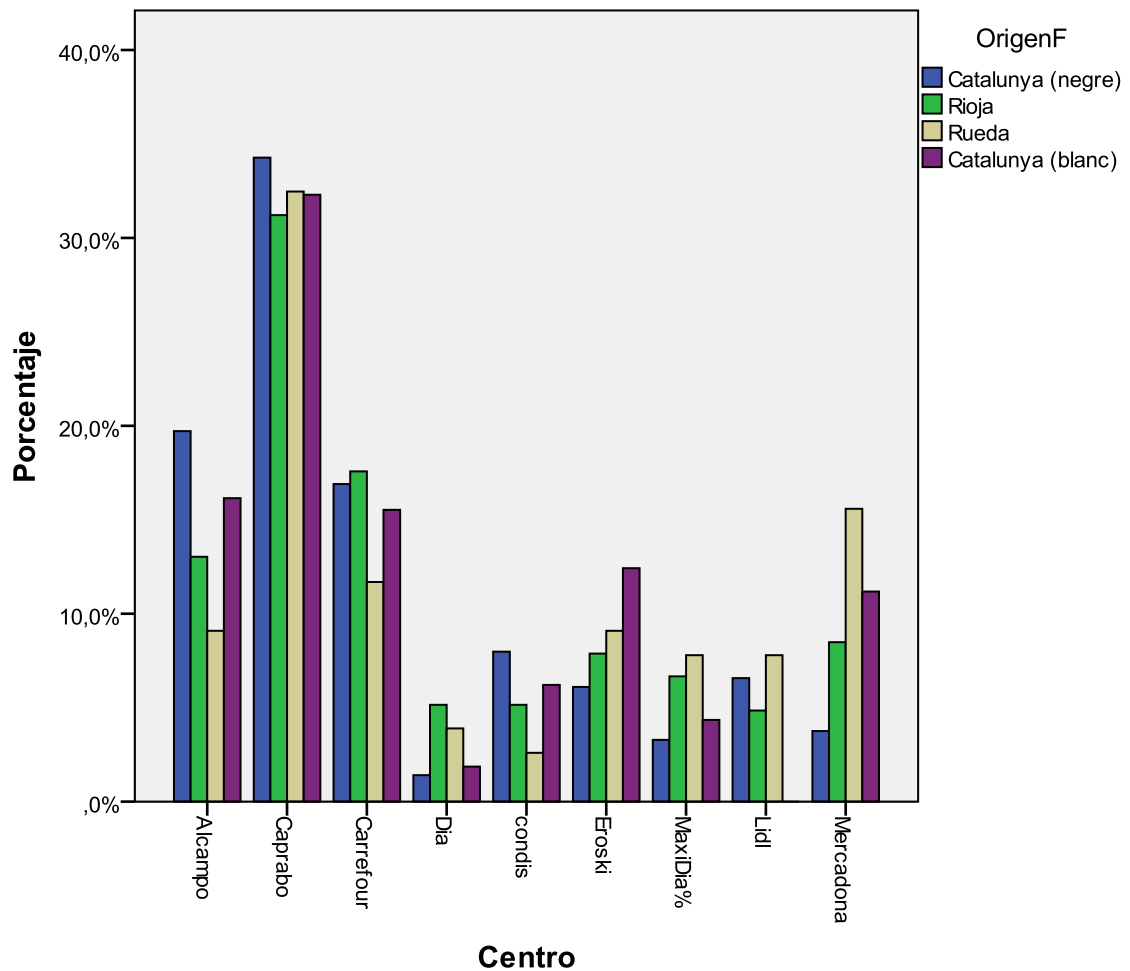
Gràfic 99: Proporció segons origen al MaxiDia

- Mercadona: Tampoc hi ha distintius d'origen, els negres representen quasi el 70% de les mostres i els blancs poc més del 30%, cal destacar que Rueda té més percentatge que els blancs catalans.



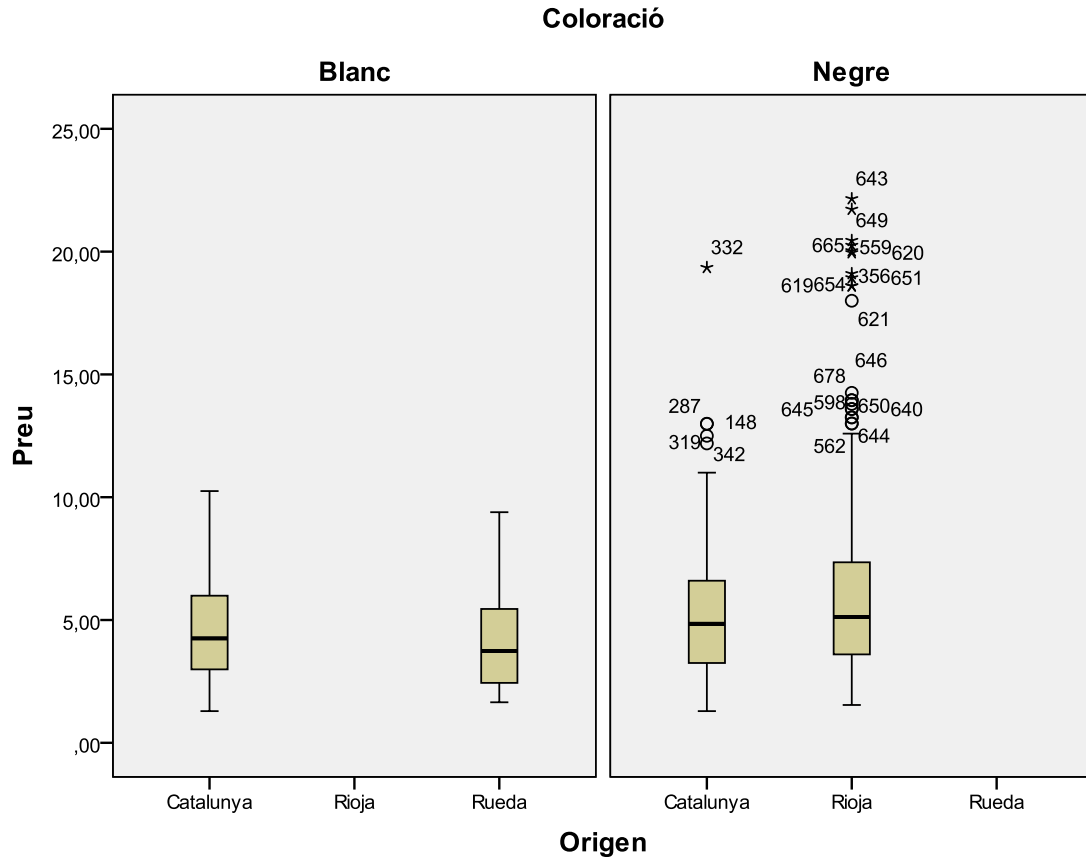
Gràfic 100: Proporció segons origen al Mercadona

De manera resumida podríem veure tot aquest conjunt de gràfics que relacionen els centres amb l'origen amb el següent gràfic.



