

# El disseny de les etiquetes de vi



Pseudònim: Terraltenca

Curs 2022-2023

Seminari d'Educació Visual i Plàstica

## **Agraïments i dedicatòries**

Primerament, escau agrair a la meva tutora del treball de recerca per la seva paciència i col·laboració durant aquests mesos de treball. Ha estat present en tot moment i els seus suggeriments han enriquit el meu treball.

Cal agrair també al meu pare per ser l'encarregat d'imprimir la meva etiqueta de vi, i a la meva germana mitjana per encomanar-me l'encàrrec de l'etiqueta que he dissenyat fent de portaveu de la Cooperativa de Gandesa. Ha sigut imprescindible la col·laboració de la meva mare, la meva germana gran, la meva parella i els meus amics per possibilitar que aquest treball s'hagi finalitzat satisfactòriament, ja que m'han animat a continuar endavant i han aportat idees brillants per al disseny de la meva etiqueta.

Finalment, li dedico aquest treball de recerca a qualsevol enòfil, o amant del vi, que avui en dia continua gaudint d'una beguda, tan vella com bella, com el vi; i a tots els cellers que continuen amb la bonica tradició de l'elaboració del vi.

## **Abstract**

Aquest TDR agrupa l'origen del vi i de les etiquetes de vi juntament amb la seva evolució i tendències al llarg de la història; a l'Antic Egipte, a la Grècia Clàssica, a l'Imperi romà, en l'actualitat, etc. Busca mostrar com dissenyar una etiqueta de vi mitjançant consideracions per dissenyar-les i també presenta un apartat que explica com desxifrar-les; passant per les normatives d'etiquetatge, les Denominacions d'Origen i els premis que un vi pot rebre. Explica detalladament els elements tècnics de la impressió de les etiquetes de vi, aporta informació extra com etiquetes curioses i finalitza amb el resultat de tota la informació apresada: El disseny d'una etiqueta de vi.

Este TDR agrupa el origen del vino y de las etiquetas de vino junto con su evolución y tendencias a lo largo de la historia; en el Antiguo Egipto, en la Grecia Clásica, en el Imperio romano, en la actualidad, etc. Busca mostrar cómo diseñar una etiqueta de vino mediante consideraciones para diseñarlas y también presenta un apartado que explica cómo descifrarlas; pasando por las normativas de etiquetado, las Denominaciones de Origen y los premios que un vino puede recibir. Explica detalladamente los elementos técnicos de la impresión de las etiquetas de vino, aporta información extra como etiquetas curiosas y finaliza con el resultado de toda la información aprendida: Un diseño de una etiqueta de vino.

This TDR clusters the origin of wine and wine labels together with their evolution and trends throughout history; in Ancient Egypt, in Classical Greece, in the Roman Empire, nowadays, etc. It seeks to show how to design a wine label through considerations for designing them and also presents a section that explains how to decipher them; including the labeling regulations, the Denominations of Origin and the prizes that a wine can receive. Explains in detail the technical elements of printing wine labels, provides extra information such as curious labels and ends with the result of all the information learned: A wine label design.

## Índex

<b>1. Introducció.</b>	<b>1</b>
<b>2. L'origen i l'evolució del vi.</b>	<b>3</b>
2.1 Què és el vi?	3
2.2 Els inicis del vi.	4
2.3 A què es deu l'aparició del vi?	6
2.4 L'expansió del vi.	7
2.5 La història del vi a l'Antic Egipte.	10
2.6 La història del vi a la Grècia Clàssica.	12
2.7 La història del vi a l'Imperi romà.	14
2.8 La història del vi a l'Edat Mitjana.	16
2.9 La història del vi a l'Edat Moderna.	18
2.10 La història del vi a Espanya.	21
<b>3. L'origen i l'evolució de les etiquetes.</b>	<b>23</b>
3.1 L'obligatorietat de l'etiqueta de vi en els nostres dies.	26
3.2 L'evolució de l'etiqueta de vi a l'època contemporània.	28
<b>4. Normatives d'etiquetatge de botelles de vi.</b>	<b>31</b>
<b>5. Reconeixements que pot obtenir un vi.</b>	<b>33</b>
<b>6. Les DO.</b>	<b>40</b>
6.1 Les DO més importants de Catalunya.	41
<b>7. Consideracions per dissenyar una etiqueta de vi.</b>	<b>51</b>
7.1 Claus per dissenyar una etiqueta de vi.	52
<b>8. Com es llegeix una etiqueta?</b>	<b>60</b>
<b>9. Etiquetes curioses.</b>	<b>63</b>
<b>10. Elements tècnics per a la impressió d'etiquetes.</b>	<b>68</b>
10.1 Tipus de paper.	69
10.2 Sistemes d'impressió.	78
10.3 Acabats.	85
10.4 Vernissos.	94
10.5 Adhesius.	97
10.6 Procés d'impressió.	99
<b>11. Part pràctica.</b>	<b>101</b>
11.1 Etiqueta original.	102
11.2 El meu disseny.	103

<b>12. Conclusions.</b>	<b>110</b>
<b>13. Webgrafia.</b>	<b>111</b>

# 1. Introducció.

La recerca del meu TDR s'enfoca en tots els aspectes referents a les etiquetes de vi i el seu disseny; la història del vi i de les etiquetes, el procés creatiu de dissenyar una etiqueta, les normatives d'etiquetatge, com desxifrar una etiqueta, etiquetes curioses, els elements tècnics de la impressió de les etiquetes i, finalment, un treball pràctic elaborant una etiqueta de vi amb tots els criteris esmentats en el treball i amb tot el coneixement adquirit.

He escollit aquest tema perquè he nascut a una zona arrelada a la terra i al vi, la Terra Alta. Per no mencionar que la meva família es dedica a la impressió d'etiquetes de vi, sent aquesta una pràctica que se m'ha ensenyat a estimar des de petita. Això em porta a voler dur a terme aquest treball per poder donar a conèixer un món que no està reduït als aficionats, sinó que pot i ha de ser conegut i admirat per tothom. A més a més, amb el meu TDR vull emplenar el buit teòric que tinc sobre el vi i les etiquetes de vi mentre a la vegada aprenc a dissenyar una etiqueta de vi des d'inici a final; aprenent del procés de dissenyar i complint un encàrrec tal com ho faria un vertader dissenyador.

Aquest TDR té molta rellevància personal per a mi, ja que pertanyo a una família que es dedica a la impressió d'etiquetes de vi, sent el vi el producte principal del meu territori. Socialment, el meu treball és molt rellevant perquè dona a conèixer la cultura del vi, sent el vi una beguda gaudida i beguda per tothom, però que no compta amb grans sectors que en coneguin els aspectes més concrets. La rellevància històrica del treball resideix en el fet que aquest disposa d'un recull dels inicis i l'evolució del vi i de les etiquetes, essent molt ric per tothom qui busqui endinsar-se en la història i adquirir aquest tipus de coneixement.

Respecte a la metodologia del meu TDR, primerament, he fonamentat el treball en l'extensa i exhaustiva recerca webgràfica del món del vi i les etiquetes. Segonament, he portat a terme un treball pràctic per ensenyar el procés creatiu, de producció i d'impressió

d'una etiqueta de vi dissenyada per mi d'inici a final. Els programes que he utilitzat per dissenyar han sigut, primerament, el meu programa de dibuix de preferència; Paint Tool Sai, per dibuixar en digital el disseny final de l'etiqueta. La contra etiqueta ha estat dissenyada amb Canva. A l'hora d'extreure els Pantone del disseny final per poder ser preparat per a la seva impressió, s'ha fet servir Pinetools. El mockup de com es veuria l'etiqueta impresa ha sigut realitzada amb Freepik.



Imatge 2.<sup>1</sup> Coto Mayor.

Els apartats dels quals consta aquest treball de recerca són: L'origen i l'evolució del vi, on es remunta al passat per explicar el sorgiment d'aquesta beguda i es relata la seva importància i el seu pas per les grans civilitzacions que van poblar la Terra. Seguidament, Es detalla l'origen i l'evolució de les etiquetes, parlant també de lo necessàries que són avui en dia. Aquesta informació desemboca en les normes d'etiquetatge que tota etiqueta de vi ha de tenir present, i també en reconeixements que un vi pot obtenir. S'afegeix la definició del concepte Denominació d'Origen i s'indiquen les més importants de Catalunya, per iniciar la part del disseny de les etiquetes. Aquesta part s'obre amb les consideracions per dissenyar una etiqueta de vi i continua amb informació sobre com desxifrar-ne una, una feina molt enrevessada per als joves que s'inicien en la pràctica de beure vi. Desemboca en 10 etiquetes curioses i molt innovadores i dona peu als elements tècnics de la impressió d'etiquetes. Finalment, es troba la part pràctica del treball on s'observa el

---

<sup>1</sup> Fotografia extreta de: El Coto de Rioja, Com llegir les etiquetes del vi correctament..

fruit de tot el coneixement adquirit reflectit en una etiqueta de vi dissenyada d'inici a final i s'expliquen les conclusions del TDR, per acabar tancant-lo amb la webgrafia.

## 2. L'origen i l'evolució del vi.

### 2.1 Què és el vi?



Imatge 3.<sup>2</sup> Vi.

El vi és, tal com el coneixem avui en dia, “una beguda alcohòlica resultant de la fermentació del suc del raïm. “La seva fermentació es deu a l'acció dels llevats presents a la pellofa del raïm”<sup>3</sup>, i “pot ser completa o parcial, de raïm fresc, trepitjat o no, o de most de raïm.”<sup>4</sup>

“El nom “vi” procedeix del llatí vinum, que es creu que procedeix del grec oinos i fins i tot del sànscrit vêna.”<sup>5</sup> El terme llatí vinum el trobem inclús a la literatura, sent-ne un exemple “l'obra d'autor anònim el *Cantar de Mio Cid*<sup>6</sup>, la més antiga que ens ha arribat en castellà de la nostra literatura.”<sup>7</sup>

---

<sup>2</sup> Fotografia extreta de: Hola Cuina, A quina temperatura cal servir cada vi?

<sup>3</sup> Cita extreta de: Vi selecció, Història del vi.

<sup>4</sup> Cita extreta de: Codi Internacional de Pràctiques Enològiques, vins, definició (18/73)

<sup>5</sup> Cita extreta de: Vi selecció, Història del vi.

<sup>6</sup> *Cantar de Mio Cid*: És una epopeia anònima que relata gestes heroiques inspirades lliurement en els darrers anys de la vida del cavaller castellà Rodrigo Díaz de Vivar el Campeador.

<sup>7</sup> Cita extreta de: CurioSfera, Història del vi.



## 2.2 Els inicis del vi.

És difícil saber amb absoluta certesa on es troba el bressol del vi, tot i això, els arqueòlegs creuen haver trobat la resposta a aquesta qüestió gràcies a restes arqueològiques que situen els inicis del vi a una zona molt concreta; les muntanyes de Zagros<sup>8</sup>.



Imatge 4.<sup>9</sup> Muntanyes de Zagros.

El 1986 uns arqueòlegs van descobrir un atuell<sup>10</sup> de fang del Neolític amb una datació aproximada que oscil·la entre l'any 6.000 aC. i el 5.400 aC. Aquest atuell va ser trobat a la regió que ocupa l'Iraq i l'Iran en l'actualitat, més concretament, a les muntanyes de Zagros. La troballa va ser descoberta a l'assentament neolític de Hajji Firuz Tepe, pertanyent a la població persa. El que fa pensar als arqueòlegs que aquest atuell emmagatzemava vi és que es va comprovar que a l'interior d'aquest hi havia vestigis d'elaboració de vi, sent aquests vestigis, restes d'àcid tartàric<sup>11</sup>, l'àcid específic del raïm i el vi.

---

<sup>8</sup> Les muntanyes de Zagros: Zagros constitueix la cadena muntanyenca més llarga de l'Iraq i de l'Iran. S'estén al llarg de 1500 quilòmetres des del Kurdistan iraquiana al nord-oest de l'Iran fins a l'estret d'Ormuz al golf Pèrsic.

<sup>9</sup> Fotografia extreta de: Iranamaze, Tot sobre la serra de Zagros.

<sup>10</sup> Atuell: És un recipient destinat a contenir líquids o sòlids. Pot estar fet de materials molt diversos, com ara vidre, metall, terrissa, fusta, etc.

<sup>11</sup> Àcid tartàric: És un compost orgànic polifuncional que té el carboxil com a grup funcional principal. Està present al raïm i al vi.



Imatge 5.<sup>12</sup> Atuell de ceràmica de les muntanyes de Zagros.

Un altre lloc on recentment s'hi ha descobert indicis d'elaboració de vi molt antic és a Armènia. Els científics han trobat allí el celler més antic conegut fins avui en dia, datat de l'any 6.000 aC. Les restes arqueològiques que han sigut descobertes són uns trossos d'atuells de ceràmica. Aquests, en ser analitzats amb diverses anàlisis de terra, han mostrat restes d'àcid tartàric, confirmant que en els recipients s'hi elaborava vi. "No obstant això, la documentació sobre la cura de la vinya, collita i premsat del raïm ve des dels grecs al segle VII aC."<sup>13</sup>



Imatge 6.<sup>14</sup> Restes arqueològiques d'Armènia.

Tot i ser les restes d'Armènia molt interessants, representen una de les moltes troballes d'interès per a la comunitat científica que es donen a terme al Caucas. En diverses excavacions arqueològiques s'hi han trobat, entre altres, diversos tipus de recipients, restes de ceps i premses de pedra.

<sup>12</sup> Fotografia extreta de: Maleïda fil·lojera, El primer vi de la història, a les muntanyes de Zagros.

<sup>13</sup> Cita extreta de: Govern de Mèxic, Història de la Viticultura

<sup>14</sup> Fotografia extreta de: El Món, Troben a Armènia la instal·lació per fer vi més antiga del món.



Imatge 7.<sup>15</sup> Restes arqueològiques de Georgia.

Tot i això, “No és fins a l'Edat de Bronze, 3.000 aC, quan s'estima que es va produir el veritable naixement del vi; abans potser s'havia aconseguit de forma accidental. Els arqueòlegs han trobat indicis que fixen l'origen de la primera collita de vi a Súmer, a les fèrtils terres regades pel Tigris i l'Eufrates al Pròxim Orient, a l'antiga Mesopotàmia.”<sup>16</sup>



Imatge 8.<sup>17</sup> Pintura Egípcia.

## 2.3 A què es deu l'aparició del vi?

S'especula per molts historiadors que l'aparició del vi va ser totalment accidental. Es sap que els primers humans eren nòmades i que basaven la seva alimentació en la recol·lecció de fruites, baies i raïms silvestres. Això porta a pensar que els primers humans van descobrir el vi a causa de no menjar a temps la fruita que havien recol·lectat, aconseguint així que els raïms recol·lectats fermentessin naturalment, creant suc residual

<sup>15</sup> Fotografia extreta de: El País, El vi més antic és de Geòrgia.

<sup>16</sup> Cita extreta de: Vi selecció, Història del vi.

<sup>17</sup> Fotografia extreta de: Hula, Història de les etiquetes de vi.

que establiria les bases del que actualment anomenem vi. També es pensa que l'aparició i la conservació d'aquest va estar afavorida per la invenció de la ceràmica durant aquest període, i que la seva expansió va ser deguda a la gran facilitat d'adaptació de la vinya.



Imatge 9.<sup>18</sup> Vinya.

## 2.4 L'expansió del vi.

El vi, des que va ser creat, va ser tot un èxit, estenent-se cap a l'occident i arribant a Anatòlia i Grècia. També es va estendre cap al sud, arribant a Egipte i fent-se cèlebre a Bahariya<sup>19</sup> durant l'Imperi Mitjà, segle XX aC. Amb la seva arribada a occident, el vi, va destacar entre l'alta societat occidental i es va convertir en un element imprescindible en tot esdeveniment o banquet d'importància. Al seu voltant s'han signat també grans tractats històrics d'occident. "La viticultura deu el seu desenvolupament més gran a la propagació del cristianisme, per ser el vi necessari per a la celebració de la missa."<sup>20</sup>



---

<sup>18</sup> Fotografia extreta de: Economia d'avui, Els recursos naturals més importants per a un bon vi són el clima i el sòl.

<sup>19</sup> Bahariya: És un oasi situat al desert occidental d'Egipte, a la governació de Guiza.

<sup>20</sup> Cita extreta de: Vinetur, Història del vi, origen de la viticultura.

En arribar a Egipte, Grècia i Roma, es va adorar a Dionís o Bacus, déu de les vinyes. Fins i tot la Bíblia va parlar del vi en diversos passatges, "entre d'altres on relata l'últim sopar de Jesús, que va oferir una copa de vi als seus deixebles representant la seva sang."<sup>22</sup> A la Bíblia apareix citat el vi més de 200 vegades, sent mostra de la seva gran importància en totes les cultures des de la seva creació; en la babilònica, l'egípcia, la somera... A la Xina ja coneixien el procés de fermentació del raïm fa 4.000 anys, i a Egipte, al segle XIV aC, ja coneixien la viticultura.

Cal mencionar també la visió històrica judeocristiana del vi:

"Al capítol 9 del Gènesi<sup>23</sup> s'atribueix la seva troballa a Noè, que en sortir de l'Arca després del diluvi va trobar unes vinyes, del fruit de les quals va menjar tan abundantment que va acabar emborratxant-se."<sup>24</sup>

Es menciona també al llibre dels Proverbis<sup>25</sup>, un llibre bíblic de l'Antic Testament<sup>26</sup> i del Tanaj hebreu<sup>27</sup>: "Doneu vi a qui té el cor ple d'amargor"<sup>28</sup>. També era assegurat pel profeta Ezequiel<sup>29</sup> que no hi ha planta més excel·lent, creada per Déu, que la vinya.



Imatge 11.<sup>30</sup> Vi a l'Edat Mitjana.

<sup>21</sup> Fotografia extreta de: Vinetur, Vins de Missa: Orígens i història.

<sup>22</sup> Cita extreta de: Vinetur, Història del vi, origen de la viticultura.

<sup>23</sup> Gènesi: El primer llibre del Tanaj jueu i de l'Antic Testament de la Bíblia cristiana.

<sup>24</sup> Cita extreta de: CurioSfera, Història del vi.

<sup>25</sup> Llibre dels Proverbis: És un llibre bíblic de l'Antic Testament i el Tanaj hebreu. Es classifica entre els Llibres Sapiencials del cristianisme, i està compost per extenses col·leccions de màxims o sentències de contingut religiós o moral.

<sup>26</sup> Antic Testament: És la primera part de la Bíblia cristiana.

<sup>27</sup> Tanaj: També conegut com Mikrá, és el conjunt dels vint-i-quatre llibres sagrats canònics en el judaisme. Es divideix en tres grans parts: la Torà (Llei), els Nevi'im (profetes) i els Ketuvim (escrits).

<sup>28</sup> Cita extreta de: CurioSfera, Història del vi.

<sup>29</sup> Profeta Ezequiel: Ezequiel va ser, segons la Bíblia, un profeta hebreu que va exercir el seu ministeri entre 595 i 570 a. C., durant el captiveri jueu a Babilònia. És també el protagonista central del Llibre d'Ezequiel a la Bíblia hebrea.

<sup>30</sup> Fotografia extreta de: Vi, carretera i manta, Verema literària Medieval I.

"La forma tradicional de fer el vi era la "trepitjada de raïm amb peus d'home", el mètode més utilitzat en vitivinicultura, des de l'antiga cultura egípcia fins a finals del segle XIX. La trepitjada de raïm és un segell distintiu de la verema tradicional, ja que era un element fonamental en l'elaboració del vi dels primers pobles viticultors. Es van adonar que aquesta tenia més eficàcia si es feia amb ritmes, per la qual cosa s'hi afegia música de fons, convertint la trepitjada de raïm de la verema en tota una dansa festiva."<sup>31</sup>



Imatge 12.<sup>32</sup> Trepitjada de raïm amb peus d'home.

A partir de l'expansió del vi van néixer vins de consum molt popular; "vins barrejats amb aigua bullida i bàlsam que es prenien després del bany. El vi xipriota<sup>33</sup> begut amb encens. L'*oinomele* grec, de mel i pebre. El vi dolç ilioston, semblant a la mistela<sup>34</sup>, procedent de raïms exposats al sol durant tres dies. El vi de Meushan, elaborat amb raïms dolços fumats. El vi especiat de Líbia, jove i amarg, anomenat *vinum conditum*, que es bevia encara al segle VI de l'era cristiana, etc"<sup>35</sup>

---

<sup>31</sup> Cita extreta de: HolaZacatlán, com es feia el vi a l'antiguitat?

<sup>32</sup> Fotografia extreta de: Cuina amb encant, Rioja Alavesa prepara el seu assalt al Record Guinness de persones trepitjant raïm.

<sup>33</sup> Vi xipriota: És el vi més antic del món i s'anomena *Commandaria*.

<sup>34</sup> Mistela: És un licor elaborat amb la barreja de most de raïm i alcohol. Generalment de sabor dolç, i es pren com a acompanyament de les postres.

<sup>35</sup> Cita extreta de: CurioSfera, Història del vi.

## 2.5 La història del vi a l'Antic Egipte.

A l'antic Egipte es pensava que va ser Osiris<sup>36</sup>, el rei mític, qui va plantar la primera vinya. Aquesta, suposadament, va ser plantada a la ciutat de Thyrsa i posteriorment Osiris va elaborar amb ella el primer vi del món.

"Les ribes del Nil van ser terres de cultiu de la vinya i al voltant d'aquestes plantes, cada vegada més domesticades, es va desenvolupar tota una activitat laboral i industrial."<sup>37</sup>

El sistema primerenc per extreure el suc o el most dels raïms va ser trepitjar-los. Tanmateix, els egipcis van anar millorant aquest procediment i ho van fer embolicant el raïm amb teles de lli dels extrems dels quals tiraven per extreure el most.



Imatge 13.<sup>38</sup> Escena de premsat de la tomba de Khnumhotep III.

Els egipcis optaven per fermentar el most en grans atuells de fang, i produïen vi negre. En aquesta època els vins vells tenien més valor que els nous, així que es guardaven també en àmfors<sup>39</sup> durant diversos anys. S'han trobat fins i tot atuells i àmfors destinades a la guarda del vi amb el que consideràriem l'avantsala de l'etiqueta moderna. Aquestes

---

<sup>36</sup> Osiris: És el déu més important del panteó egipci. Déu de la resurrecció, de la regeneració del Nil i de la fertilitat; també se li atribueix la invenció de l'agricultura i la religió. Habitualment, se'l representa momificat, amb la pell verda o negra i amb els atributs de la reialesa.

<sup>37</sup> Cita extreta de: Vi selecció, Història del vi.

<sup>38</sup> Fotografia extreta de: A foc lent, El Premsat Del Vi a l'Antic Egipte.

<sup>39</sup> Àmfora: Recipient de terrissa de cos ovalat i coll estret flanquejat per dos nanses, normalment acabat en un piu, i que és usada per guardar-hi i transportar-hi aliments.

'etiquetes' consistien en gravats realitzats per terrissers que deixaven constància sobre; qui havia cultivat el raïm, la data d'elaboració i la qualitat del most.

Ja a l'Antic Egipte, el vi, va esdevenir símbol d'estatus social i era utilitzat en tota mena de ritus religiosos i festivitats paganes<sup>40</sup>. Va guanyar tanta fama que els faraons eren enterrats amb atuell de fang amb vi al seu interior. "A les piràmides s'han trobat gravats que simbolitzen el cultiu de la vinya, la recol·lecció, elaboració i gaudi del vi en festes i actes religiosos."<sup>41</sup>

No van tardar a existir una sèrie de creences pelegrines<sup>42</sup> al voltant del vi: "Es deia que certs vins exòtics podien deixar embarassada una dona sense necessitat d'un home. No faltava qui assegurés que mentre uns vins causaven insomni, altres abatien tant l'home que trigava a despertar-se de la seva modorra<sup>43</sup>."<sup>44</sup>



Imatge 14.<sup>45</sup> Pergami egipci.

---

<sup>40</sup> Pagà: És un concepte religiós genèric emprat pels cristians des del segle IV, a l'Imperi romà, per designar el conjunt de creences que no pertanyien ni al cristianisme ni al judaisme.

<sup>41</sup> Cita extreta de: Vi selecció, Història del vi.

<sup>42</sup> Pelegrí: Viatger que, per devoció o per vot, visita un santuari o algun lloc considerat sagrat. A la seva acceptió més general és tot aquell que camina per terres estranyes.

<sup>43</sup> Modorra: Somnolència o sopor intens que de vegades pot estar produït per alguna malaltia.

<sup>44</sup> Cita extreta de: CurioSfera, Història del vi.

<sup>45</sup> Fotografia extreta de: Lanza Digital, El vi, la seva història i altres històries.



## 2.6 La història del vi a la Grècia Clàssica.

"La més antiga documentació grega sobre la cura de la vinya, la collita i el premsatge del raïm, és *Els treballs i els dies*<sup>46</sup>, d'Hesíode<sup>47</sup>, del segle VIII aC"<sup>48</sup>

La invenció del vi va ser atribuïda al déu mitològic grec Dionís<sup>49</sup>, que apareix sempre representat amb una copa a la mà.

"Els grecs van crear un sistema revolucionari per extreure el vi: dipositaven el raïm en un recipient cilíndric per l'interior del qual descendia un disc o èmbol que treia els raïms. També es va aplicar el principi de la palanca per treure més partit al raïm, que deixava anar així el màxim de suc."<sup>50</sup>

El vi grec era molt diferent del que avui entenem per tal. Era molt fosc i espès, tant que es bevia barrejat amb aigua i fins i tot amb substàncies que avui semblen aberrants, com ara la resina i l'aigua de mar. S'aromatitzava amb herbes que n'alteraven el sabor, espècies. S'emmagatzemava en odres de pell de cabra, botes o àmfores d'argila que taponaven amb greix animal o teixit impregnat en oli d'oliva, i es tapaven amb fang argilós. "En el primer cas, l'aire penetrava a l'interior volatilitzant les aromes naturals; al segon, el taponat d'argila feia impossible la transpiració i el vi es podia."<sup>51</sup>

---

<sup>46</sup> *Els treballs i els dies*: És un poema didàctic d'uns 828 versos escrit per Hesíode al voltant del 700 aC.

<sup>47</sup> Hesíode: Va ser un poeta de l'Antiga Grècia. Alguns autors l'han considerat com el primer filòsof grec.

<sup>48</sup> Cita extreta de: Vinetur, Història del vi, origen de la viticultura.

<sup>49</sup> Dionís: És el déu del vi i la vinya, del teatre, de la rauxa i de les festes, banquets i orgies, representat moltes vegades pel raïm o per una gran pantera negra.

<sup>50</sup> Cita extreta de: CurioSfera, Història del vi.

<sup>51</sup> Cita extreta de: CurioSfera, Història del vi.



Imatge 15.<sup>52</sup> Escena grega.

