



Treball Final de Grau

El pes dels vins de la D.O Empordà en els restaurants de l'Empordà i Girona

Yulia Guerra Kolesnik

Facultat de Turisme, Gener 2018

Tutora: Sílvia Aulet

ÍNDIX

1. PRESENTACIÓ	4
1.1 INTRODUCCIÓ	4
1.2 OBJECTIUS	5
1.3 METODOLOGIA	5
2. MARC TEÒRIC	6
2.1 L'ENOTURISME	6
2.1.1 PERFIL DE L'ENOTURISTA	7
2.2 DESENVOLUPAMENT, ACTIVITATS TURÍSTIQUES	10
2.3 SIGNIFICAT D.O	11
2.4 DISTRIBUCIÓ DEL VI EN ELS RESTAURANTS	12
3. CONTEXT	13
3.1 DO CATALUNYA	13
3.2 D.O EMPORDÀ	15
3.2.1 RUTA DEL VI	19
3.2.2 EXPERIÈNCIES VITIVINÍCOLES	20
3.2.3 ESDEVENIMENTS	21
4. ANÀLISI	23
4.1 PROPOSTES DE MILLORA	37
5. CONCLUSIONS	38
5.1 LIMITACIONS DEL TREBALL	39
6. BIBLIOGRAFIA	41

ÍNDEX GRÀFICS

GRÀFIC 1: MITJANA D'AMPOLLES PER RESTAURANT (GIRONA I EMPORDÀ).....	23
GRÀFIC 2: MITJANA D'AMPOLLES PER RESTAURANT DE GIRONA SEGONS LA TIPOLOGIA DE VINS.	24
GRÀFIC 3: MITJANA D'AMPOLLES PER RESTAURANT DE L'EMPORDÀ SEGONS LA TIPOLOGIA DE VINS.	25
GRÀFIC 4: MITJANA D'AMPOLLES PER RESTAURANT SEGONS LA TIPOLOGIA DE RESTAURANTS.	26
GRÀFIC 5: MITJANA D'AMPOLLES EN ELS RESTAURANTS D'ARROSSARIA/MARISQUERIA SEGONS LA TIPOLOGIA DE VINS.	27
GRÀFIC 6: MITJANA D'AMPOLLES EN ELS RESTAURANTS DE CUINA D'AUTOR SEGONS LA TIPOLOGIA DE VINS.....	28
GRÀFIC 7: MITJANA D'AMPOLLES EN ELS RESTAURANTS DE BRASERIA SEGONS LA TIPOLOGIA DE VINS.	29
GRÀFIC 8: MITJANA D'AMPOLLES EN ELS RESTAURANTS DE CUINA CATALANA SEGONS LA TIPOLOGIA DE VINS.....	30
GRÀFIC 9: MITJANA D'AMPOLLES EN ELS RESTAURANTS DE TAPES SEGONS LA TIPOLOGIA DE VINS.	31
GRÀFIC 10: MITJANA D'AMPOLLES EN ELS RESTAURANTS DE CUINA ITALIANA SEGONS LA TIPOLOGIA DE VINS.....	32
GRÀFIC 11: MITJANA D'AMPOLLES EN ELS RESTAURANTS DE CUINA MEDITERRÀNIA SEGONS LA TIPOLOGIA DE VINS.	33
GRÀFIC 12: MITJANA D'AMPOLLES EN ELS RESTAURANTS DE CUINA CREATIVA I DE MERCAT SEGONS LA TIPOLOGIA DE VINS.	34
GRÀFIC 13: MITJANA D'AMPOLLES EN ELS RESTAURANTS DE CUINA INTERNACIONAL SEGONS LA TIPOLOGIA DE VINS.	35
GRÀFIC 14: MITJANA D'AMPOLLES EN ALTRES RESTAURANTS SEGONS LA TIPOLOGIA DE VINS.	36

ÍNDEX FIGURES

FIGURA 1: PERFIL DE L'ENOTURISTA.	9
FIGURA 2: PERFIL DE L'ENOTURISTA.	9
FIGURA 3: DENOMINACIONS D'ORIGEN CATALANES.	14
FIGURA 4: ZONA D.O EMPORDÀ	16
FIGURA 5. VARIETATS RECOMANADES I AUTORITZADES D.O EMPORDÀ.	18
FIGURA 6: CAMÍ DEL VI D.O EMPORDÀ.....	19

1. PRESENTACIÓ

1.1 INTRODUCCIÓ

El treball consisteix en fer un estudi de les cartes de vins dels restaurants de l'Empordà i Girona per tal de veure el pes que tenen els vins de la D.O Empordà. Primerament no es tenia una temàtica clara del Treball Final de Grau. Després de pensar en diferents temes, seguien sense ser convincents fins que es van publicar les llistes de tutors juntament amb els temes proposats. S'ha pres la decisió de triar l'Enoturisme com a temàtica del treball, ja que causa una gran curiositat i el mateix any s'ha cursat l'assignatura Gastronomia i Enologia que ha estat de gran interès. El terme d'Enoturisme és molt ampli, per tant, s'ha decidit acotar la temàtica, estudiant les cartes dels vins dels restaurants. Pensant sobre el tema que s'ha escollit, s'ha conclòs que es molt interessant poder fer aquest projecte, ja que s'han realitzat molts estudis sobre les diferents D.O tant d'Espanya com de Catalunya i les seves característiques, però pràcticament no s'han dut a terme recerques que posin en relació la importància que tenen els vins de la D.O Empordà en les cartes dels restaurants de l'Empordà i Girona.

Aquest treball es centra en la Denominació d'Origen Empordà, ja que ofereix diferents activitats turístiques relacionades amb el vi com ara visites als cellers, la ruta del vi o maridatges. El cas es que no es sap realment si totes aquestes activitats per a donar a conèixer els vins de la zona influeixen en l'elecció per part dels restaurants en oferir més vins d'aquesta D.O en concret i no pas d'altres. Per aquest motiu, s'ha volgut realitzar l'estudi per veure la importància que tenen els vins de la D.O Empordà en els restaurants de la zona que s'ha esmentat anteriorment.

1.2 OBJECTIUS

Per tal de poder realitzar aquest projecte s'han plantejat un objectiu principal i un secundari.

L'objectiu principal del treball consisteix en determinar el pes dels vins de la D.O Empordà en els restaurants de l'Empordà i Girona. De la mateixa manera es vol observar si el vi de la D.O Empordà té més o menys pes en els restaurants segons la seva tipologia de cuina.

1.3 METODOLOGIA

Per tal de poder dur a terme aquest estudi, primerament es realitzarà una cerca a través de fonts secundàries sobre la informació necessària per elaborar el Marc Teòric del Treball Final de Grau. Aquesta informació s'obtindrà mitjançant la cerca de documents fiables com ara llibres de la biblioteca física i digital de la Universitat de Girona fent ús de paraules clau com ara enoturisme, D.O Empordà i vi. També s'usaran articles de revistes científiques, pàgines web oficials i cercadors com ara Google Acadèmics per tal d'obtenir tota la informació necessària. Un cop es disposi de tota la informació es farà una selecció d'aquella més rellevant i interessant per l'elaboració del Marc Teòric.

D'altra banda, es farà la recerca de fonts primàries. En aquest cas, per tal de poder obtenir les cartes dels vins dels restaurants, caldrà contactar amb la Federació d'Hostaleria de les comarques de Girona per sol·licitar el llistat de restaurants que en formen part. Un cop es disposi d'aquesta llista es farà un recompte de la quantitat de restaurants de l'Alt i Baix Empordà i Girona, per tal de saber el nombre de restaurants necessaris per determinar la mostra. La mostra s'escollirà aleatòriament, contactant amb tots els restaurants i esperant que d'entre tots s'obtingui una mostra total de 149 per tal de tenir un marge d'error del 10%.

Un cop s'obtingui aquesta mostra es procedirà a fer un document Excel amb els 149 restaurants numerats per tal que siguin anònims, la localització i municipi de cada restaurant, si es situa dins o fora de la D.O Empordà, si el municipi disposa de cellers

o no, tipologia de restaurant i la quantitat de vins que té cada carta agrupats per tipus (blanc, rosat o negre) i a quina D.O pertanyen. Una vegada classificada aquesta informació es procedirà a realitzar un buidatge a l'SPSS per poder-la analitzar. Es generaran diferents gràfics i s'extrauran les conclusions.

2. MARC TEÒRIC

En aquest punt es desenvoluparan tres conceptes per tal de poder entendre el tema tractat. El concepte d'enoturisme, el desenvolupament local de destinacions enoturístiques i el significat de la Denominació d'Origen dels vins.

2.1 L'ENOTURISME

El turisme del vi és un concepte nou i difícil de definir. Sempre s'ha tingut interès i preocupació pel coneixement dels processos d'elaboració del vi, la qual cosa facilita el fet de crear nous productes, ja que el turisme està en constant evolució.

Segons Elías, (2006:64), el turisme del vi són tots els viatges i estàncies dirigides al coneixement dels paisatges, les tasques i els espais de l'elaboració del vi , i les activitats que augmenten el seu coneixement i adquisició i poden generar desenvolupament en diferents zones vitivinícoles.

En base a la definició anterior, l'enoturisme pot partir de dos conceptes: el turisme rural i cultural. Tal com exposa (Beita, 2010) el turisme rural són aquelles activitats turístiques que es realitzen en un espai rural i tenen com a propòsit interactuar amb la vida rural, conèixer les tradicions i la forma de viure de la gent i els atractius de la zona. (Mallor, González-Gallarza Granizo, & Fayos Gardó, 2013) explica que el turisme cultural no té una sola definició, ja que és una forma de turisme que obeeix les necessitats i motivacions dels propis consumidors. Aquest tipus de turisme es basa en elements tangibles: museus, monuments, llocs històrics, etc i a la vegada

en elements intangibles com ara una forma de vida, costums, festivitats tradicions, etc. Una de les característiques que defineix el turisme cultural es l'autenticitat que tracta d'oferir coneixements a través de l'experiència.

Per tant, es podria interpretar que l'enoturisme és una combinació de turisme rural i cultural. Per una banda, el turisme del vi es desenvolupa en un espai geogràficament rural, els cellers es situen en poblacions generalment de menys de 2.000 habitants (com és el cas de la D.O Empordà) (Generalitat de Catalunya, 2017), on el turista es troba en contacte amb la natura apartat de centres urbans i pot conèixer les tradicions de l'elaboració del vi. D'altra banda, el concepte del turisme del vi, es podria relacionar amb el turisme cultural, ja que l'usuari busca no només una experiència sinó també coneixements específics del vi per poder-lo apreciar i interpretar. No només el vi en si, sinó també la zona on s'ha cultivat, cosa que influeix en el seu gust, olor i tipus de raïm que es planta. Tot i això, per considerar-se enoturisme el motiu principal del viatge ha d'estar relacionat amb el món vitivinícola.

2.1.1 PERFIL DE L'ENOTURISTA

Cal diferenciar els termes de turisme gastronòmic i enoturisme. Tal com s'esmenta a l'article (Medina & Tresserras, 2008) en el cas de l'enoturisme, el turista es desplaça motivat pel vi en si i per la cultura d'aquest vi, d'un indret concret tot i que possiblement gaudirà de la gastronomia del lloc, però en aquest cas no és la seva principal motivació. En quant al turisme gastronòmic, és més important pel turista el plat o algun restaurant específic que no pas el vi, que en aquest cas queda en un segon pla.

També és important diferenciar el perfil del consumidor d'aquest tipus de turisme. Segons (Medina & Tresserras, 2008) el mercat de l'enoturisme es divideix en 3 tipus de segments generals:

- Amant del vi: aquella persona que té un cert nivell educatiu i s'interessa tant pel vi com pel seu procés d'elaboració. El vi és el motiu principal del seu

viatge i és possible que ja hagi visitat altres regions vitivinícoles en altres ocasions.

- Interessat en el vi: aquella persona interessada en el món del vi, coneix el seu procés d'elaboració, però el vi no és el seu principal propòsit en el viatge.
- Curiós del vi: és un perfil de turista que està poc familiaritzat en el procés d'elaboració del vi, es possible que visiti els cellers com a atracció turística i no pel seu interès en el vi, ja que no és l'objectiu principal del viatge.

Es pot dur a terme un anàlisi més exhaustiu de quin és el perfil de l'enoturista. Segons les dades de l'any 2016 l'edat mitja del perfil d'aquest tipus de turista consta d'entre els 36 i 45 anys i solen viatjar en grups reduïts o parelles. A l'enoturista l'atrauen les rutes dels vins no només pel vi sinó per la gastronomia i la visita a les bodegues, però la majoria dels visitants de les bodegues no solen ser grans entesos en vi. Tal com s'ha dit anteriorment, cada turista té la seva motivació per fer un viatge, però el principal estímul de l'enoturista acostuma a ser la cultura del vi o sol ser una activitat que forma part del seu viatge.

El 86,2% d'enoturistes utilitzen com a mitjà de transport el vehicle propi i un petit percentatge fa ús de l'autobús, tren o avió. El 50,70% pernocta en el destí, el tipus d'allotjament varia d'entre Hotels de 3 i 4 estrelles, cases d'amics o familiars i allotjament rural.