Gràfic 101: Quantitat segons origen de tots els centres

L'últim gràfic que veurem en l'anàlisi general és el que fa referència al preu on veurem un gràfic de caixes on segons l'origen i la coloració podrem observar per on es mouen els preus de les mostres.



Gràfic 102: Preu segons origen i coloració

En aquest gràfic podem observar com els vins blancs es mouen la majoria entre els 3 i 6 euros amb algunes excepcions per baix fins a poc més d'un euro, i per dalt fins als voltants de 10 euros. Per altra banda pel que fa als vins negres la majoria ja es mouen entre 4 i 7 euros amb alguna excepció inferior, però sobretot amb excepcions fins al 12 euros i forces casos encara més excepcionals que van fins als voltants dels 20 euros.

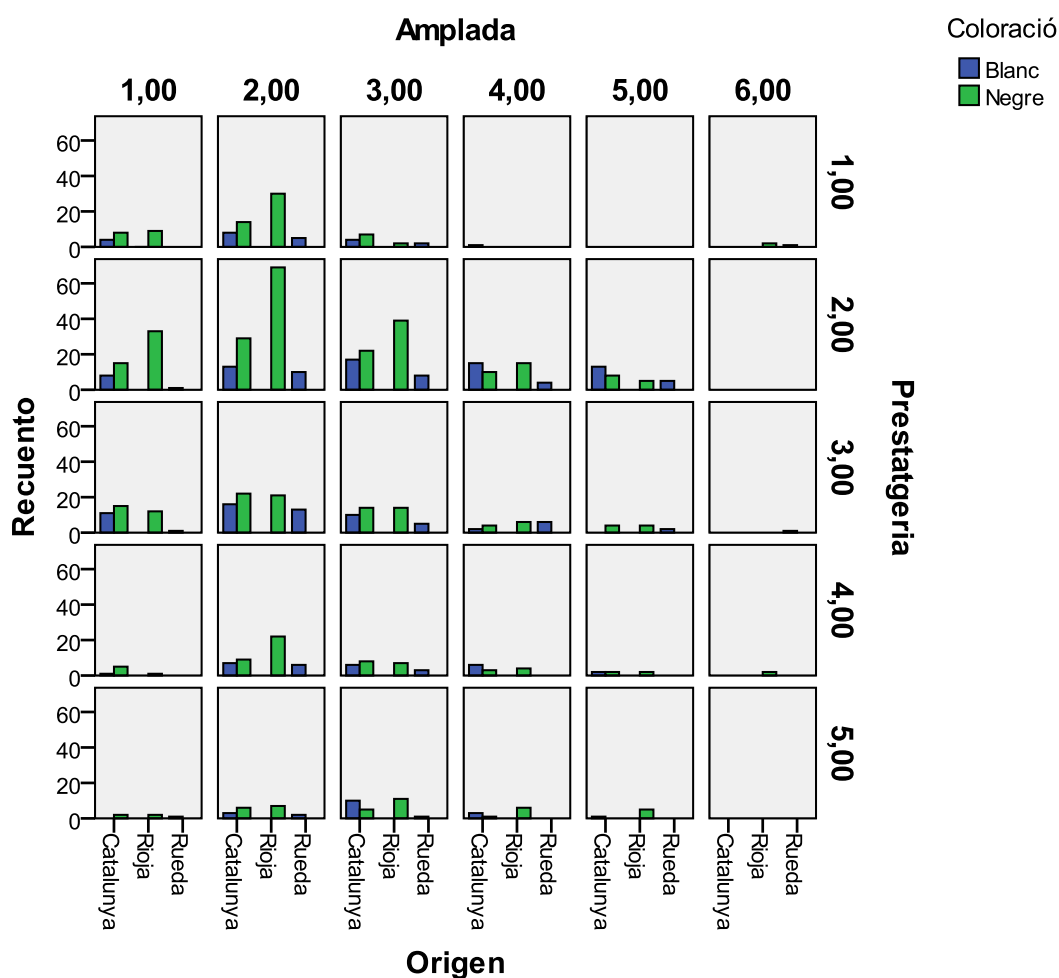
Per altra banda consultarem l'annex número dos per veure quins són els vins més cars⁶, i veiem que els tres més cars provenen de la Rioja de manera destacada.

⁶ Consultar Annex número 2.

6.7.3 Resultats d'anàlisi específic

En aquest últim apartat dels resultats veurem els gràfics que fan referència als efectes directes als lineals de venda del vi als supermercats.

El primer gràfic que trobem, convina diferents variables, als eixos principals trobem les prestatgeries i l'amplada, per altre banda tenim el recompte segons les diferents denominacions d'origen, i representat gràficament segons la coloració.