El vi va gaudir de gran popularitat al món grec. S'emprava en ritus religiosos, funeraris i festes populars. "S'organitzaven festes i orgies en honor als déus, en què abundava el vi, les menges i els plaers sexuals. El vi s'associava al món clàssic amb l'amor i el gaudi carnal, però també amb la tranquil·litat, el descans i l'alleujament."<sup>53</sup> Al món Clàssic el vi també ha tingut sempre un lloc privilegiat. És sabut que figures importants durant la història bevien vi; Sòfocles<sup>54</sup> s'emborratxava; també Sòcrates<sup>55</sup>, Filip II de Macedònia<sup>56</sup> i el seu fill Alexandre el Gran<sup>57</sup>.



Imatge 16.<sup>58</sup> Escena amb vi.

<sup>52</sup> Fotografia extreta de: Cata del vi, Què saps sobre el vi que s'elabora a Grècia?

<sup>53</sup> Cita extreta de: Turisme de vi, Història del vi - 10 moments per entendre-la.

<sup>54</sup> Sòfocles: Poeta tràgic grec autor d'obres com Antígona i Èdip rei. Se situa, juntament amb Èsquil i Eurípides, entre les figures més destacades de la tragèdia grega.

<sup>55</sup> Sòcrates: Filòsof clàssic grec considerat com un dels més grans; tant de la filosofia occidental com de la universal. Fou mestre de Plató, qui fou mestre d'Aristòtil, sent aquests tres els representants fonamentals de la filosofia de l'Antiga Grècia.

<sup>56</sup> Filip II de Macedònia: Rei de Macedònia des de 359 aC. Va ser el pare d'Alexandre el Gran, i és possible que també de Ptolemeu I Sòter, fundador de la dinastia ptolemaica.

<sup>57</sup> Alexandre el Gran: Rei de Macedònia, hegemó de Grècia, faraó d'Egipte i Gran rei de Mitja i Pèrsia, fins a la data de la seva mort.

<sup>58</sup> Fotografia extreta de: Via Vinum.

"En aquesta època, s'elaboraven vins amb particularitats pròpies a diferents regions de Grècia, com a Rodes, Icària, Quios, Lesbos, Eritrea, Naxos, Taasos, Corint o Mende. Fins i tot, hi ha documentació que indica que s'arribaven a importar vins procedents de països exòtics, com el Líban o Palestina, generalment destinats a les taules de les classes nobles."<sup>59</sup> Vins clàssics de curta duració com els de Quios o Lesbos van guanyar molt renom. "Viatjaven en recipients de fang de l'alçada d'un home, en una mena d'àmfores amb orelles i base punxeguda. Aquestes voluminoses peces ceràmiques eren taponades amb fang embolicat en un drap i segellat amb cua de peix. El vi comú solia vendre's a granel, i en envasos de petit format a gent adinerada de la ciutat o de la diàspora grega."<sup>60</sup>

## 2.7 La història del vi a l'Imperi romà.

L'elaboració de vi s'introdueix a Itàlia el 200 aC. Els romans li van atribuir al seu déu Bacus<sup>61</sup>, déu del vi i de la dansa, l'honor de ser el descobridor del vi. Aquest honor li va ser atribuït també a Saturn<sup>62</sup>, el déu de l'agricultura i de la collita, per part d'alguns romans.

"Els romans van millorar el sistema d'extracció del vi inventant una mena de colador-espremedora."<sup>63</sup> Ho van fer gràcies a una premsa de raïm amb cargol que l'escriptor llatí Cató el Vell havia vist a les Gàl·lies<sup>64</sup>, a la vella província de Châteauneuf-du-Pape. Aquest descobriment va ser documentat al llibre de Cató el Vell, *De re rústica*<sup>65</sup>, i aquests avenços van donar peu a la millora del producte i a l'elaboració de vi més pur.

---

<sup>59</sup> Cita extreta de: Vi selecció, Història del vi.

<sup>60</sup> Cita extreta de: CurioSfera, Història del vi.

<sup>61</sup> Bacus: És el déu del vi, la fertilitat i la inspiració en la mitologia romana.

<sup>62</sup> Saturn: Saturn és un déu de l'agricultura i la collita de la mitologia romana. Va ser identificat a l'Antiguitat amb el tità grec Cronos, barrejant-se amb freqüència els mites de tots dos.

<sup>63</sup> Cita extreta de: CurioSfera, Història del vi.

<sup>64</sup> Gàl·lies: És el nom romà donat a una regió de l'Europa Occidental actualment ocupada per França, Bèlgica, l'oest de Suïssa, el nord d'Itàlia i zones d'Alemanya i els Països Baixos a l'oest del Rin.

<sup>65</sup> *De re rústica* o *De agri cultura*: Llibre on Marco Porcio Cató, també conegut com Cató el Vell, li presenta al ciutadà romà una obra instructiva de gran valor pràctic sobre les diferents tècniques agropecuàries necessàries per portar una finca a bon terme; així com una sèrie d'indicacions religioses per garantir el favor dels déus.



Imatge 17.<sup>66</sup> Escena de vi a l'Imperi Romà.

El descobriment d'uns flascons de vidre segellat, trobats al fons del mar, mostren que el vi de l'Imperi romà no tenia res a veure amb l'actual. Avui en dia la puresa del vi i l'absència de barreges és alabada, però antigament era tot el contrari: Vins i licors eren barrejats amb perfums, àloes, baies de murta, mel, farigola, mirra i fins i tot amb aigua de mar.

Se sap que a l'Imperi romà ja s'elaboraven més de mig centenar de vins diferents. Plini el Vell, a la seva obra *Naturalis Historiae*<sup>67</sup>, dedica un llibre sencer a descriure les diferents varietats de raïm existents a l'època. Els vins blancs eren els més valorats pels romans, de manera que s'aclarien i se servien en copes de vidre a les cases dels nobles. Els vins madurs, de 15 o 25 anys, eren molt apreciats pels patricis romans<sup>68</sup>. Segons excavacions realitzades a ciutats com Pompeia, el vi negre era servit a les tavernes populars.



Imatge 18.<sup>69</sup> Relleu amb raïm.

---

<sup>66</sup> Fotografia extreta de: *Recreació de la història, El vi a l'Imperi romà*.

<sup>67</sup> *Naturalis Historiae*: Enciclopèdia escrita en llatí pel procurador imperial romà Plini el Vell que pretenia abastar tot el coneixement que en aquell moment es tenia.

<sup>68</sup> Patricis romans: Ordre social de l'Antiga Roma compost pels descendents de les trenta cúries primitives. El terme procedeix del llatí pater en referència als fundadors, és a dir, als primers pares de Roma.

<sup>69</sup> Fotografia extreta de: *Pastrana, El vi a l'Antiga Roma*.

El vi era, de vegades, vist com a remei de moltes malalties: El vi negre era recomanat a la gent amb temperament sanguini o colèric. El vi blanc ho era als flemosos<sup>70</sup> i els que tenen sorra o pedra al ronyó. El vi roig es recomanava als malenconiosos. Finalment, del vi olorós se n'havia de fugir, pel mal de cap que produeix.

El vi es converteix en una enorme activitat econòmica, important fins i tot vins portats de Grècia. "El vi ha estat també una forma d'expansió cultural: els romans van plantar vinyes per tota l'Europa Mediterrània. Hi ha una llegenda de com Dionís, Baco per als romans, va conquerir Àsia fins a l'Índia amb un exèrcit de músics i ballarins que dansaven i oferien vi. Es pot interpretar com una al·legoria mitològica del poder cultural del vi."<sup>71</sup>

## 2.8 La història del vi a l'Edat Mitjana.

"Durant l'edat mitjana va decaure l'art de la vinificació. Tot i que els romans havien omplert de vinyes les comarques que ells entenien podien donar bona collita: Àfrica del Nord, Espanya i Gàl·lia."<sup>72</sup> La davallada de l'art de la vinificació va ser deguda que, després de la caiguda de l'Imperi Romà, el desenvolupament de l'enologia i viticultura va quedar reservada per als reis o els monjos cristians, que eren els que posseïen terres.



Imatge 19. Gerra de vi de l'Edat Mitjana<sup>73</sup>

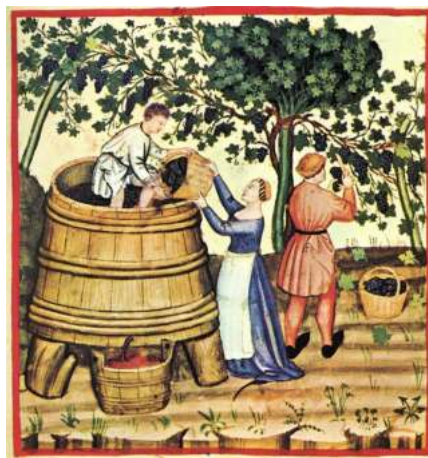
<sup>70</sup> Flemosos: Qui posseïx o té la secreció mucosa de la flegma.

<sup>71</sup> Cita extreta de: Turisme de vi, Història del vi - 10 moments per entendre-la.

<sup>72</sup> Cita extreta de: CurioSfera, Història del vi.

<sup>73</sup> Fotografia extreta de: Hula, Història de les etiquetes de vi.

Durant l'edat mitjana, les terres passen a ser propietat de l'Església o dels reis, i amb elles també els cultius de vinya. A causa de la necessitat del vi per a la celebració de la missa, va ser cultiu propi de monestirs, abadies i castells. "Sant Tomàs d'Aquino<sup>74</sup>, va exposar al segle XIII el significat i importància del vi a la missa: "El Sagrament de l'Eucaristia<sup>75</sup> només es pot dur a terme amb vi de la vinya, ja que aquesta és la voluntat de Jesucrist, que va triar el vi quan va ordenar el seu sagrament"<sup>76</sup> "No és casualitat que les regions amb més tradició vinícola a Europa, solen ser també les que tenien més concentració de monestirs i enclavaments religiosos."<sup>77</sup> L'art de la viticultura, tot i la seva decaiguda, va rebre molts avenços gràcies a l'esforç dels monjos.



Imatge 20.<sup>78</sup> El vi a l'Edat Mitjana.

El vi va ser elaborat pels jueus també, que usen el vi a les seves festes principals i a les vigílies de dissabte, el seu dia sagrat. "La celebració del dissabte s'iniciava amb la benedicció d'una copa de vi, el *kidush*<sup>79</sup>, i durant el banquet de Séder<sup>80</sup>, a Pasqua, es prenen quatre copes".<sup>81</sup>

---

<sup>74</sup> Sant Tomàs d'Aquino: Prevere, frare, teòleg i filòsof catòlic pertanyent a l'Ordre de Predicadors, és considerat el principal representant de l'ensenyament escolàstic i una de les majors figures de la teologia sistemàtica.

<sup>75</sup> Sagrament de l'Eucaristia: Es refereix a la Sagrada Comunió o al Cos i la Sang de Crist, que es consumeix durant la Missa Catòlica o Celebració Eucarística.

<sup>76</sup> Cita extreta de: Turisme de vi, Història del vi - 10 moments per entendre-la.

<sup>77</sup> Cita extreta de: Turisme de vi, Història del vi - 10 moments per entendre-la.

<sup>78</sup> Fotografia extreta de: Cata del vi, Què saps sobre com era el sector del vi a l'edat mitjana?

<sup>79</sup> *Kidush*: És una benedicció que es recita sobre el vi durant el Shabat i altres festivitats jueves.

<sup>80</sup> Séder: Important ritual festiu jueu celebrat a la primera nit de Pèsai (el dia 14 de Nissan), i fora d'Israel en canvi a la primera i segona nit de Pèsai (15 i 16 de Nissan), en lloc de celebrar Pèsai.

<sup>81</sup> Cita extreta de: Dialnet, els jueus i el vi a Espanya segles XI-XV.

"Els monjos anotaven l'impacte de l'exposició al sol, la quantitat de pluja, la distància entre vinyes o les varietats utilitzades. Vinculaven tots aquests factors, posteriorment, a la comprensió de la qualitat del vi corresponent a una verema."<sup>82</sup> El vi s'emmagatzemava en botes de fusta i es deixava madurar durant tres anys. Un major temps d'emmagatzematge no danyava el producte, però tampoc l'enriquia. Quan es van millorar els processos d'obtenció i d'elaboració del vi a finals del segle XVIII, els vins van poder romandre fins a vint anys dins dels barrils. Amb el gran ús de les botes de fusta, van esdevenir també els primers cellers. Els cellers se situaven als soterranis de castells i monestirs, ja que les botes de vi eren una mercaderia molt valuosa que acostumava a patir saquejos.



Imatge 21.<sup>83</sup> Escenes amb vi.

Els grans productors i exportadors de vi de l'edat mitjana són Espanya, França i Itàlia. El vi i la llana van ser essencials en el desenvolupament del comerç a Europa, car es buscava, sobretot al nord d'Europa, estar calent per fora, gràcies a la llana, i també per dins, gràcies al vi.

## 2.9 La història del vi a l'Edat Moderna.

Els qui van portar el vi al Nou Món, conformat per; el continent americà, Sud-àfrica, Austràlia i Nova Zelanda, van ser viticultors i enòlegs que van emigrar a altres continents. Entre ells es troben molts colonitzadors espanyols. Els colonitzadors espanyols van portar la vinya al continent americà i també en van emprar les matèries primeres; cacau, cafè... per al comerç. Un exemple de comerç amb aquests recursos n'és l'intercanvi a Bordeus

<sup>82</sup> Cita extreta de: Turisme de vi, Història del vi - 10 moments per entendre-la.

<sup>83</sup> Fotografia extreta de: Vi, carretera i manta, Verema literària Medieval I.

de vi per cafè. Avui en dia els vins del nou món són de molta qualitat i han conquerit mercats internacionals, competint amb vins europeus de molt renom i reputació.

El perfeccionament als segles XVII i XVIII de les tècniques de vinificació va esdevenir una nova etapa a la història del vi. En aquest període els comerciants del nord d'Europa aconseguen dotar els vins de Bordeus, Borgonya i Xampanya de part de la seva fama mundial posterior. És en aquest moment també quan es comencen a utilitzar ampolles de vidre per a conservar el vi.



Imatge 21.<sup>84</sup> Barril de l'Edat Moderna.

Un monjo de l'abadia francesa d'Hautvilliers va crear el xampany, cap al 1690. Aquest invent no va ser casual, i es va deure al fet que "el benedictí Pierre Pérignon<sup>85</sup>, gran tastador, va discórrer molt fins a assolir el brou escumós i bombolles que Lluís XIV va posar de moda a França en perjudici del Borgonya, que fins aleshores es bevia. Idea del mateix frare va ser envasar en ampolles hermètiques, cosa que permetia conservar el gas carbònic produït a la fermentació de primavera, quan es produeix l'escuma: i encara que no va inventar el tap de suro, que ja van emprar els romans, sí que el va recuperar i va començar a posar les ampolles cap per avall."<sup>86</sup>

---

<sup>84</sup> Fotografia extreta de: Llar de vins, La Història del vi des dels seus inicis.

<sup>85</sup> Pierre Pérignon: Va ser un monjo benedictí francès que va fer importants contribucions a la producció i qualitat del xampany en una època en què els vins de la regió eren predominantment negres.

<sup>86</sup> Cita extreta de: CurioSfera, Història del vi.





Imatge 22.<sup>87</sup> Xampanyes.

Desgraciadament, en ple apogeu del sector vinícola, el segle XIX el vi va haver d'enfrontar-se a escala mundial contra la plaga de la fil·loxera (*phylloxera vastatrix*), que va estar molt prop d'exterminar tots els ceps d'Europa. El 1865 va néixer als Estats Units un pugó que s'alimentava de les arrels tendres de la vinya. Aquest, es va propagar amb molta rapidesa, convertint-se en una epidèmia i infectant França, Espanya, Portugal, Suïssa, Alemanya i Itàlia. Aquests països van sofrir una gran devastació, quedant els seus ceps pràcticament delmats. Afortunadament, els ceps portats pels missioners a Amèrica no van sucumbir a la plaga i van resistir la malaltia, permetent la recuperació de les vinyes silvestres que havien estat portades al Nou Món per replantar-les a Europa. És així també com es van crear varietats híbrides, causants de l'enriquiment del panorama vitivinícola aportant nous vins.



Imatge 23.<sup>88</sup> Fil·loxera.

---

<sup>87</sup> Fotografia extreta de: Xampany Ayala, Art pur de xampany.

<sup>88</sup> Fotografia extreta de: Vitivinicultura, Fil·loxera de la vi. Història, símptomes, danys i control.

## 2.10 La història del vi a Espanya.

Amb l'arribada dels Fenicis<sup>89</sup> a Espanya, també ho va fer el vi; datant les primeres plantacions de l'any 3.000 aC. Els primers cultius, però, no es van iniciar fins al 1.100 aC, a l'actual Cadis, al litoral occidental andalús. El segle VIII, amb l'Imperi Visigot<sup>90</sup> i el pas dels àrabs per Espanya, el cultiu del vi, tot i no perdre's, no es va desenvolupar. Entre els segles IX-XIV s'hi viu una època d'expansió amb la mà de la religió i a partir del segle XII vinyes comencen a ser plantades a Catalunya, juntament amb la zona de Jerez. Repoblant així la zona de Jerez, que havia patit pèrdues de vinya durant anteriors èpoques. El segle XIV, i juntament amb la Reconquesta<sup>91</sup>, la viticultura finalment s'enlaira i el vi és fins i tot exportat.



Imatge 24.<sup>92</sup> Pintura del vi a Espanya.

Considerem el descobriment d'Amèrica, el segle XV, decisiu. En acompanyar els espanyols als colons a l'altra banda de l'atlàntic, el procés d'exportació es va intensificar. A les Illes Canàries es van plantar les primeres vinyes el 1497, i el vi va ser utilitzat pels espanyols com a part de diplomàcia durant la conquesta de Mèxic.

---

<sup>89</sup> Fenicis: Antiga civilització composta per ciutats-estat independents situades al llarg de la costa del mar Mediterrani que s'estenia pel que avui és Síria, el Líban i el nord d'Israel.

<sup>90</sup> Imperi Visigot: Entitat política establerta pel poble visigot després del seu assentament en una part de l'actual França i la península ibèrica, a l'època de les invasions germàniques, que va perdurar durant bona part de l'Alta Edat Mitjana, ocupant territoris a les Gàl·lies i Hispània.

<sup>91</sup> La Reconquesta: Període de la història de la península ibèrica d'aproximadament 780 anys entre la conquesta omeia d'Hispania el 711 i la caiguda del regne nassarita de Granada el 1492 davant els regnes cristians en expansió: aquesta conquesta completa de Granada marca el final del període.

<sup>92</sup> Fotografia extreta de: National Geographic, El vi a l'espanya del segle d'or.

Zones com La Rioja, Màlaga i Jerez dominaven el sector del vi durant els segles XVII i XVIII, però es van quedar enrere davant la competència derivada de la revolució industrial, que va ser més ràpidament adoptada per altres països. La Rioja va ser la primera regió espanyola on es va començar a embotellar vi, al segle XIX aproximadament. El Penedès es va especialitzar en la producció de caves. Ho va fer seguint el mètode tradicional que era seguit a les cases de Champagne. "En el cas de Jerez, la influència britànica es va fer notar en el comerç del vi fi, igual que va ocórrer amb els vins de Bordeus i l'enorme importància d'holandesos i britànics en el seu èxit i reconeixement internacional."<sup>93</sup> Les concentracions urbanes amb més extensió de cellers per metre quadrat d'Espanya en són tres; Haro, Jerez i Sant Sadurní.



Imatge 25.<sup>94</sup> Botes de vi a Espanya.

A mitjans del segle XIX va arribar la fil·loxera, que va marcar la indústria vitivinícola espanyola. A Espanya, la fil·loxera, va suposar un gran cost econòmic, però també va representar una oportunitat. França havia perdut les seves vinyes a causa de la plaga, així doncs els francesos van decidir emigrar a La Rioja per seguir amb el seu negoci. Els espanyols van aprofitar-se de la situació aprenent mètodes sofisticats d'elaboració de vi dels francesos. Zones com La Rioja, Navarra o Catalunya van viure un ressorgir també, ja que la demanda francesa de vi era molt gran, donant-los l'oportunitat de millorar les tècniques d'elaboració del vi. Tot i això, Espanya no va sobreviure la plaga. L'orografia del país, les distàncies entre regions i els diferents terrenys va permetre que l'epidèmia fos molt lenta, però inevitable. Les plantacions portades a Amèrica van ser les que van salvar Europa i Espanya de la desaparició del vi.

---

<sup>93</sup> Cita extreta de: Turisme de vi, Història del vi - 10 moments per entendre-la.

<sup>94</sup> Fotografia extreta de: Saboreart, El vi a La Rioja durant l'Edat Moderna.

Quan la plaga va desaparèixer, l'activitat vitivinícola Europea va ser, en certa manera, restablerta, la primera meitat del segle XX. Espanya, però no va tenir temps a recuperar-se, ja que La Guerra Civil Espanyola del 1936 al 1939 va suposar l'abandó del camp i, conseqüentment, de la vinya. La Segona Guerra Mundial, del 1939 al 1945, va acabar per paraitzar el mercat europeu. Els anys 50, Espanya es va començar a recuperar i a fomentar el consum i producció de vi. Es va contribuir també al repunt de zones com La Rioja i Jerez. En arribar la democràcia, la classe mitjana va desenvolupar internament la indústria basada en el consum intern. Als anys 70 i 80 La demanda de consum intern va suposar un gran salt cap a la modernització del sector vitivinícola, revolucionant-lo.

Les regulacions, inversions i ajuts van arribar juntament amb la creació de la Unió Europea, el 1993, permetent augmentar la producció i qualitat del vi i posant Espanya al nivell d'altres productors europeus i del nou món. En aquests darrers anys han sorgit noves varietats de vi i petites produccions que busquen fer-se un lloc i un nom en el món de vi.

### 3. L'origen i l'evolució de les etiquetes.

L'etiqueta, juntament amb l'ampolla, són elements imprescindibles per presentar un vi. Les primeres societats que van començar a elaborar vi van desenvolupar la terrisseria, que va, alhora, permetre la fabricació de vasos que servien per fabricar el vi, emmagatzemar-lo i també transportar-lo. Va ser en aquest moment en el qual identificar el producte es va convertir en una prioritat. Es necessitava saber el propietari, l'origen i la qualitat del vi.



A l'Egipte de l'any 3.000 aC, més concretament a l'antic regnat d'Udim, cinquè faraó de la dinastia egípcia, el vi era guardat en ordres i gerres de fang. Els egipcis controlaven les rutes del vi entre el 1.550 i el 1.070 aC, així que dins de les àmfores que havien de ser transportades s'hi introduïa un recobriment de brea, que evitava que el vi es fes malbé als trajectes llargs. El comerç del vi va resultar en el sorgiment del marcatge, o "l'etiqueta". L'etiqueta més antiga és un segell cilíndric babilònic de fa uns 6.000 anys, amb la que s'estampaven les àmfores.

El que etiquetaven els egipcis era les seves àmfores continents de vins, i en aquestes etiquetes primerenques s'hi detallava una o més d'aquestes dades; la procedència del vi, la qualitat d'aquest, l'any de producció, la regió geogràfica on havia estat produït i la persona que l'elaborava. Aquesta informació era escrita amb tinta i col·locada en gerres. També s'etiquetava fent marques a les gerres abans de coure-les utilitzant encunys i segells "ostraca", petites peces de ceràmica que s'utilitzaven per fer dibuixos o anotacions, de pedra calcària, pisa o ceràmica per identificar el producte.

En una tomba egípcia es va trobar una de les primeres etiquetes de la història. Es tracta d'una tauleta que es va trobar sobre un recipient de vi. A aquesta etiqueta hi apareix l'origen del vi i també l'elaborador d'aquest: "Bodeguer Tutmes<sup>96</sup>". Els egipcis acostumaven a enterrar els faraons amb els millors vins. Sabien quins eren els millors vins, ja que els egipcis portaven un registre dels anys amb millors collites, i enterraven als faraons amb vins d'anys molt concrets. Alguns exemples de tombes on es van trobar àmfores amb vi són; la d'Horus Escorpí II<sup>97</sup>, la de Narmer<sup>98</sup> a Abdos, de finals del IV mil·lenni aC i les tombes de Semerjet<sup>99</sup> i Tutankamon<sup>100</sup>.

---

<sup>95</sup> Fotografia extreta de: Gràfica Impress, Història de les etiquetes de vins: la innovació com a protagonista.

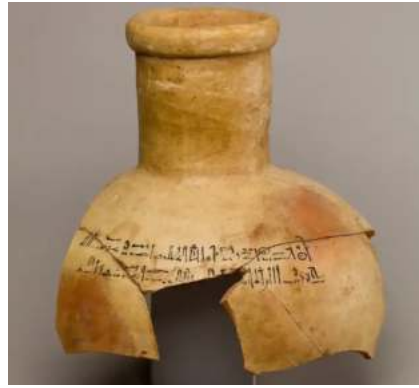
<sup>96</sup> Bodeguer Tutmes:

<sup>97</sup> Horus Escorpí II:

<sup>98</sup> Narmer:

<sup>99</sup> Semerjet:

<sup>100</sup> Tutankamon:



Imatge 27.<sup>101</sup> Etiqueta primitiva.

En respecte als grecs, els seus recipients portaven segells d'algun magistrat de la ciutat com a manera de garantir-ne l'origen. Les marques que empraven eren; segells impresos en antelació a la cocció de l'àmfora emprada, símbols pintats, grafits ratllats sobre el recipient o segells estampats sobre el tancament de l'àmfora. Tot i que a Europa al segle X ja es coneixia el paper, no hi ha constància que s'utilitzés aquest material per crear etiquetes fins a finals del segle XVII. Un antecessor de l'etiqueta actual que va aparèixer al voltant d'aquest segle és el marbet. Aquest, consisteix en un tros de pell o pergamí que era lligat o enganxat als recipients, i contenia la informació sobre el contingut del recipient i les seves característiques. A la classe alta els marbets eren de plata.

Al primer segle de l'era cristiana i durant el Nou Imperi, van ser creades les primeres ampolles de vidre, i al principi se segellaven amb guix per no bolcar el líquid. No és fins al segle XVIII que trobem el primer etiquetatge simple, als vins. Aquest, era de caràcter informatiu i s'hi expressava el tipus de vi, l'origen d'aquest i el cellerer. En aquest segle els vins es produïen als monestirs, així que la primera etiqueta escrita a mà, segons es té constància, va ser escrita pel monjo Pierre Pérignos. Era de pergamí i es col·locava al coll de l'ampolla. El segle següent l'ús de l'etiqueta va esdevenir quotidià, però s'adheria a les ampolles amb cola, que a causa de la humitat, no garantia que l'etiqueta es fixés a l'envàs de vidre. A finals del segle XIX i durant el primer terç del XX l'aparença de les ampolles va millorar, a causa que s'envasava i etiquetava a mà al punt de destinació en una ostentació d'artesania rematada amb un encapsulat amb lacre. Es va començar també a considerar l'estètica de l'etiqueta, que en molts casos servia per identificar els vins d'un celler.

---

<sup>101</sup> Fotografia extreta de: La brúixola verda, Com els antics egipcis van inventar les etiquetes per al vi.



Imatge 28.<sup>102</sup> Etiqueta primitiva.