Les activitats que realitzen són visites a les bodegues, compra de vi, gastronomia local, degustació de vins, visita als museus del vi i la visita a pobles.

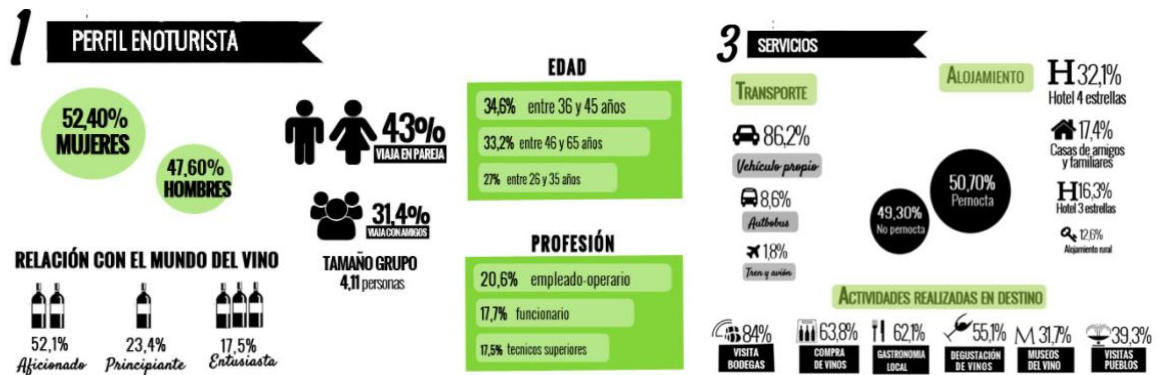


Figura 1: Perfil de l'enoturista.

Font: (Hosteltur, 2016)

Aquestes dades han sofert un canvi durant el segon semestre de l'any 2016 i principis de 2017. L'edat mitja dels enoturistes predominant ha passat de ser de 36 a 45 anys a la franja d'entre 46 i 65 anys, tot i que l'atracció principal no ha variat. Les activitats realitzades en destí han tingut alguns canvis en primer lloc s'ha mantingut la visita a les bodegues, seguidament de la gastronomia local, degustació dels vins, la compra de vins ha baixat del segon lloc al quart i la visita a pobles vinícoles s'ha posat per davant de les activitats culturals.



Figura 2: Perfil de l'enoturista.

Font: (Hosteltur, 2017)

2.2 DESENVOLUPAMENT, ACTIVITATS TURÍSTIQUES

Segons (Hall & Richard, 2000) el vi sempre ha estat associat amb la zona del Mediterrani, a causa dels grecs i els fenicis que en el seu temps ja tractaven el vi. S'ha de tenir en compte que el vi no només és una activitat agrícola sinó una forma de vida de molts països del voltant del mar Mediterrani. El turisme és important, no només pel municipi sinó també pels cellers per poder promoure i vendre el vi de la zona. Les rutes del vi han existit des de la primera meitat del segle però és actualment quan s'han començat a expandir i a donar-se a conèixer.

Tal com exposa (Lavandoski, Pinto, Silva, & Vargas-sánchez, 2016) una de les formes de promoure l'enoturisme en un indret es establir una ruta del vi, oferir esdeveniments i experiències relacionades amb els cellers. (Miranda Escolar, Belén; Fernández Morueco, 2011) El vi és un producte que defineix un territori en concret, ja que cada indret té un tipus de sol, raïm, clima, forma de cultiu i elaboració del vi diferent. Es va crear l'associació ACEVIN (Asociación Española de Pequeñas y Medianas Ciudades Vitivinícolas) per tal d'agrupar tots aquells municipis que formen part de la Denominació d'Origen on l'activitat econòmica relacionada amb l'agroindústria del vi predomina a la resta d'activitats. D'aquesta manera es donen a conèixer les zones vitivinícoles amb l'objectiu d'augmentar activitats relacionades amb el turisme (ruta del vi, allotjament, restauració) o el territori (cultura, tradició, patrimoni).

En una ruta del vi hi ha components naturals com ara muntanyes i el paisatge en general i components físics com ara el celler, museu del vi, etc però també en forma part la gastronomia de la zona, la visita a un centre d'informació i l'allotjament. Cal tenir en compte que la ruta turística enològica està formada per empreses públiques i privades i aquestes han de treballar de forma conjunta per poder prestar els serveis adequats i satisfer la necessitat del turista. Les activitats relacionades amb el vi no només poden generar riquesa sinó també llocs de treball, se'n poden beneficiar tant els negocis de restauració com allotjament i l'economia de l'indret es veu beneficiada (Millán Vazquez de la Torre & Melián Navarro, 2010).

L'enoturisme no només beneficia als cellers amb les seves visites i la compra de

vins sinó també la localitat en general, ja que com s'ha dit anteriorment, més de la meitat dels enoturistes pernocten en destí i gaudeixen de la gastronomia cosa que intervé en el creixement de l'economia del municipi. El turisme del vi cada vegada està creant més demanda turística, per tant, cada destinació aprofita els recursos, en aquest cas enològics, per tal d'estimular el creixement econòmic de la zona.

2.3 SIGNIFICAT D.O

Per tal de poder parlar d'una denominació d'origen concreta vitivinícola, s'ha de tenir clar el concepte de D.O. (Denominació d'Origen)

Segons l'article 3 de (Catalunya, 2002) s'entén per Denominació d'Origen, el nom que serveix per designar els vins originaris d'un àmbit territorial que coincideix, totalment o parcialment, amb Catalunya, la qualitat o les característiques dels quals s'aconsegueixen gràcies al medi geogràfic i al sistema de producció, amb els seus factors naturals i humans, i la producció, l'elaboració i l'envelliment dels quals es duen a terme en la zona geogràfica delimitada que hagi estat objecte del reconeixement administratiu corresponent. Cal destacar que en el territori català es poden sobreposar les D.O sempre i quan el raïm i els vins que s'hagin produït a la zona compleixin les normes de sobreposició de les D.O. En aquest cas a Catalunya a part de la D.O Catalunya hi ha 11 denominacions d'origen relatives al vi.

Les D.O qualificades han de complir un seguit de criteris:

- Han d'haver passat 10 o mes anys des del seu reconeixement.
- Per tal de poder comercialitzar els productes d'aquestes D.O, han d'haver sigut embotellats en cellers inscrits a la zona geogràfica delimitada.
- Els vins protegits han de passar un control quantitatiu i qualitatiu des de la fase de producció fins que surtin al mercat, que inclogui un control organolèptic i analític per llots homogenis de volum limitat
- Els cellers inscrits només poden fer ús del raïm que prové de les vinyes inscrites o vins procedents d'altres cellers inscrits. S'hi pot elaborar vi

exclusivament amb el dret a la denominació d'origen qualificada.

En resum, la denominació d'origen garanteix que el vi prové d'un lloc, municipi o comarca i té un prestigi de l'indret on s'ha fabricat, ja que s'ha elaborat seguint una sèrie de pautes.

2.4 DISTRIBUCIÓ DEL VI EN ELS RESTAURANTS

La D.O. Empordà comercialitza els seus vins a través de bars i botigues de vins especialitzats en aquesta Denominació d'Origen. Aquests es troben repartits per diferents municipis de la comarca com són Campmany on s'hi troba la Agrobodega El Parral, a Roses hi ha el Brevatges, a Cadaqués s'hi troba la botiga D'Origen i l'Enoteca Es Poal MF, a Palamós hi ha el Macabeu, a Platja d'Aro s'hi troba Vins de l'Empordà i per acabar, a Palafrugell s'hi troba l'empresa Vins i Licors Grau.

Pel que fa a la restauració, hi ha tota una sèrie de restaurants associats a la Ruta del Vi. A Cadaqués s'hi troba el restaurant Compartir, el Restaurant Can Rafa i el Restaurant Casa Anita. Seguidament a Colera s'hi troba el Restaurant Garbet, a Begur el Restaurant Hotel Aiguacalera, a Pals el Vicus Restaurant, i finalment a Sant Antoni de Calonge s'hi troba el restaurant Guillermo, el Restaurant Kubansky i la Taverna Cal Barber.

Hi ha altres restaurants que no formen part de la ruta del vi però sí tenen vins D.O. Empordà a les seves cartes de vins.

Es vol promoure una major presència de les D.O del país en un dels sectors clau en la seva comercialització i difusió com és la restauració. Es pretén distribuir un distintiu entre els establiments que ofereixin, a la carta de vins, al menys un 60% de productes de les D.O catalanes. Tal com exposa l'article escrit per (Eras, 2016) , aquests distintius a banda de poder ser exhibits, formaran part d'una campanya de promoció que inclourà entitats públiques i privades, sectors vinculats a la gastronomia i al turisme, i les xarxes socials. A més, es preveu que els clients puguin

distingir els establiments que ofereixen productes del territori i a la vegada on poden descobrir la riquesa vitivinícola del país. Els restaurants són establiments on la importància del vi és alta, més que en bars o cafeteries, tal com exposa l'estudi de (Pastor Balbás, 2009) el moment de més consum del vi en els establiments és durant els àpats dinar-sopar. Els establiments trien els vins en funció de la "moda" sigui per la demanda dels clients o la oferta dels distribuïdors, però també haurien d'assessorar al client amb vins de la zona per, d'aquesta manera, poder comercialitzar i donar més transcendència al producte local d'aquest sector que és un dels motors del país.

3. CONTEXT

3.1 DO CATALUNYA

La Denominació d'Origen dels vins a Catalunya es regeix per la Llei 15/2002, de 27 de juny, d'ordenació vitivinícola (Catalunya, 2002). Segons l'article 3, la denominació d'origen serveix per designar els vins que s'han obtingut en el territori català, els quals tenen característiques diferents a la resta de vins d'Espanya, a causa del medi geogràfic, sistema de producció, elaboració i envelliment.

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

- Alella
- Catalunya
- Conca del Barberà
- Costers del Segre
- Empordà
- Montsant
- Penedès
- Pla de Bages
- Priorat

- Tarragona
- Terra Alta

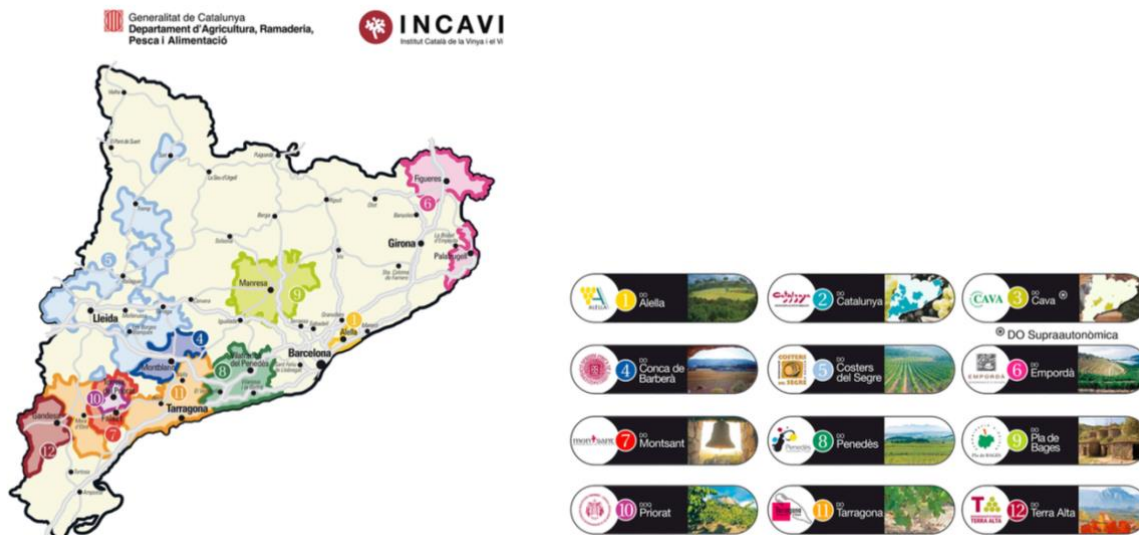


Figura 3: *Denominacions d'Origen Catalanes.*

Font: (INCAVI, 2017)

(Denominació d'Origen Alella, 2017): el terme municipal d'Alella està situat en el sector meridional de la comarca del Maresme entre la costa i la serralada litoral. El territori de la D.O Alella estava format per 18 municipis tot i que al 2013 va créixer fins als 28.

(Denominació d'Origen Catalunya, 2017): la D.O Catalunya està formada per 300 termes municipals catalans i s'estén pel nord-est de la Península Ibèrica entre el mar Mediterrani i els Pirineus. Aquesta D.O engloba a totes les D.O autonòmiques.

(Denominació D'Origen Conca de Barberà, 2011): comarca situada al nord de Tarragona, forma part de la vall Fluvial envoltada de muntanyes. Està formada per 14 termes municipals.

(Denominació D'Origen Costers del Segre, 2017): en formen part 7 territoris repartits al llarg del de tota la conca del riu Segre i del Pirineu lleidatà: Segrià, Raimat, Artesa de Segre, Urgell, Pallars, Vall del Riucorb i Garrigues.