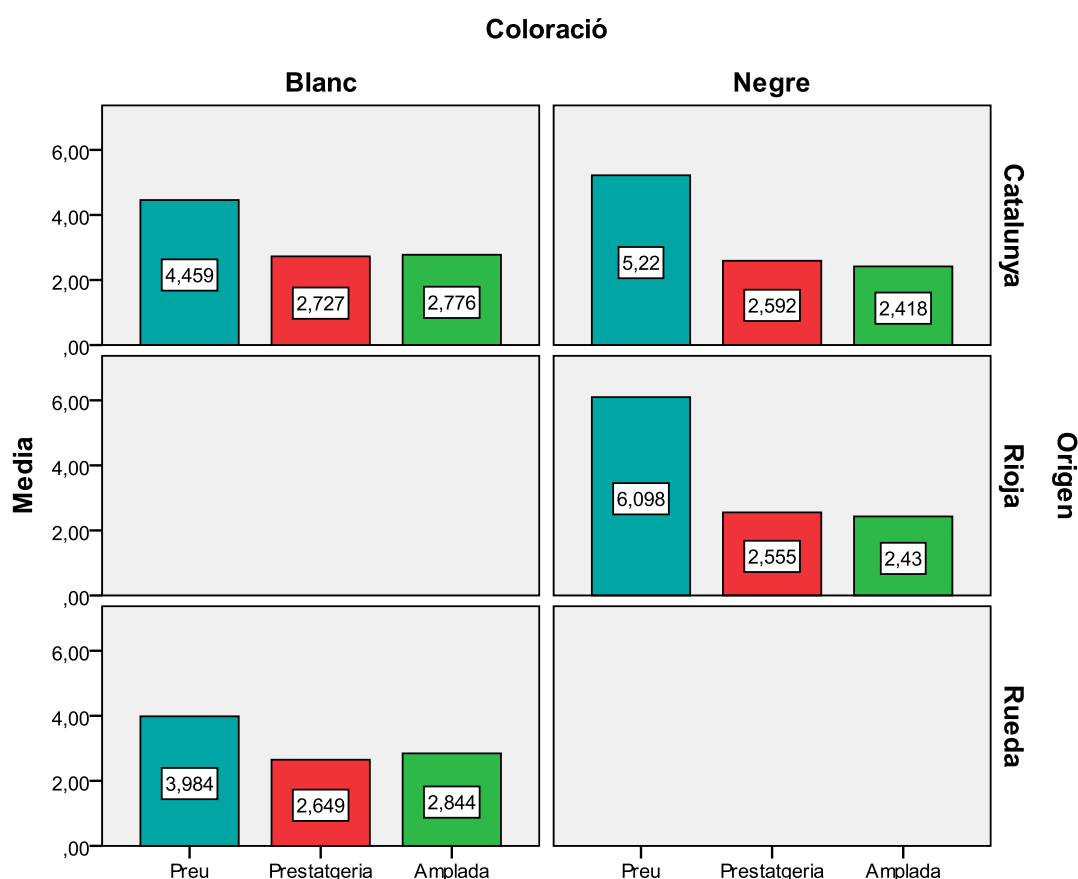


Gràfic 103: Facing del mostratge

Aquest és un gràfic amb 5 variables diferents, i que pot costar una mica d'interpretar, però la qüestió és veure'l com si fos una imatge de les prestatgeries del supermercat veient ja més detalladament a cadascuna d'on són els vins que hi ha i amb quina quantitat visual. Veient com els Rioja hi són en grans quantitats a la segona prestatgeria amb amplades de dos i tres

ampolles, els Rueda els podem destacar tot i que amb molta menys quantitat a la segona i tercera prestatgeria amb dues ampolles d'amplada, i els vins catalans els trobem sobretot a la segona i tercera prestatgeria amb dos i tres ampolles d'amplada, destacant també d'aquest una quantitat considerable de vins amb 5 ampolles d'amplada.

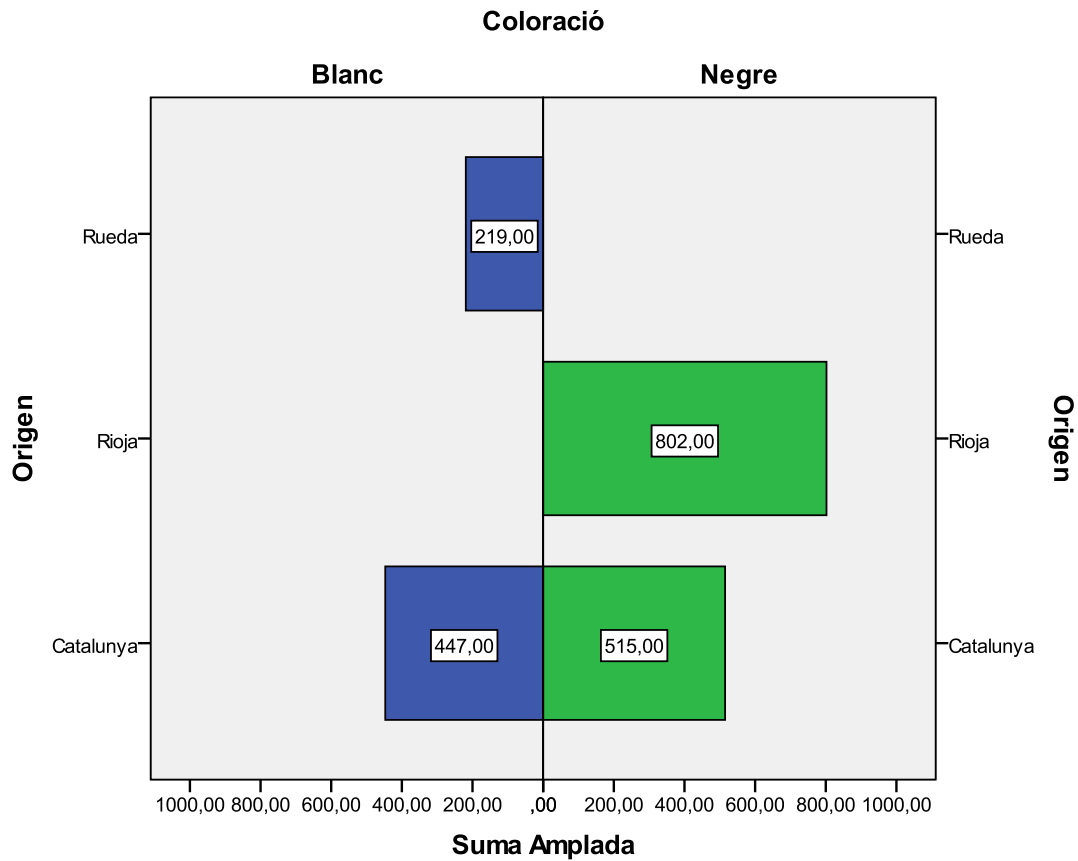
El següent gràfic ens mostra les mitges del preu, amplada i prestatgeria segons l'origen del vi i el color.



Gràfic 104: Mitjanes del preu, amplada i prestatgeria segons origen i coloració

Amb això, veiem com per mitja general tots tenen tan la prestatgeria com l'amplada mitja amb els seus valors de cinc i sis respectivament de tal manera que no veiem grans diferències entre les mostres treballant amb les mitjanes, només destacar que els vins blancs acostumen a tenir més amplada i per tan visualització. Pel que fa a les mitges dels preus si que veiem forces diferències, com havíem vist a l'apartat de resultats generals, ja que els negres són més cars en general, amb mitges que quasi doblen les dels blancs.

