

---

Alumna: Mireia Martínez

Tutora: Carme Ibañez

---

# Del raïm a la copa, amb el Rioja per excel·lència

---

## Presentació

Soc la Mireia Martínez, alumna de segon de batxillerat de l'Escola Vedruna Palamós. El meu treball de recerca tracta sobre el vi de La Rioja, especialment el vi d'una petita bodega, anomenada Melquior.

He triat aquest tema perquè des de sempre m'ha interessat molt el món del vi i les seves característiques; i, a més, dins del meu àmbit familiar el vi Melquior sempre està present entre nosaltres, ja que el meu oncle treballa en aquesta empresa vinícola.

Així doncs, jo ja fa molt de temps que sento a parlar sobre «Melquior», però malgrat això poques persones del meu voltant el coneixen. Per aquest fet jo sempre m'he fet la mateixa pregunta: «Com és que a Madrid, que és on viu el meu oncle, Melquior és un vi conegut i força reconegut, i ningú del meu voltant no el coneix?»

Però mai no havia parlat d'aquesta inquietud amb ningú, i per tant no entenia el perquè d'aquest fet.

Llavors se'm va presentar al davant el dilema d'haver d'escollir un tema per a fer el treball de recerca, i amb totes les anècdotes que a casa meva es viuen sobre el vi, i el dubte que tenia sobre el vi Melquior, vaig decidir endinsar-me en el grandios món

---



---

del vi, especialitzant-me en el «Rioja per excel·lència», és a dir, el vi «Melquior». Personalment he volgut titular el meu treball «Del raïm a la copa» ja que amb aquest títol pretenc donar a entendre el que el meu treball exposarà. Crec que aquest títol expressa molt bé el meu treball ja que en ell primerament trobes una petita introducció al món del vi en general (on es consumeix més, on hi ha major plantació...); i després tots i cada un dels diferents processos seguits del raïm perquè finalment acabi transformat en el vi que nosaltres després tindrem el plaer de poder tastar.

### *Objectius*

Un cop vaig decidir el tema, vaig marcar-me el meu gran objectiu: saber per què aquest vi no era gens conegut a la Costa Brava, que és on jo visc. Aquest era el meu principal objectiu, però darrere d'ell també puc dir que n'hi ha hagut molts d'altres, ja que a mesura que m'endinsava en el món de la viticultura i extreia informació per al treball em sorgien nous dubtes que havia d'entendre per aconseguir arribar al meu objectiu final.

El món del vi és molt extens i, per tant, fer un treball sobre ell podria ser etern; així, doncs, he hagut de llegir, estudiar i investigar molta informació i després sintetitzar-la per aconseguir el millor resultat, que finalment ha sigut un objectiu més. Un cop va arribar el moment d'especialitzar-me en el vi Melquior, el meu objectiu va ser poder trobar tota la informació de viva veu de les persones que més el coneixen, sobretot mitjançant diverses entrevistes, ja que Melquior no disposa de gaire informació a les xarxes socials. Així que vaig haver de fer un treball de camps força extens.

### **Metodologia i cos del treball**

En un primer moment vaig començar recopilant informació general sobre el món del vi, des dels seus inicis fins a l'actualitat, fent una breu explicació de les diverses etapes que han anat transcorrent i que han transformat el vi i la seva elaboració fins a l'actualitat.

Seguidament vaig endinsar-me en les xifres del vi. Tot i que encara ens queda molt camí per recórrer per estar a l'alçada dels països més productors de vi, Espanya posseeix un gran nombre de bodegues que produeixen una gran quantitat de vi d'una qualitat excel·lent, que formen part dels millors del món. Així doncs, vaig fer un estudi i vaig plasmar el resultat en dues gràfiques on s'exposen l'extensió de la vinya total al món i la producció total de vi al món.

Després d'això vaig començar l'apartat dedicat al Rioja, des dels seus inicis i seguint la transformació que ha aconseguit per assolir ser una referència mundial en el món del vi.

He estudiat els diferents aspectes que donen singularitat als seus vins, tals com poden ser la diferent climatologia o les diferents terres, que confereixen a cada part

---

---

de La Rioja unes característiques diferencials molt clares que després es tradueixen en el resultat final del vi: gust, color, aroma...

També he hagut d'estudiar les diferents denominacions d'origen a Espanya, ja que trobem que la de La Rioja és la primera denominació d'origen qualificada, i actualment també ho és la del Priorat. Hem de tenir en compte que a tot l'Estat existeixen més de 70 denominacions d'origen diferents de les quals només les dues abans esmentades són qualificades.

Aquesta denominació d'origen qualificada és una mesura de control de qualitat molt exhaustiva, la qual cosa atorga als vins de La Rioja una qualitat inigualable.