(Denominació D'Origen Empordà, 2015): la zona D.O Empordà situada al nord-est de Catalunya, limita amb els Pirineus al nord i el mar Mediterrani a l'est. Està formada per 55 municipis repartits entre les dues comarques, l'Alt i el Baix Empordà.

(Denominació D'Origen Montsant, 2017): D.O dispersa entre la comarca del Priorat i la Ribera de l'Ebre i formada per 16 municipis.

(Denominació d'Origen Penedès, 2016): la zona D.O Penedès s'estén al llarg del territori entre Barcelona i Tarragona, formada per 3 zones diferenciades: l Penedès Superior (propera a la Serralada Prelitoral), el Penedès Marítim (a tocar del mar i de la Serralada Litoral) i el Penedès Central (entre una zona i l'altra).

(Denominació d'Origen Pla de Bages, s.d.): zona situada entre formacions muntanyoses com Montserrat i la Serra de Castelltallat.

(Denominació d'Origen Qualificada Priorat, 2017): D.O Priorat es una petita regió situada al mig de les comarques de Tarragona, formada per 11 municipis.

(Denominació D'Origen Tarragona, 2107): la zona D.O es situa entre les comarques del Camp de Tarragona i una part de la Ribera de l'Ebre, formada per 73 municipis.

(Denominació d'Origen Terra Alta, 2016): la D.O Terra Alta està situada al sud de Catalunya, entre el riu Ebre i la frontera amb Aragó formada per 12 municipis.

3.2 D.O EMPORDÀ

Tal com s'ha esmentat anteriorment, una Denominació d'Origen (D.O.) representa una certificació de qualitat, inclús de sabor, prestigi i de tradició, basada en la matèria prima, els processos de criaça i elaboració o la comercialització i consum. Les D.O. aporten un valor afegit al producte comercialitzat i un valor de marca basat en la qualitat percebuda, la consciència o coneixement de la seva existència per part del turista i la tradició que representa.

La D.O. Empordà es troba situada a l'extrem nord oriental de Catalunya i engloba 55 municipis dels quals 35 formen part de l'Alt Empordà i els 20 restants són del Baix Empordà.



Figura 4: Zona D.O Empordà

Font: (Denominació d'Origen Empordà, 2015c)

La zona de producció de l'Alt Empordà es situa a l'extrem nord oriental de Catalunya i abasta des de la ciutat de Figueres fins al nord de la frontera amb França englobant els municipis de: Agullana, Avinyonet de Puigventós, Biure, Boadella i les Escalles, Cabanes, Cadaqués, Cantallops, Capmany, Cistella, Colera, Darnius, Espolla, Figueres, Garriguella, la Jonquera, Llançà, Llers, Masarac, Mollet de Peralada, Palau-saverdera, Pau, Pedret i Marzà, Peralada, Pont de Molins, Portbou, Port de la Selva, Rabós, Roses, Sant Climent Sescebes, Selva de Mar, Terrades, Vilafant, Vilajuïga, Vilamaniscle i Vilanant.

La zona de producció del Baix Empordà, es troba delimitada al nord pel massís del Montgrí, al sud-oest pel massís de les Gavarres, que forma una plana costanera

amb el massís de Begur, i a l'est per la Mediterrània. Aquesta àrea compren els municipis de: Begur, Bellcaire d'Empordà, Calonge, Castell-Platja d'Aro, Corçà, Cruïlles, Monells i Sant Sadurní de l'Heura, Forallac, La Bisbal d'Empordà, Mont-ras, Palafrugell, Palamós, Palau-sator, Pals, Regencós, Sant Feliu de Guíxols, Santa Cristina d'Aro, Torrent, Torroella de Montgrí, Ullà i Vall-llobrega.

Algunes de les característiques que diferencien el vi de la D.O. Empordà de la resta són el sòl i el clima de la zona.

El fet que la producció dels seus vins sigui d'elevada qualitat és degut a l'heterogeneïtat dels sòls que aquesta presenta, ja que són de textura sorrenca i pobres en matèria orgànica. Solen ser sòls àcids i es troben a 260m d'altitud a nivell del mar. Dins de la zona D.O hi ha diferents tipus de sòls des de naturalesa al·luvial a la zona de la plana empordanesa, fins a sòls de pissarra i granítics situats en la zona de muntanya.

Un altre dels motius pels quals els vins de la D.O Empordà són tan apreciats és el clima de la zona. Un dels fenòmens meteorològics que afecten a l'Empordà és la Tramuntana, que sovint supera els 120km/h i té efectes beneficiosos per a la vinya. També cal destacar que els hiverns són suaus amb poques glaçades i els estius calorosos, temperats per les brises marines que fa que el clima sigui idoni per al conreu de varietats de cicle mitjà i alt i per l'elaboració dels vins dolços naturals. La pluviometria es situa al voltant dels 600l anuals i pel que fa la temperatura i la insolació, aquesta zona es situa a la regió 3 de la classificació Winkler i Amerine.

L'escala de Winkler i Amerine, és una tècnica utilitzada per classificar el clima de les zones productores de vi. La regió 3 d'aquesta classificació fa referència a que el clima és favorable per a grans estàndards de producció de bona qualitat de vi.

A les vinyes de la D.O Empordà, pel que fa a les varietats del raïm s'hi troben les següents:

- Varietats negres: Carinyena o Samsó i la Garnatxa negra. Cada cop més s'han anat introduint varietats com l'Ull de Llebre, el Cabernet Sauvignon, el Merlot i el Syrah.
- Varietats blanques: Garnatxa blanca i roja i el Macabeu. En menys quantitat el Moscatell, el Xarel·lo i els més recents el Chardonnay, Sauvignon blanc i Gewurztraminer

Les varietats de raïm recomanades i autoritzades pel Consell Regulador de la D.O Empordà són les següents:

Varietats recomanades i autoritzades

Varietats blanques	Varietats negres
<p>Recomanades</p> <ul style="list-style-type: none"> • Garnatxa blanca o lledoner blanc • Garnatxa roja • Macabeu o viura • Moscatell d'Alexandria 	<p>Recomanades</p> <ul style="list-style-type: none"> • Samsó • Garnatxa negra o lledoner negre
<p>Autoritzades</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chardonnay • Gewurztraminer • Malvasia • Moscatell de gra petit • Picapoll blanc • Sauvignon blanc • Xarel·lo 	<p>Autoritzades</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cabernet sauvignon • Cabernet franc • Merlot • Monastrell • Ull de llebre • Sirà • Garnatxa peluda

Figura 5. Varietats recomanades i autoritzades D.O Empordà.

Font: (Denominació d'Origen Empordà, 2015b)

3.2.1 RUTA DEL VI

En el cas de la D.O Empordà ofereix dos tipus de camins: El camí del vi de l'Empordà i el camí del vi i el Suro amb un camí d'enllaç entre les dues rutes.



El camí del Vi de l'Empordà

El camí d'Enllaç

El camí del Vi i el Suro

Figura 6: *Camí del vi D.O Empordà.*

Font: (Denominació Empordà, 2015)

El camí del Vi de l'Empordà, dibuixa un traç transversal del mar cap a la muntanya que comença a Roses i acaba a Cantallops. En el camí a part de poder fer la visita a diferents cellers (35) també es pot accedir a punts d'interès com ara el Parc natural de Cap de Creus i el paratge natural d'interès nacional de l'Albera, la ruta proposa visitar Figueres i el museu de Dalí, el Castell de Peralada que acull el Museu del Vi i el centre Enològic Coll de Roses.

En quant al camí del Vi i el Suro, constitueix la ruta del sud de la D.O Empordà que en aquest cas disposa de 10 cellers i ofereix la possibilitat de practicar senderisme i cicloturisme. Com a punts d'interès es troba el Museu del Suro o l'Aula Gastronòmica de l'Empordà.

El camí d'enllaç, és la ruta que connecta el camí del vi de l'Empordà amb el camí del Vi i el Suro. Des d'aquest camí s'accedeix al Parc Natural dels Aiguamolls

d'Empordà, Parc Natural del Montgrí, les Illes Medes i el Baix Ter. A meitat del camí es troben les Ruïnes d'Empúries, l'indret que dona nom a l'Empordà i on les colònies gregues i romanes es van establir fa més de 26 segles.

3.2.2 EXPERIÈNCIES VITIVINÍCOLES

La D.O. Empordà ofereix una multitud d'experiències com visites als diferents cellers i a les seves vinyes. Aquesta D.O. compta amb un total de 52 cellers: Bodegas Clos d'Agon a Calonge, Can Sais a Vall-Llobrega, Castell Peralada a Peralada, Celler Hugas de Batlle a Colera, Celler Mas Patiràs a Fonteta, Empordàlia a Pau, o el Gelamà a Vilajuïga.

Les visites teatralitzades són altres experiències que ofereix dita D.O. Aquestes estan guiades per amfitrions que permeten la coneixença dels cellers i els seus vins en una visita diferent. Aquestes visites es poden dur a terme al Celler Cooperatiu d'Espolla o a la Cooperativa Agrícola de Garriguella.

Una altra vivència és la de dormir entre vinyes en allotjaments envoltats de natura i amb vistes al paisatge empordanès. Els cellers que ho permeten són el Gelamà, Lavinyeta, Oliver Conti, Celler Martin Faixò, Celler Brugarol, Cellers d'en Guilla, Mas Estela, Espelt Viticultors i Mas Patiràs.

També és possible gaudir d'àpats i maridatges entre vinyes amb dinars, esmorzars, sopars i pícnic degustant propostes gastronòmiques úniques. Permet als usuaris gaudir de show-cookings i presentació de productes locals. Alguns dels cellers on es duen a terme aquestes activitats són Masia Serra, Celler Arché Pagès, Terra Remota, Mas Oller i Empordàlia.

No menys importants són els cursos i tallers de temàtica diversa que es poden realitzar en alguns dels cellers esmentats anteriorment o les activitats com la Verema entre vinyes que es du a terme els mesos de setembre i octubre. Aquesta última permet viure una experiència apassionant participant a la verema de l'anyada, collint i trepitjant raïms, coneixent d'aquesta manera el procés d'elaboració del vi en

primera persona. Cellers com Empordàlia, Espelt, Celler Bell-lloc o Lavinyeta són els que permeten realitzar aquesta activitat.

Una altra manera de poder conèixer a fons tot el món del vi de l'Empordà és mitjançant museus i centres enològics. Aquests permeten conèixer la tradició vitivinícola del territori. Es troben com a museus i centres enològics l'Oliveda, els Cellers Santamaria, el Castell de Peralada i el Coll de Roses.

A l'Empordà, es dóna al vi un sentit completament transversal, de manera que aquesta D.O. ofereix també la vinoteràpia com a recurs per a poder conèixer en profunditat els vins de la zona. En aquest tipus de teràpia, els usuaris es deixen mimar per les propietats del raïm, cuidant la seva bellesa. El celler Can Sais i el Castell de Peralada ofereixen aquest tipus d'experiències.

El tast vora el mar és una de les millors experiències que ofereix la D.O. Empordà. Es tracta de fer una ruta amb barca observant les vinyes que hi ha vora el mar mentre es fa la degustació de diferents vins. Es pot fer en kayak (enokayak), o bé en catamarà o veler. Els cellers que ofereixen aquesta vivència són el Castell de Peralada i Empordàlia.

Com a última experiència proposada, es troben les rutes de senderisme que ofereix el celler Can Sais per gaudir del paisatge empordanès de boscos i vinyes amb tasts de vins durant la ruta.

3.2.3 ESDEVENIMENTS

La D.O. Empordà ofereix una àmplia gamma d'esdeveniments diversos relacionats amb la gastronomia i el vi de l'Empordà.

Així, del mes de Febrer al mes de Maig es du a terme una Campanya Gastronòmica basada en sopars maridats organitzada per la pròpia D.O. Empordà juntament amb la Cuina de l'Empordanet i la Cuina del Vent.

(La cuina de l'Empordanet, 2017) consisteix en un col·lectiu gastronòmic de professionals de la cuina i de la restauració que treballa per a la millora i la difusió de la cuina del Baix Empordà. Alguns dels 20 restaurants amb els quals treballen són: La Gambeta, el Bo.Tic, la Rosa dels Vents, Mas de Torrent, El Roser 2, Sa Cova i Casamar.

(La Cuina del Vent, 2017) és un grup gastronòmic que compta amb l'associació d'empresaris d'Activitats d'Hosteleria de l'Alt Empordà i amb l'Escola d'Hosteleria de l'Alt Empordà. El grup reuneix professionals i establiments d'alta qualitat i inicia el seu camí amb la voluntat de madurar, per tal de compartir i intercanviar coneixements organitzant mostres, xerrades i seminaris per així millorar la qualitat del servei i contribuir a estrènyer els vincles entre la gent de l'ofici.

En aquests sopars maridats que es duen a terme en aquesta Campanya Gastronòmica, s'ofereixen els millors plats dels diferents restaurants amb els quals treballen aquestes associacions, gaudint dels vins del celler que quedin millor amb cada plat.