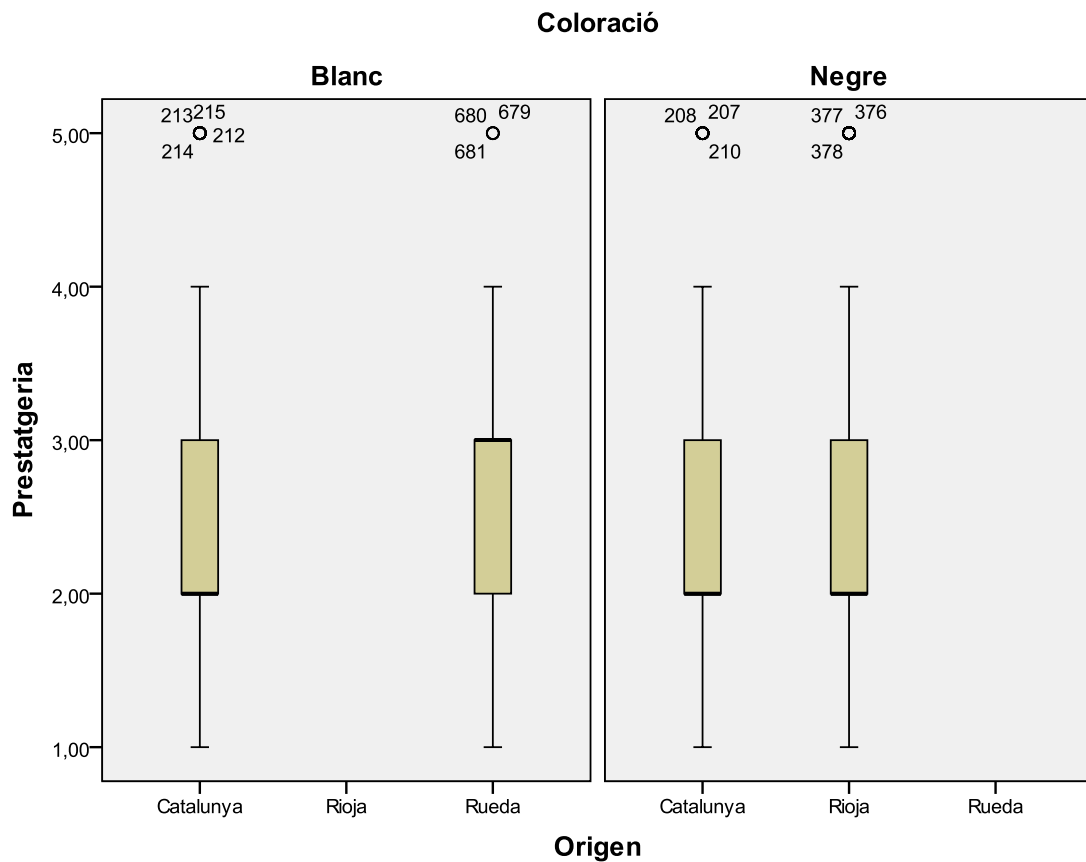
Seguidament trobem un gràfic que ens mostra la quantitat d'ampolles que la gent pot visualitzar ja que ens mostra la suma de les amplades per cada origen i coloració.



Gràfic 105: Quantitat d'ampolles segons origen i coloració

En el cas dels vins negres el vi de Rioja té molta més presència que el vi negre català amb quasi tres-centes unitats més, pel que fa al blanc amb molta menys presència general que el negre, el vi català dobla el vi blanc de Rueda en unitats de visualització.

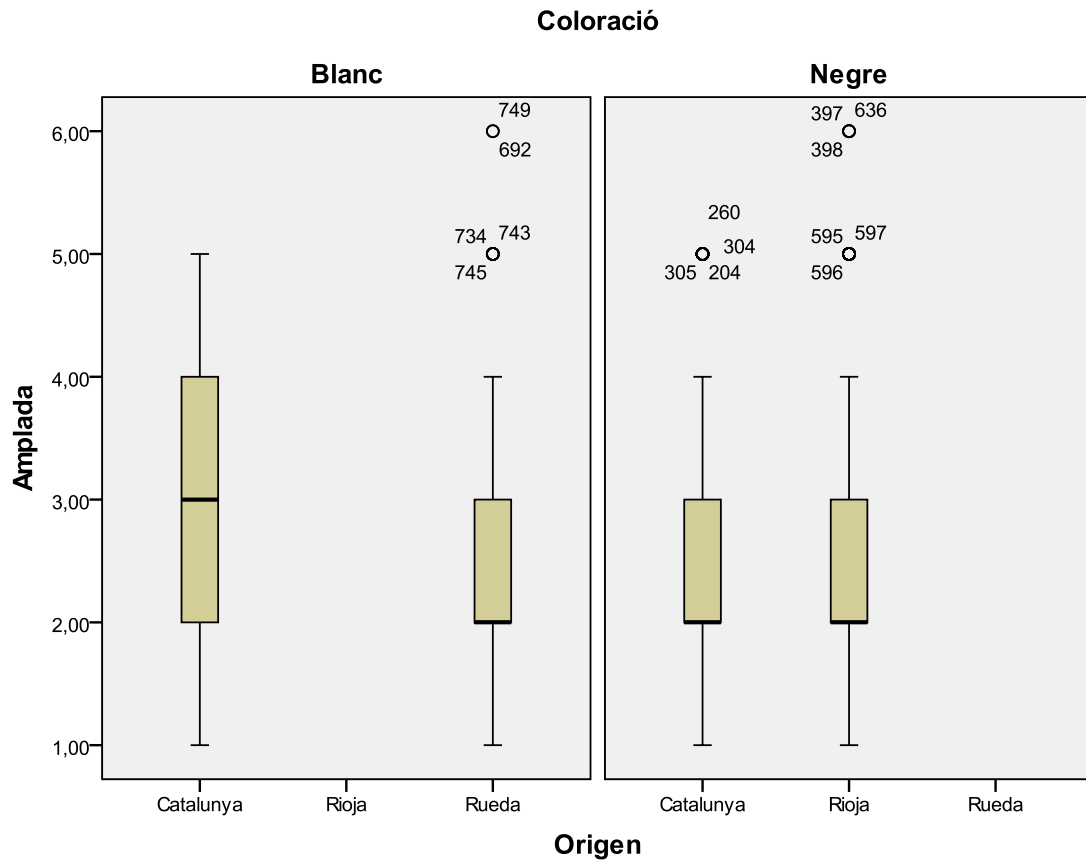
A continuació trobem un diagrama de caixes que ens mostra a quines prestatgeries trobem més les mostres segons l'origen i la coloració.



Gràfic 106: Mostratge segons prestatgeria en funció d'origen i coloració

Observem una homogeneïtat en tots els casos ja que tenim el 50% entre la prestatgeria 1 i 2 i l'altre 50% a la 3 i 4, finalment a la prestatgeria 5 trobem casos aïllats.

Aquest diagrama de caixes té la mateixa distribució que l'anterior però enlloc de les prestatgeries, l'amplada.



Gràfic 107: Amplada segons prestatgeria en funció d'origen i coloració

Observem com en el cas dels negres estàn repartits homogèniament en una, dues, tres o quatre ampolles d'amplada, deixant les amplades de cinc i sis ampolles com a casos excepcionals. Pel que fa als blancs, als vins de Rueda passa igual que els negres mentre que els vins catalans no tenen casos excepcionals i estan repartits homogèniament de una a cinc ampolles d'amplada.