A l'edat mitjana, es van començar a usar les botes de fusta, un invent dels gals. Representaven un substitut de les àmfores i constaven d'una major resistència davant els complicats trasllats. Quan van aparèixer a Europa les primeres etiquetes impreses, només se'ls imprimia uns caràcters negres marcats sobre paper blanc, sense cap aspiració decorativa ni estètica. L'esplendor de les etiquetes va esdevenir a finals del segle XIX gràcies a l'aparició de tècniques com la litografia, invent d'Aloys Senefelder el 1796, i un procediment d'impressió que consisteix a traçar un dibuix, un text o una fotografia, en una pedra calcària o una planxa metàl·lica. Aquest procediment va permetre començar a usar el color a les etiquetes i també reproduir-les. Aquest apogeu de la indústria gràfica fa que les etiquetes perdurin fins als nostres dies.

### **3.1 L'obligatorietat de l'etiqueta de vi en els nostres dies.**

Avui en dia els avenços tecnològics ens permeten dissenyar tota mena d'etiquetes, amb les seves respectives mides i il·lustracions, adaptant la informació d'aquestes a la normativa vigent a cada país. Tot i ser el disseny d'una etiqueta una part fonamental d'aquesta, la informació que ens aporta és de vital importància i fa que les etiquetes siguin un element obligatori a tots els vins.

---

<sup>102</sup> Fotografia extreta de: La brúixola verda, Com els antics egipcis van inventar les etiquetes per al vi.



Imatge 29.<sup>103</sup> Vi.

“La necessitat d'etiquetar els vins es va consolidar al segle XVIII a causa de l'auge del comerç: els productors de Bordeus (França) van començar a elaborar diferents vins regionals, cosa que va fer necessari defensar la qualitat dels seus vins i les seves característiques diferencials a través d'informació com el tipus de raïm seleccionat o l'adreça del celler.”<sup>104</sup>

L'obligatorietat de les etiquetes resideix en el fet que ofereixen als usuaris molta informació útil sobre les característiques de l'article, mencionant també els processos de qualitat pels que ha passat el vi. A part, permeten cridar l'atenció dels possibles compradors. La informació bàsica que ha de mostrar tota etiqueta de vi és: Nom, logotip, tipus de vi, graduació, celler, contingut, etc. A la contra etiqueta és on s'amplia la informació i es detalla; la varietat de raïm, regió, tast, dades de l'elaborador, la ubicació del celler, etc.



Imatge 30.<sup>105</sup> Etiqueta El buscador. Imatge 31.<sup>106</sup> Etiqueta El guía.

<sup>103</sup> Fotografia extreta de: Cadena Ser, La D.O. Uclés felicita l'Any Nou i recorda l'origen dels 12 raïms de la nit de Cap d'Any.

<sup>104</sup> Cita extreta de: Microbio, Com han canviat les etiquetes de vi al llarg del temps?

<sup>105</sup> Fotografia extreta de: Finca de la rica, El cercador 2019.

<sup>106</sup> Fotografia extreta de: Finca de la rica, El guia 2021.



### 3.2 L'evolució de l'etiqueta de vi a l'època contemporània.

Fins molt entrat el segle XX, la impressió de les etiquetes era efectuada majoritàriament a imprentes establertes a França, Alemanya i Anglaterra, ja que allí era també on s'imprimien els bitllets de banc.

Cal nomenar també que les etiquetes sempre han anat de bracet dels gustos de l'època, i a aquest segle va predominar el gust per les etiquetes barroques. Els dibuixos motius que s'utilitzaven inicialment eren reproduccions de pàmpols de raïm, flors i elements relacionats amb la vinya. Les etiquetes que més van impressionar en aquesta època van ser les dels cellerers de Jerez, que van captivar als consumidors amb els seus colors cridaners i els seus motius folklòrics o taurins.

La primera evidència d'una etiqueta de paper va ser trobada al Pfalz-Museum d'Espira, a Alemanya. Aquesta estava descolorida, però encara s'hi podia llegir: "Steinwin, 1631er" escrit a mà. Tot i així, es desconeix si es autèntica o no, ja que a la part superior hi apareix una corona impresa amb litografia, i aquesta tècnica no es va inventar fins al 1798.

Unes altres etiquetes bastant conegudes es troben adherides al champagne Moët & Chandon, i hi posa "Mousseux Claude Moët" i, presuntament, daten del 1741 i 1745. Tot i així, l'escriptor belga Georges Renoir, relata al seu llibre *Les Etiquetes du Vin*, que l'estil cal·ligràfic de l'etiqueta i els seus sets creuats semblen més típiques del segle XIX que del XVIII.

Unes de les primeres etiquetes de l'època contemporània van ser les etiquetes de plata. Daten dels segles XVIII i XIX i eren majoritàriament usades a Anglaterra. Tot i ser populars, la seva precisió deixava molt a desitjar, ja que a causa de transcripcions errònies dels noms de vins i champagnes, que només havien estat escoltats d'oïdes, els noms estaven mal escrits. Per exemple: Es va gravar Popt, i no Port. Champang i Champagne, i no Champagne. Voluajj, i no Volnay. Per no esmentar Clarrette i Clart, i no Clairette.



Imatge 32. Etiquetes de plata.<sup>107</sup>

Les primeres proves d'etiquetes manuscrites les trobem a les il·lustracions precises de William Hogarth a la seva obra *An election Entertainment (Number 1)* de 1755 . A la seva obra “apareixen tres ampolles amb pergamins a manera d'etiquetes, en què es llegeixen les paraules Gin, Burgundy and Champagne. Tot i així, és just suposar que aquest etiquetatge era rar i, encara que s'han trobat etiquetes d'altres productes pertanyents a aquest període, no ha sobreviscut cap etiqueta de vi.”<sup>108</sup>



Imatge 33. Etiquetes.<sup>109</sup>

Al Musée du Vin de Beaune s'hi troben les etiquetes del segle XIX més antigues que es poden veure, i són, més concretament, del 1780. Allí s'hi troben també dues ampolles del

<sup>107</sup> Fotografia extreta de: Hula, Història de les etiquetes de vi.

<sup>108</sup> Cita extreta de: Hula, Història de les etiquetes de vi (part 2).

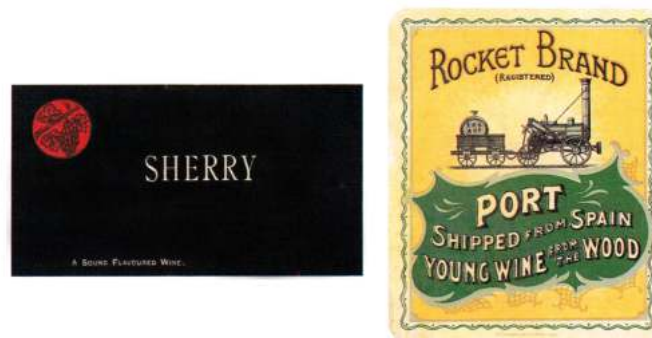
<sup>109</sup> Fotografia extreta de: Hula, Història de les etiquetes de vi (part 2).

1800 que van ser etiquetes a Pauillac. Una de les etiquetes que podem observar és una etiqueta alemanya que va ser de les primeres a ser produïdes a les noves premses d'impressió litogràfiques inventades per Alois Senefelder i instal·lades per Johann Anton Andre. La tècnica emprada en l'etiqueta és la impressió, però la vinya que s'hi observa està dibuixada. Pertany al vi de Liebfraumilch i s'hi veu una decoració floral on predominen els tons blau i taronja.

Amb la premsa litogràfica, a mitjans del segle XIV, els vins de la regió de Champagne, que s'havien desenvolupat enormement, van començar a optar per un disseny d'aspecte luxós, emprant els colors bronze, plata, granats o vívids blaus. Les etiquetes van continuar evolucionant amb l'increment de vendes de vi embotellat. Tot i que a Champagne ja era comuna la venda de botelles de vi, Bordeus també s'hi va sumar.

El 1990 va ser una dècada de canvis en la qualitat del vi espanyol, juntament amb la creixent preocupació pel disseny tant de l'etiqueta com de l'envàs. Van canviar les estampes rànries i els escuts ostentosos per incorporar traços de color i al·lusions de tonos pastís amb litografies pictòriques. Es va fer, però, sense cap mena de cura pel repartiment de text, trencant amb la tradició sense examinar el costat bo d'aquesta i sense definir un estil col·lectiu de disseny. Actualment, aquest estil només es manté a les ampolles de Jerez del vi i del brandi, sent complicades pel que fa al text, però reconeixibles per l'estètica i la marca.

Amb la Revolució Industrial, segles XIX i XX, va néixer una nova necessitat, la dels consumidors de beure els seus vins preferits a exitosos restaurants.



Imatge 34.<sup>110</sup> Etiquetes.

<sup>110</sup> Fotografies extretes de: Hula, Història de les etiquetes de vi (part 2).

Les etiquetes següents encara no estan lligades a una normativa d'etiquetatge, així que podien excloure i incorporar tota la informació que consideressin. Va ser amb l'arribada de les Denominacions d'Origen (DO) a principis del segle XX que van sortir les primeres regulacions. Les etiquetes passen a regir-se per les pròpies i úniques normes de cada país, subjectades pels gustos del país en qüestió: Les franceses conserven l'elegància en els colors i en la tipografia de les lletres, així com motius d'impressió com paisatges, palaus, etc. Alemanya es distingeix amb els seus dibuixos florejats de colors forts i lletres de caràcter rústic. Itàlia opta per una línia de coloració suau i lletres clares. Espanya, a excepció dels vins de Jerez, no acaba de definir un estil propi i distintiu a escala internacional.

Es marca així també la distinció de les etiquetes en respecte als vins als quals acompanyen: Els vins normals presentaran dissenys senzills, els vins mitjans i luxosos optaran per dissenys elegants. Sense aquestes distincions els vins no serien valorats com mereixen; ja que no serveix de res un vi luxós si va acompanyat d'una etiqueta banal. I quin sentit té comprar un vi mediocre amb una etiqueta tan luxosa que decebi? Les etiquetes i les expectatives del consumidor han d'anar de bracet.

## **4. Normatives d'etiquetatge de botelles de vi.**

Els productes als quals s'aplica la normativa d'etiquetatge dels vins són els que responen a la definició de vi tal com es defineix al Codi internacional de pràctiques enològiques, és a dir, tal com ho defineix la definició que trobem a l'apartat de: Què és el vi?, a l'inici del treball.

Les normatives d'etiquetatge són de compliment obligatori i les d'Espanya poden ser consultades al Reial decret 1363/2011 del 7 d'octubre. El reglament i document a consultar varia depenent del país on en produeixi i s'exporti el vi.

### 1. Disposicions generals

1.1 Tot i que el grau alcohòlic adquirit del vi no pugui ser inferior a 8,5 p. 100 vol., tenint en consideració les condicions climàtiques, de varietat, de factors qualitius especials o de tradicions pròpies de certes vinyes, el grau mínim de l'alcohol es podrà establir a 7 p. 100 vol. Per mitjà d'una legislació particular de la regió considerada.

1.2 Tots els vins preenvasats han de ser etiquetats, amb motiu de la seva venda al consumidor final.

1.3 L'etiquetatge ha de contenir les indicacions obligatòries, també pot comprendre les indicacions facultatives.

1.4 Està estrictament prohibit l'ús d'indicacions enganyoses, tals com; il·lustracions o signes que puguin generar confusió en respecte a la naturalesa del producte o el seu origen.

## 2. Indicacions obligatòries

2.1 És obligatori utilitzar la paraula <<vi>> i que l'etiquetatge del producte respongui a la definició del Codi internacional de pràctiques enològiques. En respecte a això esmentat; no es podrà presentar cap oposició a la comercialització d'un producte que es presenti sota l'única denominació <<vi>> i que respongui a la definició ja esmentada...<sup>111</sup>

**¿QUÉ DEBE CONTENER UNA ETIQUETA DE VINO?**



**A tener en cuenta**

- ✓ Es de carácter obligatorio o recomendable?
- ✓ Tiene D.O o I.G.P.?
- ✓ ¿Qué tipo de vino es?

**Obligatorio**

- Obligatorio contener la **procedencia**, el **embotellador**, la **categoría**, grado de alcohol, volumen, alérgenos y número de lote.
- Los **vinos con D.O o I.G.P.**:
  - Deben contener la **región** o **término** **identificador** correspondiente. P.ej. D.O Ribera del Duero.
  - El campo de categoría puede omitirse.
- En los **espumosos** hay que indicar el contenido en **azúcar** y el **carbónico** añadido si lo tiene.

**Recomendable**

- Añada, **variedad de uva**, tipo de **producción**, contenido de **azúcar**, **marca comercial**, CE...
- Los **vinos con D.O o I.G.P.**: explotación **vitivinícola**, símbolo **comunitario**, otros **términos** tradicionales.

[www.vinotopos.es](http://www.vinotopos.es)



<sup>111</sup> Segment incomplet extret del Reial decret 1363/2011 del 7 d'octubre.

## 5. Reconeixements que pot obtenir un vi.

### 1. Decanter World Wine Awards (DWWA)



Imatge 37. Decanter World Wine Awards.<sup>114</sup>

La DDWA, celebrada anualment des de 2004, és la competició més gran del món dels vins pel que fa a nombre de participants. Les inscripcions dels últims anys han rebut, aproximadament, 15.000 participacions, essent un dels premis de més influència i prestigi. La revista Decanter, especialitzada en el món del vi i els licors, és l'encarregada d'organitzar la competició. Una competició que premia a més de 90 països de tot el món amb diversos guardons d'or, plata i bronze pels vins guanyadors de les diferents regions. En respecte als guanyadors a escala internacional, és a dir, els millors vins presentats al concurs independentment de la seva procedència, aquests són recompensats amb medalles. El jurat està conformat per multitud d'experts de la indústria del vi; cellerers, premsa especialitzada i fins i tot Master Sommeliers i Master of Wine, les dues distincions més grans a les quals un expert en vins pot accedir.

### 2. Concours Mondial de Bruxelles

---

<sup>112</sup> Fotografia extreta de: Vi per a tu, Etiqueta de vi: tot el que has de saber.

<sup>113</sup> Fotografia extreta de: Cata del vi, L'etiquetatge de les ampolles de vi

<sup>114</sup> Fotografia extreta de: Vivanco cultura de vi, Quins són els premis més importants de vi?



Imatge 38<sup>115</sup>. Concours Mondial de Bruxelles.

El Concours Mondial de Bruxelles és 10 anys més antic que la DDWA, sent creat el 1994. Originàriament, aquest certamen tenia lloc a Bèlgica, però des del 2006 se celebra també a altres països del món. El jurat el conformen més de 300 especialistes vitivinícoles de 50 països diferents, que atorguen els premis de: Gran Medalla d'or, Medalla d'or i Medalla de plata a cadascuna de les categories. Aquestes categories s'estableixen segons els llocs de procedència i preu dels vins inscrits a la competició.

### 3. International Wine and Spirits Competition (IWSC)



Imatge 39.<sup>116</sup> International Wine and Spirits Competition.

<sup>115</sup> Fotografia extreta de: Vivanco cultura de vi, Quins són els premis més importants de vi?

<sup>116</sup> Fotografia extreta de: Vivanco cultura de vi, Quins són els premis més importants de vi?

La International Wine and Spirits Competition (IWSC) té els seus orígens al Club Oenologique, fundat pel químic vinícola Anton Massel el 1969, sent considerada una de les competicions de vins més antigues. El que fa especial i particular a aquesta competició és que es dona més importància a l'anàlisi química dels vins que a les percepcions organolèptiques dels jutges. El jurat és multidisciplinari i està compost per periodistes especialitzats, sommeliers, Masters of Wine, etc. La forma de valorar els vins és mitjançant una determinada quantitat de punts amb un màxim de 100 punts. De 90 a 100 punts s'atorguen les medalles d'or, de 80 a 89 les de plata, de 75 a 79 de bronze, juntament amb una distinció especial per als guanyadors de cada categoria.

#### 4. The International Wine Contest



Imatge 40.<sup>117</sup> The International Wine Contest.

L'International Wine Contest és un concurs organitzat per un Institut Internacional de Seleccions de Qualitat amb el nom Monde Selection i format a Brussel·les l'any 1961. Els premis atorgats per aquest concurs es basen en criteris científics i sensorials avalats per l'Organització Internacional de la Vinya i el Vi (OIV), i el jurat internacional d'aquest està format per tastadors i enòlegs que adjudiquen diversos segells de qualitat als vins participants: Segell qualitat Gran or (90-100 punts), Segell qualitat or (80-89 punts), Segell qualitat plata (70-79 punts) i Segell qualitat bronze (60-69 punts).

---

<sup>117</sup> Fotografia extreta de: Vivanco cultura de vi, Quins són els premis més importants de vi?



## 5. Concurs Internacional Bacchus



Imatge 41.<sup>118</sup> Concurs Internacional Bacchus.

El Concurs Internacional de Bacchus, reconegut per l'Organització Internacional de la Vinya i el Vi (OIV), atorga els premis internacionals de vi més importants d'Espanya. El concurs l'organitza La Unió Espanyola de Tastadors, i el jurat el conformen 100 especialistes internacionals, entre els quals es troben Masters Sommeliers, Masters of Wine, periodistes especialitzats, enòlegs, etc. Les medalles atorgades són: La Gran Bacchus d'or, la Bacchus d'or i la Bacchus de plata.

## 6. Mundus Vini

---

<sup>118</sup> Fotografia extreta de: Vivanco cultura de vi, Quins són els premis més importants de vi?



Imatge 42<sup>119</sup>. Mundus Vini.

El mundus vini és un certamen internacional celebrat anualment a Neustadt an der Weinstraße, Alemanya, des del 2011. Es porta celebrant dues vegades a l'any des de l'edició del 2014, i les classificacions s'estructuren en Grand or, or i plata, i les adjudica un jurat format per 200 periodistes, productors, enòlegs, sommeliers i productors de tot el món a través de tasts cecs.

## 7. Challenge International Du Vin



Imatge 43.<sup>120</sup> Challenge International Du Vin.

El Challenge International Du Vin compta amb trenta-nou anys d'existència i se celebra anualment al municipi francès de Bourg, a Bordeus, constituent el concurs internacional de vins de més rellevància de França. El jurat d'aquest el conformen 700 professionals

---

<sup>119</sup> Fotografia extreta de: Vivanco cultura de vi, Quins són els premis més importants de vi?

<sup>120</sup> Fotografia extreta de: Challenge Du Vin.

entre els quals es troben enòlegs, distribuïdors, etc. Però també membres no professionals. Es concedeixen les medalles d'or, de plata i de bronze.

## 8. Ull de llebre al Món



Imatge 44<sup>121</sup>. Ull de llebre al Món.

Ull de llebre al Món és una competició de celebració anual organitzada per la Federació Espanyola d'Associacions d'Enòlegs (FEAE). En aquest certamen itinerant i internacional es valoren els millors vins elaborats amb Ull de llebre, una varietat de raïm autòctona de La Rioja i la més característica dels vins espanyols. Amb l'anàlisi sensorial del jurat s'atorguen les medalles: Gran Ull de Llebre d'or (96-100 punts), Ull de llebre d'or (88-95 punts) i Ull de llebre de plata (83-87 punts).

## 9. Garnatxes del Món

---

<sup>121</sup> Fotografia extreta de: Tecno Vi, El Concurs Ull de llebre al Món torna a Espanya.



Imatge 45. Garnatxes del Món.<sup>122</sup>

Garnatxes del Món és una competició internacional centrada en vins produïts amb la garnatxa, una varietat de raïm originària d'Espanya. Aquest concurs valora els tres colors que presenten la varietat: vi negre, vermell i blanc. Per mitjà del tast cec s'atorguen les medalles: Grand Gold Medal (92,5 – 100 punts), Gold Medal (87 – 92,4 punts) i Silver Medal (84 – 86,9 punts).

## 10. Premis Verema



Imatge 46.<sup>123</sup> Premis Verema.

Els Premis Verema constitueixen l'única competició especialitzada en vins amb Denominació d'Origen Qualificada Rioja. És un concurs organitzat per Quadrilla de

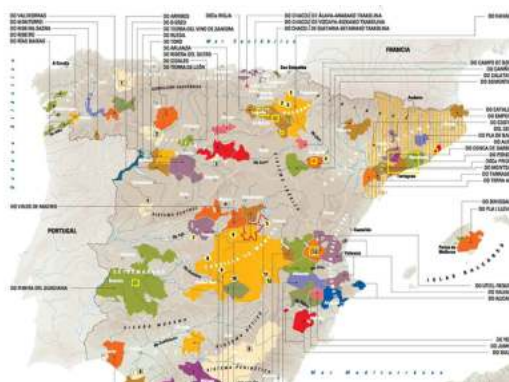
<sup>122</sup> Fotografia extreta de: Tecno Vi, Torna el concurs de vins Garnatxes del Món (Grenaches du Monde).

<sup>123</sup> Fotografia extreta de: Blog Rioja Alavesa, Convocat el XIX Concurs de Vins 'Premis Verema 2022'.

Laguardia i s'organitza anualment des del 1994, comptant amb l'homologació del Ministeri d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient.

## 6. Les DO.

Les Denominacions d'Origen es van crear per a diferenciar els diversos territoris amb vins de reconegut prestigi. El sorgiment d'aquesta denominació es va deure al fet que a finals del segle XIX els comerciants i productors van començar a donar-li valor a determinats països i zones concretes: França, a les zones que produïen xampany i conyac, Espanya a la zona de Jerez i Portugal a la zona de Porto. En aquests territoris es donaven unes circumstàncies naturals històriques que permetien que els productes obtinguts ressaltessin per la seva excepcional qualitat, permetent augmentar el seu valor al mercat en respecte al vi de la competència. Amb això va sorgir el primer acord internacional sobre registre internacional de marques: l'Arranjament de Madrid del 1891, signat per Espanya entre altres països, i amb el qual han succeït altres acords internacionals que van consolidar el concepte, com: l'Arranjament de Lisboa de 1958, que pretenia protegir les denominacions d'origen i el registre internacional. Tots dos acords són vigents actualment, però han rebut actualitzacions.



Imatge 47.<sup>124</sup> Mapa de DOs d'Espanya.

---

<sup>124</sup> Fotografia extreta de: Club Vins España, Les denominacions d'origen vinícoles a Espanya: conèixer-les per reconèixer-ne els vins.

## 6.1 Les DO més importants de Catalunya.

### DO Cava

Aquesta DO situada al Penedès elabora, des de l'any 1972, vins espumosos emprant un mètode tradicional amb segona fermentació en ampolla. El concepte de "cava" va sorgir dels vins espumosos del celler Codorniu de Josep Raventós, que van fer que es relacionés per primera vegada a l'espumós català amb aquesta idea. El que fa especial a la DO Cava és que aquesta, a diferència de les altres denominacions convencionals, no fa referència a cap regió en particular. El 98% de la seva producció procedeix de Catalunya, però també consta de producció a municipis de Rioja, Saragossa, Almendralejo, Navarra, Àlaba, i Requena. Com que no presenta un clima definit, per abastir diferents àrees, la DO Cava ofereix una àmplia gamma d'estils i varietats de caves, d'aspectes des de cítrics a florals.



Imatge 48.<sup>125</sup> Vins de la DO Cava.

### DO Catalunya

En el cas de Catalunya, aquesta denominació va ser aprovada l'any 1999 i busca des de llavors oferir cobertura a diverses bodegues ubicades a uns 200 municipis catalans que

---

<sup>125</sup> Fotografia extreta de: Catalunya, DO Cava.

produeixen vi de qualitat, però sense una denominació d'origen específica. Aquesta denominació s'estén pel nord-est de la península Ibèrica, limitant amb França al Nord, Aragó a l'oest i amb la Comunitat Valenciana en el sud. Recull 4.000 hectàrees de vinyes disperses pel territori i aquestes es caracteritzen per un clar predomini d'un clima mediterrani amb moltes hores de sol i estius no gaire calorosos. En aquests terrenys, on les vinyes es conreen de manera tradicional, hi viuen 25 varietats de raïm, entre els quals destaquen: la garnatxa blanca, el gewürztraminer, el macabeu, la malvasia, el cabernet franc, el sauvignon i la garnatxa negra. Aquestes varietats permeten crear els millors vins blancs, rosats i negres. També licors tradicionals, misteles i vi rancis. Moltes de les vinyes sota la DO de Catalunya s'ubiquen al voltant de monestirs de l'edat mitjana, com els de: Santes Creus, Montserrat, Sant Pere de Rodes i Poble. Això es deu al fet que els monjos eren els que en aquella època tenien els permisos reials pertinents per produir vi.



Imatge 49<sup>126</sup>. DO Catalunya. Imatge 50<sup>127</sup>. DO Catalunya.



Imatge 51.<sup>128</sup> DOs de Catalunya.

<sup>126</sup> Fotografies extretes de: Docat.

<sup>127</sup> Fotografies extretes de: Docat.

<sup>128</sup> Fotografia extreta de: Naciodigital, DO Catalunya, tot el país a cada ampolla.

Les 10 DO més significatives de Catalunya són:

## 1. Alella

Aquesta DO agrupa el territori al costat de Barcelona, entre el mar i la muntanya, i és una de les més antigues de la península Ibèrica i també una de les més petites d'Espanya, amb 600 hectàrees de cultiu. Alella oscil·la entre la modernitat i la tradició i, el seu raïm típic és la Pansa blanca, d'on neixen els seus característics vins blancs. Tot i això, també conreen moltes varietats diverses per a crear vins rosats, negres, espumosos o dolços. El que fa d'Alella una DO única és, sobretot, el sòl predominant en la zona: el sauló (granit meteoritzat). També la singular situació geogràfica: el clima mediterrani a la banda del Maresme i el clima continental en la part del Vallès. El sauló, que compta amb gran capacitat de retenció de la irradiació solar i permeabilitat, facilita la maduració del raïm i, amb la mescla de climes, proporciona vins més suaus pel vessant marítim i més àcids a l'interior. Essent un dels territoris viners més antics de la península Ibèrica, ja a l'edat mitjana els seus vins eren els preferits de la zona. Anys més tard, els seus vins, van ser els més exportats de Catalunya per tot el món.



Imatge 52.<sup>129</sup> Vins de la DO Alella.

## 2. Conca de Barberà

La comarca de la Conca de Barberà està envoltada de muntanyes i és travessada pel riu Francolí. Amb aquesta localització, presenta un microclima mediterrani amb influències continentals que causen diferències de temperatura entre el dia i la nit. El que domina en els productes d'aquesta zona és la frescor. Hi predominen diversos tipus de vi; rosats, negres sedosos i molt suaus i blancs amb gran prestigi. La variant reina per excel·lència a

---

<sup>129</sup> Fotografia extreta de: Va de Vi, Els cinc imprescindibles d'Alella per aquest estiu.



la Conca de Barberà és el trepat, també conegut com a bonicaire. Les arrels històriques del territori provenen de la tradició vitivinícola de l'Orde dels Templers i de l'Abadia de Poblet. Els cellers més coneguts de la Conca són els cellers modernistes, considerats catedrals del vi i reconeguts com a patrimoni cultural.



Imatge 53.<sup>130</sup> Vins de la DO Conca de Barberà.