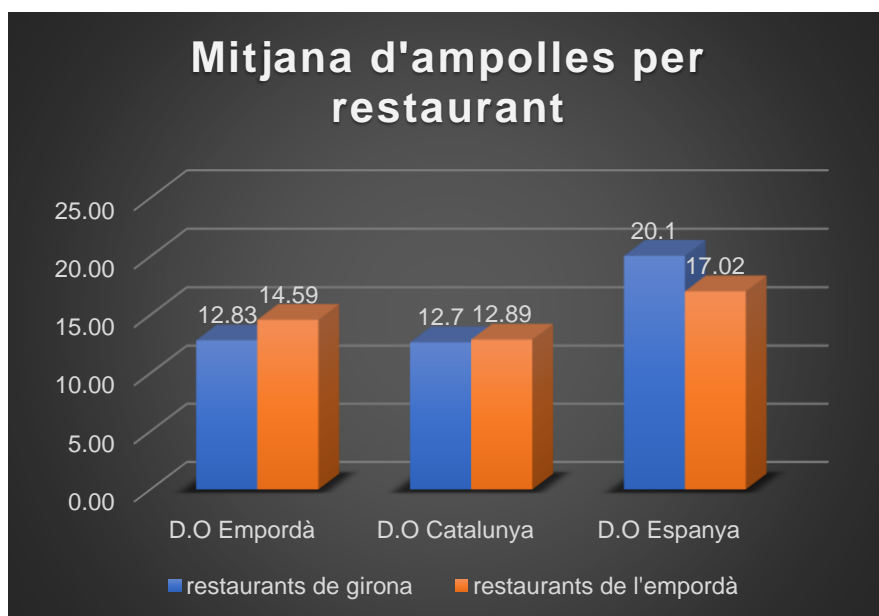
Un altre esdeveniment que du a terme la D.O. Empordà és el Vívid, el festival del vi. Aquest és organitzat per el (Patronat de Turisme Costa Brava Girona, 2015) - Ruta del VI D.O. Empordà. El festival té lloc durant tot el mes d'Abril i té una programació d'activitats diverses per a que els participants puguin descobrir i degustar vins de la D.O. Empordà i tapes elaborades pels bars i restaurants de la Plaça Independència de Girona.

Les fires també són esdeveniments que la (Denominació d'Origen Empordà, 2015a) utilitza per donar a conèixer i promocionar els seus vins. Així doncs, es troben fires com ara La Terra del Vi, Arrels del Vi, Tocs del Vi de l'Empordà i la Mostra de Vins i Caves de Catalunya, que es du a terme a Barcelona durant les Festes de la Mercè el mes de Setembre. Les fires en ocasions són dirigides al consumidor final i en altres a professionals. En aquestes fires, es té la possibilitat de degustar els diferents vins de la D.O. Empordà sovint acompanyats de tapes o altres productes de la zona com olis, embotits, formatges, coques i restauració.

El mes de setembre també té cabuda la Festa de la Verema, organitzada pel Consell Regulador de la D.O. Empordà i l'Ajuntament del municipi on es celebra, ja que cada any es realitza en un municipi diferent. És una festa popular on es celebra el començament de la verema i on es simbolitza la premsada del primer most, contant amb la participació de la Venerable Confraria de la Bóta de Sant Ferriol i la Jove Confraria de Vins i Caves de l'Empordà.

4. ANÀLISI

Per tal de poder analitzar les dades que s'han extret del buidatge a l'SPSS, s'han realitzat diferents gràfics.



Gràfic 1: Mitjana d'ampolles per restaurant (Girona i Empordà).

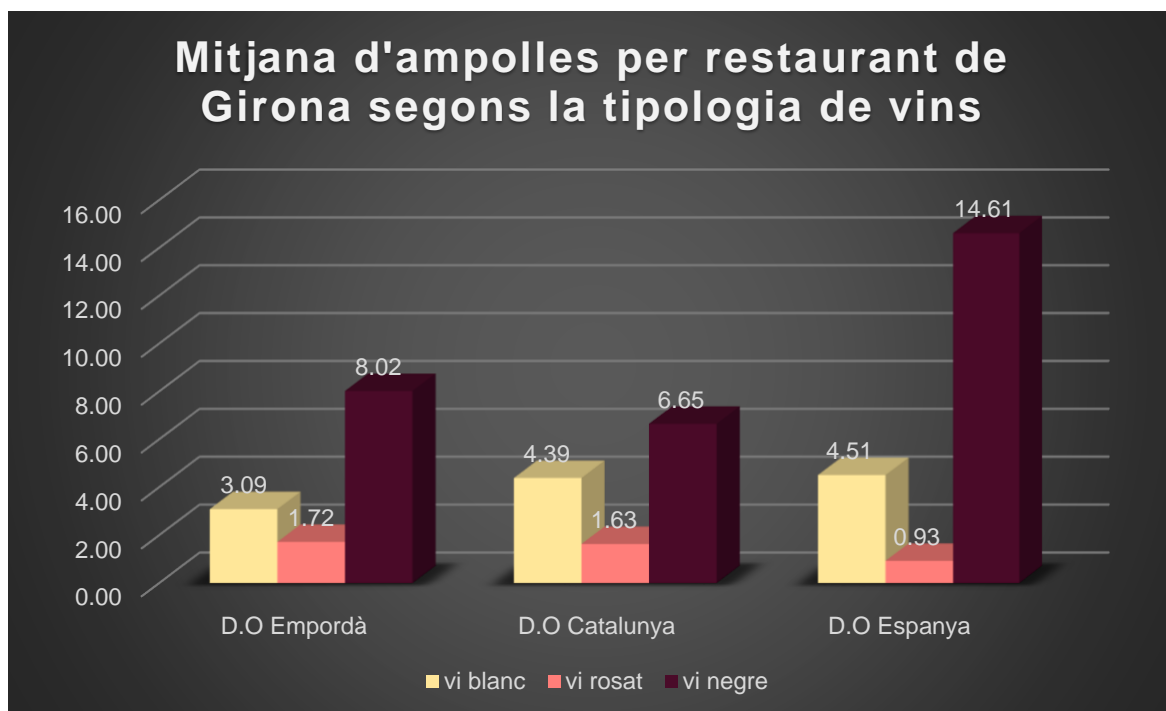
Font: Creació pròpia.

El gràfic representa la mitjana d'ampolles per restaurant en els restaurants de l'Empordà i Girona.

En el cas de Girona, la mitjana d'ampolles per restaurant és de 45,54, aquesta quantitat està formada per una mitjana de 12,83 ampolles de vins de D.O Empordà,

12,7 d'ampolles de vins de la D.O Catalunya i finalment una mitjana de 20,1 ampolles de vins de la D.O Espanya. En quant als restaurants de l'Empordà, disposen d'una mitjana de 44,7 ampolles de vi per restaurant. La mitjana de 14,59 ampolles són de vins de la D.O Empordà, 12,89 de vins de la D.O Catalunya i 17,02 de la D.O d'Espanya.

Per tant, en els restaurants de Girona i en els de la zona de l'Empordà, en la mitjana d'ampolles per restaurant predominen els vins de la D.O Espanya amb 20,1 i 17,0 respectivament. Seguidament de vins de la D.O Empordà amb 12,83 i 14,59 que predominen en els restaurants de l'Empordà i finalment vins de la D.O Catalunya amb una mitjana d'ampolles per restaurant de 12,7 a restaurants de Girona i 12,89 a restaurants de l'Empordà, bastant igualats.



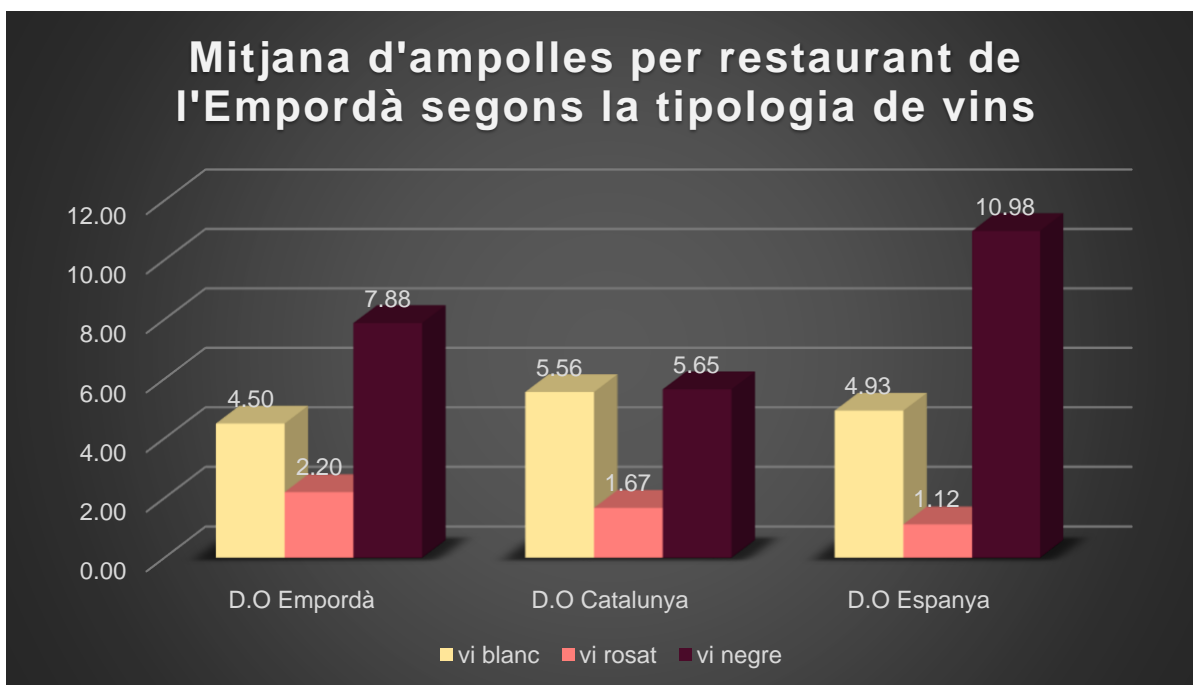
Gràfic 2: Mitjana d'ampolles per restaurant de Girona segons la tipologia de vins.

Font: Creació pròpia

En els restaurants de Girona, de la mitjana de 12,83 ampolles/restaurant dels vins de la D.O Empordà 3,09 són vins blancs, 1,72 rosats i 8,02 negres. En el cas dels

vins de les D.O de Catalunya de la mitjana de 12,7 ampolles/restaurant dels vins de la D.O Catalunya 4,39 ampolles són de vi blanc, 1,63 vi rosat i 6,65 vi negre. Finalment, en quant a la mitjana d'ampolles de vins de la D.O Espanya, de la mitjana de 20,01 ampolles/restaurant 4,51 són de vi blanc, 0,93 vi rosat i 14,61 de vi negre.

Cal destacar que en els restaurants de Girona ofereixen més vins negres, seguits de blancs i com a minoria rosats. En aquest cas, dels vins negres predominen els de la D.O Espanya seguits de la D.O Empordà i els de la D.O Catalunya. En quant als blancs els de la D.O Espanya i de la D.O Catalunya estan bastant igualats i els de la D.O Empordà es situen en últim lloc amb una mitjana de 3,09 ampolles per restaurant. Els vins rosats són els menys oferts en els restaurants de Girona, tot i que 1,72 ampolles són de la D.O Empordà, seguits de 1,63 de la D.O Catalunya i com a minoria gairebé 1 ampolla per restaurant de la D.O Espanya

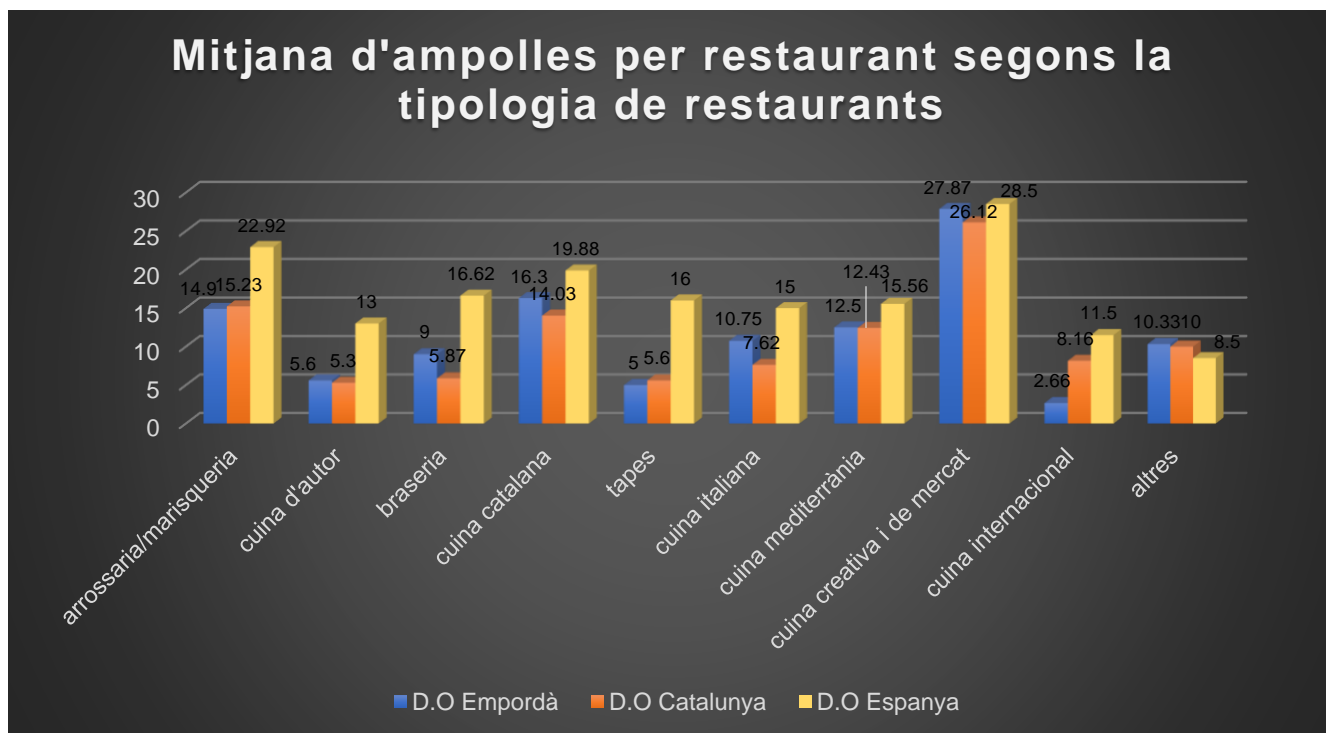


Gràfic 3: Mitjana d'ampolles per restaurant de l'Empordà segons la tipologia de vins.