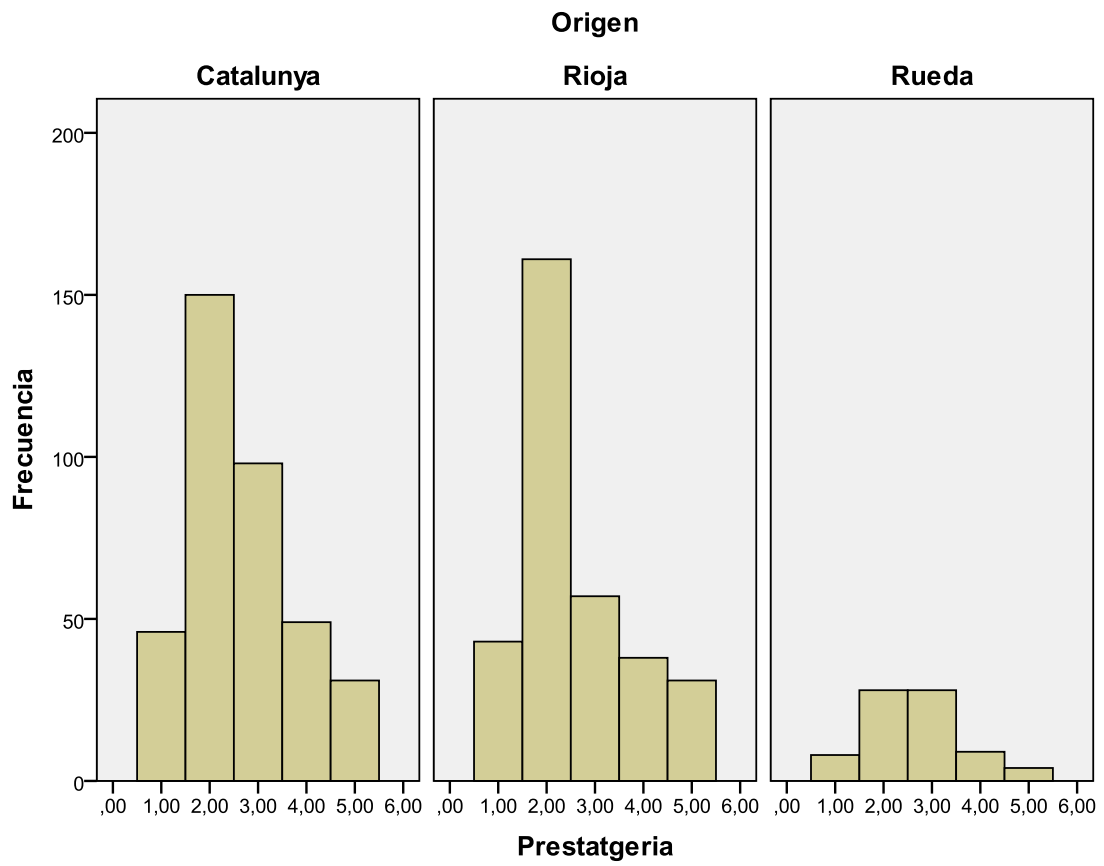
La següent taula podem veure les tres posicions en prestatgeries en la determinació del *facing* (més allunyat per la prestatgeria 1 i 5, posició intermitja per la prestatgeria 2 i 4, i posició ideal per la prestatgeria 3) quina freqüència de vins i quin percentatge hi ha segons l'origen i la coloració d'aquets.

<i>Altura</i>	<i>Vi</i>	<i>Frecuencia</i>	<i>Porcentaje</i>
<i>Més allunyat</i>	Catalunya (negre)	59	32,2
	Rioja	57	31,1
	Rueda	28	15,3
	Catalunya (blanc)	39	21,3
	Total	183	100,0
<i>Posició intermitja</i>	Catalunya (negre)	111	25,5
	Rioja	199	45,7
	Rueda	37	8,5
	Catalunya (blanc)	88	20,2
	Total	435	100,0
<i>Posició ideal</i>	Catalunya (negre)	43	26,4
	Rioja	74	45,4
	Rueda	12	7,4
	Catalunya (blanc)	34	20,9
	Total	163	100,0

Taula 6: Posició en prestatgeria segons origen i coloració

De tal manera, veiem que Rioja és qui té més vins en la posició ideal, i en els blancs, els vins catalans, passant el mateix en les posicions intermitges i igualant-se tot més a les posicions més allunyades.

Aquestes dades les podem acabar d'observar amb el següent gràfic:



Gràfic 108: Posició en prestatgeria segons origen i coloració

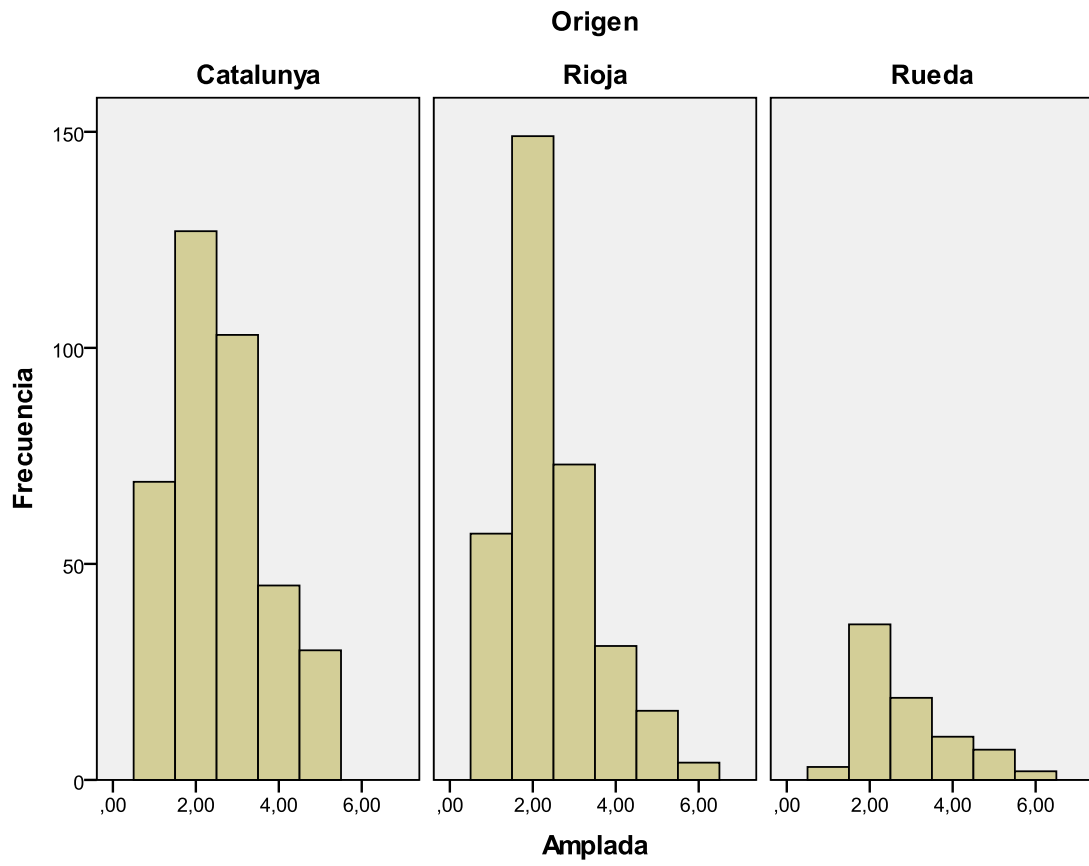
Finalment, i per tancar els resultats específics veiem una taula igual que l'anterior però canviant les prestatgeries per l'amplada.