### 3. Costers del Segre

La DO de Costers del Segre gaudeix d'un notable passat històric i un prometedor futur. Aquesta denominació d'origen va ser establerta l'any 1988 per vetllar pels excel·lentíssims vins que s'elaboraven a les terres de ponent de la comunitat catalana, a la província de Lleida. El que fa de Costers del Segre una locació especial és la seva zona vitivinícola molt dispersa. El clima és bastant sec i presenta caràcter continental juntament amb influències pirinenques que doten el territori de climes extrems; amb mínimes sota zero i màximes que ronden els 35 graus. Gràcies a les condicions especials de Costers del Segre, els seus vins presenten una variada i àmplia gamma aromàtica en tots els seus vins. Cal destacar, però, les seves caves, els seus potents i equilibrats vins negres, i els seus afruitats i frescos rosats. La seva activitat vitivinícola es va iniciar a l'època dels lbers, però va ser amb els romans que es va introduir el cultiu important de la vinya en el segle XIX. Desgraciadament, a causa de la crisi de la fil·loxera es van perdre alguns ceps ancestrals com la Garrut, la Monastell, la Terret Negra o la Mantó. Al segle XX, però, amb

---

<sup>130</sup> Fotografia extreta de: El Periòdic, Els 5 vins que reflecteixen millor la Conca de Barberà.

l'acció emprenedora de cellers com Raimat o Castell del Remei, es va obtenir la DO. Apostant així pel potencial de la zona i renovant el cultiu de vinya del territori per a l'elaboració de vins d'alta qualitat.



Imatge 54.<sup>131</sup> Vins de la DO Costers del Segre. Imatge 32.<sup>132</sup> Territori de la DO Costers del Segre.

#### 4. Empordà

Aquesta DO està situada a la frontera amb el Rosselló francès, l'extrem nord-oriental de Catalunya. La denominació d'origen li va ser atorgada el 1975, i el seu nom inicial era Empordà-Costa Brava. Les característiques del paisatge són excepcionals pels contrastos entre el clima de mar i muntanya, juntament amb la influència del clima mediterrani. Els vins que s'hi elaboren són de tota mena; des de vins negres, rosats i blancs, fins a espumosos i dolços caves. No obstant això, a l'Empordà predominen els vins dolços naturals, ja que la insolació i la temperatura del lloc ho afavoreixen. Un tret característic de la zona és la presència del vent del nord, la Tramuntana, que aconsegueix disminuir la presència de paràsits a la vinya. L'inici de la producció vitivinícola d'Empordà podria estar relacionada amb els grecs o els romans, però van ser els monjos del Monestir de Sant Pere de Roda el que van cultivar i elaborar sòlidament vi a aquest territori. La documentació més recent, però, la trobem al segle XV amb els monjos carmelites que van construir els cellers del convent i es van comprometre a elaborar vi per al Comtat de Peralada.

<sup>131</sup> Fotografia extreta de: Territoris, La DO Costers del Segre situa 11 vins entre els millors del món.

<sup>132</sup> Fotografia extreta de: Territoris, La DO Costers del Segre situa 11 vins entre els millors del món.



Imatge 55.<sup>133</sup> Vins de la DO Empordà.

## 5. Montsant

La DO de Montsant n'és una de les més destacades, ja que el clima d'aquest lloc presenta trets particulars: és una zona mediterrània, però les seves precipitacions són escasses i la seva temperatura varia bastant. És destacable els seus vins negres, elaborats amb garnatxa negra, carinyena i ull de llebre. En respecte als blancs, aquests són elaborats amb macabeu i garnatxa blanca. Aquesta denominació d'origen, però, és molt moderna i nova, mancant d'història.



Imatge 56.<sup>134</sup> Vins de la DO Montsant.

## 6. Penedès

Les vinyes d'aquesta DO són molt privilegiades, en trobar-se entre la mar Mediterrània i la muntanya de Montserrat. El prestigi d'aquest territori resideix en la seva calidesa i lluminositat, essent un lloc amb contrastos de temperatura i altitud, juntament amb un

<sup>133</sup> Fotografia extreta de: Sobretaula, Cinc vins d'Empordà, tipicitat i identitat líquides.

<sup>134</sup> Fotografia extreta de: Sobretaula, Montsant, 10 vins per descobrir una regió amb poder.

perfecte sòl per a la vinya. El més destacable dels vins del Penedès és la seva gran diversitat de vi i la fama dels seus vins blancs, que són aromàtics, lleugers i amb poc cos. L'activitat vitivinícola d'aquest lloc es remunta a principis del segle XII, essent un lloc històric. El prestigi dels seus vins, però, no va arribar fins a mitjan segle següent, això va fer que la seva DO no es presentés fins al 1976.



Imatge 57.<sup>135</sup> Vins de la DO Penedès.

## 7. Pla de Bages

La comarca del Bages sempre ha estat una terra de molt bon vi i moltes vinyes. N'és tanta la qualitat del seu vi que fins i tot s'ha arribat a dir que el topònim Bages deriva del llatí "Bacus" que fa referència a Bacus, el déu del vi. El clima predominant a l'àrea és el clima continental mediterrani d'interior, unit amb el baix nivell de precipitacions, lluminositat i oscil·lació tèrmica anual entre nit i dia. Els vins que elaboren són ben variats; vins blancs, negres i rosats, així com vins rancis, misteles i dolços naturals, a més d'espumosos tradicionals. Els que més destaquen, però, són els seus negres varietals i el seu vi blanc de picapoll, que és elaborat a quasi tots els seus cellers. Una peculiaritat remarcable del Bages és les barraques de pedra que hi ha esteses per tota la zona. Aquestes barraques són construccions de pedra seca que els agricultors utilitzen per protegir-se del mal temps o guardar l'utilatge agrícola. La viticultura de la comarca es va desenvolupar remarcablement gràcies a Sant Benet de Bages, un monestir on residia el clergat i els monjos. Tot i veure's afectat a causa de la crisi de la fil·loxera, el Bages va continuar abastint de vi als Pirineus, essent el seu principal proveïdor de vi. Actualment, els vins del Bages representen un dels pilars fonamentals de l'economia de la comarca.

---

<sup>135</sup> Fotografia extreta de: Sobretaula, Deu vins del Penedès que es fonen amb el territori.



Imatge 58.<sup>136</sup> Vins de la DO Pla de Bages.

## 8. Priorat

Per la província de Tarragona s'ubica la DO Priorat. Aquesta denominació d'origen s'ubica a una de les zones més prestigioses de Catalunya, representant una DO molt especial. El Priorat és una denominació d'origen qualificada, una identificació que està reservada a aquell vi que hagi aconseguit altes cotes de qualitat durant un dilatat període de temps. A Espanya només La Rioja, el 1991, i el Priorat, el 2000, han obtingut aquest reconeixement. Els vins d'aquesta denominació d'origen són molt singulars, ja que el sòl de la zona és de pissarra i el clima brusc, dotant al raïm de característiques particulars. Els seus vins presenten elevada graduació i aromes complexes, que combinen molt bé amb la presentació original i elegant amb la qual els cellers i les marques del territori acompanyen cada vi. La història del vi de Priorat es remunta molt lluny, tot i no ser fins al 1954 que es va establir la seva denominació. El 1979 van sortir les primeres ampelles del Priorat, en destinació a l'Exposició Universal de París. Des de llavors, els seus vins han guanyat prestigi amb la denominació d'origen qualificada, que és vigent fins avui en dia.

---

<sup>136</sup> Fotografia extreta de: Respira de compres al Ripollès, Pack Selecció Vins – Pla de Bages – Penedès.



Imatge 59.<sup>137</sup> Vins de la DO Priorat.

## 9. Tarragona

La DO Tarragona representa una de les denominacions més extenses i antigues de les denominacions d'origen de Catalunya. Aquesta DO es caracteritza per l'heterogeneïtat de sòls que aporta la zona gràcies al predomini dels sòls pedregosos i amb presència d'al·luvions o calcaris i lleugers. Juntament amb el clima mediterrani amb influències continentals, representa un ambient òptim per la producció de raïm d'excel·lent qualitat i l'elaboració de vins de licor. Actualment, segons la zona, podem trobar vins; aromàtics negres, corpulents, suaus, afrutats blancs, dolços espumosos o frescos rosats, però els protagonistes al territori, històricament, eren; els vins licorosos dolços, els rancis i el vi de missa. Els ibers ja conreaven les vinyes de la DO Tarragona sota el comandament de les colònies gregues. Això explica el perquè del seu logotip, on apareix una àmfora com a símbol de la presència mil·lenària de la vitivinicultura d'aquest territori.



Imatge 60.<sup>138</sup> DO Tarragona. Imatge 61.<sup>139</sup> DO Tarragona.

<sup>137</sup> Fotografia extreta de: V de Vendimia, 5 joies del Priorat a bon preu.

<sup>138</sup> Fotografia extreta de: Dotarragona.

<sup>139</sup> Catatu, Denominació d'Origen Tarragona.



Imatge 61.<sup>140</sup> Vins de la DO Tarragona.

## 10. Terra Alta

La DO Terra Alta és especial per les condicions climàtiques a les quals està subjecta la vinya. Es troba al mediterrani d'interior i presenta gran influència del clima continental, fent que les oscil·lacions tèrmiques siguin molt pronunciades. Podem trobar temperatures de 6 °C sota zero, però també de 38 °C. El més important per als viticultors de la Terra Alta és mantenir la tradició en què sempre s'ha fet el vi, no perdent mai les seves característiques històriques. Els viticultors d'aquesta zona també són famosos pel seu fervor i força característica, tenint com a "mantra" la dita que els seus vins tenen "cos i ànima". Els productes que ofereix aquesta denominació són; vins blancs, rosats, negres, quatre vins de licor i un espumós de qualitat. Tots els esmentats presenten gran qualitat, però la DO Terra Alta destaca, concretament, per la seva garnatxa.



<sup>140</sup> Fotografia extreta de: Vinetur, Capitol, la marca més premiada al 27 Concurs de Vins de la DO Tarragona.

Imatge 62.<sup>141</sup> Vi Mon iaio Sisco de la DO Terra Alta. Imatge 63.<sup>142</sup> Vi Vívertell de la DO Terra Alta.

## 7. Consideracions per dissenyar una etiqueta de vi.

L'etiqueta d'un vi és tan important com el producte en qüestió, i en conseqüència, ha de distingir-se de les altres, constituint una identitat empresarial única i diferent.

A l'hora de dissenyar<sup>143</sup> una etiqueta hem de tenir en compte diverses variables com: El públic al qual dirigirem el producte, per assegurar-nos que el disseny és adequat al context i al comprador, el format de la botella, les tècniques d'impressió a utilitzar i les característiques pròpies del vi, entre altres.



Imatge 64. <sup>144</sup> Vins.

En respecte a la informació del vi, aquest no ha de ser l'únic punt de focus de les etiquetes; tota bona etiqueta requereix reforçar les característiques del producte, explicar una història, crear una identitat pròpia i cridar l'atenció de compradors. S'ha d'aconseguir un balanç perfecte entre la informació rellevant del producte i una imatge cridanera que defineixi l'estètica del producte, tot fent front a les exigències i la competitivitat del mercat.

---

<sup>141</sup> Fotografia extreta de: Viorigen, Mon iaio Sisco Origen.

<sup>142</sup> Fotografia extreta de: Celler Batea, Vívertell Negre.

<sup>143</sup> Dissenyar: El disseny és el procés previ de configuració mental en la cerca d'una solució en qualsevol camp. Fer un pla detallat per executar una acció o una idea.

<sup>144</sup> Fotografia extreta de: Pixartimpresions, Disseny d'etiquetes de vins: tendències i tècniques per a una experiència deliciosa.



Una etiqueta ha d'evocar emocions i sensacions pròpies de la degustació d'aquest. Per això, s'utilitzen un ventall enorme de recursos gràfics que s'encarreguen de fer que els consumidors s'enamorin a primera vista del producte. És important que l'etiqueta dissenyada compleixi en certs requisits: "Cal aconseguir un disseny únic i original, allunyat de còpies i que sigui capaç de transmetre una història." - Estudi Mique. "Les noves generacions es mouen per impulsos, emocions i sentiments. Cal entrar-los pels ulls amb *namings* i etiquetes atractives, adaptar el llenguatge de comunicació als seus interessos per generar afinitat i moure's en xarxes socials com una de les principals fonts d'informació". - Fran Hidalgo, director de comunicació de Cellers Casa Rojo.



Imatge 65.<sup>145</sup> Inanfora.

## 7.1 Claus per dissenyar una etiqueta de vi.

### Defineix el teu celler

Un bon inici a l'hora de dissenyar una etiqueta de vi és definir allò que fa el teu celler diferent dels altres. Busques impactar a l'espectador en poc espai, així que s'han de plasmar idees molt concretes i de fàcil transmissió i comprensió. Potser el teu celler és centenari, o vols mostrar-te com una marca amb tradició mencionant que les teves vinyes tenen més de cent anys, o vols apel·lar al jovent amb els teus sabors atrevits, tot això i més ha de quedar plasmat a les etiquetes dels teus vins.

---

<sup>145</sup> Fotografia extreta de: Behance, Feudo Antico inAnfora.



Imatge 66.<sup>146</sup> Llavors.

Aquest és un exemple de l'aposta del celler "La Vinyeta" per l'etiqueta del vi "Llavors" on es llegeixen retalls de diari sobre anècdotes de la producció del vi. Sens dubte aquesta etiqueta mantindrà els consumidors entretinguts llegint-la.

En respecte al nom dels teus vins, és de vital importància dotar els teus vins de noms originals que es diferenciïn de la competència del mercat. Per a dissenyar un bon nom és de màxima importància que el nom que dissenyis tingui; bona llegibilitat, fonètica adequada a tots els països on es vengui, fàcil comprensió, que sigui viable i d'acord amb el registre legal. Amb aquestes consideracions en ment es poden crear noms tradicionals, extravagants, moderns, etc.

A l'hora de definir un celler també es busca crear un estil amb elements comuns que permetin relacionar el teu celler i la teva marca de vi amb un univers específic creat a propòsit.

---

<sup>146</sup> Fotografia extreta de: Packhelp, 5 consells i exemples per dissenyar etiquetes de vi personalitzades.



Imatge 67.<sup>147</sup> Ramón Bilbao

## Els colors ho són tot

Els colors són un element imprescindible que tot dissenyador ha de tenir en consideració a l'hora de dissenyar una etiqueta, i més encara amb la competitivitat del mercat actual.

El tipus que vi pel qual vulguis fer una etiqueta determinarà enormement els colors que empraràs.

El vi negre, per exemple, s'acostuma a vendre en ampolles de color verd fosc, doncs aquestes prevenen l'oxidació del vi evitant que la botella estigui en contacte amb la llum del sol. En conseqüència, les etiquetes d'aquests vins tendeixen a ser fosques per tal de fer la sensació que el vi que conté té molt de cos, opacitat i intensitat. Tot i això, també hi ha dissenyadors d'ampolles d'aquest vi que es decanten per etiquetes blanques amb lletres cridaneres en tons daurats, blaus i vermells.

En contrapart es troba el vi blanc, que es comercialitza generalment en ampolles de tons pàl·lids o transparents. Les seves etiquetes combinen el verd i el blau clar per a dotar el vi de sensacions vibrants com de frescor i d'energia.

En respecte als vins rosats i els escumosos, predominen els tons blancs, roses i daurats.

Tot i ser aquestes gammes de colors les més habituals per a aquests vins, sempre es pot jugar i fins i tot trencar aquests estàndards per a demostrar creativitat i innovació.

---

<sup>147</sup> Fotografia extreta de: Bodegues Ramón Bilbao.



Imatge 68.<sup>148</sup> Blossom.

En aquesta ampolla de “Stella Wines Solera Beverage Group” s’aposta per un disseny floral que, al girar la botella, fa la sensació de ser un ram de flors, essent perfecte per a regalar.

### **Marca amb el teu estil**

Tenint en compte el públic al qual adreçaràs el teu producte, i fent un extens estudi de mercat, crea un estil propi que representi els valors de la teva marca i parli amb la teva audiència.

Si dedicaràs el teu vi al públic mil·lennial, necessitaràs endinsar-te en el desenvolupament d'un estil trencador, amb colors contrastats i un disseny artístic i contemporani. Si dediques, en canvi, el vi a un públic més madur i adult, voldràs oferir al client un estil que es destaquï per la seva exclusivitat.

Hauràs d'emprar tota mena de recursos; dibuixant la teva terra, el raïm que treballas, la ubicació de les teves vinyes, siluetes d'animals, etc.

---

<sup>148</sup> Fotografia extreta de: Packaging of the world, vi escumos cava flor.



Imatge 69.<sup>149</sup> Vins Puente de Rus.

El celler Puente de Rus aposta pels dissenys trencadors, apel·lant als joves que s'atreveixen en aquest innovador disseny. Usant la combinació d'imatges i text han aconseguit oferir gran plaer per als sentits.

### **No t'oblidis de la informació**

Qualsevol etiqueta de vi, en tractar-se d'un producte de consum, ha de complir amb uns requisits legals específics. Aquests reglaments són de compliment obligatori i poden trobar-se al BOE, més concretament al Reial decret 1363/2011 de 7 d'octubre sobre la reglamentació obligatòria per a l'etiquetatge, la presentació i la identificació dels productes vinícoles espanyols. També és de vital importància consultar la legislació vigent al país al qual estiguis, ja que pot sofrir variacions.

Normalment la informació que conté una etiqueta promedi és: El nom del vi, l'any de collita, el celler que l'embotella, la zona de producció o denominació d'origen, el grau alcohòlic i la quantitat de líquid a l'ampolla o volum.

A la contraetiqueta, la qual no s'ha d'oblidar, normalment s'hi afegeix informació de manera general, com; el codi de barres, el "té sulfits", que és una identificació obligatòria per a tots els vins que utilitzin àcid sulfurós per a l'estabilització microbiològica del vi, les notes de tast, recomanacions de consum respecte al maridatge i la temperatura, etc.

---

<sup>149</sup> Fotografia extreta de: Packhelp, 5 consells i exemples per dissenyar etiquetes de vi personalitzades.



Imatge 70.<sup>150</sup> Glorya.

### El tipus de botella és de vital importància

Els tres elements més condicionants per a un disseny d'etiqueta de vi és; el tipus d'ampolla, la forma i el color d'aquesta. Ja que com bé és sabut, diferents formats suposen diferents mides de treball.

L'ampolla bordelesa, per exemple, és ideal per a etiquetes més grans que l'ampolla tipus borgonya, que presenta forma certament estilitzada. Les ampolles d'escumosos tenen un disseny d'espatlles caigudes que afecta significativament l'àrea de treball que disposem a l'hora de dissenyar l'etiqueta. A això se li uneix la importància del color del vidre, ja que no presenta el mateix conjunt visual una ampolla color verd clar que una molt fosca gairebé negra.



Imatge 71.<sup>151</sup> Botelles.

<sup>150</sup> Fotografia extreta de: Tsmgo, Bodega Gil Berzal.

<sup>151</sup> Fotografia extreta de: Enoarquía.

## Sostenibilitat

Avui en dia la societat està més conscienciada amb el canvi climàtic i l'ecologia, això porta al fet que els compradors busquin vins ecològics. No és obligatori produir vi ecològic, però és imprescindible acompanyar-lo amb etiquetatge i embalatge sostenible en cas que es faci. Amb aquesta identificació es pot connectar amb el públic interessat i conscienciat amb el medi ambient, construint un públic fidel.



Imatge 72.<sup>152</sup> Sostenible.

Les etiquetes sostenibles són possibles actualment i es poden fer emprant polpa, llavors i pell dels residus del raïm. Aquest tipus d'etiqueta representa un bon substitut per a les regulars, perquè és ecològica i presenta molt bona qualitat i adherència a la botella, tot complint amb la normativa europea i per poder entrar en contacte amb aliments humits no grassos i aliments secs.

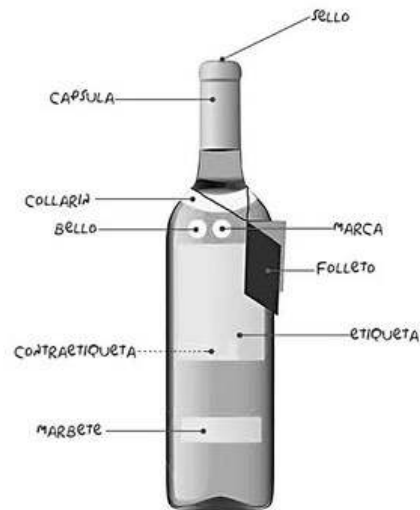
L'embalatge sostenible també ha d'estar connectat amb l'etiqueta del teu vi i amb la imatge de la teva marca. És per això que s'ha de tenir en compte el teu públic, els colors que defineixen la teva marca, els materials utilitzats en la fabricació, l'estil de la teva marca i la qualitat de la caixa per protegir el vidre. Les caixes, el tipus d'impressió i el suro que tanca l'ampolla són bons moments per incorporar materials i procediments sostenibles que facin que el comprador vegi el compromís de la marca amb el medi ambient.

### El “packaging” complet

---

<sup>152</sup> Fotografia extreta de: Packhelp, 5 consells i exemples per dissenyar etiquetes de vi personalitzades.

La imatge d'una marca i el disseny d'un vi no només resideix a l'etiqueta i contra etiqueta d'aquest, sinó també en tots els elements d'embalatge del producte en qüestió. Sent aquests; l'etiqueta principal, l'etiqueta inferior en cas d'haver-n'hi, la contra etiqueta, la càpsula, el collarí, el segell i la caixa o l'embolcall de l'ampolla.



Imatge 73.<sup>153</sup> Packaging complet.

Finalment, hem de centrar-nos en els acabats tècnics, que tot i ser els darrers a intervenir, requerim tenir-los en compte des de l'inici del projecte. Alguns acabats a tenir en compte són el relleu, els escunys amb forats o formes, el vernís uvi, l'estampació, etc. És possible també saltar-se el paper i decorar el vidre de l'ampolla directament. Com és el cas del vi "Cachirulo" de Vins Torcal.

---

<sup>153</sup> Fotografia extreta de: Pinterest.

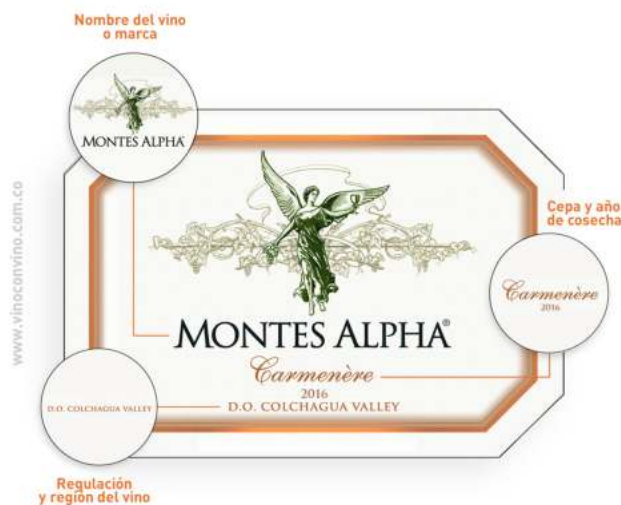




Imatge 74.<sup>154</sup> Cachirulo.

## 8. Com es llegeix una etiqueta?

El nom i la marca.



Imatge 75.<sup>155</sup> Montes alpha.

El primer que hem de mirar en llegir una etiqueta de vi és el nom i la marca d'aquest. Acostumen a ser l'element amb més presència a l'etiqueta i presenten bona llegibilitat. En respecte a la seva tipografia, aquesta varia d'etiqueta a etiqueta: Als vins de cellers Vetus, per posar un exemple, la tipografia és elegant. Als dels vins Lambrusco Cleto Chiarli, en canvi, és romàntica.

<sup>154</sup> Fotografia extreta de: Bodega Vins Torcal, Cachirulo.

<sup>155</sup> Fotografia extreta de: Novili, Aprèn a desxifrar les etiquetes del vi!



Imatge 76.<sup>156</sup> Vetus. Imatge 77.<sup>157</sup> Lambrusco.

## Denominació d'origen o DO.



Imatge 78.<sup>158</sup> Izadi.

Aquest és el nom que rep l'espai natural on ha nascut un vi. Sobretot als vins europeus o els vins del vell món, s'indiquen les regions vitivinícoles on s'han cultivat les vinyes. Això es deu al fet que hi ha regions amb molts anys de producció de vi de qualitat que, eventualment, han esdevingut un segell de qualitat. Alguns exemples són Rioja o Emilia Romagna.

<sup>156</sup> Fotografia extreta de: Bodega Vetus.

<sup>157</sup> Fotografia extreta de: Ur Italian Wines.

<sup>158</sup> Fotografia extreta de: Novili, Aprèn a desxifrar les etiquetes del vi!



Imatge 79.<sup>159</sup> Vins. Imatge 80.<sup>160</sup> Lambrusco Dell Emilia.

## El cep.



Imatge 81.<sup>161</sup> Grasparossa di Castelvetro.

El cep és el tipus de raïm del qual està fet un vi. Alguns dels més coneguts a escala d'Espanya són: pinot noir, lambrusco, cabernet sauvignon, cabernet sauvignon blanc, malbec, carmenère i merlot. El cep aporta informació molt valuosa; per exemple, el lambrusc presenta bombolles i frescor, i el pinot noir resulta en vins negres extremadament suaus.

<sup>159</sup> Fotografia extreta de: Vins amb gust.

<sup>160</sup> Fotografia extreta de: Vinello.

<sup>161</sup> Fotografia extreta de: Novili, Aprèn a desxifrar les etiquetes del vi!

## Varietat de ceps.



Imatge 82.<sup>162</sup> Kaiken.

És possible trobar-te amb una etiqueta que presenti més d'un cep, com és el cas de Kaiken amb el vi Terroir Series Malbec, on s'hi observa el cep malbec, el baix bonarda i el petit verdot. Un vi pot estar compost per diversos ceps, així que a l'etiqueta s'especifiquen tots els emprats i, a més a més, s'organitzen segons la quantitat de raïm d'aquests que hi ha al vi; el cep amb més percentatge de presència al vi, va primer. Per als vins del vell món la DO és molt important, però per als del nou món el nom del cep ocupa aquesta posició d'importància. Alguns experts afirmen, per exemple, que Argentina crea els millors malbec, i que els millors carmenère neixen entre la serralada dels Andes i les terres xilenes.

## L'any de collita.



Imatge 83.<sup>163</sup> Comtes de Champagne.

<sup>162</sup> Fotografia extreta de: Novili, Aprèn a desxifrar les etiquetes del vi!

<sup>163</sup> Fotografia extreta de: Vintage Vi i Port, 1981 Vi i Port Vintage.

Finalment, una dada també important a saber és l'any de collita, ja que als vins del vell món l'any és fonamental per determinar la qualitat del vi i el seu potencial, als vins del nou món, en canvi, la seva influència és relativa. Això es deu al fet que els vins del vell món estan subjectats a canvis de clima que poden alterar el vi significativament, els del nou món, en canvi, neixen a climes més regulars.

## La contra etiqueta.



Imatge 84.<sup>164</sup> Luzón.

A la contra etiqueta, l'etiqueta de la part del darrere de tot vi, s'hi troba informació variada com: El grau d'alcohol del vi, històries interessants sobre el vi en qüestió o el celler on ha sigut produït, notes de tast, el nombre del lot, etc.