Font: Creació pròpia

Els restaurants de l'Empordà, dins de la mitjana 14,59 d'ampolles de vins de la D.O Empordà, 4,5 ampolles/restaurant són de vi blanc, 2,20 de vi rosat i 7,88 de vi negre. En el cas de la mitjana de 12,89 d'ampolles de vi de la D.O Catalunya, 5,56 ampolles/restaurant són de vi blanc, 1.67 de vi rosat i 5,65 de vi negre. En quant a la mitjana de 17,02 d'ampolles/restaurant de vins de la D.O Espanya, 4,93 ampolles són de vi blanc, 1,12 de vi rosat i 10,98 de vi negre.

En els restaurants de l'Empordà també predominen les ampolles de vi negre, en primer lloc de la D.O Espanya amb 10,98 ampolles, 7,88 ampolles de vi negre de la D.O Empordà i finalment 5,65 de la D.O Catalunya. En el cas dels blancs predominen els de la D.O Catalunya amb 5,56 ampolles per restaurant, seguides de 4,93 de la D.O Espanya i com a últim 4,5 ampolles de la D.O Empordà. Els vins rosats, en primer lloc els restaurants tenen 2,2 ampolles de la D.O Empordà seguides de 1,67 de la D.O Catalunya i en últim lloc 1,12 de la D.O Espanya.

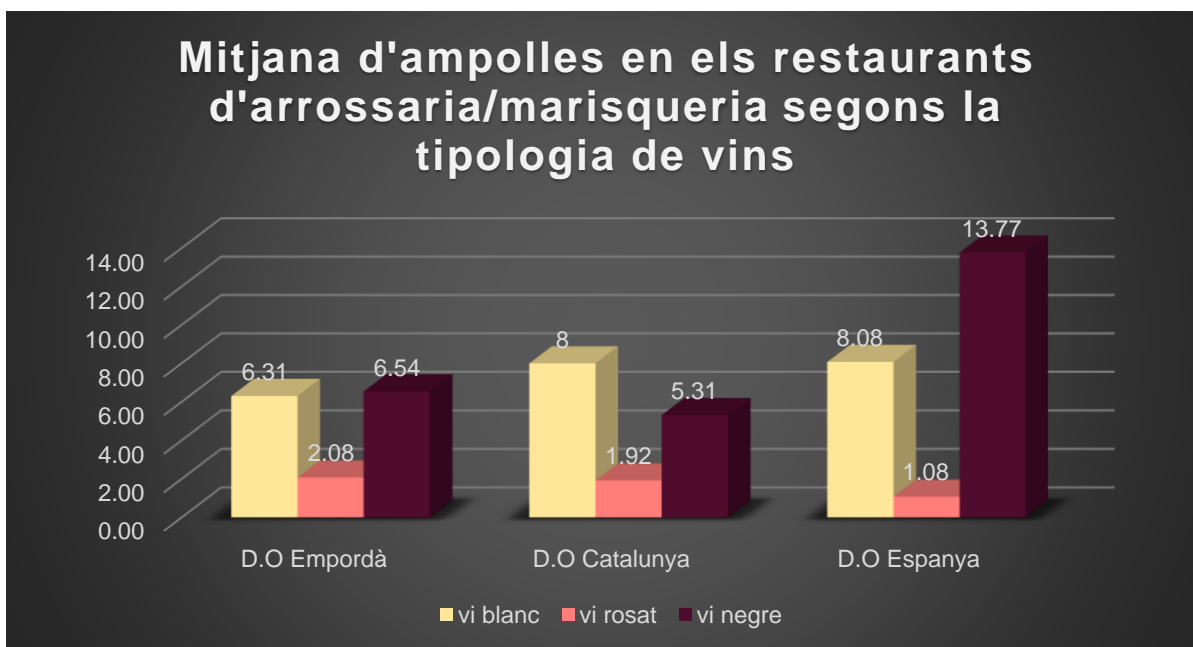


Gràfic 4: Mitjana d'ampolles per restaurant segons la tipologia de restaurants.

Font: Creació pròpia

Aquest gràfic representa la mitjana d'ampolles de cada D.O per restaurant, en aquest cas, la mitjana d'ampolles per cada tipus de restaurant. Els restaurants disposen de més ampolles de vins de la D.O Espanya, sobretot en restaurants de cuina creativa i de mercat amb 28,5 ampolles d'aquesta D.O, seguits dels restaurants d'arrossaria/marisqueria amb 22,92 ampolles i cuina catalana amb 19,88 ampolles. Cal destacar que en el cas d'altres tipologies de restaurants predominen els vins de la D.O Empordà amb 10,33 ampolles seguits de vins de la D.O Catalunya amb 10 ampolles per restaurant.

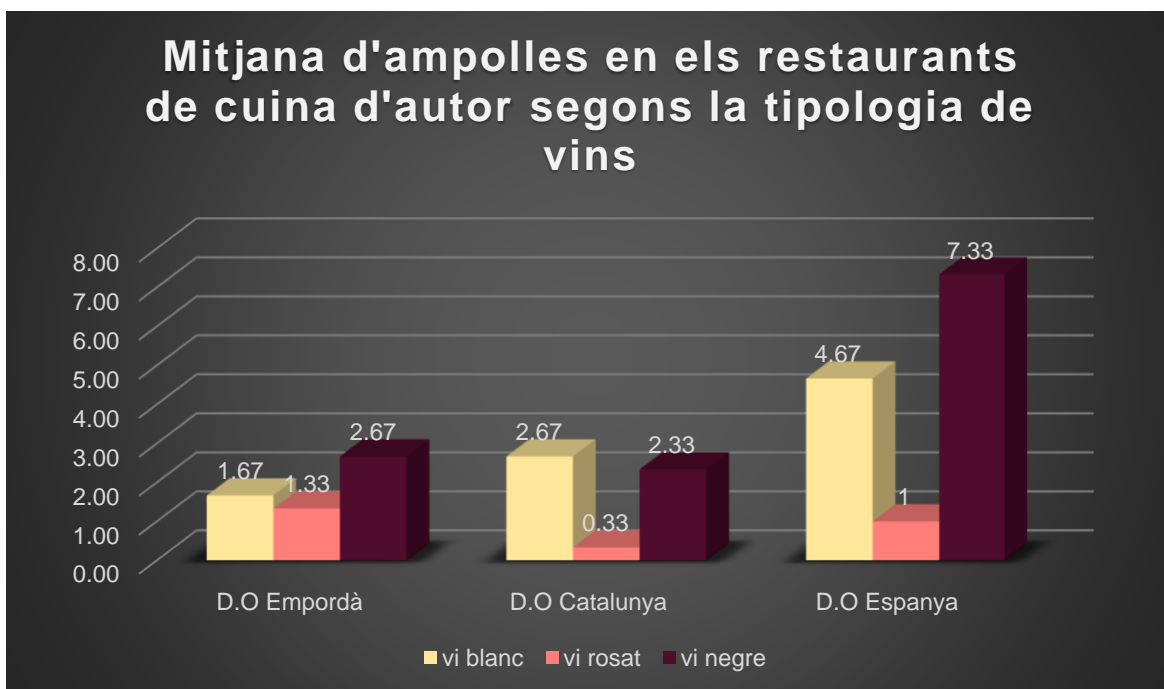
En una visió general del gràfic 9 de les 10 tipologies de restaurants tenen més ampolles de vi de la D.O d'Espanya, com a segona D.O que predomina en els restaurants és la D.O Empordà en 7 de 10 restaurants i finalment en 3 de les 10 tipologies predomina en segon lloc el vi de la D.O Catalunya.



Gràfic 5: Mitjana d'ampolles en els restaurants d'arrossaria/marisqueria segons la tipologia de vins.

Font: Creació pròpia

En el cas de les arrossaries/marisqueries, disposen de més ampolles de vi negre, seguides de blanc i com a minoria vi rosat. Dins de les ampolles de vi negre predominen les de D.O Espanya amb una mitjana de 13,77 ampolles per restaurant seguides de 6,54 ampolles de la D.O Empordà i 5,31 de la D.O Catalunya. En quant al vi blanc, la mitjana de 8,08 ampolles per restaurant és de la D.O Espanya, seguidament de la D.O Catalunya amb 8 i finalment una mitjana de 6,31 ampolles per restaurant de la D.O Empordà. En el vi rosat la mitjana d'ampolles per restaurant està molt renyida entre la D.O Empordà i D.O Catalunya amb 2,08 i 1,92 ampolles per restaurant respectivament i 1,08 ampolles en el cas de la D.O Espanya.

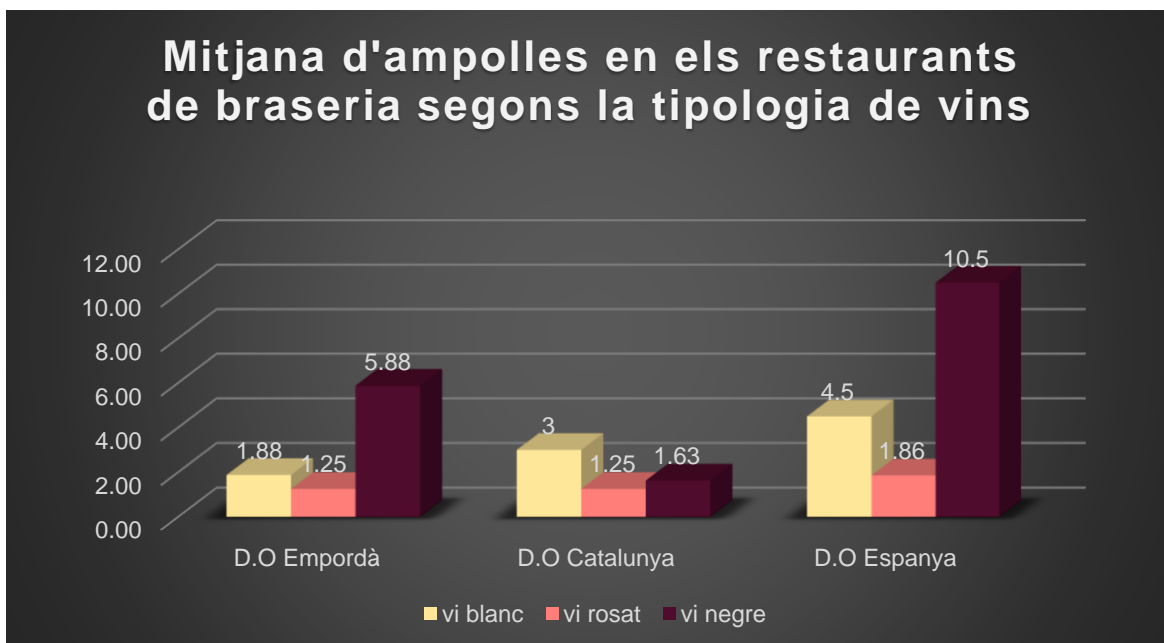


Gràfic 6: Mitjana d'ampolles en els restaurants de cuina d'autor segons la tipologia de vins.