<i>Amplada (nombre d'ampolles)</i>	<i>Vi</i>	<i>Frecuencia</i>	<i>Porcentaje</i>
1	Catalunya (negre)	45	34,9
	Rioja	57	44,2
	Rueda	3	2,3
	Catalunya (blanc)	24	18,6
	Total	129	100,0
2	Catalunya (negre)	80	25,6
	Rioja	149	47,8
	Rueda	36	11,5
	Catalunya (blanc)	47	15,1
	Total	312	100,0
3	Catalunya (negre)	56	28,7
	Rioja	73	37,4
	Rueda	19	9,7
	Catalunya (blanc)	47	24,1
	Total	195	100,0
4	Catalunya (negre)	18	20,9
	Rioja	31	36,0
	Rueda	10	11,6
	Catalunya (blanc)	27	31,4
	Total	86	100,0
5	Catalunya (negre)	14	26,4
	Rioja	16	30,2
	Rueda	7	13,2
	Catalunya (blanc)	16	30,2
	Total	53	100,0
6	Rioja	4	66,7
	Rueda	2	33,3
	Total	6	100,0

Taula 7: Amplada en prestatgeria segons origen i coloració

Observem com Rioja i Rueda tenen casos de sis vins en amplada, en el cas de cinc vins en amplada Rioja i els catalans estan força igualats quan parlem dels negres i en els blancs, els catalans doblen a Rueda. Rioja és qui té més mostres en totes les altres amplades i els blancs catalans també quan ho comparem amb Rueda.

Aquestes dades les podem acabar d'observar amb el següent gràfic:



Gràfic 109: Amplada en prestatgeria segons origen i coloració

7 CONCLUSIONS

En primer lloc i en termes generals, veiem que als supermercats no tots tenen les mateixes distribucions i tampoc aposten tots pels mateixos tipus de vins pel que fa a l'origen. Tanmateix, sí que tenen en comú els percentatges de presència de vi blanc o negre, on el negre ocupa quasi el 70% dels lineals dels supermercats.

Un cop analitzades les dades i haver vist els diferents resultats més específics, veiem que el vi català en conjunt té la mostra **quantitativa** més elevada del mercat si el tractem en el seva totalitat. No obstant, quan entrem en detall per comparar-lo amb altres orígens i el separem per coloració, veiem que en el cas del negre els vins de la DO Rioja tenen una mostra quantitativa molt més elevada, mentre que en el cas dels blancs sí que domina clarament els vins de les denominacions d'origen catalanes per sobre dels de la DO de Rueda.

Quan fem referència a la **qualitat en la col·locació**, ens fixem en les prestatgeries on trobem els vins i veiem que la més vistosa i ideal és la tercera, i és en aquesta on domina clarament els vins de la DO Rioja amb una diferència de més de trenta mostres per sobre dels catalans, però pel que fa als vins blancs, les mostres en aquesta situació passen de doble als vins de la DO Rueda.

Si passem a parlar del **preu** dels vins, els negres en general són vins més cars que els blancs i acostumen a tenir mostres que surten de la normalitat en els preus. Els vins de Rioja són els que tenen la mitja més cara de 6.1€, i els de Rueda la més barata de 3.98€, mentre que els vins catalans queden entre mig, els blancs amb una mitja de 4.46€ i els negres de 5.22€. Pel que fa a les marques concretes, els tres vins més cars i que es podrien considerar d'alt prestigi, són de la DO Rioja.

Si parlem dels **distintius d'origen** específics que posen els supermercats als productes catalans, podem dir que a quatre de nou tipus de centres visitats n'utilitzen, en concret a l'Alcampo més del 50% de les mostres catalanes tenen distintiu d'origen, mentre que als altres tres (Carrefour, Caprabo, i Eroski) són també n'hi ha però amb percentatges inferiors al 20%. Pel que fa a la resta de centres (Condis, Dia, Lidl, MaxiDia%, i Mercadona) no hi ha distintius d'origen.

Pel que fa a les **ofertes** aplicades en el preu és una característica molt ocasional que menys del 8% de les mostres de vins analitzades tenen, i que no és un atribut específic de l'origen d'aquestes mostres.

Finalment, i havent tret conclusions de tot l'anàlisi podem dir que la hipòtesis

certa de les quatre plantejades inicialment és la número tres: ***“El vi blanc català és el millor situat dins el mercat català però per altra banda el negre no ho és”***.

8 BIBLIOGRAFIA

- European statistics. <http://epp.eurostat.ec.europa.eu>. (Data de consulta: Gener del 2012)
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. <http://faostat.fao.org> (Data de consulta: Agost del 2011)
- Generalitat de Catalunya; Fulletó de “Catalunya country of great wines”
- Historia del vino. <http://www.portalplanetasedna.com.ar/vino.htm>. (Data de consulta: Agost del 2011)
- Info Vinos. http://www.info-vinos.com/free_historia-del-vino.html. (Data de consulta: Agost del 2011)
- Institut català de la vinya i el vi (INCAVI). http://www20.gencat.cat/portal/site/DAR/menuitem.5443552f0e295726ea_f88613d8c0e1a0/?vgnnextoid=ab1e608347b24110VgnVCM1000000b0c1e0aRCRD&vgnnextchannel=ab1e608347b24110VgnVCM1000000b0c1e0aRCRD&vgnnextfmt=default. (Data de consulta: Agost del 2011)
- Institut d'Estadística de Catalunya. <http://www.idescat.cat>. (Data de consulta: Abril del 2012)
- Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. www.magrama.gob.es (Data de consulta: Agost del 2011)
- Ministerio de Economía y Competitividad. <http://datacomex.comercio.es>. (Data de consulta: Gener del 2012)
- Organización Internacional de la Viña y el Vino. <http://www.oiv.int>. (Data de consulta: Agost del 2011)
- RuralCat. <http://www.ruralcat.net>. (Data de consulta: Agost del 2011)
- Turismo de Vino. <http://www.turismodevino.com/historia-del-vino.php>. (Data de consulta: Agost del 2011)
- Varietats de Raïm. <http://varietatsraim.blogspot.com>. (Data de consulta: Agost del 2011)
- Wine in Moderation. http://www.wineinmoderation.eu/index.php?option=com_content&view=article&id=10&Itemid=14&lang=es. (Data de consulta: Agost del 2011)

ANNEX 1

Observem el llistat de totes les marques de vi obtinguts i la seva freqüència segons el seu origen i el seu percentatge.