## 9. Etiquetes curioses.

La competitivitat del mercat fa que tot dissenyador i tota marca es trenqui el cap a l'hora de presentar el seu producte final als compradors. Això fa que alguns acabin trobant dissenys innovadors, curiosos o únics que diferenciïn els seus vins dels altres.

<sup>164</sup> Fotografia extreta de: Bodegues Luzon, Com llegir la contra etiqueta d'un vi.

## 1.Vi Loco 2012

La bodega toledana Canopy captiva al seu públic amb un vi blanc, el Loco 2012, amb un disseny esbojarrat. L'agència Lola Mullen Lowe, ha estat l'encarregada d'aquest disseny, que busca imitar a una persona lligada amb una camisa de força de cotó i una caixa que imita una cel·la psiquiàtrica.



Imatge 85.<sup>165</sup> Loco. Imatge 86.<sup>166</sup> Loco.

## 2.Vi de personalitats

Els propietaris de la bodega Gut Oggau, Eduard i Stephanie Tscheppe, han dotat a cada vi d'un rostre d'alguna personalitat pertanyent al món del vi.



Imatge 87.<sup>167</sup> Vi de personalitats. Imatge 88.<sup>168</sup> Vi de personalitats.

<sup>165</sup> Fotografia extreta de: Bodegues Canopy.

<sup>166</sup> Fotografia extreta de: Bodegues Canopy.

<sup>167</sup> Fotografia extreta de: Gut Oggau.

<sup>168</sup> Fotografia extreta de: Amb el morro fi.

### 3.Vi passatger

El bodeguer neozelandès Chris Ringland se'n va anar del seu país cap a Austràlia per fundar la seva pròpia bodega. Amb l'ajut de la denominació d'origen de Jumilla i Camp de Borja, i la col·laboració del expert en màrqueting Dan Philips, va crear una etiqueta que busca ser com una targeta d'embarcament, comptant amb instruccions d'ús i tot.



Imatge 89.<sup>169</sup> Vi passatger. Imatge 90.<sup>170</sup> Vi passatger.

### 4.Vi perfum

David Delfín és un dissenyador de moda que va dissenyar el vi de Sonsierra, La Rioja. El seu disseny es diferencia completament del disseny clàssic d'una botella simulant que no és un vi, sinó un perfum.



Imatge 91.<sup>171</sup> Perfum de Sonsierra.

### 5.Vi "peleón"

Dir que un vi és "peleón" és la manera en què les persones que parlen castellà expressen que un vi jove de baixa qualitat els dona mal de cap. Jugant amb aquesta idea, l'Estudi

<sup>169</sup> Fotografia extreta de: Amb el morro fi.

<sup>170</sup> Fotografia extreta de: Amb el morro fi.

<sup>171</sup> Fotografia extreta de: Amb el morro fi.

Low Ink va dissenyar etiquetes amb boxejadors joves per la bodega La Barrica. A les etiquetes hi predomina la il·lustració i també la serigrafia, que juga amb elements propis d'un ring de boxa.



Imatge 92.<sup>172</sup> Peleón.

## 6.Vi de la terra

Aquest vi està dedicat a un bodeguer de Jumilla, Agapito Rico, qui va saber treure-li el màxim profit al raïm de la seva terra. El nom del vi, doncs, és Terra, i és un vi local i autèntic. El seu dissenyador és Eduardo de Fraile.



Imatge 93.<sup>173</sup> Terra.

## 7. El suro importa

El disseny d'aquest vi tracta d'una col·lecció de taps de suro que informen el consumidor de la procedència del vi; Argentina, França o Austràlia. El vi pertany al supermercat belga

---

<sup>172</sup> Fotografia extreta de: Amb el morro fi.

<sup>173</sup> Fotografia extreta de: Amb el morro fi.



Delhaize i les etiquetes i taps de suro han estat dissenyats per l'agència Lavernia & Cienfuegos. El disseny ha estat premiat amb el Laus ADGFAD 2013.



Imatge 94.<sup>174</sup> Taps de suro que informen el consumidor de la procedència del vi.

## 8. Vins armes de guerra

Les etiquetes de Vins Guerra de Bierzo presenten una curiosa etiqueta. La bodega encarregada de l'elaboració d'aquests vins va ser fundada el 1879 i dota als seus vins d'etiquetes amb armes. Aquests dissenys han estat fets per l'agència Pablo Guerrero i van aconseguir el premi Dieline Awards en donar forma al lema de la bodega "La nena és la nostra guerra".



Imatge 95.<sup>175</sup> Vins armes de guerra.

## 9. Killibinbin

La bodega australiana Brothers in Arms s'apodera de pel·lícules clàssiques per al disseny de les seves botelles Killibinbin. Podem trobar aquestes etiquetes a 6 tipus de vins diferents: Cabernet Sauvignon, The Shadow, Scream Shiraz, Scaredy Cat, Sneaky i Seduction, tots creats per l'agència Mash.

<sup>174</sup> Fotografies extretes de: Amb el morro fi.

<sup>175</sup> Fotografia extreta de: Amb el morro fi.



Imatge 96.<sup>176</sup> Killibinbin.

## 10. Vi Lazarus

Els dissenyadors de l'estudi Baud van utilitzar el sistema d'escriptura braille a l'etiqueta del vi Lazarus per transmetre la seva particular elaboració del vi i fer arribar la seva marca i el seu missatge a tot el món. Aquest vi va ser guardonat amb el premi Laus 2008 a la categoria de Packaging.



Imatge 97.<sup>177</sup> Vi Lazarus.

## 10. Elements tècnics per a la impressió d'etiquetes.

El món de les etiquetes de vi està regnat per la competitivitat. En un sector on ser l'elecció del client és el més important, el paper que s'usi en la impressió d'etiquetes, el seu acabat i els sistemes emprats en la seva producció són d'enorme importància.

<sup>176</sup> Fotografia extreta de: Amb el morro fi.

<sup>177</sup> Fotografia extreta de: Creatius Online.

L'etiqueta de vi és la primera presa en contacte d'un consumidor i una marca, així que amb les seves característiques ha d'esdevenir impressions bones i memorables per a la satisfacció del client, que retornarà a comprar el vi que més l'hagi impressionat. Per a fer que les etiquetes siguin atractives existeixen diverses tècniques, acabats, materials i seleccions de tintes que diferencien i eleven el producte d'un altre, aconseguint l'efecte sorpresa que tant agrada als consumidors.



Imatge 98.<sup>178</sup> Haus.

A l'hora d'imprimir una etiqueta de vi el primer que importa, i un dels elements fonamentals, és el tipus de paper que s'utilitzi:

### **10.1 Tipus de paper.**

Importa el tipus de paper que escollíssim per a la nostra etiqueta? Doncs si, és crucial la correcta elecció del paper que emprarem. L'elecció d'un tipus de paper es pren segons les característiques físiques de l'etiqueta, però també partint d'allò emocional i subjectiu que el paper transmet a l'usuari.

---

<sup>178</sup> Fotografia extreta de: Avery, Crea les teves etiquetes i adhesius adhesius personalitzats de paper verjurat.



Imatge 99.<sup>179</sup> Etiquetes.

Amb el color del paper podem dotar a l'etiqueta de sensacions molt concretes, i aquest estarà lligat amb el disseny de l'etiqueta.

Les textures també són un element a tenir en compte. Si parlem de com el tacte del paper pot influir en el disseny d'una etiqueta de vi, parlem d'una característica del paper anomenada carteig. Aquesta, respon a la percepció del so i del tacte del paper en ser manipulat. Amb aquesta informació podem triar el paper que més s'adeqüi a les sensacions que volguéssim dotar al paper.

El gruix i gramatge són imprescindibles. El gruix respon a la mida del gruix del paper i el gramatge és el pes mesurat en grams per metre quadrat. Per elegir el gruix i el gramatge hem de tenir en compte el tipus de paper que utilitzarem, la tècnica d'impressió i el preu.

La vida útil i la resistència també són dos elements que no es poden passar per alt. Els vins blancs, per exemple, acostumen a estar refrigerats i ser introduïts a glaçoneres; per la qual cosa les etiquetes d'aquests vins hauran de ser capaces de resistir aquestes condicions. Els vins negres, contràriament, no necessiten ser refrigerats a glaçoneres, així que no necessàriament han de ser resistents a l'aigua.

A continuació es llisten els tipus de paper més emprats per imprimir etiquetes:

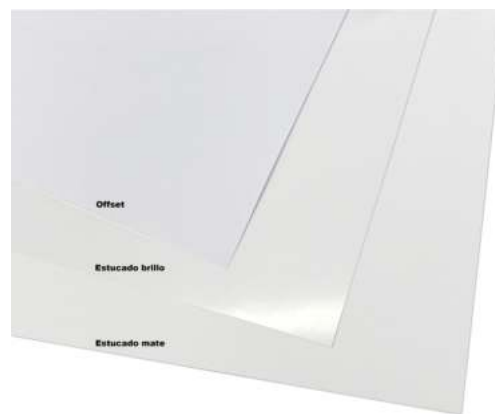
## 1. Cuixé o Estucat

---

<sup>179</sup> Fotografia extreta de: Microbio, Per què el paper és clau per al disseny d'etiquetes de vi?

El paper estucat o cuixé deu el seu nom a la paraula francesa *couché*, capa. Fent referència a què el paper és creat amb una base de paper òfset coberta per una capa de caolí, làtex, calci i altres additius; permetent que la superfície sigui llisa, uniforme i suau. Aquesta capa presenta similitud amb l'estuc per a les parets; compost de calç, guix, ciment, sorra de marbre i pigments naturals. D'aquesta similitud s'encunya també el terme estucat per aquest paper.

És un paper microporós; els seus petits porus permeten que no hi hagi tanta absorció de tinta, convertint-lo en la millor opció per a les impressions comercials. Les etiquetes que s'imprimeixen en aquest paper són, en la majoria dels casos, etiquetes adhesives o autoadhesives.



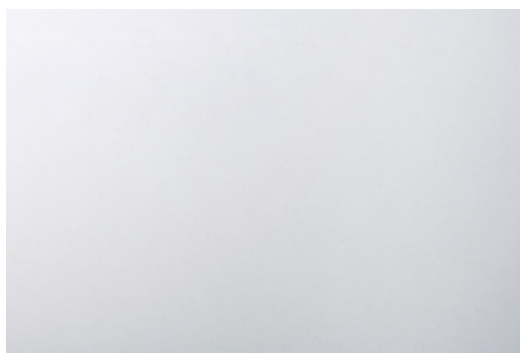
Imatge 100.<sup>180</sup> Paper estucat.

Presenta un to blanc molt lluminós de blancs de fins al 98% i depenent de l'esmaltat pot ser estucat per una o dues cares. El Coated 1 Side està esmaltat només per una cara; la capa en què s'imprimeix és llisa i brillant i la del darrere s'adhereix correctament. La Coated 2 Sides té esmaltat llis per les dues cares i s'utilitza només en la impressió de dues cares.

Segons el tipus d'esmaltatge es distingeixen dos tipus de paper cuixé: El paper cuixé brillant reflecteix la llum, però no es recomana per impressions amb textos, ja que poden dificultar-ne la lectura. El paper cuixé mat, per contra, absorbeix la llum, oferint productes elegants i sofisticats amb colors purs i contrast elevat.

---

<sup>180</sup> Fotografia extreta de: Blauverd Impressors, Diferències entre el paper òfset i l'estucat.



Imatge 101.<sup>181</sup> Paper cuixé mat.



Imatge 102.<sup>182</sup> Paper cuixé brillant.

## 2. No Estucat

El paper no estucat, del qual hi ha molts tipus, no passa per l'estucador, per la qual cosa només porta un tractament superficial. El seu acabat és més porós i rugós que el cuixé, presentant més capacitat per absorbir la tinta que el paper estucat. Se li pot donar diversos acabats i el paper no estucat més conegut és l'òfset. D'aquest paper n'hi ha varietats reciclades, 100% químiques, de colors i blanques. Els seus gramatges es mouen entre els 50 i els 250 g, i com que no té revestiment no projecta reflexos, sent molt recomanable per a molts productes d'impressió.

---

<sup>181</sup> Fotografia extreta de: Etiquetat, Quin material utilitzo per a les meves etiquetes adhesives?

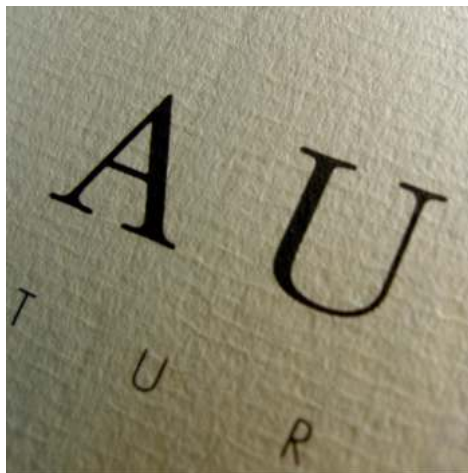
<sup>182</sup> Fotografia extreta de: Etiquetat, Quin material utilitzo per a les meves etiquetes adhesives?



Imatge 103.<sup>183</sup> Paper no estucat.

### 3. Verjurat

El paper verjurat es caracteritza per les seves ratlles o marques transversals a la superfície, de gruix variable i apercebibles a trasllum. Aquestes marques les causen cilindres de filigrana amb filferros enrotllats al seu voltant, que pressionen la pasta de paper en ser elaborat, dotant el paper d'un aspecte rústic que és buscat per moltes marques para les etiquetes dels seus vins antics. La seva trama de fins traços horitzontals s'anomenen puntades, i els verticals corondels. Es diu que el seu nom prové de la paraula "verge" del català, així que també se'l coneix com a paper verge.



Imatge 104.<sup>184</sup> Paper verjurat.

Les característiques especials d'aquest paper són la seva gran qualitat i resistència aconseguida gràcies al procés de la seva elaboració. A més a més, la seva textura única transmet elegància, sent un paper destinat a productes amb una imatge exquisida i cuidada. Es presenta en una àmplia gamma de varietats, sent les ecològiques unes de les

---

<sup>183</sup> Fotografia extreta de: El Color, Diferències entre paper estucat i no estucat.

<sup>184</sup> Fotografia extreta de: Decapel, Paper.

preferides de les marques, ja que són reciclables i biodegradables, representant una opció amigable amb el medi ambient.



Imatge 105.<sup>185</sup> Paper verjurat.

#### 4. Polipropilè

“El polipropilè és un termoplàstic semicristal·lí fabricat mitjançant polimerització catalítica del propens”<sup>186</sup>

La característica principal que diferencia aquest material dels altres és la seva increïble resistència a la humitat, l'aigua, la condensació, al greix i als productes químics; com frega-terres, suavitzants o lleixius. Permet que les botelles de vi puguin ser posades a la nevera o en glaçoneres sense perill que l'etiqueta es faci malbé. També destaca la seva gran flexibilitat i la gran lluminositat i vivesa dels seus colors, juntament amb l'alta brillantor i superfície suau que tant el caracteritza. Pot ser fabricat en colors i fins i tot translúcid, obrint un ventall de noves oportunitats a l'hora de dissenyar etiquetes en les quals s'empri aquest material. La seva gran resistència a la fricció fa que no es deteriori l'etiqueta en ser transportades les botelles de vi o amb la fricció entre els productes. És ideal per a vins amb molta classe, es lliura en bobines i tot i presentar una bona relació qualitat/preu és prou costos degut a la seva qualitat. A més a més, amb aquestes etiquetes s'obté una major productivitat; "una etiquetadora de paper tradicional pot arribar a fer aproximadament unes 25.000 ampolles per hora, en el cas del polipropilè podem superar les 40.000 ampolles/h"<sup>187</sup>

---

<sup>185</sup> Fotografia extreta de: Etiquetat, Quin material utilitzo per a les meves etiquetes adhesives?

<sup>186</sup> Cita extreta de: Ensiger Plastics, PP - Polipropilè.

<sup>187</sup> Cita extreta de: Etiquetes Ràpides, Les etiquetes de polipropilè, el material que ha anat guanyant terreny!





Imatge 106.<sup>188</sup> Paper polipropilè transparent.



Imatge 107.<sup>189</sup> Paper polipropilè brillant blanc.

## 5. Marcat al feltre

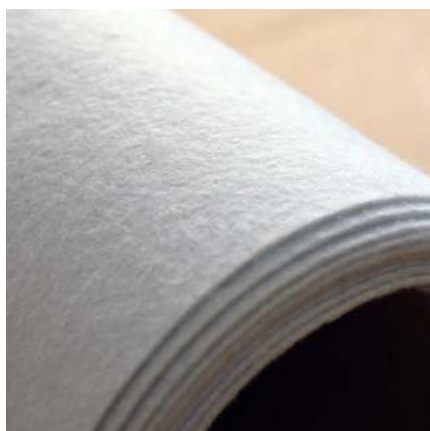
El paper marcat al feltre presenta una excepcional textura, que s'aconsegueix, igual que el paper verjurat, amb un corró especial. També es pot fer artesanalment usant feltre real i aplicant-lo al paper mentre aquest encara està molt humit, aquest procés s'anomena acabat de feltre artesanal, però més comunament els acabats texturitzats s'obtenen amb rodets de marcatge de cautxú, essent un procés més econòmic. La seva textura subtil i lleugera connota tranquil·litat, intel·ligència i una certa maduresa. Amb aquest paper s'assoleix també una "textura que transmet la temperatura idònia de vins joves i suaus"<sup>190</sup>

---

<sup>188</sup> Fotografia extreta de: Etiquetat, Quin material utilitzo per a les meves etiquetes adhesives?

<sup>189</sup> Fotografia extreta de: Etiquetat, Quin material utilitzo per a les meves etiquetes adhesives?

<sup>190</sup> Cita extreta de: Grup Macho, El paper de l'etiqueta transmet la primera impressió sobre un vi.

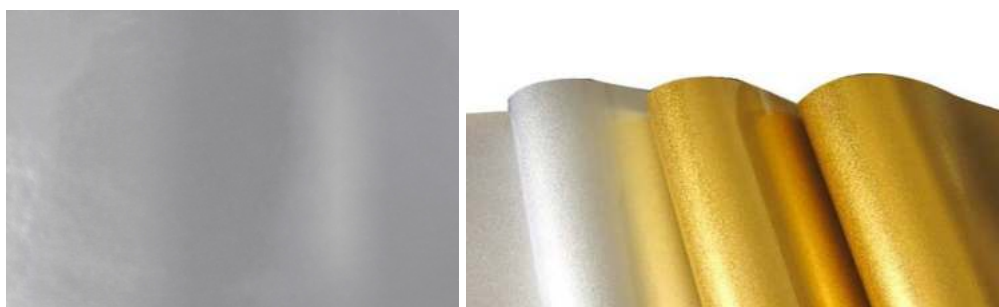


Imatge 108.<sup>191</sup> Material marcat al feltre.

## 6. Metal·litzat

El paper metal·litzat compta amb una làmina metal·litzada sobre la qual es fa la impressió. Generalment, aquesta làmina és de color or o plata i pot presentar una de dues tonalitats; brillantor o mat.

Com a característica distintiva ofereix gran durabilitat, resistència a prova d'aigua i un adhesiu permanent que garanteix la immobilitat de l'etiqueta. Es recomana per a etiquetes d'alta qualitat i és una aposta elegant i futurista que fa que les etiquetes de vi que l'utilitzen destaquin per sobre d'altres.



Imatge 109.<sup>192</sup> Paper metal·litzat plata brillant. Imatge 110.<sup>193</sup> Paper metal·litzat plata i or brillant.

## 7. Perlat

---

<sup>191</sup> Fotografia extreta de: Foto Regals Originals, Impressió en feltre.

<sup>192</sup> Fotografia extreta de: Etiquetat, Quin material utilitzo per a les meves etiquetes adhesives?

<sup>193</sup> Fotografia extreta de: Gràfiques del Moral, La importància d'un bon paper per a les etiquetes.

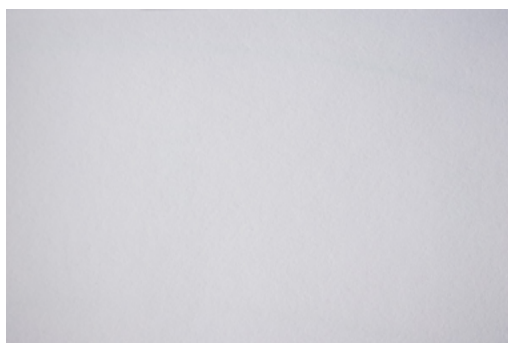
El paper perlat ofereix una enorme qualitat d'impressió derivada dels seus pigments nacrats, una alta brillantor, gran resistència i durabilitat. Aquest paper dota a les etiquetes de vi de resultats molt cridaners que no passen desapercebuts pels usuaris.



Imatge 111.<sup>194</sup> Paper perlat.

## 8. Tintoret

El paper tintoret o tintoretto brilla per la seva versatilitat i àmplia gamma de materials sobre els quals es poden imprimir les etiquetes. Entre els papers tintoret es diferencien dos tipus: El Tintoretto Black, dissenyat per a envasos de vidre i amb gran resistència a la immersió en gel i aigua, i el Tintoretto Unc, molt apreciat pel seu caràcter mat, estriat, elegant i perfecte per a vins de gran qualitat. Aquest últim, per les seves qualitats, és perfecte per a estampacions i relleus.



Imatge 112.<sup>195</sup> Paper tintoret blanc.

---

<sup>194</sup> Fotografia extreta de: Gràfiques del Moral, La importància dun bon paper per a les etiquetes.

<sup>195</sup> Fotografia extreta de: Etiquetat, Quin material utilitzo per a les meves etiquetes adhesives?



Imatge 113.<sup>196</sup> Mostrari de paper tintoret.

## 9. Gofrat

El paper gofrat és un paper molt utilitzat per a etiquetes de vins frescos, amables al paladar i poc intensos. És molt versàtil per la seva àmplia varietat d'aplicacions, que van des de les etiquetes de cava, vins i licors fins a les etiquetes de roba i productes cosmètics. "Ofereix una imatge elegant i una aposta pel bon gust"<sup>197</sup>



Imatge 114.<sup>198</sup> Paper gofrat en forma de cors.

S'imprimeix en òfset, flexo i en premses HP Indigo i "afegeix a l'etiquetatge prèmium una càlida textura gofrada similar a la dels còdols"<sup>199</sup>

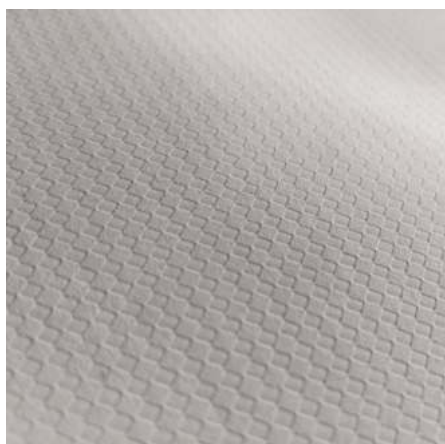
---

<sup>196</sup> Fotografia extreta de: Fedrigoni Club, Arriba el nou mostrari Tintoretto.

<sup>197</sup> Cita extreta de: Dical, Per què el paper és clau per al disseny d'etiquetes de vi?

<sup>198</sup> Fotografia extreta de: Jazz Carta i Companyia, cataleg.

<sup>199</sup> Cita extreta de: Estudi Rei, El paper del vi i Digital Paper, Tot sobre els acabats del paper.



Imatge 115.<sup>200</sup> Paper gofrat en forma de rombe.

## 10.2 Sistemes d'impressió.

### 1. Òfset

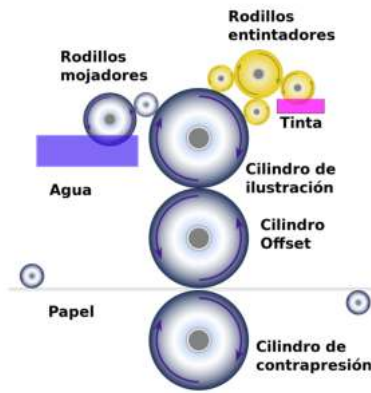
El nom Òfset prové de la paraula anglesa òfset, indirecte, pel fet que amb aquest sistema d'impressió la tinta s'aplica de manera indirecta sobre el substrat a imprimir. El sistema Òfset és actualment el sistema principal de tota impremta a causa de la bona qualitat que ofereix, però també existeixen altres opcions d'impressió molt utilitzades com la flexografia.

Aquest sistema "consisteix a transferir una tinta a una planxa metàl·lica, composta generalment d'un aliatge d'alumini, on es troben les imatges o textos a imprimir. Les rebrà un cilindre cobert a la seva superfície per un material flexible anomenat mantellina (generalment de cautxú o silicona), per transferir-la, per contacte, al substrat a imprimir. Aquests substrats poden ser: polièster, polietilè, polipropilè, papers estucats, papers tèrmics, papers brillants, entre molts altres... i cadascun amb adhesius específics segons la seva aplicació. Els rodets i cilindres es preparen amb diferents colors i el paper passarà per cadascun fins a aconseguir la imatge final"<sup>201</sup>

---

<sup>200</sup> Fotografia extreta de: Jazz Carta i Companyia, catàleg.

<sup>201</sup> Cita extreta de: Etinor, Alguns tipus de sistemes d'impressió d'etiquetes.



Imatge 116.<sup>202</sup> Sistema òfset.

El sistema Òfset garanteix un producte de millor qualitat, ja que cada vegada requereix menys intervenció humana pel fet que aquest sistema progressivament memoritza més els processos, augmenta de precisió i destaca amb rapidesa. Així s'obté un producte final amb la definició perfecta d'una imatge per sobre de qualsevol superfície, fins i tot aquelles irregulars, gràcies a la flexibilitat amb què compta. Les planxes que s'utilitzen porten una pel·lícula lipofílica i fotosensible i són monocromàtiques, per això la imatge es tracta prèviament a ser transferida a la planxa, perquè aquesta pot transferir només un color.



Imatge 117.<sup>203</sup> Sistema òfset.

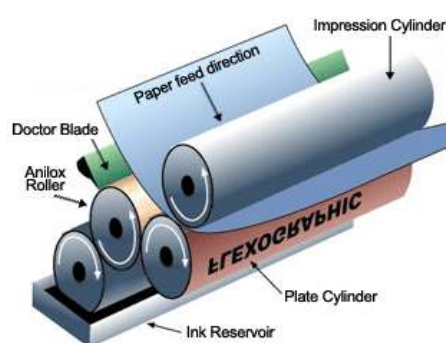
Aquest sistema d'impressió tan sofisticat assoleix grans resultats, essent perfecte per a imprimir etiquetes de licors i vins, els quals gaudiran de la seva enorme qualitat.

## 2. Flexografia

<sup>202</sup> Fotografia extreta de: Wikipedia, òfset.

<sup>203</sup> Fotografia extreta de: Tpi Copi, Impressió òfset.

La flexografia és un sistema d'impressió directe i com el seu nom indica, compta amb una planxa flexible, anomenada clixé i generalment de fotopolímer, que conté una imatge en alt relleu en negatiu de la impressió requerida. El seu sistema a part de ser directe també és rotatiu; les àrees elevades de la planxa s'impregnen de tinta a través d'un corró especial anomenat anilox i transfereixen directament la tinta al suport. Sent el principal avantatge d'aquest sistema d'impressió la capacitat d'imprimir en diferents suports o substrats gràcies a la seva flexibilitat.