Font: Creació pròpia

En els restaurants de cuina d'autor es pot veure clarament en el gràfic que la mitjana d'ampolles de vins en els restaurants és de vins de la D.O Espanya amb un total de 13 ampolles de vi seguidament de la mitjana de 5,67 ampolles de la D.O Empordà i 5,33 de la D.O Catalunya. De la totalitat de 13 ampolles de la D.O Espanya la mitjana

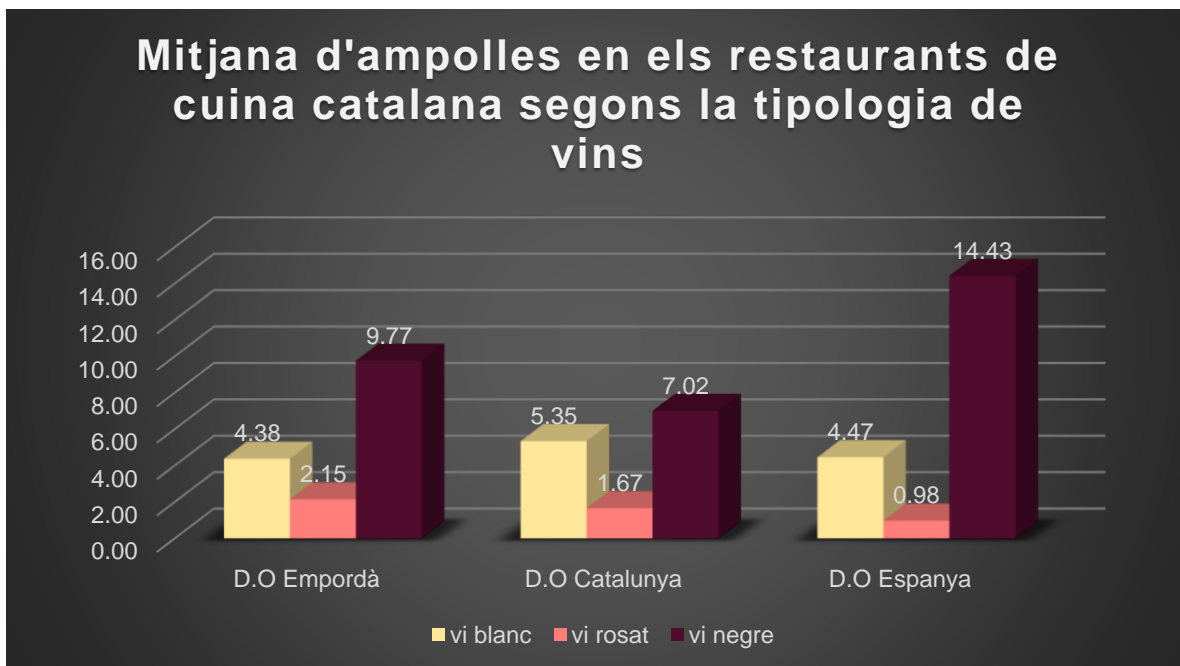
de 7,33 és de vi negre, 4,67 de vi blanc i 1 de vi rosat. En quant a la D.O Empordà passa el mateix una mitjana de 2,67 ampolles es de vi negre, 1,67 de vi blanc i 1,33 de rosat. La mitjana de vins de la D.O Catalunya varia en aquest sentit ja que de la mitjana total de 5,33 ampolles per restaurant 2,67 són de vi blanc, 2,33 de vi negre i 0,33 de vi rosat.



Gràfic 7: Mitjana d'ampolles en els restaurants de braseria segons la tipologia de vins.

Font: Creació pròpia

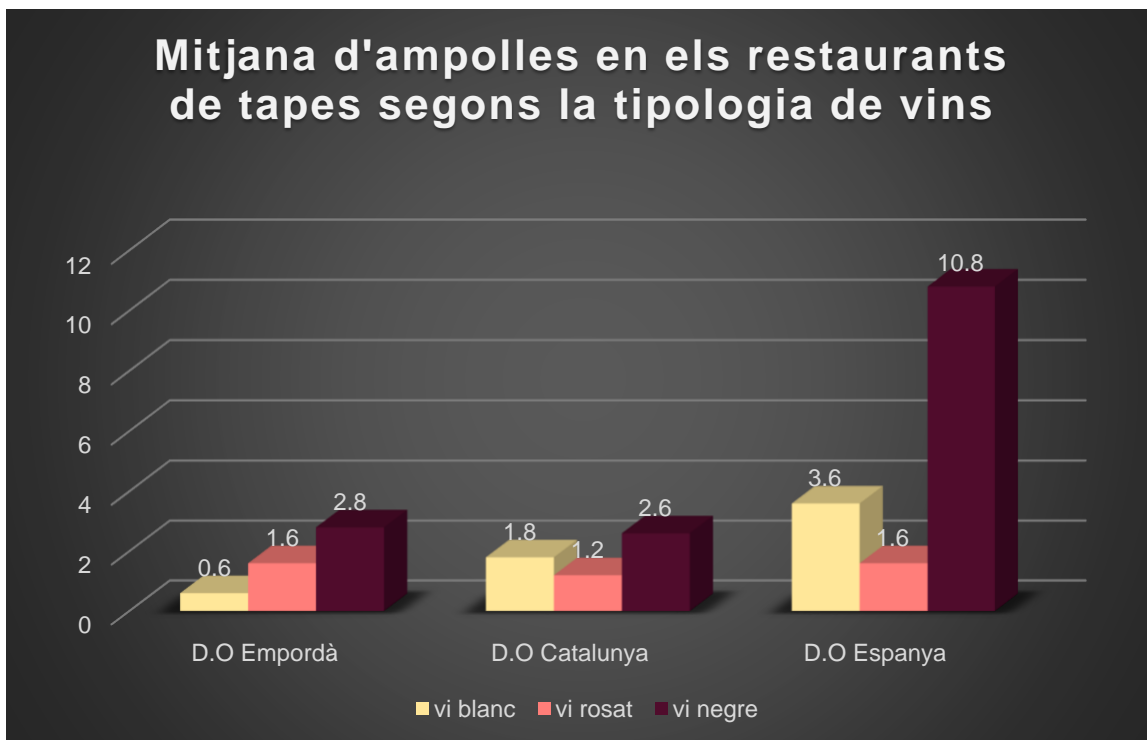
En els restaurants de braseria en la mitjana d'ampolles de vi en els restaurants predomina la D.O Espanya amb una mitjana de 16,86 ampolles, D.O Empordà amb una mitjana de 9,01 i finalment vins de la D.O Catalunya amb 5,88. De la mitjana de la D.O Espanya, 10,5 ampolles són de vi negre, 4,5 de vi blanc i 1,86 de rosat. De la D.O Empordà la mitjana de 5,88 és de vins negres, 1,88 de vins blancs i 1,25 de rosats. En quant a la D.O Catalunya els restaurants tenen una mitjana de 3 ampolles de vi blanc 1,63 de vi negre i 1,25 de vi rosat.



Gràfic 8: Mitjana d'ampolles en els restaurants de cuina catalana segons la tipologia de vins.

Font: Creació pròpia

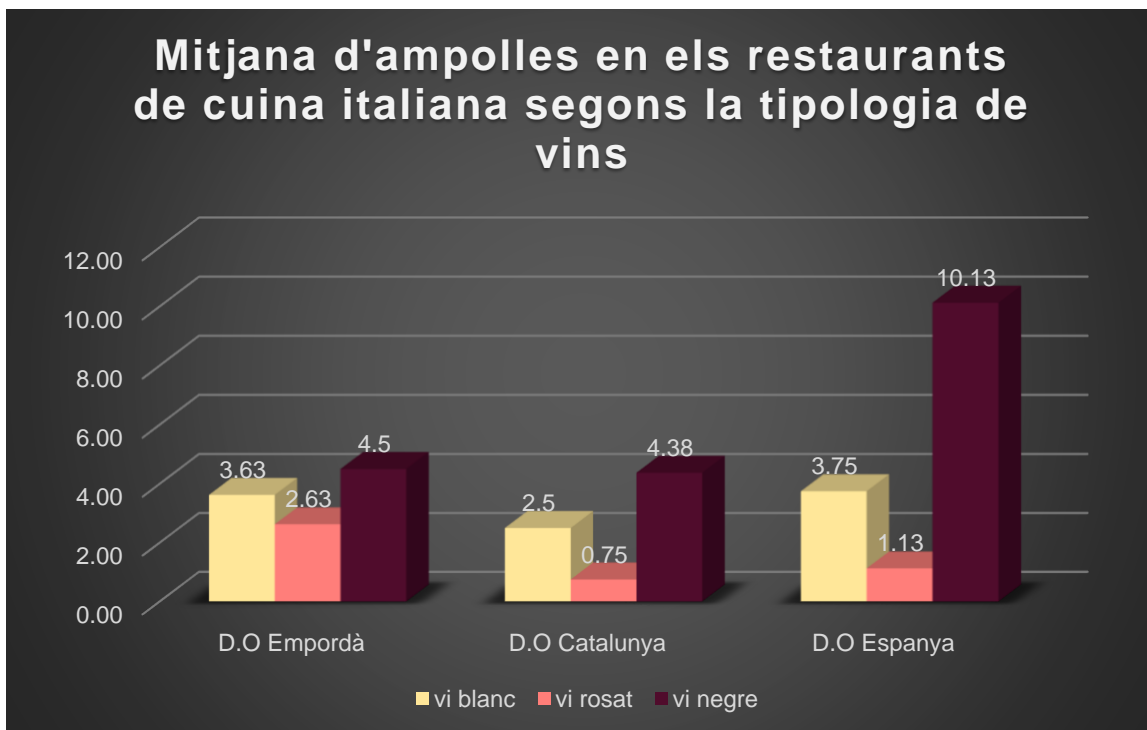
En els restaurants de cuina catalana la mitjana d'ampolles/restaurant segons la D.O és la següent: 19,88 ampolles de vi de la D.O Espanya, 16,3 de la D.O Empordà i 14,03 de la D.O Catalunya. En el cas de la D.O Espanya dins la mitjana de 19,88 ampolles per restaurant, la mitjana de 14,43 ampolles són de vi negre, 4,47 de vi blanc i 0,98 de rosat. De la D.O Empordà la mitjana de 16,3 ampolles per restaurant es reparteix en 9,77 ampolles de vi negre, 4,38 de vi blanc i 2,15 de vi rosat i finalment la mitjana de 14,03 de la D.O Catalunya es reparteix en 7,02 ampolles de vi negre, 5,35 de vi blanc i 1,67 de vi rosat. En aquest cas el tipus de vi que predomina a la cuina catalana en quant a mitjana d'ampolles/restaurant és el vi negre seguit del vi blanc i finalment el rosat.



Gràfic 9: Mitjana d'ampolles en els restaurants de tapes segons la tipologia de vins.

Font: Creació pròpia

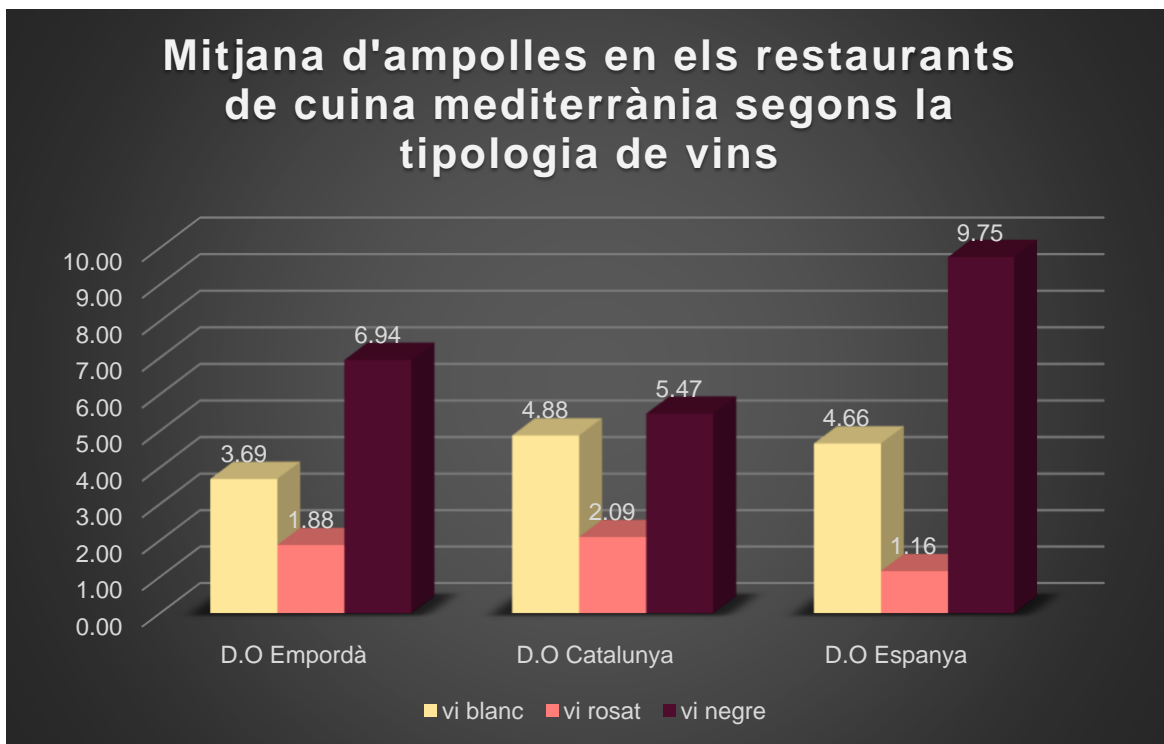
Tal com es pot observar en el gràfic, en els restaurants de tapes predominen els vins de la D.O Espanya amb una mitjana de 16 ampolles per restaurant i en una minoria els vins de la D.O Empordà i D.O Catalunya amb una mitjana de 5 i 5,6 ampolles per restaurant respectivament. Les ampolles de vi que predominen en aquest tipus de restaurant són les de vi negre amb una mitjana de 10,8 ampolles de la D.O Espanya, 2,8 de la D.O Empordà i 2,6 de la D.O Catalunya seguidament del vi blanc amb una mitjana de 3,6 ampolles/restaurant de la D.O Espanya, 1,8 de la D.O Catalunya i 0,6 de la D.O Empordà



Gràfic 10: Mitjana d'ampolles en els restaurants de cuina italiana segons la tipologia de vins.