Una part molt important del treball ha estat conèixer els diferents tipus de raïm que hi ha plantats a La Rioja, entendre les característiques de cadascun d'ells, les zones de plantació on es desenvolupen millor, les característiques climàtiques més adients per a cada raïm i les diferències de color, gust i aroma que cadascun confereix al vi.

La part més complicada ha estat endinsar-me dins de l'apartat de Melquior, ja que n'hi ha molt poca informació a les xarxes socials i aquest fet m'ha portat a haver de tractar amb la gent de la mateixa bodega per poder obtenir tota la informació necessària per resoldre els meus dubtes i completar el meu treball.

Molta d'aquesta feina l'he hagut de fer presencialment, fet que ha comportat haver d'anar diverses vegades a Madrid i a La Rioja per poder entrevistar-me amb diferents persones de la bodega; i, a més a més, he pogut assistir a un tast de vins Melquior que va ser una experiència molt enriquidora. Durant el tast vaig tractar els següents vins:

1. MANGAS VERDES: És un vi verdejo ideal per gaudir amb les persones del teu entorn en qualsevol moment, gràcies a la seva frescor en boca i acidesa equilibrada. NOTES DE TAST:

- VISTA: Groc pàl·lid amb tons verdosos. Net, brillant, cristal·lí, amb bona llàgrima glicèrica en agitar les copes.

- OLFACTE: Potent al nas, amb intensitat mitjana-alta i bona persistència aromàtica amb notes de fruites tropicals, cítriques i de poma verda, i notes lleugeres d'herba fresca.

- GUST: Molt fresc en boca, amb acidesa equilibrada i un final llarg en la qual s'expressen els sabors característics del verdejo: anís i fruites tropicals.

2. MELQUIOR SELECCIÓN: És un vi jove, elaborat amb una varietat de raïm 100 % Tempranillo. Sempre aclaparador en el primer acostament a la copa, amb records fragants de raïm madur i de verema. Es produeix una explosió d'aromes i matisos de fruita al nas.

---

---

## NOTES DE TAST:

- VISTA: Té un color intens, gairebé morat, amb fons violetes.
- OLFACTE: Hi ha una explosió d'aromes de fruits del bosc, nabius, groselles, llaminadures, caramels, espècies.
- GUST: En boca és suau, ampli, amb gust de fruits silvestres, fruits vermells àcids, té un post amb un gust llarg afruitat amb records de maduixes macerades en vinagre.

Un cop entès mínimament el món del vi i totes les seves característiques, el que m'ha ajudat més a trobar la resposta a la meva inquietud inicial ha sigut entendre la filosofia amb la qual treballa la bodega Melquior i el canal de distribució que fa servir per als seus productes.

Hem d'entendre que les persones que van iniciar el projecte de la bodega Melquior i els seus descendents, amb Melquiades al capdavant, treballen amb la idea clara de presentar uns productes d'alta qualitat, prioritzant aquest aspecte a d'altres com poden ser la quantitat, el màrqueting, etc.

Així doncs, arribem al canal de distribució que fan servir per fer arribar els seus productes al consumidor final. Aquest canal segueix la filosofia triada per la bodega; per tant, primerament la venda i distribució es va centrar a aconseguir un mercat de prestigi dins del món de la restauració, començant per la ciutat on hi ha més restaurants de tot l'Estat: Madrid.

Un cop aconseguit aquest objectiu, i per mantenir un mercat consistent, han iniciat un creixement de la marca introduint-se en els restaurants de prestigi de la segona ciutat de l'Estat amb més restaurants: Barcelona.

Aquesta línia de distribució que fa servir Melquior, la qual principalment va adreçada directament a establiments de restauració, sense cap presència en supermercats o grans superfícies, és un factor molt important explicar que aquest vi no es conegui gaire per part del comprador de vins.

Així mateix, cal fer esment que, seguint la línia abans esmentada, des de la bodega mai no s'ha potenciat un treball de màrqueting que faci visible la marca, ja que confien totalment en la qualitat dels seus productes i en la fidelització de les persones que els consumeixen.

Per tant, podem dir que la resposta a la meva hipòtesi inicial és la filosofia de la marca i el canal de distribució que han escollit per als seus productes.

## *Obstacles*

Per començar, hem de tenir en compte la desconeixença gairebé total del món del vi de la qual vaig partir.

Així doncs, un cop iniciava el treball vaig poder veure tota la informació que hi havia del món del vi en general, i degut a això un dels primers obstacles que em vaig

---

---

trobar va ser la immensitat de la informació existent sobre el món del vi en general, la seva història i les seves diferents característiques al llarg del temps, que han fet que poder sintetitzar tota la informació i plasmar-la de manera intangible dins del meu treball hagi estat una fita important.