Imatge 118.<sup>204</sup> Flexografia.

Les tintes que s'utilitzen en aquest sistema d'impressió són tintes líquides amb gran rapidesa d'assecatge. Aquesta gran velocitat permet imprimir volums alts a costos baixos, comparat amb altres sistemes d'impressió. Les etiquetes s'imprimeixen autoadhesives en rotlle, podent-se imprimir en paper, plàstics i film i sent el seu ús més habitual la impressió a envasos, etiquetes adhesives, bosses, diaris, etc.



<sup>204</sup> Fotografia extreta de: Litografia Romer.

Imatge 119.<sup>205</sup> Flexografia.

La flexografia és una tècnica senzilla, econòmica i molt versàtil, essent junt amb la tecnologia òfset un dels sistemes d'impressió més usats en el sector de les etiquetes adhesives.

### 3. Impressió digital

"El sistema de la impressió digital consisteix en la reproducció directament d'un fitxer o document al suport d'impressió. Imprimeix amb absoluta precisió i la velocitat d'impressió pot variar en funció de l'equip amb què treballem".<sup>206</sup> Aquest tipus d'impressió ofereix flexibilitat il·limitada a l'hora d'imprimir formes, gràfics complexos i colors, i també presenta una àmplia selecció de materials.

"Les etiquetes de vi a tot color impreses digitalment representen actualment al voltant del 50% de totes les etiquetes de vi".<sup>207</sup> És, així mateix, el sistema més utilitzat per a petits volums de producció, ja que es redueixen els temps de preparació i no calen planxes per a la impressió. Per això i la seva il·limitada flexibilitat, s'espera que cada vegada més cellers i marques canviïn a la impressió digital per a les seves etiquetes de vi".<sup>208</sup>



Imatge 120.<sup>209</sup> Impressió digital.

---

<sup>205</sup> Fotografia extreta de: Escola de postgrau de art, artesanía i oficis, La flexografia, els materials i el procés d'impressió.

<sup>206</sup> Cita extreta de: Esagraf, Com imprimir etiquetes autoadhesives en grans tirades.

<sup>207</sup> Cita extreta de: Zolemba, Imprimim etiquetes per a vi tendències en el disseny i la impressió.

<sup>208</sup> Cita extreta de: Zolemba, Imprimim etiquetes per a vi tendències en el disseny i la impressió.

<sup>209</sup> Fotografia extreta de: DTM, Impresora Digital.



Les tres tècniques d'impressió, l'òfset, la flexografia i la impressió digital, tenen els seus avantatges i desavantatges. Per saber quina hem d'emprar trobem que és imprescindible saber què volem imprimir, sobre quina superfície, les exigències en la producció pel que fa als acabats i el volum, la indústria a la qual anirà dirigida l'etiqueta, etc. Així podrem triar la forma d'impressió que millor s'adapti a les nostres necessitats.



Imatge 121.<sup>210</sup> S691.

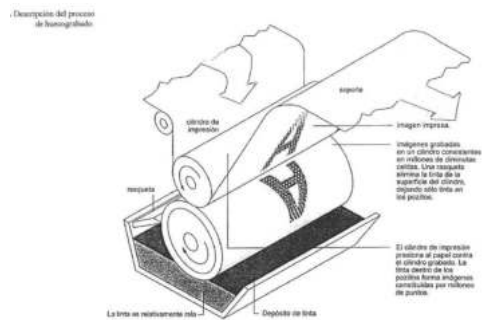
#### 4. Buit Gravet

El buit gravat és un dels sistemes d'impressió amb més trajectòria a l'univers de la impremta i es remunta als segles XIV i XV, amb la tècnica del gravat a burril sobre plata, també conegut com a nielat, i que feien servir els orfebres en el passat. Aquest sistema va ser adoptat pels romans per decorar la plata, encara que la seva fi era artesanal i no industrial. El nielat va evolucionar a la calcografia o intagli, que servia per a produir obres artístiques mitjançant blocs de fusta on s'imprimien imatges. Aquests blocs van ser substituïts per coure l'any 1440 i l'any 1895 a l'antiga Bohèmia, República Txeca, va sorgir finalment el buit gravat. Va néixer de la mà de l'artista txecoslovac Karel Václav Klíč, qui va utilitzar tots els avenços tecnològics existents a l'època per desenvolupar aquesta tècnica.

El buit gravat és una tècnica d'impressió directa que consisteix en la impressió mitjançant uns cilindres amb uns buits molt petits gravats amb tecnologia làser, que donen forma al

<sup>210</sup> Fotografia extreta de: Etygraf, Etiquetes numerades per a ampelles de vi.

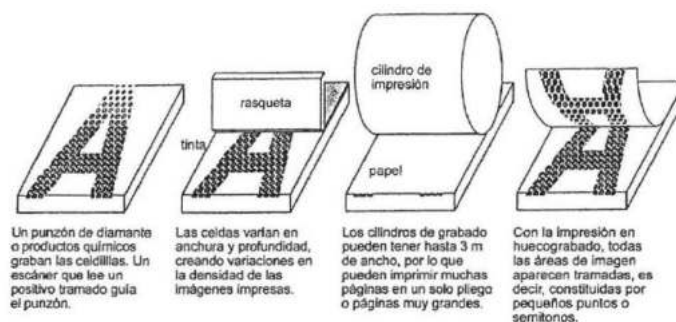
disseny que s'ha de gravar mitjançant un cap de diamant. Aquests cilindres recullen i transmeten la tinta i imprimeixen directament al suport plàstic mitjançant pressió, tot passant seqüencialment d'un cilindre a un altre en cadena i tenint cada cilindre el seu propi color o vernís. El registre exacte de color a color s'aconsegueix mitjançant els sistemes automàtics de control de registre transversal i longitudinal.



Imatge 122.<sup>211</sup> Buit gravat.

Els procediments de buit gravat es classifiquen en gravat directe i indirecte, segons el mètode d'actuació del gravador sobre la planxa. En el gravat directe la imatge sobre la planxa s'assoleix fent incisions sobre el metall amb diferents materials com la punta seca, l'alburí i la mitja tinta. El gravat indirecte utilitza productes químics, generalment àcids, per marcar la planxa. Aquests químics acostumen a ser tinta xinesa amb sucre, aiguafort, vernís tou i aiguatinta.

S'empra per a treballs amb molt de detall i en tiratges llargs, és a dir, a partir dels, 25.000 m<sup>2</sup>, ja que els cilindres requerits en aquest sistema són d'alt cost. Normalment, s'usa per a la impressió d'embalatge flexible com a embolcalls de llaminadures o bosses de patates, i d'edició, com revistes i llibres de gran tirada.



<sup>211</sup> Fotografia extreta de: Impreparat, Descripció del procés de buit gravat.

Imatge 123.<sup>212</sup> Buit gravat.

La característica estrella d'aquest sistema és que consta de tintes amb gran intensitat i acabats de gran brillantor i qualitat. Les tintes utilitzades s'assequen molt ràpidament i no són greixoses sinó a l'aigua, agilitzant el procés. Els colors que s'empren són quatre: groc, cian, magenta i negre, repartits cadascun en cilindres diferents. Com les tintes que s'usen són translúcides, aquestes permeten que els colors es barregin entre si i no es tapin els uns als altres. A més a més, també hi ha tintes especials per a aquest procés d'impressió com és el cas de les fluorescents o les metàl·liques.

Com a punts forts és imprescindible recalcar que el buit gravat és actualment el sistema més estable durant el procés d'impressió, el qual, addicionalment, és directe. Compta amb cilindres metàl·lics de llarga durada i gran vida útil, i aquest, no es deformen, ja que són metàl·lics, impedit qualsevol increment en el punt de pressió.

### 10.3 Acabats.

Els acabats de les etiquetes són aquelles tècniques que marquen el final d'un procés d'impressió d'etiquetes i li donen valor afegit per les seves distintives característiques.



Imatge 124.<sup>213</sup> Informació de l'etiqueta.

No necessàriament un producte imprès està acabat en haver rebut l'aplicació de tinta sobre si mateix. Aquest article pot rebre diferents acabats que n'alteraran el resultat; relleu, gravat, encunyat, serigrafia, etc. Amb aquestes tècniques podem jugar amb les

<sup>212</sup> Fotografia extreta de: Impreant, Descripció del procés de buit gravat.

<sup>213</sup> Fotografia extreta de: Bodegues Paniza, Les etiquetes al vi, història i origen.

textures, la brillantor i fins i tot la forma dels nostres productes distingint-los dels altres del mercat.



Imatge 125.<sup>214</sup> Piquentim.

## 1. Stamping

El *stamping* consisteix a estampar sobre el paper una pel·lícula de calor anomenada foil, normalment metal·litzada i que aporta un relleu molt suau. Per a l'estampació s'utilitzen planxes que determinen els textos, les formes i els dibuixos que es volen estampar. El peculiar acabat metal·litzat del qual dota a les etiquetes vol transmetre luxe, qualitat i prestigi.

Hi ha dos tipus de stamping, calent i fred: El stamping calent consta d'una làmina metàl·lica coberta amb una pel·lícula. Aquesta porta un termo-adhesiu al revers que, combinant calor i pressió fa que el foil quedi al paper, estampant el disseny que hàgim triat. Aquesta opció és molt bona per a etiquetes de vi, begudes artesanals i licors. El stamping fred es realitza igual que l'anterior, la diferència és que el termo-adhesiu se substitueix per un adhesiu aplicat a les zones que volem estampar. Amb aquesta opció podem fins i tot aconseguir efectes hologràfics i vernissos.

---

<sup>214</sup> Fotografia extreta de: Etygraf, Tacte i vista en una etiqueta de vi.



Imatge 126.<sup>215</sup> Stamping.

## 2. Relleu

El relleu és un acabat que busca donar profunditat a textos i imatges, ressaltant elements. Es realitza mitjançant dues planxes, una mascle i l'altra femella, que en aplicar pressió i posant el material al mig aconseguen que quedin zones de l'etiqueta més elevades que altres.



Imatge 127.<sup>216</sup> Relleu.

En el cas del relleu bàsic, es fa amb tinta o amb una làmina sobre una imatge en relleu. També existeix l'anomenat relleu cec, amb el qual s'obté una impressió amb relleu sense tinta ni làmina i s'assoleix un acabat amb aspecte sofisticat i d'alta qualitat, pensat especialment per etiquetes de vins, de cosmètica o pots de conserves. El gravat en sec, és una impressió enfonsada amb tinta o amb una làmina sobre una imatge. També és popular el clavat, que utilitza només una planxa mascle, fent que la superfície de l'etiqueta

<sup>215</sup> Fotografia de extreta de: Coreti, Acabats.

<sup>216</sup> Fotografia extreta de: Interempreses, Entrevista a Pere Pagà, dissenyador de Pagà Disseny.

s'enfonsi. Aquest acabat permet enfonsar parts de les etiquetes i destacar aquestes parts enfonsades. A més a més, no s'aplica tinta a aquesta zona de l'acabat.



Imatge 128.<sup>217</sup> Clavat.

Si es vol que el relleu sigui molt marcat els papers a utilitzar han de ser de poc gruix, si no ho són, el relleu final serà discret. S'ha de tenir en compte que amb aquest acabat el motiu estampat queda en relleu, però el dors de la impressió pateix l'efecte contrari, notant-se l'empremta al paper. Amb aquesta tècnica es pot assolir un efecte tridimensional espectacular amb la variació de diferents alçades i es pot fer relleu de traços gruixuts, petits detalls o àrees grans, essent molt versàtil. En respecte a l'aplicació, es pot aplicar aquest acabat juntament amb foli metàl·lic, un vernís o simplement mantenir el relleu incolor. Aquest apunta al tacte i al sentit visual de les etiquetes, tornant-les molt atractives.

### 3. Serigrafia

La serigrafia consisteix a transferir la tinta d'impressió al suport a través d'una malla tensada en un marc, anomenada pantalla. Emprant emulsions es bloquegen les zones per les quals no ha de passar la tinta, obtenint un acabat molt distintiu. Adorna les etiquetes amb sensibilitat al tacte i colors intensos, juntament amb qualitat i bellesa d'impressió.

En funció de la superfície d'impressió pot ser serigrafia plana o cilíndrica. La plana permet la impressió de targetes de presentació, tanques publicitàries i cartells. Amb la cilíndrica se serigrafien envasos, ampolles o llaunes cilíndriques.

---

<sup>217</sup> Fotografia extreta de: Labelgràfic, Etiquetes de vi.

El gran avantatge que ofereix aquest acabat és que es pot fer servir amb qualsevol material; des de papers i plàstics fins a fusta, metall i vidres. La tècnica de la serigrafia en vidre és una de les més usades en l'àmbit de la serigrafia. És una tècnica decorativa d'alta durabilitat i qualitat que pot realitzar-se en copes, gots, gerres, ampolles, etc. Aquests articles decorats amb serigrafia vitrificada són, a més a més, aptes per rentavaixelles i microones.

El procés d'impressió de la serigrafia vitrificada "comença per rebre un disseny o art final a serigrafiar, el qual serà separat per colors independents, mitjançant un procés de filmació del qual s'obtenen una sèrie de fotolits. Als fotolits queda impresa la informació de cadascun dels colors que componen l'art final. Aquests posteriorment es transferiran a una malla de serigrafia gràcies a una emulsió fotosensible mitjançant un procés de solaritzat. Després de l'obtenció de les malles amb cadascun dels colors aniran passant a una màquina de serigrafia industrial, que s'encarrega d'imprimir un per un la informació dels colors sobre el cos de l'ampolla o copa. Un cop realitzada la impressió les peces es couen en forns industrials a alta temperatura (580 ° en vidre), per què les tintes especials vitrifiquin i adquireixin el seu color, brillantor i resistència final"<sup>218</sup>

Aquesta tècnica requereix tintes especials de resultats similars als colors Pantone i als colors mats i metal·litzats. Amb aquestes tintes s'assegura que els decorats siguin aptes per a rentaplats i microones, però poden patir petites variacions de tonalitat de fins al 10% en el cas de les tintes amb colors similars als Pantone. Es pot decorar també amb colors metàl·lics i amb tintes de plata i or. Un exemple de tinta vitrificant és el símil àcid: "El símil àcid és una tinta molt habitual en la decoració de vidre. Dona un acabat mat a aquest material amb l'indicat. Aquesta decoració té el mateix cost que una tinta de color"<sup>219</sup>

Cada cop més cellers i destil·leries es decanten per realitzar els seus productes Prèmium en serigrafia, ja que amb aquest aconseguen notorietat i exclusivitat, dos elements perfectes per a destacar els seus productes davant dels seus competidors directes.

---

<sup>218</sup> Cita extreta de: Tecnovi, Adéu a les etiquetes? La serigrafia en vidre.

<sup>219</sup> Cita extreta de: Tecnovi, Adéu a les etiquetes? La serigrafia en vidre.



Imatge 129.<sup>220</sup> Serigrafia.

#### 4. Metal·litzat

L'acabat metal·litzat és color or i plata i és molt utilitzat en productes d'alta gamma i vins per l'efecte luxós, sofisticat i elegant que ofereix. A més a més, són atractives visualment i atrapen l'atenció dels usuaris.

Per aplicar aquesta tècnica el material de l'etiqueta s'ha de triar fins i tot abans d'elaborar el disseny d'aquesta, perquè amb els acabats no tots els materials funcionen bé i no tots els resultats finals es veuen igual. L'acabat metal·litzat normalment es realitza en papers que suporten el fred i la humitat, ja que majoritàriament s'empra en productes d'alta qualitat com cremes i productes de luxe, que requereixen resistir aquestes condicions. Per aplicar-lo, s'imprimeix sobre àrees estampades de les etiquetes, donant-li un acabat metàl·lic a les tintes i realçant-ne el color. Aquest toc metal·litzat aporta brillantor a qualsevol color i permet que s'afegeixi una capa transparent brillant o mat que assegura durabilitat i protecció.

D'aquest acabat existeixen diferents variants: La laminació brillant és una pel·lícula transparent de polipropilè biorientat per a laminació; material que resisteix els raigs UVI, el pas del temps, les substàncies químiques i presenta excel·lent transparència. Aquesta laminació es pot adaptar a diferents dissenys d'impressió, pel fet que no interfereix amb l'ús del color, i s'utilitza majoritàriament en tota classe d'etiquetes per a productes alimentaris. La laminació mat es fabrica també amb polipropilè, però en aquest cas és més opac i l'acabat que atorga és un metal·litzat menys brillant i gens reflectant. Les etiquetes amb aquest acabat presenten una textura suau al tacte i ofereixen una imatge

---

<sup>220</sup> Fotografia extreta de: Al marge, Rebem el premi al disseny d'etiqueta DO Montilla Moriles.



sofisticada i elegant als productes en què s'aplica. Compta en gran resistència a la llum UVI, a les substàncies químiques i al pas del temps. El vernís UVI brillant s'adhereix directament al paper sobre el qual es realitza l'estampat, a diferència de les etiquetes laminades, i s'aplica sobre paper i substrats sintètics per mitjà d'impressió en flexografia. Aquest acabat metal·litzat aporta protecció senzilla però de molt bona qualitat, alta resistència al fregament i excel·lent claredat d'impressió. El vernís UVI mat s'aplica sobre paper i substrats sintètics mitjançant la flexografia i destaca per la seva excepcional protecció, ja que és molt més resistent i durador que el vernís brillant i conserva la seva sofisticació. A més a més, el seu acabat metal·litzat sol tenir una millor acceptació per a productes i acostuma a ser la millor opció per destacar entre la competència.



Imatge 130.<sup>221</sup> Metal·litzat.

## 5. Glitter

L'acabat *glitter* té un efecte de purpurina que provoca centelleigs a les etiquetes de vins. S'utilitza molt en les etiquetes de l'àmbit de la moda i la cosmètica i es realitza amb serigrafia, és a dir, s'aplica transferint la purpurina a la tinta a través de la malla on s'ha gravat una imatge o text.

---

<sup>221</sup> Fotografia extreta de: Codebarcelona, Millors etiquetes de vi.



Imatge 131.<sup>222</sup> Glitter.

## 6. Braille

El braille és un acabat que permet que els consumidors de vi cecs puguin llegir les etiquetes, ja que permet escriure en l'alfabet tàctil que aquests empren, el braille o idioma de punts. Alternativament, aquesta tècnica també s'utilitza per realçar zones de les etiquetes ja impreses.

Per aconseguir aquest acabat s'aplica un vernís especial que dona textura realçant elements de les etiquetes i crea un efecte *gloss* amb brillantor i sensació de 3D. Així mateix, pot ser tenyit.



Imatge 132.<sup>223</sup> Braille.

<sup>222</sup> Fotografia extreta de: Coreti, Acabats.

<sup>223</sup> Fotografia extretes de: Gràfiques Z, Braille.



Imatge 133.<sup>224</sup> Braille.

## 7. Encunyat

Amb l'acabat encunyat es talla una secció específica d'un disseny per permetre a l'usuari veure l'interior d'un producte, normalment amb fins decoratius. Es diu encunyat perquè utilitza una peça única d'acer anomenada encuny. Els encunys s'envien a fer amb la mida i forma exacta desitjada per a l'etiqueta en particular i permeten tallar per pressió formes complexes a les etiquetes sense cap problema.



Imatge 134.<sup>225</sup> Encunyat.

## 8. Termo gravat

<sup>224</sup> Fotografia extretes de: Gràfiques Z, Acabats a les teves etiquetes.

<sup>225</sup> Fotografia extreta de: Coreti, Acabats.

L'origen del termo gravat es remunta al segle XIX, on havia esdevingut una tècnica molt popular en la impressió de tota mena de gravats, en especial, de llibres infantils. L'alemany Ernst Oeser va realitzar la primera palesa sobre aquesta tècnica d'impressió tèrmica l'any 1892. Inicialment, s'usava únicament sobre articles literaris i de paper o cuir. Posteriorment, però, entrat el segle XX i a partir del 1950 es va popularitzar la seva aplicació sobre tota mena de superfícies. També es va convertir en el sistema de gravat més segur i net pel fet que el termo gravat utilitza únicament pintures seques, que no són tòxiques per a les persones ni per al medi ambient.

El termo gravat és un acabat en forma de gravat que es fa per mitjà de calor. Aquest sistema consisteix a partir d'una primera impressió en tinta que s'enregistra en un clixé elaborat en materials que ajuden en la transferència de calor com el bronze, la silicona, l'estany, l'alumini o el magnesi. Aquesta es col·loca sobre una pel·lícula feta de polièster i anomenada foil, que es situa sobre la superfície que es vol marcar i que conté pigments secs de, habitualment, colors brillants. A continuació, es tanca la premsa que els uneix i s'aplica calor i pressió per mitjà del clixé, fent que la làmina de foil se separi del full de protecció i adhereixi el disseny al producte a gravar. Estampant, mitjançant un cop sec, el logotip en profunditat de forma permanent.

El termo gravat permet treballar en diferents suports com el cartó, la pell, la tela, la fusta o el plàstic, entre d'altres. En respecte als colors de l'acabat; per mitjà de colors metal·litzats com la plata, l'or o el bronze es pot ressaltar el disseny i aconseguir un acabat brillant.

Aquest acabat compta amb dues variants: L'estampació plana eleva lleugerament la superfície del producte i no imprimeix al revers del suport. L'estampació multinivell es realitza emprant un encuny creat amb diferents textures i nivells.



Imatge 135.<sup>226</sup> Termo gravat.

Els avantatges d'aquesta tècnica són la seva rapidesa i senzillesa, el fet de poder realitzar-lo en sèrie, des de grans tirades fins a una única peça, amb un baix cost de treball, l'acabat de gran qualitat i resistència a la fricció i al rentatge que ofereix, juntament amb la resistència a agents externs com nivells elevats d'humitat i altes temperatures o l'exposició a la llum solar i la radiació ultraviolada, entre altres avantatges.

Els inconvenients són que no és possible reproduir en gran qualitat els detalls de dissenys de dimensions massa petites, no és molt versàtil marcant objectes amb formes poc convencionals, no és apte per a superfícies poroses perquè produeix bombolles d'aire, no permet reproduir colors Pantone, entre altres inconvenients.

#### **10.4 Vernissos.**

Un vernís és una tinta incolora que acostuma a aplicar-se sobre les etiquetes per protegir la impressió d'aquestes del desgast, de taques o de rascades. Tot i això, també es pot utilitzar per realçar l'aspecte visual d'un disseny i fins i tot aportar textura.

Els tipus de vernís més comuns són el mat, brillant, setinat, neutre i perlescent. Amb el mat es redueix l'enlluernament i augmenta la llegibilitat, essent perfecte per a textos. El brillant reflecteix la llum i s'empra per ressaltar elements gràfics. El setinat és un vernís intermedi entre el mat i el brillant. El neutre accelera l'assecatge i, finalment, el perlescent reflecteix els colors, dotant a les etiquetes d'un acabat luxós.

---

<sup>226</sup> Fotografia extreta de: PubliEco, Termo gravat.



Imatge 136.<sup>227</sup>

Tenint en compte l'acabat que vulguem aconseguir per a les nostres etiquetes de vi hem d'elegir el vernís que millor s'adapti a les nostres necessitats:

## 1. Vernís de Protecció

El vernís de protecció, com el seu nom indica, serveix per cobrir les etiquetes i evitar que pateixin desgast pel frec que tenen les ampolles de vi entre sí o per la manipulació humana.

## 2. Vernís Selectiu

El vernís selectiu és una tinta que s'utilitza com una subtil aplicació en certes zones de les etiquetes, aportant riquesa gràfica i visual a aquestes. Es pot aplicar juntament amb les altres tintes del sistema d'impressió òfset i presenta diverses característiques com; ser incolor, o bé transparent, la seva viscositat, la brillantor o el mat, la permeabilitat de vapor d'aigua, la resistència al frec, entre d'altres.



Imatge 137.<sup>228</sup> Manual en vernís selectiu.

<sup>227</sup> Fotografia extreta de: Litotec, ús del vernís en òfset, com beneficia les teves caixes i etiquetes.

<sup>228</sup> Fotografia de extreta de: Hola Imprimir, Manual Per a Targetes amb Vernís Selectiu (Spot UV).

### 3. Vernís UVI

El vernís UVI li deu el seu nom als raigs ultraviolats que s'empren per al seu assecatge. Aquest, serveix per destacar una imatge concreta mitjançant la combinació de textura i brillantor, i ajuda a conservar els colors dels elements ressaltats. Actua com a escut protector davant la llum solar, els frecs entre envasos i la humitat, entre altres avantatges.

S'aplica mitjançant òfset o serigrafia. Si s'escull aplicar-lo en òfset, requereix incloure'l en una màquina de 5 cossos i amb assecat ultraviolat, imprimint totes les tintes i el vernís alhora. Amb la serigrafia es pot aplicar el vernís passat un o dos dies de la impressió del disseny, perquè s'assequi la tinta. Amb aquest últim, a més a més, es pot aconseguir el característic acabat braille; que apropa els productes als enòfils invidents.

Els beneficis d'aquest vernís són, primerament, que destaca per la seva elegància, sofisticació i distinció, generant un gran impacte visual i permetent la creació de dissenys originals i cridaners. Addicionalment, gaudeix de gran resistència i durabilitat, sent una opció perfecta per a productes que han d'aguantar humitats altes, com etiquetes per a ultracongelats o cremes facials. Així mateix, proporciona adherència ferma independentment de la textura de l'etiqueta i, finalment, compta amb àmplia personalització; pot ser brillant, mat, complet, selectiu, entre d'altres.



Imatge 138.<sup>229</sup> Targeta en vernís UVI.

### 4. Vernís 3D

---

<sup>229</sup> Fotografia extreta de: Marcaprint, Imprimir Targetes amb Vernís Selectiu.

El vernís 3D és una tècnica d'acabat que aporta una experiència sensorial on el tacte és el protagonista, gaudint de molta versatilitza a l'hora de jugar amb els diferents tipus de gruixos i brillantors. Aporta a les etiquetes un toc de luxe modern.



Imatge 139.<sup>230</sup> Targeta en vernís 3D.

## 10.5 Adhesius.

Els adhesius són imprescindibles per assegurar una bona adhesió de les etiquetes de vi als vins. D'aquests n'hi ha de molts tipus i hem de tenir en compte les seves prestacions a l'hora de triar-ne un per a la nostra etiqueta:

### 1. Acrílic

Els adhesius acrílics tenen per temperatura d'aplicació 5 graus, i poden resistir temperatures de fins a 60 graus. Com a contrapart poca resistència a la humitat, ja que tenen una base d'aigua, així que es dissolen a llarg termini. Són adhesius econòmics i s'enganxen a molts tipus de suports, fins i tot sobre superfícies poroses com el cartó i la fusta.



<sup>230</sup> Fotografia extreta de: Biologic Tienda, Tàrgetes vernís relleu 3D.



Imatge 140.<sup>231</sup> Adhesiu acrílic.

## 2. Hot-melt

Els adhesius hot-melt són base de cautxú i tenen un tac inicial molt alt, és a dir, en ser una goma enganxa molt de pressa. La seva cohesió, però, no és tan alta, ja que l'adhesiu es comença a desfer a llarg termini. Per avantatge té que suporta molt bé la humitat, la seva temperatura d'aplicació és molt més baixa que altres adhesius i resisteix fins a 40 graus sota zero.