Font: Creació pròpia

En els restaurants de cuina italiana la mitjana de 15 ampolles de vi per restaurant són de la D.O Espanya, 10,75 de D.O Empordà i 7,62 de la D.O Catalunya. La mitjana d'ampolles que predomina és de vi negre amb 10,13 de la D.O Espanya, 4,5 de la D.O Empordà i 4,38 de la D.O Catalunya. En el cas de vi blanc la mitjana de 3,75 ampolles per restaurant és de la D.O Espanya, 3,63 D.O Empordà i 2,5 de la D.O Catalunya. Del vi rosat els restaurants disposen d'una mitjana de 2,63 ampolles de vi rosat de la D.O Empordà, 1,13 de la D.O Espanya i per últim 0,75 de la D.O Catalunya.

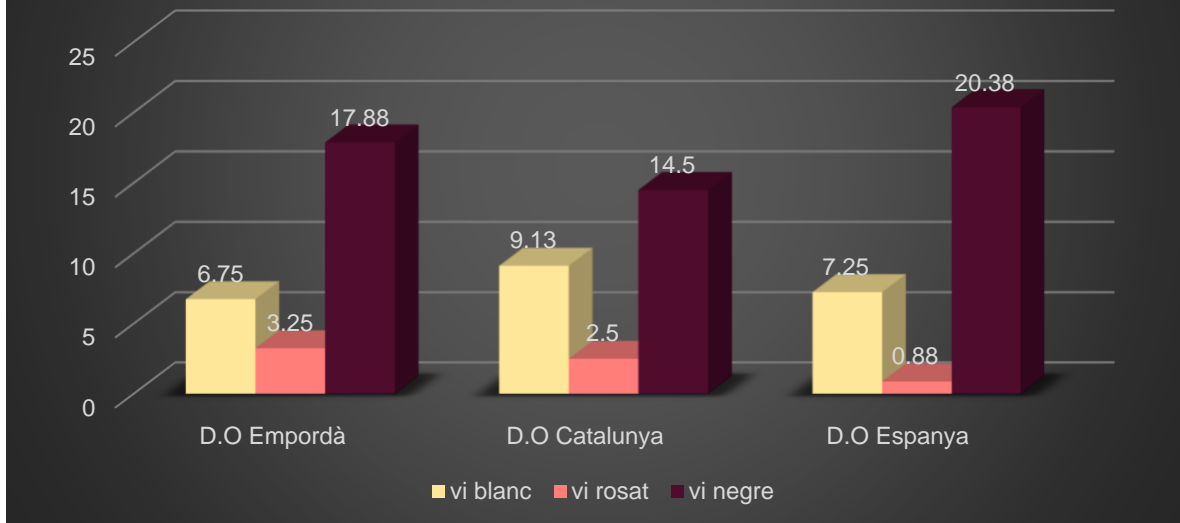


Gràfic 11: Mitjana d'ampolles en els restaurants de cuina mediterrània segons la tipologia de vins.

Font: Creació pròpia

En els restaurants de cuina mediterrània la mitjana d'ampolles per restaurant segons la D.O és molt similar. La mitjana de 15,56 ampolles és de la D.O Espanya, 12,5 de la D.O Empordà i 12,43 de la D.O Catalunya. En els tres casos les ampolles que predominen són les de vi negre seguides de vi blanc i rosat. En el cas de vins de la D.O Espanya dins la mitjana de 15,56 ampolles per restaurant 9,75 són de vi negre, 4,66 de vi blanc i 1,16 de vi rosat. En quant a la D.O Empordà en la mitjana de 12,5 ampolles/restaurant 6,94 són de vi negre, 3,69 de vi blanc i 1,88 de rosat. Finalment de la D.O Catalunya la mitjana d'ampolles de vi per restaurant en el cas del vi negre i blanc és força similar amb 5,47 ampolles i 4,88 respectivament i 2,09 de vi rosat.

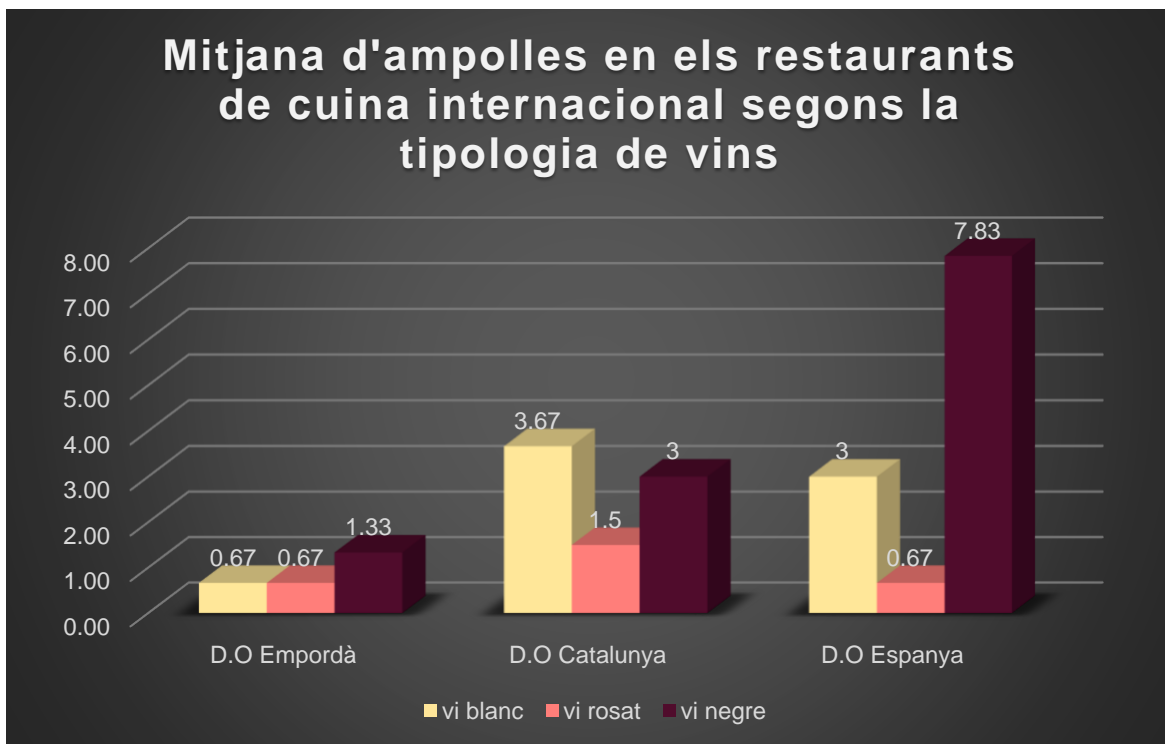
Mitjana d'ampolles en els restaurants de cuina creativa i de mercat segons la tipologia de vins



Gràfic 12: Mitjana d'ampolles en els restaurants de cuina creativa i de mercat segons la tipologia de vins.

Font: Creació pròpia

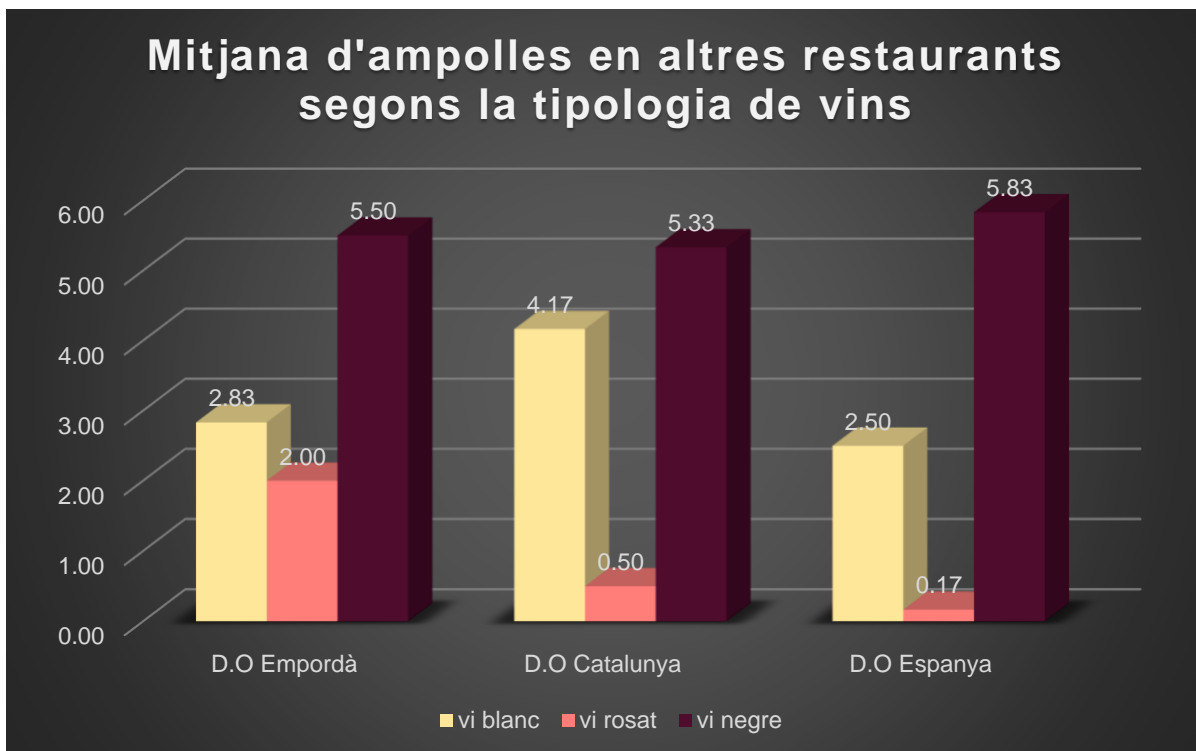
En els restaurants de cuina creativa i de mercat la mitjana de vins per restaurant segons la D.O està molt igualada amb una mitja a de 28,5 ampolles en el cas de la D.O Espanya, 27,87 ampolles de la D.O Empordà i 26,12 ampolles de la D.O Catalunya. Dins la mitjana de 28,5 ampolles de la D.O Espanya, 20,38 ampolles són de vi negre, 7,25 de vi blanc i 0,88 de vi rosat. En quant a la D.O Empordà 17,88 ampolles són de vi negre, 6,75 de vi blanc i 3,25 de rosat. Al parlar de la mitjana de d'ampolles de vi en restaurants de la D.O Catalunya, 14,5 ampolles són de vi negre, 9,13 de vi blanc i 2,5 de vi rosat.



Gràfic 13: Mitjana d'ampolles en els restaurants de cuina internacional segons la tipologia de vins.

Font: Creació pròpia

Segons aquest gràfic, es pot apreciar clarament que en els restaurants de cuina internacional en la mitjana d'ampolles de vi segons la D.O predominen la D.O Espanya i D.O Catalunya amb una mitjana de 11,5 i 8,16 ampolles per restaurant i com a minoria la D.O Empordà amb una mitjana de 2,66 ampolles per restaurant. En el cas de la D.O Espanya, la mitjana de 11,5 ampolles per restaurant està repartida entre 7,83 ampolles de vi negre, 3 de vi blanc i 0,67 de rosat. En la D.O Catalunya dins la mitjana de 8,16 ampolles/restaurant predomina el vi blanc amb una mitjana de 3,76 seguit del vi negre 3 ampolles i finalment 1,5 de vi rosat. Per últim, en la mitjana d'ampolles de vi de la D.O Empordà predominen les ampolles de vi negre amb 1,33 i 0,67 tant pel vi blanc com pel rosat.



Gràfic 14: Mitjana d'ampolles en altres restaurants segons la tipologia de vins.

Font: Creació pròpia

En el cas d'altres tipologies de restaurant, com a mitjana d'ampolles segons la D.O predominen les D.O Empordà i D.O Catalunya amb una mitjana total de 10,33 i 10 ampolles de vi respectivament i la D.O Espanya amb una mitjana de 8,5. En els 3 casos la mitjana d'ampolles de vi negre es superior a les ampolles de vi blanc i rosat. En el cas de vins de la D.O Catalunya els restaurants tenen una mitjana de 4,17 ampolles de vi blanc i 0,5 de rosat. En quant a la mitjana d'ampolles de vi de la D.O Empordà la quantitat d'ampolles de vi blanc i rosat està més igualada amb 2,83 i 2 ampolles respectivament.