Un altre obstacle va ser el fet que no hi hagués informació a les xarxes socials sobre la marca Melquior, els seus productes, la manera d'elaborar-los i la seva distribució. Aquesta falta d'informació sobre aquest aspecte va comportar que hagués de fer un treball de camp *in situ* per obtenir la informació necessària per arribar a finalitzar el treball.

## **Conclusions**

Dins del meu àmbit familiar, el vi Melquior sempre està present entre nosaltres. Així doncs, jo fa temps que sento a parlar sobre Melquior. Malgrat això, poques persones del meu voltant el coneixen.

Així doncs, per aquest fet, jo sempre em feia la mateixa pregunta: com és que a Madrid, que és on viu el meu oncle, Melquior és tan conegut, i aquí no el coneix ningú? Però mai no n'havia entès el perquè.

Finalment, quan se'm va presentar la necessitat d'escollir un tema per a fer el treball de recerca, amb totes les anècdotes que a casa meva se senten sobre el vi i amb el dubte que tenia sobre el vi Melquior, vaig decidir endinsar-me en el grandios món del vi, especialitzant-me en el «Rioja per excel·lència», el vi «Melquior».

En un principi vaig haver d'investigar una mica sobre el vi en general, la seva història mil·lenària des dels seus inicis fins a l'actualitat, estudiar la vinya en xifres... Després vaig haver de saber quina era la història de La Rioja, la seva producció, les denominacions d'origen, el consell regulador de la denominació de La Rioja, les seves regions vitícoles, els tipus de raïms que s'utilitzen per a la producció de vins...; i finalment em vaig poder acabar centrant en el «Rioja per excel·lència», el «Melquior». És en aquest punt on van començar els problemes, i el meu treball de recerca especialitzat, ja que Melquior no té una gran història, i molt menys informació fàcil de trobar a les xarxes socials. Així doncs, quan vaig començar a treballar-lo vaig haver de fer un important treball de camp, entrevistant-me diverses vegades amb el meu oncle i amb diferents persones que treballen a l'empresa de Melquior, incloent-hi el mateix Melquiades, actual propietari de la part productiva de l'empresa, per resoldre els dubtes que sortien a mesura que anava adquirint informació.

Arribat aquest punt, i després de tornar a mirar la meua hipòtesi inicial, vaig marxar un cap de setmana a Madrid per poder obtenir tota la informació que necessitava sobre el Melquior, de la mà del mateix Melquiades i del meu oncle.

En aquell cap de setmana vaig resoldre gairebé tots els dubtes que tenia sobre el Melquior: el perquè de la vinya actual, com es pot trobar Melquior al mercat, el

---

---

canal de distribució que fa servir l'empresa..., en resum: l'estratègia de producció i venda que utilitzen. Així doncs, fou en aquest cap de setmana que vaig trobar les respostes a les meves preguntes i al meu treball de recerca.

També, per a poder entendre i explicar bé el que havia de posar a l'apartat sobre el tast de vins, i saber explícitament les diferents aromes i sensacions que podem trobar a l'hora de fer-ne un, vaig assistir a un tast que el meu oncle va realitzar a Barcelona, en el qual vaig poder exposar temes que ja sabia, pel fet que faig el treball sobre el vi, i també assabentar-me de petits detalls tant teòrics com pràctics per fer una tast perfecte.

Així, quan ja tenia el treball quasi acabat, amb aquell cap de setmana vaig acabar de resoldre les meves preguntes. Vaig adonar-me que Melquior no era conegut pel canal de distribució de prestigi que utilitzen, ja que des d'un començament amb totes les persones que he mantingut contacte manifesten que la filosofia de l'empresa és crear uns vins de gran qualitat. Partint d'aquesta premissa intenten prioritzar la qualitat a la quantitat. I a causa de la seva limitació en la producció només s'han centrat en un mercat.

A banda d'això, cal fer esment que Melquiades mai no ha cregut en el prestigi que donen els concursos de vins, per la qual cosa fins a hores d'ara mai no ha presentat un vi a concurs.

La unió de tots aquests factors fa que actualment Melquior no sigui ni conegut ni distribuït pels canals de venda habituals.

Aquest fet ha comportat que hagi obtingut una gran satisfacció, ja que malgrat les dificultats que he tingut, en alguns moments per excés d'informació i en altres moments per manca de dades, amb la feina i l'esforç que he fet he pogut assolir l'objectiu final del meu treball, que ha sigut donar resposta a la meva inquietud de per què ningú del meu voltant coneix, fins ara, el vi Melquior.

---