Imatge 141.<sup>232</sup> Adhesiu hot-melt.

## 3. Solvents

Els adhesius solvents són especials i molt cars. Per limitació presenten que no es poden fer servir en productes de l'àmbit de l'alimentació, però gaudeixen de prestacions especials. S'elaboren dissolent tots els components químics necessaris perquè l'adhesiu funcioni, segons les característiques especials requerides.

---

<sup>231</sup> Fotografia extreta de: Antala, Què són els Adhesius Acrílics?

<sup>232</sup> Fotografia extreta de: Paniker, Hotmelt.



Imatge 142.<sup>233</sup> Adhesiu solvent.

## 10.6 Procés d'impressió.

El procés d'impressió de les etiquetes de vi es du a terme a les impremtes i busca satisfer les demandes d'etiquetes en el menor temps possible i en la millor qualitat aconseguible.

Aquest procés consta de tres fases:

### 1. Preimpressió

La preimpressió és la fase prèvia al procés d'impressió i és el moment en què s'identifiquen els dissenys i els colors, es preparen els dissenys per detectar errors a temps, es crea una prova per fer ajustos i, finalment, s'elegeix el sistema d'impressió que s'utilitzarà i es busca els materials corresponents. En el cas de la impressió òfset, per exemple, es produeixen les planxes d'impressió necessàries.



---

<sup>233</sup> Fotografia extreta de: Química Scorpio, Adhesiu base solvent.

Imatge 143.<sup>234</sup> Impressió.

## 2. Impressió

Al moment de la impressió es prepara l'equip i la tecnologia necessaris per a, seguidament, " fer una prova de color, amb mostres de mínim, mitjà i màxim del disseny, fins a arribar al color desitjat i una prova de registre, per verificar que la sobreimposició dels colors és correcta"<sup>235</sup>



Imatge 144.<sup>236</sup> Impressió.

Un cop tot està preparat s'inicia la impressió. La producció es fa de manera diferent segons el paper, el sistema d'impressió, l'acabat, el vernís i l'adhesiu que hàgim elegit.

## 3. Acabat

Un cop impresa l'etiqueta, s'inicia el procés d'acabats corresponent a l'acabat que es vulgui dotar a l'etiqueta i es prepara el producte final per a lliurar-lo en petites bobines amb una sola tira d'etiquetes i preparat per col·locar a l'etiquetadora del client.

---

<sup>234</sup> Fotografia extreta de: Esagraf, Com imprimir etiquetes autoadhesives en grans tirades.

<sup>235</sup> Cita extreta de: Esagraf, Com imprimir etiquetes autoadhesives en grans tirades.

<sup>236</sup> Fotografia extreta de: Esagraf, Com imprimir etiquetes autoadhesives en grans tirades.

## 11. Part pràctica.

La part pràctica del meu TDR consisteix en la creació d'una etiqueta de vi dissenyada per mi. Per aquest projecte la Cooperativa de Gandesa m'ha fet l'encàrrec de redissenyar l'etiqueta i contra etiqueta del seu vi "Gandesola", enfocant-la cap a un públic jove que recentment comença a consumir vi. L'etiqueta, a més a més, ha de preservar la seva reminiscència a l'arquitectura de la Cooperativa de Gandesa.

Fotografies de la Cooperativa de Gandesa:



Imatge 145.<sup>237</sup> Cooperativa de Gandesa. Imatge 146.<sup>238</sup> Cooperativa de Gandesa.

Imatge 147.<sup>239</sup> Cooperativa de Gandesa. Imatge 148.<sup>240</sup> Cooperativa de Gandesa.

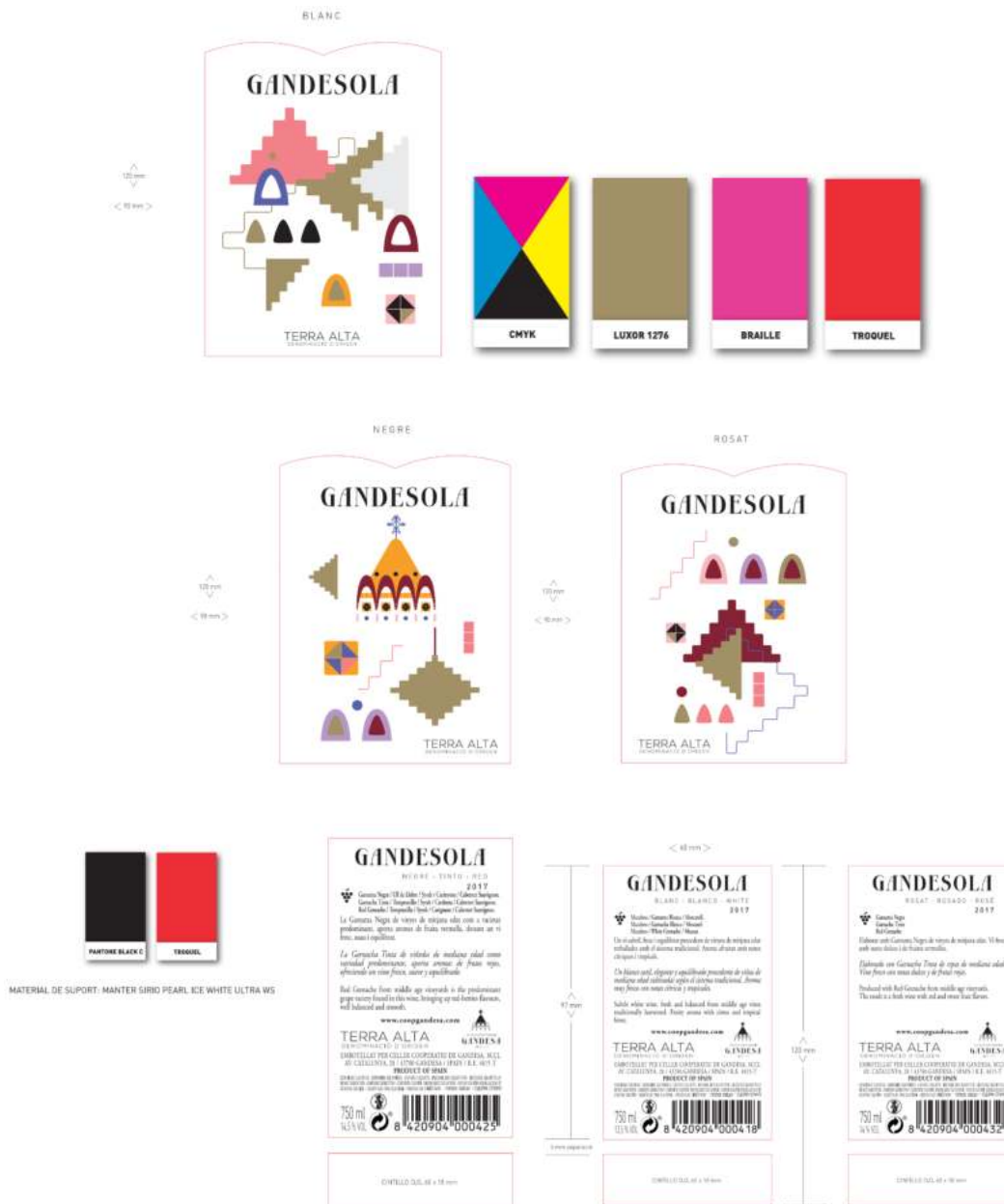
<sup>237</sup> Fotografia extreta de: Wikipedia, Arxiu:Celler Cooperatiu (Gandesa) - 24.jpg.

<sup>238</sup> Fotografia extreta de: Vivencial, Vins, arquitectura i història a la Terra Alta.

<sup>239</sup> Fotografia extreta de: Patrimoni Cultural, Celler cooperatiu de Gandesa.

<sup>240</sup> Fotografia extreta de: Patrimoni Cultural, Celler cooperatiu de Gandesa.

## 11.1 Etiqueta original.



Imatge 149.<sup>241</sup> Etiqueta Gandesola. Imatge 150.<sup>242</sup> Etiqueta Gandesola. Imatge 151.<sup>243</sup> Etiqueta Gandesola. Imatge 152.<sup>244</sup> Etiqueta Gandesola. Imatge 153.<sup>245</sup> Etiqueta Gandesola. Imatge 154.<sup>246</sup> Etiqueta Gandesola.

- 241 Etiqueta dissenyada per Paga Disseny.  
 242 Etiqueta dissenyada per Paga Disseny.  
 243 Etiqueta dissenyada per Paga Disseny.  
 244 Etiqueta dissenyada per Paga Disseny.  
 245 Etiqueta dissenyada per Paga Disseny.  
 246 Etiqueta dissenyada per Paga Disseny.

## 11.2 El meu disseny.

A l'hora de dissenyar el redisseny del vi "Gandesola" vaig optar per redissenyar el seu vi blanc, ja que volia fer un disseny juvenil, fresc, revitalitzant, equilibrat i que mantingués similitud amb les seves notes de tast; afruitades, en notes cítriques i tropicals.



Imatge 155.<sup>247</sup> Etiqueta Gandesola. Imatge 156.<sup>248</sup> Etiqueta Gandesola.

El meu disseny és simple, amable i està inspirat en una porta de la Cooperativa de Gandesa, presentant la forma dels arcs de la Cooperativa i autocompletant-se a la nostra ment com una imatge continua gràcies a la gestalt, que estudia la percepció humana, i més concretament, gràcies a la llei de la proximitat i la continuïtat. Vaig voler basar el meu disseny en aquesta porta de la Cooperativa perquè aquesta és molt memorable i a qualsevol gandesà el fa pensar en la Cooperativa de Gandesa. A més a més, és la porta que es veu a les fotos que primer apareixen al cercador Google quan busques aquesta Cooperativa.

<sup>247</sup> Etiqueta dissenyada per Paga Disseny.

<sup>248</sup> Etiqueta dissenyada per Paga Disseny.



Imatge 157.<sup>249</sup> Prototip d'etiqueta. Imatge 158.<sup>250</sup> Cooperativa de Gandesa.

Les múltiples proves de color van portar a decantar-me per una paleta de colors agradable a la vista, amb molta vitalitat i amb un gran simbolisme: Les barres verdes, les grogues-ataronjades i la taronja simbolitzen els canvis de color de les fulles de la vinya segons les estacions. A més a més, el taronja és un color que relacionem en la creativitat, el groc en l'optimisme i la diversió, el verd en la natura i, finalment, el blau amb la innovació i el futur; dotant al disseny d'un aire fresc i juvenil.

---

<sup>249</sup> Etiqueta dissenyada per mi.

<sup>250</sup> Fotografia extreta de: Wikipedia, Arxiu:Celler Cooperatiu (Gandesa) - 24.jpg.



Imatge 159.<sup>251</sup> Proves de color. Imatge 160.<sup>252</sup> Prototip d'etiqueta.



Imatge 161.<sup>253</sup> Paleta i pantones finals.

El segon disseny, i el final, va més enllà del disseny inicial i incorpora novament l'emparellament de les normes de la gestalt, en aquest cas afegeix la llei de la figura i el fons, donant la il·lusió que les barres de color són columnes o murs de l'interior de la Cooperativa de Gandesa que, a més a més, assenyalen el camí cap a la porta blava, o sigui, cap al futur i la innovació, el camí que tot jove ha de recórrer. El nom del vi, Gandesola, tanca el disseny i s'unifica amb ell.

<sup>251</sup> Fetes per mi.

<sup>252</sup> Etiqueta dissenyada per mi.

<sup>253</sup> Pantones de l'etiqueta.





Imatge 162.<sup>254</sup> Disseny final.

Un dels prototips descartats va ser en el que vaig provar d'aprimar les barres del disseny per aportar-li lleugeresa a aquest. L'error amb què em vaig trobar va ser que si les barres són més primes, perden l'aspecte de columnes de l'interior de la Cooperativa i comencen a ser agressives. Llavors, per aconseguir un aspecte més amable, han de ser gruixudes.



Imatge 163.<sup>255</sup> Prototip d'etiqueta.

Entre els elements de l'etiqueta anterior que vaig canviar es troben: La reducció de la paleta de colors; que en l'original presentava massa colors, era difícil de memoritzar i era extravagant, essent inadequada per al públic a qui va dirigit el meu redisseny, un públic jove i inexpert. També he eliminat els patrons difícils de memoritzar i els quadrats per

---

<sup>254</sup> Etiqueta dissenyada per mi.

<sup>255</sup> Etiqueta dissenyada per mi.

centrar-me en un element corbat en forma d'arc que captura l'essència de la Cooperativa de Gandesa.



Imatge 164.<sup>256</sup> Etiqueta anterior. Imatge 165.<sup>257</sup> Etiqueta final.

Seguidament, vaig dissenyar la contra etiqueta, on vaig bolcar tota la informació que tenia d'aquest vi gràcies als documents que em van ser lliurats sobre el disseny del vi Gandesola, un disseny creat per Paga Disseny i encarregat per la Cooperativa de Gandesa:

### Informació del vi “Gandesola” Blanc:

-El nom del vi: Gandesola.

-El client: La Cooperativa de Gandesa.

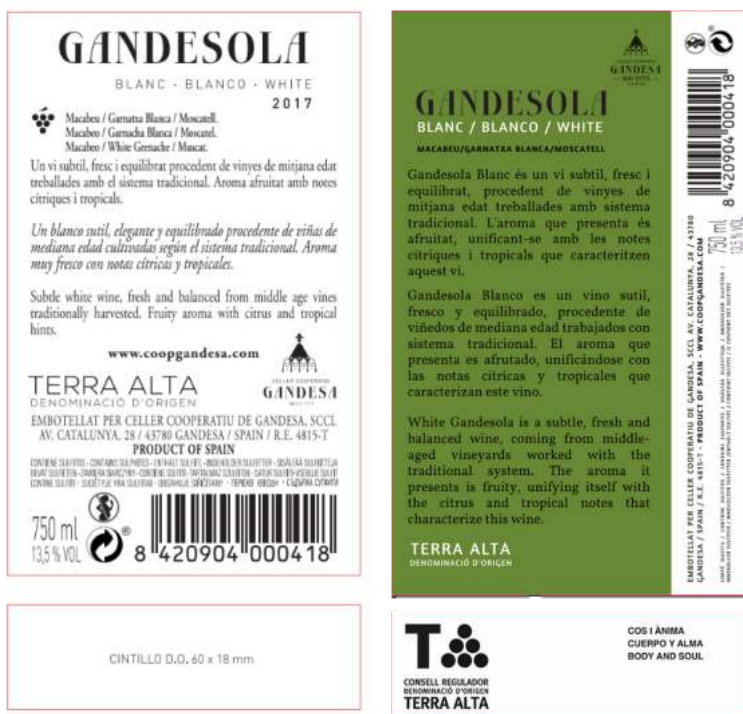
-El públic al qual anirà el vi dirigit: Públic jove inexpert en vins, principiants.

-El cep: Macabeu, Garnatxa Blanca i Moscatell.

<sup>256</sup> Etiqueta dissenyada per Paga Disseny.

<sup>257</sup> Etiqueta dissenyada per mi.

-El grau d'alcohol del vi, el celler on ha estat produït, DO i notes de tast: Grau d'alcohol: 13,5%. Celler: Celler Cooperatiu de Gandesa. DO: Terra Alta. Notes de tast: "Un vi subtil, fresc i equilibrat, procedent de vinyes de mitjana edat treballades amb sistema tradicional. Aroma afruitat amb notes cítriques i tropicals."



Imatge 166.<sup>258</sup> Contra etiqueta original Imatge. 167.<sup>259</sup> Contra etiqueta dissenyada per mi.

El resultat final de l'etiqueta completa:



Imatge 168<sup>260</sup>. Resultat final.

<sup>258</sup> Etiqueta dissenyada per Paga Disseny.

<sup>259</sup> Etiqueta dissenyada per mi.

<sup>260</sup> Etiqueta dissenyada per mi.

Per poder preparar el disseny per a la impressió vaig afegir els Pantone i les mesures correctes de l'etiqueta:



Imatge 169<sup>261</sup>. Disseny final d'etiqueta per a imprimir. Imatge 170<sup>262</sup>. Disseny final de contra etiqueta per a imprimir.

Mockup de l'etiqueta:



Imatge 171.<sup>263</sup> Mockup de l'etiqueta.

<sup>261</sup> Etiqueta dissenyada per mi.

<sup>262</sup> Etiqueta dissenyada per mi.

<sup>263</sup> Fotografia extreta de: Freepik.

## 12. Conclusions.

Primerament, el meu Treball de Recerca ha complit l'objectiu personal que em proposava; el d'omplir un buit en una parcel·la de coneixement. Perquè per la banda de la història; he après d'on provenen el vi i les etiquetes i he conegut la seva evolució al llarg dels temps. I per la banda del disseny; he après a dissenyar una etiqueta de vi d'inici a fi i he après a preparar el meu disseny per entregar-lo a la Impremta en format correcte per a la seva impressió.

Personalment, a més a més, amb aquest treball he descobert l'enorme rellevància del vi en totes les cultures que l'han consumit, des del passat fins a l'actualitat, i també de l'obligatorietat de l'etiqueta de vi i el seu ús funcional i decoratiu. Aquests descobriments m'han fet veure el món de la cultura del vi i el disseny de les etiquetes de vi amb un gran interès i a realment adonar-me de les dificultats que comporta dissenyar una etiqueta, fent que respecti molt el treball de tot dissenyador. Per no dir que l'oportunitat de dissenyar una etiqueta per mi mateixa m'ha portat molta satisfacció personal i ha fet que em planteja estudiar alguna carrera relacionada al disseny o treballar dins d'aquest sector en un futur.

Desitjo també que aquest TDR compleixi el segon objectiu que em proposava; el d'informar sobre la cultura del vi i les etiquetes d'aquests a tothom qui hi estigui interessat.

En respecte als problemes afrontats; al llarg d'aquest TDR m'he trobat amb diverses dificultats que m'han resultat tot un repte a superar, i totes han derivat de la part pràctica del treball; el disseny d'una etiqueta de vi.

Primerament, a la fase de preparar el disseny per a la seva impressió, em vaig trobar en el problema que no sabia emprar el programa Illustrator, un programa crucial per a tot dissenyador. Desafortunadament, ni els vídeos informatius ni les proves pràctiques em van servir per entendre l'aplicació de manera que pogués aconseguir el que volia; renderitzar el disseny perquè pogués ser escalat a qualsevol mesura sense perdre la qualitat i proporcionalment. Segonament, buscava que la meua etiqueta tingués forma voltada o corba per la part superior d'aquesta i fos recta per la part inferior. Aquesta idea

va haver de ser descartada, ja que es necessitarien materials massa costosos per poder tallar l'etiqueta en aquesta singular forma. Així doncs, es va optar finalment per una etiqueta rectangular.



Imatge 171.<sup>264</sup> Disseny Prototip.

A més a més, l'etiqueta tampoc podria portar ningun tipus d'acabat com el relleu o la serigrafia, perquè requeriria emprar materials molt cars que, sent la meua etiqueta un treball escolar i no una producció en massa, se sortien del pressupost d'aquest projecte.

### 13. Webgrafia.

*Vinetur, Història del vi, origen de la viticultura* - <https://www.vinetur.com/2013030923034/historia-del-vino.html> [Consulta: 24-06-2022 - 08-08-2022]

*CurioSfera, Història del vi* - <https://curiosfera-historia.com/historia-del-vino/> [Consulta: 24-06-2022 - 08-08-2022]

*Vi selecció, Història del vi* - <https://www.vinoseleccion.com/saber-de-vinos/historia-del-vino> [Consulta: 24-06-2022 - 08-08-2022]

---

<sup>264</sup> Etiqueta dissenyada per mi.

*Govern de Mèxic, Història de la Viticultura* -  
<<https://www.gob.mx/inaes/articulos/historia-de-la-viticultura?idiom=es>> Institut Nacional de l'Economia Social, 28 d'agost de 2018. [Consulta: 25-06-2022 - 08-08-2022]

*HolaZacatlán, Com es feia el vi a l'antiguitat?* -  
<[https://www.holazacatlan.com/2020/04/como-se-hacia-el-vino-en-la-antiguedad\\_13.html](https://www.holazacatlan.com/2020/04/como-se-hacia-el-vino-en-la-antiguedad_13.html)>  
Alexander Gómez Llanos, 2020. [Consulta: 25-06-2022 - 08-08-2022]

*Turisme de vi, Història del vi - 10 moments per entendre-la* -  
<<https://turismodevino.com/saber-de-vino/historia-del-vino/>> [Consulta: 25-06-2022 - 08-08-2022]

*Bodegues Comenge, Geòrgia, el bressol dels primers vins* -  
<<https://www.comenge.com/georgia-la-cuna-de-los-primeros-vinos/>> 27 novembre 2017.  
[Consulta: 25-06-2022 - 08-08-2022]

*Petxina i bou, 4 tipus de contenidors per fermentar el vi* -  
<<https://conchaytoro.com/blog/4-tipos-de-contenedores-para-fermentar-el-vino/>> Ania Smolec, 27 de desembre de 2018. [Consulta: 25-06-2022 - 08-08-2022]

*Els grans vins, El vi a Espanya: Part de la nostra cultura i història* -  
<<https://www.thegrandwines.com/2018/01/16/el-origen-del-vino-en-espana/>> 16 de gener de 2018. [Consulta: 25-06-2022 - 08-08-2022]

*Inta, Microbiologia del vi, el yin i el yang\* dels microorganismes del vi* -  
<<https://inta.gob.ar/noticias/microbiologia-del-vino-el-yin-y-el-yang-de-los-microorganismos-del-vino-0>> 5 de setembre de 2016. [Consulta: 25-06-2022 - 08-08-2022]

*Codi Internacional de Pràctiques Enològiques, vins, definició (18/73)* -  
<<https://www.oiv.int/public/medias/3752/f-code-i-31es.pdf>> [Consulta: 25-06-2022 - 08-08-2022]

*Ewine, Com més vell el vi millor. Mite o realitat?* -  
<<https://ewine.cl/blog/news/entre-mas-viejo-el-vino-mejor-mito-o-realidad>> Matías  
Dougnaç. [Consulta: 25-06-2022 - 08-08-2022]

*Beure Beure, Qui va descobrir el vi i per què?* -  
<<https://es.drink-drink.ru/kto-otkryl-vino-i-pochemu/>> 11 de agost de 2021. [Consulta:  
27-06-2022 - 08-08-2022]

*Dialnet, Els jueus i el vi a Espanya segles XI-XV* -  
<<https://dialnet.unirioja.es/download/articulo/1185850.pdf>> Juan Piqueras Haba. [Consulta:  
29-07-2022 - 08-08-2022]

*Vi blanc afruitat, La Inesperada Importància del Vi a Amèrica: Des del Descobriment als  
nostres Dies* -  
<<https://vinoblancoafrutado.com/blog/la-inesperada-importancia-del-vino-en-america-desde-el-descubrimiento-a-nuestros-dias/>> 28 de gener de 2021. [Consulta: 08-08-2022 -  
08-08-2022]

*La brúixola verda, Com els antics egipcis van inventar les etiquetes per al vi* -  
<<https://www.labrujulaverde.com/2018/12/como-los-antiguos-egipcios-inventaron-las-etiquetas-para-el-vino>> 21 de desembre de 2018. Guillermo Carvajal. [Consulta: 10-08-2022 -  
25-08-2022]

*Etiquetes vi art, L'etiqueta de vi, la seva història* -  
<<http://etiquetasvinoarte.blogspot.com/p/historia-de-las-etiquetas-de-vino.html>> German  
Fernandez. [Consulta: 10-08-2022 - 25-08-2022]

*Gràfica impress, Història de les etiquetes de vins, la innovació com protagonista* -  
<<https://graficaimpress.com.ar/historia-de-las-etiquetas-de-vinos-la-innovacion-como-protagonista/>> 25 de gener de 2021. [Consulta: 01-08-2022]

*Hula, Història de les etiquetes de vi* -  
<<https://hulaestudio.com/historia-de-las-etiquetas-de-vino/>> [Consulta: 01-08-2022 -  
25-08-2022]



*Hula, Història de les etiquetes de vi (part dos)* -  
<<https://hulaestudio.com/historia-de-las-etiquetas-de-vino-parte-2/>> [Consulta: 01-08-2022 - 25-08-2022]

*Bodegues Paniza, Les etiquetes al vi, història i origen* -  
<<https://bodegaspaniza.com/noticias/las-etiquetas-vino-historia-origen/>> 19 de març de 2021. [Consulta: 01-08-2022 - 25-08-2022]

*Cuina i vi, Breu història de les etiquetes de vi* -  
<<https://www.cocinayvino.com/vinos-bebidas/vino/breve-historia-las-etiquetas-vino/>> 3 de desembre de 2016. Lorena Centeno. [Consulta: 01-08-2022 - 25-08-2022]

*Etinor, Què pot fer una bona etiqueta de vi pel teu celler?* -  
<<https://etinor.com/que-puede-hacer-una-buena-etiqueta-de-vino-por-tu-bodega/#:~:text=L a%20importancia%20de%20la%20etiqueta,la%20atenci%C3%B3n%20de%20los%20consumidores>> [Consulta: 24-08-2022 - 25-08-2022]

*Vinetur, Per què l'etiqueta del vi és tan important?* -  
<<https://www.vinetur.com/2017062028618/por-que-es-tan-importante-la-etiqueta-del-vino.html>> 20 de juny de 2017. [Consulta: 24-08-2022 - 26-08-2022]

*Microbio, Com han canviat les etiquetes de vi al llarg del temps?* -  
<<https://www.microbio.tv/blog/etiquetas-vino-a-lo-largo-tiempo/>> Laura Muñoz. [Consulta: 26-08-2022 - 26-08-2022]

*Gastronomica Internacional, Aprèn la història de les etiquetes i ampolles* -  
<<https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/todos/etiquetas-y-botellas-su-evolucion-en-el-tiempo/>> 13 de setembre de 2017. [Consulta: 26-08-2022 - 26-08-2022]

*La Vanguardia, La revolució de les etiquetes al vi* -  
<<https://www.lavanguardia.com/local/tarragona/20160222/302335343708/la-revolucion-de-las-etiquetas.html>> Sara Sans. 21 de febrer de 2016. [Consulta: 26-08-2022 - 26-08-2022]

Nicolas Orsini, *Etiquetes: Tendència i evolució* -  
<<https://www.nicolasorsini.com/etiquetas-de-vino/>> Nicolas Orsini. 25 de febrer de 2016.  
[Consulta: 26-08-2022 - 26-08-2022]

OIV, *Norma internacional per al etiquetat dels vins* -  
<<https://www.oiv.int/public/medias/4778/norme-etiquetage-oiv-es-2015.pdf>> 2015.  
[Consulta: 26-08-2022]

OIV, *Norma internacional per al etiquetat dels vins* -  
<<https://www.oiv.int/public/medias/8176/es-norma-internacional-para-el-etiquetado-de-los-vinos-oiv-2.pdf>> 2022. [Consulta: 26-08-2022]

Mapa Gob, *Etiquetatge i presentació de productes vitícoles* -  
<[https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/publicaciones/Etiquetado\\_Productos\\_Viticolas\\_tcm30-89511.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/publicaciones/Etiquetado_Productos_Viticolas_tcm30-89511.pdf)> Govern d'Espanya. Madrid, 2012. [Consulta: 26-08-2022]