4.1 PROPOSTES DE MILLORA

Per tal de poder donar a conèixer els vins de la D.O Empordà en els restaurants, tant de l'Empordà com de Girona, es realitzaran diferents propostes de millora:

- Crear maridatges exclusius per a responsables del restaurant en diferents cellers per tal que puguin degustar els vins de la D.O Empordà amb visita al celler gratuïta.
- Col·laborar amb els restaurants per tal que tinguin un vi de la D.O Empordà sobre la taula com a vi recomanat (un de diferent cada setmana) i a canvi, crear un apartat a la pàgina web de la D.O Empordà amb el llistat de restaurants que ofereixen el vi.
- Col·laborar amb el restaurant en fer maridatges, en el restaurant 1 cop al més, de vins de la D.O Empordà i excepcionalment fer-ne un altre amb les novetats per tal de donar-les a conèixer als clients que hi assisteixin.
- Oferir *Rappels* als restaurants que comprin vins de la D.O Empordà, d'aquesta manera es motiva en la venda de producte, ja que es genera un descompte per X volum de ventes.
- Crear un esdeveniment o una experiència gastronòmica per a aquells representants de restaurants que hagin assolit un objectiu de ventes (negociat prèviament).
- Fer que el comercial del celler visiti personalment els restaurants periòdicament per informar de les novetats i dels vins més venuts, per donar a conèixer el producte de primera mà.
- En el cas que el client es vulgui endur l'ampolla de vi tenir un envàs especial, en aquest cas un suro diferent que faciliti el transport de l'ampolla i una bossa representativa de la D.O.
- Assistir a diferents fires d'hostaleria per tal que els restaurants tinguin més coneixement dels vins de la D.O Empordà.

5. CONCLUSIONS

Un cop conclòs el treball, es pot afirmar que s'han complert els objectius establerts. L'objectiu principal del treball consisteix en determinar el pes dels vins de la D.O Empordà en els restaurants de l'Empordà i Girona a través de les cartes dels vins. De la mateixa manera es vol saber si el vi de la D.O Empordà té més o menys pes en els restaurants segons la seva tipologia de cuina. Abans de realitzar l'estudi no es tenia massa clar que els restaurants de la zona oferissin varietats de vins de la D.O Empordà, ja que hi ha altres D.O d'arreu del país que tenen molt més pes en la restauració.

Després de dur a terme l'estudi, es veu clarament que tant a la zona de l'Empordà com a Girona els vins que predominen en els restaurants són els de la D.O Espanya, amb una mitjana de 20,1 ampolles per restaurant a Girona i 17,02 ampolles per restaurant en la zona de l'Empordà. Això pot ser degut, tal com es pot observar en els Gràfics 2 i 3, a que la mitjana d'ampolles per restaurant de vi negre és superior al blanc i al rosat i en aquest cas el vi negre que té més renom és el de la D.O Espanya. Cal destacar que en els restaurants de l'Empordà, la mitjana d'ampolles per restaurant dels vins de la D.O Empordà supera per molt poc a la D.O Catalunya, ja que és de 14,59 i 12,89 ampolles per restaurant respectivament. En els restaurants de Girona la mitjana d'ampolles per restaurant de la D.O Catalunya es podria dir que és pràcticament la mateixa amb 12,83 de la D.O Empordà i 12,7 de la D.O Catalunya. En aquest cas, el vi que predomina en els restaurants estudiats és el de la D.O Espanya, tot i que com a segona opció predominen els vins de la D.O Empordà per sobre de la D.O Catalunya.

A l'hora d'analitzar els restaurants segons la seva tipologia, es pot dir que en funció del tipus de cuina que ofereix cada restaurant té més o menys ampolles de vi de la D.O Empordà. La mitjana d'ampolles de vi per restaurant que segueix predominant és de la D.O Espanya tot i que a la tipologia Altres la mitjana d'ampolles de la D.O Empordà i Catalunya és de 10,33 i 10 respectivament en comparació a la D.O Espanya amb una mitjana de 8,5. Cal destacar que els restaurants de cuina

internacional són els que disposen de menys ampolles del vi de la D.O Empordà, d'altra banda els restaurants de cuina creativa i de mercat tenen una quantitat d'ampolles de cadascuna de les D.O més equitativa.

El resultat del treball ha sigut l'esperat però no positiu per a la D.O Empordà. Tot i que els restaurants tenen vins de la D.O que s'ha estudiat, els que predominen més són els de la D.O Espanya, tant en el cas de la localització dels restaurants com en la seva tipologia. Seria interessant que els restaurants de l'Empordà i Girona tinguessin a la seva disposició una mitjana més elevada d'ampolles de vi de la D.O Empordà i l'oferissin com a vi principal o recomanat, ja que és un producte local i d'aquesta manera es contribuiria en donar a conèixer el vi empordanès. Per tal que això sigui possible, s'haurien de dur a terme promocions del vi d'aquesta D.O tant pels restaurants com pels clients. No només formant part de fires de vins sinó també fires d'hostaleria presentant el vins ja existents i les novetats, per tal que es conegui el producte de primera mà i oferint maridatges de la D.O Empordà no només en els cellers sinó també en els restaurants.

Un cop realitzat el treball s'ha observat que no hi ha masses estudis sobre aquest àmbit i a partir de la conclusió extreta, en aquest cas que realment en els restaurants les ampolles de vi que predominen en quantitat són de la D.O Espanya i no pas D.O Empordà es podria fer un futur estudi més exhaustiu sobre el perfil del consumidor i el motiu pel qual els restaurants no tenen més quantitat d'ampolles de la D.O Empordà.

5.1 LIMITACIONS DEL TREBALL

Durant la realització del treball s'han trobat diferents limitacions. L'objectiu principal del treball era conèixer el pes dels vins de la D.O Empordà en els restaurants de l'Empordà i Girona a través de les cartes dels vins. En primer lloc a l'hora de realitzar la recerca, el llistat de restaurants proporcionat per la Federació d'Hostaleria de les comarques de Girona no estava actualitzat, ja que s'han trobat molts restaurants tancats i amb e-mails i números de telèfon erronis. De la mateixa manera en el

moment de contactar amb els restaurants, s'havia explicat que l'estudi seria anònim però aquests estaven en desacord a l'hora de proporcionar la carta dels vins i d'altres que havien accedit a facilitar-les no han donat resposta. Tot i els impediments s'ha pogut realitzar un estudi de 149 cartes de vins de la zona de l'Alt i Baix Empordà i Girona.

6. BIBLIOGRAFIA

- Beita, I. I. A. (2010). Análisis del Sistema Turístico del Cantón de Buenos Aires: Insumo para un Diseño de Plan de Desarrollo en Turismo Rural. *Estudios Agrarios*, 49, 126.
- Catalunya, G. de. (2002). LLEI 15/2002, de 27 de juny, d'ordenació vitivinícola. DOGC 3673.
- Denominació d'Origen Alella. (2017). DO Alella – Consell Regulador de la Denominació d'Origen Alella. Recuperat 14 gener 2017, de <http://doalella.com/>
- Denominació d'Origen Catalunya. (2017). DO Catalunya - Informació Bàsica | DO Catalunya. Recuperat 14 gener 2017, de <http://www.do-catalunya.com/informacio-basica/>
- Denominació D'Origen Conca de Barberà. (2011). D.O. Conca de Barberà | ... D.O. Conca de Barberà ... Recuperat 14 gener 2017, de <http://www.doconcadebarbera.com/>
- Denominació D'Origen Costers del Segre. (2017). Costers del Segre |. Recuperat 14 gener 2017, de <http://www.costersdelsegre.es/ca>
- Denominació d'Origen Empordà. (2015a). Esdeveniments | DO Empordà. Recuperat 11 febrer 2017, de <http://www.doemporda.cat/ca/esdeveniments.html>
- Denominació d'Origen Empordà. (2015b). Les vinyes | DO Empordà. Recuperat 21 gener 2017, de <http://www.doemporda.cat/ca/les-vinyes.html>
- Denominació d'Origen Empordà. (2015c). Zona DO | DO Empordà. Recuperat 21 gener 2017, de <http://www.doemporda.cat/ca/zona-do.html>
- Denominació D'Origen Empordà. (2015). Inici | DO Empordà. Recuperat 21 gener 2017, de <http://www.doemporda.cat/>
- Denominació D'Origen Montsant. (2017). DO Montsant. Recuperat 14 gener 2017, de <http://www.domontsant.com/ca>
- Denominació d'Origen Penedès. (2016). D.O. Penedès. Recuperat 14 gener 2017, de <http://www.dopenedes.cat/index.php>
- Denominació d'Origen Pla de Bages. (s.d.). Denominació d'Origen Pla de Bages. Recuperat 14 gener 2017, de <http://www.dopladebages.com/>
- Denominació d'Origen Qualificada Priorat. (2017). Consell Regulador de la DOQ Priorat. Recuperat 14 gener 2017, de <https://www.doqpriorat.org/ca>
- Denominació D'Origen Tarragona. (2107). D.O. Tarragona. Recuperat 14 gener 2017, de <http://www.dotarragona.cat/es/index.php>

- Denominació d'Origen Terra Alta. (2016). Denominació d'Origen Terra Alta | Recuperat 14 gener 2017, de <http://doterraalta.com/>
- Denominació Empordà. (2015). Rutes | DO Empordà. Recuperat 11 febrer 2017, de <http://www.doemporda.cat/ca/descobreix.html>
- Elías, L. V. (2006). *El Turismo del vino: otra experiencia de ocio*.
- Eras, J. L. (2016, octubre 19). El Punt Avui. Barberà de la Conca. Recuperat de <http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/1014083-impulsen-la-presencia-de-les-do-del-pais-als-restaurants.html>
- Generalitat de Catalunya. (2017). Idescat. El municipi en xifres. Alt Empordà. Recuperat 16 setembre 2017, de <https://www.idescat.cat/emex/?id=02>
- Hall, C. M., & Richard, M. (2000). Wine Tourism in the Mediterranean: A Tool for Restructuring and Development. *Thunderbird International Business Review*, 42(4), 445-465. [https://doi.org/10.1002/1520-6874\(200007/08\)42:4<445::AID-TIE6>3.0.CO;2-H](https://doi.org/10.1002/1520-6874(200007/08)42:4<445::AID-TIE6>3.0.CO;2-H)
- Hosteltur. (2016). El perfil del enoturista en España | Economía. Recuperat 22 abril 2017, de https://www.hosteltur.com/115199_perfil-enoturista-espana.html
- Hosteltur. (2017). Los enoturistas incrementan su estancia y gasto en destino | Economía. Recuperat 22 abril 2017, de https://www.hosteltur.com/123895_enoturistas-incrementan-su-estancia-gasto-destino.html
- INCAVI. (2017). Denominacions d'origen. Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI). Generalitat de Catalunya. Recuperat 22 octubre 2017, de <http://incavi.gencat.cat/ca/denominacions-origen-protégides/denominacions-origen/>
- La cuina de l'Empordanet. (2017). Col·lectiu Gastronòmic. Recuperat 23 setembre 2017, de <http://www.cuinadelempordanet.com/ca/>
- La Cuina del Vent. (2017). Associació d'Empresaris d'Activitats d'Hostaleria de l'Alt Empordà. Recuperat 23 setembre 2017, de <http://www.empordahostaleria.com/la-cuina-del-vent/qui-som/>
- Lavandoski, J., Pinto, P., Silva, J. A., & Vargas-sánchez, A. (2016). Causes and effects of wine tourism development in wineries The perspective of institutional theory. *International Journal of Wine Business Research*, 28(3), 266-284. <https://doi.org/10.1108/IJWBR-08-2015-0032>
- Mallor, E., González-Gallarza Granizo, M., & Fayos Gardó, T. (2013). ¿Qué es y cómo se mide el Turismo Cultural? Un estudio longitudinal con series temporales para el caso Español. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 11(2), 269-284.

- Medina, F. X., & Tresserras, J. (2008). Turismo enológico y rutas del vino en Cataluña. Análisis de casos: D.O. Penedès, D.O. Priorat y D.O. Montsant. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 6(3), 493-509.
- Millán Vazquez de la Torre, G., & Melián Navarro, A. (2010). Turismo Enológico y Desarrollo Rural : una aplicación empírica, 17, 159-175.
- Miranda Escolar, Belén; Fernández Morueco, R. (2011). Estudios de Economía Aplicada. *Estudios de Economía Aplicada*, 29(1), 129-164.
- Pastor Balbás, M. (2009). Estudio sobre el Consumo de Vino en hostelería y restauración. Principales resultados. *Análisis del consumo de vino en hostelería y restauración*, 1-34.
- Patronat de Turisme Costa Brava Girona. (2015). Ruta del Vi DO Empordà | Costa Brava Pirineu de Girona. Recuperat 11 febrer 2017, de <http://ca.costabrava.org/que-fer/enogastronomia/ruta-del-vi>