CATALUNYA	Torres	51	13,6
	Raimat	39	10,4
	Bach	30	8,0
	René Barbier	29	7,8
	Ramón Roqueta	27	7,2
	Castillo Perelada	10	2,7
	Covides	9	2,4
	Viña del mar	9	2,4
	Conde de Caralt	8	2,1
	Maria Amorós	7	1,9
	Alella vinícola	6	1,6
	Conde de caralt	6	1,6
	Jaume Serra	6	1,6
	Castillo perelada	5	1,3
	Vespral	5	1,3
	De Muller	3	,8
	Juvé y Camps	3	,8
	Marqués de Monistrol	3	,8
	Roqueta	3	,8
	Scala Dei	3	,8
	Vallformosa	3	,8
	Baturrica	2	,5
	Cellers Unió	2	,5
	Raventós i Blanc	2	,5
	Solell de Flix	2	,5
	Vinya carles	2	,5
	Agricultura Biològica	1	,3
	Ànfora	1	,3
	Casa del Gran Siurana	1	,3

CATALUNYA	Casa gran del siurana	1	,3	
	Celler trobat	1	,3	
	Celler unió	1	,3	
	Cellers unió	1	,3	
	Clos de torribas	1	,3	
	Clos Mustardó	1	,3	
	Diorama	1	,3	
	Enuc	1	,3	
	Fra Guerau	1	,3	
	Heredad	1	,3	
	Juvé y camps	1	,3	
	L'Agnet	1	,3	
	Maria Amor	1	,3	
	Marquès de monistrol	1	,3	
	Masia perelada	1	,3	
	Montblanc	1	,3	
	Penedès	1	,3	
	Pinord	1	,3	
	R. Elionor	1	,3	
	Roureda	1	,3	
	Total	374	100,0	
	RIOJA	Cune	14	4,2
		Berberana	13	3,9
Campo Viejo		10	3,0	
Marqués de Caceres		8	2,4	
Marqués de Griñón		7	2,1	
Ataño		5	1,5	
Cepa Lebel		5	1,5	

RIOJA	García Carrión	5	1,5
	Siglo	5	1,5
	Beronia	4	1,2
	Comportillo	4	1,2
	Faustino V	4	1,2
	Garcia Carrión	4	1,2
	Pagos del Rey	4	1,2
	Romeral	4	1,2
	Viña Pomal	4	1,2
	Bodegas faustino	3	,9
	Coto de Imaz	3	,9
	El Coto	3	,9
	Faustino VII	3	,9
	Lagunilla	3	,9
	Marqués de Griñon	3	,9
	Señorio de ondas	3	,9
	Age Bodegas	2	,6
	Azpilcueta	2	,6
	Bamda Azul	2	,6
	Bodegas Riojanas	2	,6
	Bustinza	2	,6
	Cuné	2	,6
	El coto	2	,6
	Espolon	2	,6
	Faustino Ribero	2	,6
	Federico Paternina	2	,6
	Lan	2	,6
Marqués de cáceres	2	,6	
Montecielo	2	,6	
Palacio de Alcántara	2	,6	

RIOJA	San Asensio	2	,6
	Solar Viejo	2	,6
	Viña Real	2	,6
	Alcorta	1	,3
	Altivo	1	,3
	Antigua usanza	1	,3
	Añares	1	,3
	Arnalte	1	,3
	Barberana	1	,3
	Barón de Ley	1	,3
	Bodegas Franco	1	,3
	Bordón	1	,3
	Carrefour	1	,3
	Castillo albai	1	,3
	Castillo Rioja	1	,3
	Castillo san asensio	1	,3
	Coto de imaz	1	,3
	Ederra	1	,3
	El Circulo	1	,3
	Eroski	1	,3
	Faustino I	1	,3
	Felix Solis	1	,3
	Glorioso	1	,3
	Gran feudo	1	,3
	Gran Venderna	1	,3
	Iberico	1	,3
	Imperial	1	,3
	La Rioja Alta S.A.	1	,3
	Lebrel	1	,3
	Marqués de Arienzo	1	,3
	Marqués de Murieta	1	,3
	Martinez Lacuesta	1	,3
Milflores Rioja	1	,3	

RIOJA	Monte Real	1	,3	
	Montecillo	1	,3	
	Muga	1	,3	
	Murua	1	,3	
	Ondarre	1	,3	
	Palabras divinas	1	,3	
	Paternina	1	,3	
	Protos	1	,3	
	Ramón bilbao	1	,3	
	Ramón Roqueta	1	,3	
	Remelluni	1	,3	
	Soto de Torres	1	,3	
	Viña Adanza	1	,3	
	Viña Alberdi	1	,3	
	Viña Aralde	1	,3	
	Viña Salceda	1	,3	
	Total	330	100,0	
	<hr/>			
	RUEDA	Blume	4	5,2
		Marqués del Riscal	3	3,9
		Yela	3	3,9
		Apoteosis	2	2,6
		Arribeño	2	2,6
		Legaris	2	2,6
Mayor de Castilla		2	2,6	
Pagos del Rey		2	2,6	
Protos		2	2,6	
Valpincia		2	2,6	
Vega del barón		2	2,6	
Visigodo		2	2,6	
Camino de la Dehesa		1	1,3	
Emina		1	1,3	
Etcétera		1	1,3	
Fry Germa		1	1,3	
Herderos del		1	1,3	

RUEDA	Marqués de Riscal		
	Herederos del marqués de riscal	1	1,3
	Herederos del Marqués de Riscal	1	1,3
	Marques de Rueda	1	1,3
	Martivilli	1	1,3
	Monopo XXI	1	1,3
	Munícipe	1	1,3
	Palacio de vivero	1	1,3
	Palacio de Vivero	1	1,3
	Señorio de Nava	1	1,3
	Torres	1	1,3
	Val de los frailes	1	1,3
	Verdeo	1	1,3
	Viña Mayor	1	1,3
	Viña pati	1	1,3
	Viña Pati	1	1,3
	Total	77	100,0

ANNEX 2

Llista de les marques de vins segons els preus.

	<i>Freqüència</i>	<i>Min</i>	<i>Max</i>	<i>Mitjana</i>
Age Bodegas	2	3,79	4,85	4,32
Agricultura Biològica	1	4,35	4,35	4,35
Alcorta	1	5,59	5,59	5,59
Alella vinícola	6	5,99	6,99	6,41
Altivo	1	3,49	3,49	3,49
Ànfora	1	7,5	7,5	7,5
Antigua usanza	1	5,33	5,33	5,33
Añares	1	5,09	5,09	5,09
Apoteosis	2	1,65	1,75	1,7
Arnalte	1	1,75	1,75	1,75
Arribeño	2	1,89	1,89	1,89
Ataño	5	2,35	8,15	4,92
Azpilicueta	2	7,65	7,69	7,67
Bach	30	2,99	7,55	3,95
Bamda Azul	2	4,7	5,45	5,07
Barberana	1	3,99	3,99	3,99
Barón de Ley	1	7,55	7,55	7,55
Baturrica	2	2,49	2,49	2,49
Berberana	13	4,23	7,99	5,7
Beronia	4	6,49	6,69	6,54
Blume	4	3,35	4,29	3,93
Bodegas faustino	3	3,95	4,79	4,36
Bodegas Franco	1	6,95	6,95	6,95
Bodegas Riojanas	2	11,95	21,72	16,8

Bordón	1	6,45	6,45	6,45
Bustinza	2	2,69	4,75	3,72
Camino de la Dehesa	1	2,55	2,55	2,55
Campo Viejo	10	3,5	13,59	5,68
Carrefour	1	2,5	2,5	2,5
Casa del Gran Siurana	1	9,85	9,85	9,85
Casa gran del siurana	1	9,85	9,85	9,85
Castillo albai	1	4,15	4,15	4,15
Castillo perelada	5	2,95	5,2	3,84
Castillo Perelada	10	2,99	10,9	6,33
Castillo Rioja	1	5,25	5,25	5,25
Castillo san asensio	1	2,65	2,65	2,65
Celler trobat	1	3,75	3,75	3,75
Celler unió	1	5,05	5,05	5,05
Cellers unió	1	3,95	3,95	3,95
Cellers Unió	2	5,05	5,1	5,07
Cepa Lebrei	5	1,59	3,99	2,77
Clos de torribas	1	4	4	4
Clos Mustardó	1	10,04	10,04	10,04
Comportillo	4	1,64	7,65	3,96
Conde de caralt	6	2,45	2,65	2,58
Conde de Caralt	8	2,65	2,75	2,69
Coto de imaz	1	7,75	7,75	7,75
Coto de Imaz	3	7,79	8,1	7,89
Covides	9	1,85	6,89	3,62
Cune	14	3,2	10,25	7,28
Cuné	2	5,8	10,4	8,1
De Muller	3	4,59	7,19	6,07
Diorama	1	6,6	6,6	6,6

Ederra	1	6,69	6,69	6,69
El Circulo	1	3,05	3,05	3,05
El coto	2	4,14	5,15	4,64
El Coto	3	5,15	5,15	5,15
Emina	1	3,74	3,74	3,74
Enuc	1	3,95	3,95	3,95
Eroski	1	2,5	2,5	2,5
Espolon	2	2,55	4	3,27
Etcétera	1	4,4	4,4	4,4
Faustino I	1	18,6	18,6	18,6
Faustino Ribero	2	2,99	5,14	4,06
Faustino V	4	9,9	10,5	10,2
Faustino VII	3	4,3	4,59	4,41
Federico Paternina	2	4,59	5,3	4,94
Felix Solis	1	2,99	2,99	2,99
Fra Guerau	1	7,75	7,75	7,75
Fry Germa	1	5,75	5,75	5,75
Garcia Carrión	4	1,99	3,25	2,6
García Carrión	5	1,99	7,95	3,24
Glorioso	1	6,25	6,25	6,25
Gran feudo	1	4,25	4,25	4,25
Gran Venderna	1	2,99	2,99	2,99
Herderos del Marqués de Riscal	1	6,5	6,5	6,5
Heredad	1	7,76	7,76	7,76
Herederos del marqués de riscal	1	6,5	6,5	6,5
Herederos del Marqués de Riscal	1	6,49	6,49	6,49
Iberico	1	6	6	6
Imperial	1	22,15	22,15	22,15
Jaume Serra	6	1,35	6	4,27

Juvé y camps	1	7,25	7,25	7,25
Juvé y Camps	3	7,06	8,65	7,63
L'Agnet	1	7,55	7,55	7,55
La Rioja Alta S.A.	1	20,25	20,25	20,25
Lagunilla	3	5,49	5,88	5,68
Lan	2	7,45	7,59	7,52
Lebrel	1	3,99	3,99	3,99
Legaris	2	5,95	6,65	6,3
Maria Amor	1	4,85	4,85	4,85
Maria Amorós	7	1,85	4,85	2,63
Marqués de Arienzo	1	7,38	7,38	7,38
Marqués de Caceres	8	6,7	18,93	11,2
Marqués de cáceres	2	6,96	11,9	9,43
Marqués de Griñon	3	4,59	5,79	5,01
Marqués de Griñón	7	4,59	9,5	5,57
Marqués de Monistrol	3	3,03	3,49	3,24
Marquès de monistrol	1	3,49	3,49	3,49
Marqués de Murieta	1	19,1	19,1	19,1
Marques de Rueda	1	6,7	6,7	6,7
Marqués del Riscal	3	6,55	9,39	7,59
Martinez Lacuesta	1	13,95	13,95	13,95
Martivilli	1	6,35	6,35	6,35
Masia perelada	1	3,05	3,05	3,05
Mayor de Castilla	2	2,55	5,05	3,8
Milflores Rioja	1	4,85	4,85	4,85
Monopo XXI	1	3,9	3,9	3,9
Montblanc	1	3,25	3,25	3,25
Monte Real	1	12,13	12,13	12,13
Montecielo	2	1,75	2,59	2,17
Montecillo	1	5,75	5,75	5,75

Muga	1	13	13	13
Munícipe	1	2,2	2,2	2,2
Murua	1	13,25	13,25	13,25
Ondarre	1	7,89	7,89	7,89
Pagos del Rey	6	2,49	3,99	3,01
Palabras divinas	1	2,91	2,91	2,91
Palacio de Alcántara	2	2,56	3,5	3,03
Palacio de vivero	1	2,44	2,44	2,44
Palacio de Vivero	1	2,44	2,44	2,44
Paternina	1	5,18	5,18	5,18
Penedès	1	5,04	5,04	5,04
Pinord	1	8,5	8,5	8,5
Protos	3	5,45	13,8	8,26
R. Elionor	1	5,05	5,05	5,05
Raimat	39	4,99	12,19	6,91
Ramón bilbao	1	7,85	7,85	7,85
Ramón Roqueta	28	3,55	6,95	4,66
Raventós i Blanc	2	7,55	8,25	7,9
Remelluni	1	13,59	13,59	13,5
René Barbier	29	2,05	8,67	4,61
Romeral	4	2,89	4,15	3,25
Roqueta	3	2,55	2,6	2,58
Roureda	1	3,95	3,95	3,95
San Asensio	2	2,8	2,85	2,82
Scala Dei	3	10	19,35	13,37
Señorio de Nava	1	4,75	4,75	4,75
Señorio de ondas	3	1,54	3,9	2,61
Siglo	5	3,69	5,15	4,37
Solar Viejo	2	3,99	5,99	4,99
Solell de Flix	2	1,49	1,49	1,49

Soto de Torres	1	5,9	5,9	5,9
Torres	52	3,85	12,99	6,4
Val de los frailes	1	2,35	2,35	2,35
Vallformosa	3	3,15	6,99	5,71
Valpincia	2	2,99	3,15	3,07
Vega del barón	2	1,85	2,3	2,07
Verdeo	1	5,45	5,45	5,45
Vespral	5	1,59	3,59	2,55
Vinya carles	2	4,99	4,99	4,99
Viña Adanza	1	20,45	20,45	20,4
Viña Alberdi	1	10,65	10,65	10,65
Viña Aralde	1	7,99	7,99	7,99
Viña del mar	9	1,29	1,5	1,45
Viña Mayor	1	5,65	5,65	5,65
Viña pati	1	2,59	2,59	2,59
Viña Pati	1	2,59	2,59	2,59
Viña Pomal	4	6,7	12,49	8,49
Viña Real	2	6,49	7,15	6,82
Viña Salceda	1	7,55	7,55	7,55
Visigodo	2	2,71	2,79	2,75
Yela	3	2,29	2,75	2,46