*Grafiques Francisco del Moral, Curiositats sobre l'etiquetatge del vi (sobre la normativa de la UE)* -  
<<https://www.graficasmoral.com/index.php/imprenta-y-diseno-grafico/item/95-curiosidad-es-sobre-el-etiquetado-del-vino-en-base-a-la-normativa-de-la-ue>> 4 de juliol de 2017.  
[Consulta: 26-08-2022]

*Al marge, Normativa d'etiquetat per a l'exportació de vins a Alemanya* -  
<<https://almargen.com/normativa-etiquetado-para-exportacion-de-vinos-a-alemania/>> 10 d'octubre de 2012. [Consulta: 26-08-2022]

*Vinotropia, Informació a les etiquetes dels vins* -  
<<https://vinotropia.com/informacion-en-las-etiquetas-de-los-vinos/>> Bernardi Taviro. 12 de febrer de 2022. [Consulta: 26-08-2022]

*Triomfa Amb El Teu Vi, Requisits i normativa per a un etiquetatge dels teus vins correctes.* -  
<<https://www.triunfacontuvino.es/normativa-etiquetado-vinos-correcto/>> 15 d'octubre de 2020. [Consulta: 26-08-2022]

*Vinetur, Quina informació hi ha d'incloure una ampolla de vi europea?* - <https://www.vinetur.com/2021072265534/que-informacion-debe-incluir-una-botella-de-vino-europea.html>> Jordi Cantide. 22 de juliol de 2021. [Consulta: 26-08-2022]

*La Rioja Capital, Dades obligatòries etiquetes* - <http://www.lariojacapital.com/la-parafernalia-del-vino/como-elegir-un-vino/datos-obligatorios-etiquetas/>> [Consulta: 26-08-2022]

*Bodegues Protos, Quina és la informació obligatòria i recomanada que han de portar les etiquetes de vi?* - <https://www.bodegasprotos.com/es/blog/cual-es-la-informacion-obligatoria-y-recomendada-a-que-deben-llevar-las-etiquetas-de-vino/>> 17 de abril de 2020. [Consulta: 26-08-2022]

*Cata del vi, Requisits a complir a les etiquetes dels vins* - <https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/requisitos-a-cumplir-en-las-etiquetas-de-los-vinos>> 28 de novembre de 2014. [Consulta: 26-08-2022]

*Vi de Rioja, Guia informativa de les mencions obligatòries a l'etiquetat dels vins protegits per la Denominació d'Origen Qualificada 'Rioja'* - [https://www.riojawine.com/wp-content/uploads/2018/09/Guia\\_Informativa\\_etiquetado\\_Junio\\_2018.pdf](https://www.riojawine.com/wp-content/uploads/2018/09/Guia_Informativa_etiquetado_Junio_2018.pdf) [Consulta: 26-08-2022]

*OIV, Norma internacional per a l'etiquetat dels vins* - <https://www.oiv.int/public/medias/8176/es-norma-internacional-para-el-etiquetado-de-los-vinos-oiv-2.pdf>  
[Consulta: 27-09-2022]

*Packhelp, 5 consells i exemples per dissenyar etiquetes de vi personalitzades* - <https://packhelp.es/etiquetas-de-vino-claves-y-ejemplos/>> Kajetan Wyrzykowski.  
[Consulta: 27-09-2022 - 29-10-2022]

*Mique, Disseny d'etiquetes de vi* - <https://www.mique.es/disenio-etiquetas-de-vino/>>  
[Consulta: 27-09-2022 - 29-10-2022]

*Marketing en persona, Disseny d'etiquetes de vi* - <https://www.marketingenpersona.com/disenio-de-etiquetas-de-vino/> 4 de març de 2020. Carol García del Busto. [Consulta: 27-09-2022 - 29-10-2022]

*Sitja Creativa, Colors més usats i preferits: Infografia* - <https://www.silocreativo.com/colores-mas-usados-y-favoritos-infografia/> [Consulta: 27-09-2022 - 29-10-2022]

*Catatu, Quina informació aporten l'etiqueta i la contraetiqueta del vi?* - <https://catatu.es/blog/etiqueta-y-contraetiqueta-vino/> 14 de novembre de 2016. [Consulta: 27-09-2022 - 29-10-2022]

*Bodegues Luzon, Com llegir la contraetiqueta d'un vi* - <https://www.bodegasluzon.com/como-leer-la-contraetiqueta-de-un-vino/> 11 de juliol de 2019. [Consulta: 29-10-2022 - 29-10-2022]

*Novili, Aprèn a desxifrar les etiquetes del vi!* - <https://novili.com.co/blog/aprende-a-descifrar-las-etiquetas-del-vino/> 27 de setembre de 2018. [Consulta: 29-10-2022 - 29-10-2022]

*Catatu, Quina informació us aporten l'etiqueta i la contraetiqueta del vi?* - <https://catatu.es/blog/etiqueta-y-contraetiqueta-vino/> 14 de novembre de 2016. [Consulta: 29-10-2022 - 31-10-2022]

*Impressió Pixart, Disseny d'etiquetes de vins: tendències i tècniques per a una experiència deliciosa* - <https://www.pixartprinting.es/blog/disenio-etiquetas-de-vinos/> Jenny Zegenhagen. 19 de febrer de 2020. [Consulta: 14-12-2022 - 28-12-2022]

*Infobae, El món del vi, detalladament: la importància de l'any de collita* - <https://www.infobae.com/tendencias/2020/07/11/el-mundo-del-vino-en-detalle-la-importancia-del-ano-de-cosecha/> 11 de juliol de 2020. Fabricio Portelli. [Consulta: 29-10-2022 - 29-10-2022]

*Cecrv, L'origen de les DDOO* - <<https://vinosdo.wine/denominaciones-de-origen/origen/>>  
[Consulta: 30-10-2022 - 30-10-2022]

*Avinturat, Quines denominacions d'origen hi ha a Catalunya?* -  
<<https://www.avinturat.com/cat/noticia/quines-denominacions-dorigen-hi-ha-a-catalunya>>  
19 de maig de 2021. [Consulta: 30-10-2022 - 31-10-2022]

*Catalunya, DO Catalunya* -  
<<https://www.catalunya.com/do-catalunya-23-1-43?language=ca>> [Consulta: 30-10-2022  
- 31-10-2022]

*Amb el morro fi, 10 vins amb etiquetes genials* -  
<<https://conelmorrofino.com/etiquetas-vino-curiosas/>> Sandra. 23 de febrer de 2016.  
[Consulta: 06-11-2022 - 08-11-2022]

*Creatius Online, 5 etiquetes de vi curioses* -  
<<https://www.creativosonline.org/5-etiquetas-de-vino-curiosas.html>> Beatriz Hernani.  
[Consulta: 06-11-2022 - 08-11-2022]

*Vivanco, Quin són els premis més importants de vi?* -  
<<https://vivancoculturadevino.es/blog/2016/05/03/cuales-son-premios-mas-importantes-vino/>>  
[Consulta: 06-11-2022 - 20-11-2022]

*Brandemia, Quin vi triaries per a la teva etiqueta?* -  
<<https://brandemia.org/que-vino-elegirias-diseno-etiquetas-de-vino-expertos>> 23 de  
desembre de 2021. [Consulta: 23-12-2022 - 13-01-2023] Correspon a la Imatge 1, la de la  
portada.

*Etimaisa, Imprimir una etiqueta de vi: Algunes idees* -  
<<https://etimaisa.es/imprimir-una-etiqueta-de-vino-algunas-ideas/>> 14 de març de 2020.  
[Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Microbio, Per què el paper és clau per al disseny d'etiquetes de vi?* - <https://www.microbio.tv/blog/papel-clave-diseno-etiquetas-vino/> Carmen Álvarez. [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Etiquetat, Quin material utilitzo per a les meves etiquetes adhesives?* - [https://www.etiquetate.es/blog/48/que\\_material\\_utilizo\\_para\\_mis\\_etiquetas\\_adhesivas.html](https://www.etiquetate.es/blog/48/que_material_utilizo_para_mis_etiquetas_adhesivas.html) 1 de juny de 2020. [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Grup Macho, El paper de l'etiqueta transmet la primera impressió sobre un vi* - <https://grupomacho.com/blog/papel-etiqueta-vino/> 9 de desembre de 2020. [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Flueix i crea, Què és paper cuixé o estucat?* - <https://flueycrea.com/que-es-papel-couche-o-estucado/> [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Sol impremta, Diferència entre paper estucat i no estucat* - <https://www.soloimpremta.es/blog/post/diferencia-entre-papel-estucado-y-no-estucado.html#:~:text=Suele%20presentar%20un%20acabado%20m%C3%A1s,es%20el%20papel%20llamado%20offset> [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Impresores Lozano, Paper Offset, Què És I Quines Característiques Té?* - <https://lozanoimpresores.com/blog/papel/offset/> [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Imprimir el meu llibre, Què és el paper verjurat i quines en són les característiques?* - <https://www.imprimirmilibro.es/blog/papel-verjurado-caracteristicas/> Paola Correa Chamorro. 24 de gener de 2017. [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Esagraf, Com imprimir etiquetes autoadhesives en grans tirades* - <https://www.esagraf.com/como-imprimir-etiquetas-autoadhesivas-grandes-tiradas/> [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Etiquetes Prix, Etiquetes de paper VS etiquetes de polipropilè* -  
<<https://etiquetasprix.com/blog/etiquetas-adhesivas/etiquetas-personalizadas-papel-vs-polipropileno/>> Reme C. Romero. 6 de maig de 2020. [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Ensinger Plastics, PP - Polipropilè* -  
<<https://www.ensingerplastics.com/es-es/semielaborados/plasticos-industriales/pp>>  
[Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Interempresas, Etiquetes de polipropilè en rotllos: en diferents mides per a múltiples aplicacions* -  
<<http://www.interempresas.net/Vitivinicola/FeriaVirtual/Producto-Etiquetas-de-polipropileno-en-rollos-203109.html>> [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Etiquetes 24, Etiquetes per a vi* - <<https://etiquetas24.es/etiquetas-para-vino/>> [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Autoimpressió, Etiquetes en polipropilè alta brillantor* -  
<<https://selfprinting.es/etiquetas-en-bobina/etiquetas-en-polipropileno-alto-brillo.html>>  
[Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Etiquetes Ràpides, Les etiquetes de polipropilè, el material que ha anat guanyant terreny!*  
- <<https://www.etiquetasrapidas.com/noticias/etiquetas-de-polipropileno/>> [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Digital Paper, Tot sobre els acabats del paper* -  
<<https://digitalpapel.com/blog/todo-sobre-los-acabados-del-papel>> [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Estudi Rei, El paper del vi* -  
<<https://estudiorey.info/blog/2017/05/23/el-papel-de-las-etiquetas-de-vino>> 23 de maig de 2017. [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Gràfiques del Moral, La importància dun bon paper per a les etiquetes* - <https://www.graficasmoral.com/index.php/vino-y-aceite/item/113-la-importancia-de-un-buen-papel-para-las-etiquetas>>. 25 de febrer de 2020. [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Dical, Per què el paper és clau per al disseny d'etiquetes de vi?* - <https://dical.es/blog/disenio/por-que-el-papel-es-clave-en-el-diseno-de-etiquetas-de-vino>> [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Etygraf, Tipus de papers per a etiquetes* - <https://etygraf.com/noticia/tipos-de-papeles-para-etiquetas/>> 14 de juliol de 2016. [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Polyart, Polyart Gofrat* - <https://www.polyart.com/gama-de-productos-y-aplicaciones/polyart-gofrado/?lang=es>> [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Etinor, Alguns tipus de sistemes d'impressió d'etiquetes...* - <https://etinor.com/algunos-tipos-de-impresion-de-etiquetas/>> [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Esagraf, Coneix com funciona una impressora òfset* - <https://www.esagraf.com/como-funciona-impresora-offset/>> [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Grup Macho, Tipus d'impressions i varietat d'acabats d'etiquetes* - <https://grupomacho.com/blog/tipos-de-impresiones-y-acabados-para-etiquetas/>> 6 de desembre de 2019. [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Amb Rotllo, Etiquetes de Vi - Sistemes d'impressió i tecnologies* - <https://www.conrollo.com/post/etiquetas-de-vino-sistemas-de-impresio-n-y-tecnologi-as>> [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]



Zolemba, *Imprimim etiquetes per a vi tendències en el disseny i la impressió* - <https://www.zolemba.es/es/hacemos-etiquetas-para-vino> [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

Viel Arts Gràfiques, *Diferents tipus d'adhesius* - <https://vielartesgraficas.com/blog.html#:~:text=Serigraf%C3%ADa%3A%20Con%20este%20sistema%20se,desea%20que%20pase%20la%20tinta> [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

Litografia Romer, *Buit gravat: Què és i quines en són les característiques principals?* - <https://litografiaromero.es/2018/04/06/huecograbado-que-es/> 6 de abril de 2018. [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

Envaflex, *Buit gravat* - <https://www.envaflex.net/es/procesos/huecograbado.html> [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

Wikipedia, *Buit gravat* - <https://es.wikipedia.org/wiki/Huecograbado> [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

Dical, *Què és i com funciona el gravat al buit* - <https://dical.es/blog/que-es/que-es-y-como-funciona-el-huecograbado> [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

Impremta Novagràfic, *Quins tipus d'acabats d'impressió hi ha?* - <https://impremtanovagrafic.es/tipos-acabados-impresion-existen/#:~:text=Entre%20las%20t%C3%A9cnicas%20de%20acabado,de%20cortes%20y%20el%20perforado> 9 de gener. [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

Gràfiques del Moral, *Tècniques d'impressió per destacar el producte* - <https://www.graficasmoral.com/index.php/impremta-y-diseno-grafico/item/117-tecnicas-de-impresion-para-destacar-su-producto> 5 de juny. [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Gràfiques Z, Acabats a les teves etiquetes* -  
<<https://www.graficasz.com/acabados-etiquetas/>> 12 de maig de 2016. [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Coreti, Grupo Coreti. Fabricants d'etiquetes adhesives per a tots els sectors* -  
<<https://www.coreti.com/grupo-coreti-fabricante-de-etiquetas-adhesivas-para-todos-los-sectores/>> 3 de maig de 2016. [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Coreti, Fabricació d'etiquetes per a embotellat de vi* -  
<<https://www.coreti.com/fabricacion-de-etiquetas-para-embotellado-de-vino/>> 29 de març de 2016. [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Coreti, Etiquetat de productes: Disseny i impressió* -  
<<https://www.coreti.com/etiquetado-productos-diseno-e-impresion/#:~:text=%E2%80%93%20El%20tipo%20de%20acabado%20clavado,mucha%20clase%20al%20producto%20final>> 20 de juliol de 2017. [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Vinetur, Vitriglass, Serigrafia Decoració i distribució de vidre i vidre* -  
<<https://www.vinetur.com/2014062452500/vitriglass-serigrafia-decoracion-y-distribucion-de-vidrio-y-cristal.html>> 24 de juny de 2014. [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Tecnovi, Adéu a les etiquetes? La serigrafia en vidre* -  
<<https://www.tecnovino.com/adios-a-las-etiquetas-la-serigrafia-en-vidrio/>> Juliol de 2014. [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*SAMA Etiquetes, Etiquetes metal·litzades* -  
<<https://samaetiquetas.com/etiquetas-metalizadas/#:~:text=La%20impresi%C3%B3n%20con%20efectos%20metalizados,durabilidad%20de%20la%20etiqueta%20final>> [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Etiprint, Etiquetes adhesives metal·litzades: en què consisteixen?* -  
<<https://www.etiquetasetiprint.com/noticias/etiquetas-autoadhesivas-metalizadas>> 5 de agost de 2022. [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Garinet Etiquetas, Efectes metàl·lics en la impressió digital de les etiquetes adhesives* - <https://garinetiquetas.com/blog/2022/03/31/efectos-metalicos-en-la-impresion-digital-de-las-etiquetas-adhesivas/> 31 de març de 2022. [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Gràfiques Z, Braille* - <https://www.graficasz.com/portfolio-item/braille/> [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Etinor, Etiquetas adhesives amb acabats especials* - <https://etinor.com/tipos-etiquetas/acabados-especiales/> [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Etinor, Vernís UVI, vernís per a impressió amb acabat professional* - <https://etinor.com/barniz-uvi-barniz-para-impresion-con-acabado-profesional/> [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Etygraf, Etiquetas numerades per a ampolles de vi* - <https://etygraf.com/noticia/etiquetas-numeradas-para-botellas-de-vino/> 11 de gener de 2018. [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Coreti, Acabats* - <https://www.coreti.com/acabados/> [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Labelgràfic, Etiquetas de vi* - <https://labelgrafic.com/trabajos/etiquetas-adhesivas/> [Consulta: 26-12-2022 - 2-1-2023]

*Hola, A quina temperatura cal servir cada vi?* - <https://www.hola.com/cocina/escuela/200907079224/temperatura/vinos/enologia/> 7 de juliol de 2009. [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Iranamaze, Tot sobre la serra de Zagros.* - <https://iranamaze.com/zagros/> 19 de juliol de 2022. [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Maleïda fil·loxera, El primer vi de la història, a les muntanyes sagres.* - <https://malditafiloxera.wordpress.com/2014/11/13/primer-vino-historia-montes-zagros/> [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*El Món, Troben a Armènia la instal·lació per fer vi més antiga del món.* -  
<<https://www.elmundo.es/elmundo/2011/01/11/ciencia/1294770995.html>> 11 de gener de 2011. [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*El País, El vi més antic és de Geòrgia.* -  
<[https://elpais.com/cultura/2017/11/14/actualidad/1510630206\\_449392.html](https://elpais.com/cultura/2017/11/14/actualidad/1510630206_449392.html)> 14 de novembre de 2017. [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Economia d'avui, Els recursos naturals més importants per a un bon vi són el clima i el terra.* -  
<<https://www.economiadehoy.es/noticia/30128/lifestyle/los-recursos-naturales-mas-importantes-para-un-buen-vino-son-el-clima-y-el-suelo.html>> 23 d'abril de 2018. [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Vinetur, Vins de Missa: Orígens i història* -  
<<https://www.vinetur.com/2020030659613/vinos-de-misa-origenes-e-historia.html>> David Manso. [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Vi, carretera i manta, Verema literària Medieval I* -  
<<https://vinocarreteraymanta.com/vendimia-literaria-medieval-i/>> [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Cuina amb encant, Rioja Alavesa prepara el seu assalt al Record Guinness de persones trepitjant raim.* -  
<<https://cocinaconencanto.com/rioja-alavesa-prepara-su-asalto-al-record-guinness-de-personas-pisando-uvas/>> [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Tele Madrid, El vi més antic del món és xipriota* -  
<<https://www.telemadrid.es/programas/madrilenos-por-el-mundo/vino-antiguo-mundo-chipriota-2-1945325492--20171003115141.html>> 3 d'octubre de 2017. [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*A foc lent, El Premsat Del Vi a l'Antic Egipte.* -  
<<https://www.afuegolento.com/articulo/el-prensado-vino-el-antiguo-egipto/987/>> [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Lanza, El vi, la seva història i altres històries.* -  
<[https://www.lanzadigital.com/provincia/el-vino-su-historia-y-otras-historias/#ringtone/gallery/post\\_img\\_gallery/4](https://www.lanzadigital.com/provincia/el-vino-su-historia-y-otras-historias/#ringtone/gallery/post_img_gallery/4)> 30 de novembre de 2019. [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Cata del vi, Què saps sobre el vi que s'elabora a Grècia?* -  
<<https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/que-sabes-sobre-el-vino-que-se-elabora-en-grecia>> 30 de desembre de 2014 [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Viavinum, Orígens del vi Grècia i Roma part II.* -  
<<https://www.viavinumwinetours.com/origenes-del-vino-gracia-y-roma-parte-ii/>> [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Recreació Històrica, El vi a l'Imperi romà.* -  
<<https://recreacionhistoria.com/o-vino-no-imperio-romano/>> Alberto Gómez Santos. 28 de abril de 2019. [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Pastrana, El vi a l'Antiga Roma.* -  
<<https://www.pastranaingenieria.com/el-vino-en-la-antigua-roma/>> 3 de març de 2022. [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Hula, Història de les etiquetes de vi.* -  
<<https://hulaestudio.com/historia-de-las-etiquetas-de-vino/>> [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Cata del vi, Què saps sobre com era el sector del vi a l'edat mitjana?* -  
<<https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/que-sabes-sobre-como-era-el-sector-del-vino-en-la-edad-media>> 12 de març de 2015. [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Llar de vins, La història del vi des dels seus inicis.* -  
<<https://hogardevinos.com/historia-del-vino-desde-sus-inicios/>> [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Vitivinicultura, Fil·loxera de la vinya. Història, símptomes, danys i control.* -  
<<https://www.vitivinicultura.net/filoxera-de-la-vid.html>> [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*National Geographic, El vi a l'espanya del segle d'or.* -  
<[https://historia.nationalgeographic.com.es/edicion-impres/articulos/vino-espana-siglo-oro\\_16169](https://historia.nationalgeographic.com.es/edicion-impres/articulos/vino-espana-siglo-oro_16169)> Carlos Blanco Fernández. 12 de març de 2021.[Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Saboreart, El vi a La Rioja durant l'Edat Moderna.* -  
<<https://www.saborearte.com.mx/el-vino-en-la-rioja-durante-la-edad-moderna/>> Deby Beard. 25 d'abril de 2020. [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Ser, La D.O. Uclés felicita l'Any Nou i recorda l'origen dels 12 raïms de la nit de Cap d'Any.* -  
<<https://cadenaser.com/castillalamancha/2022/12/30/la-do-ucles-felicita-el-ano-nuevo-y-recuerda-el-origen-de-las-12-uvas-de-nochevieja-radio-tarancon/>> Alba Bonilla. 30 de desembre de 2022. [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Finca de la rica, El cercador 2019.* -  
<<https://www.fincadelarica.com/portfolio-item/2-el-buscador-2019/>> [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Finca de la rica, El guia 2021.* -  
<<https://www.fincadelarica.com/portfolio-item/el-guia-2021/>> [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Vi per a tu, Etiqueta de vi: tot el que has de saber.* -  
<<https://noticias.winetoyou.es/etiqueta-de-vino/>> [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Cata del vi, L'etiquetatge de les ampolles de vi.* - <https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/el-etiquetado-de-las-> [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Tecnovi, El Concurs Ull de llebre al Món torna a Espanya.* - <https://www.tecnovino.com/el-concurso-tempranillos-al-mundo-regresa-a-espana/> Agost de 2013. [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Tecnovi, Torna el concurs de vins Garnatxes del Món (Grenaches du Monde) .* - <https://www.tecnovino.com/vuelve-el-concurso-de-vinos-garnachas-del-mundo-grenache-s-du-monde/> Gener de 2017. [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Blog Rioja Alavesa, Convocat el XIX Concurs de Vins 'Premis Verema 2022'* - <https://blogriojaalavesa.eus/premios-vendimia-2022/> 8 de setembre de 2022. [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Club vins espanya, Les denominacions d'origen vinícoles a Espanya: conèixer-les per reconèixer-ne els vins.* - <https://www.clubvinospana.com/las-denominaciones-de-origen-vinicolas-en-espana-conocerlas-para-reconocer-sus-vinos/> 27 de desembre de 2017.[Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Catalunya, DO Cava* - <https://www.catalunya.com/do-cava-23-1-8?language=es> [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Va de vi, Els cinc imprescindibles d'Alella per aquest estiu.* - <https://vadevi.elmon.cat/do-alella/els-cinc-alelles-imprescindibles-per-aquest-estiu-42572/> /> Òscar Pallarès. 11 d'agost de 2021. [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*El Diari, Els 5 vins que reflecteixen millor la Conca de Barberà.* - <https://www.elperiodico.com/es/cata-mayor/vinos/20210610/mejores-vinos-conca-de-barbera-11748315>> Ferran Imedio. 10 de juny de 2021. [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Territoris, La DO Costers del Segre situa 11 vins entre els millors del món.* -  
<<https://www.territoris.cat/articulo/societat/do-costers-segre-situa-11-vins-els-millors-mon/20210718203838075118.html>> 18 de juliol de 2021. [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Sobretaula, Cinc vins d'Empordà, tipicitat i identitat líquides.* -  
<<https://sobremesa.es/art/4966/cinco-vinos-de-emporda-tipicidad-e-identidad-liquidadas>> 18 de maig de 2021. [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Sobretaula, Montsant, 10 vins per descobrir una regió amb poder.* -  
<<https://sobremesa.es/art/2884/montsant-10-vinos-para-descubrir-una-region-con-poderio>> 6 de març de 2017. [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Sobretaula, Deu vins del Penedès que es fonen amb el territori.* -  
<<https://sobremesa.es/art/3696/diez-vinos-del-penedes-que-se-funden-con-el-territorio>> 10 de setembre de 2018. [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Respira de compres al Ripollès, Pack Selecció Vins – Pla de Bages – Penedès.* -  
<<https://respiradecompresalripolles.com/producto/pack-vinos-seleccion-pla-de-bages-penedes/>> [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*V de Vendimia, 5 joies del Priorat a bon preu.* -  
<<https://blog.wineissocial.com/2016/03/12/5-joyas-del-priorat-buen-precio/>> [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Vinetur, Capitol, la marca més premiada al 27 Concurs de Vins de la DO Tarragona.* -  
<<https://www.vinetur.com/2021062865186/capitol-la-marca-mas-premiada-en-el-27-concurs-de-vins-de-la-do-tarragona.html>> 28 de juny de 2021. [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Vi origen, Mon iaio Sisco Origen.* -  
<<https://www.viorigen.com/producto/mon-iaio-sisco-origen/>> [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]



*Celler Batea, Vivertell negre.* - <https://www.cellerbatea.com/es/tienda/producto/vivertell-negre/> [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Pixart Impressions, Disseny d'etiquetes de vins: tendències i tècniques per a una deliciosa experiència.* - <https://www.pixartprinting.es/blog/diseno-etiquetas-de-vinos/> Jenny Zegenhagen. 19 de febrer de 2020. [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Avery, Crea les teves etiquetes i adhesius personalitzats de paper verjurat.* - <https://www.avery.es/servicio-de-impresion/etiquetas-de-papel-verjurado> [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Blauverd Impissors, Diferències entre el paper òfset i l'estucat.* - <https://blauverdimpissors.com/papel-offset-o-estucado-offset-couche/> [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*El color, Diferències entre paper estucat i no estucat.* - <https://thecolor.blog/es/diferencias-entre-papel-estucado-y-no-estucado/> Antonio B. 19 d'agost de 2021. [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Decapel, Paper.* - <https://decapel.com/papel/> [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Foto regals originals, Impressió en fieltre.* - <https://www.fotoregalosoriginales.es/impresion-en-fieltro.aspx> [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Fedrigoni Club, Arriba el nou mostrari Tintoretto.* - <https://fedrigoniclub.com/catalogo/nuevo-mostrario-tintoretto/> 2 de gener de 2017. [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Jazz Carta i Companyia, Catalog* - <https://www.jazzcompanyshoppers.it/catalogo/lavorazioni/carte-e-goffrature> [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

Wikipedia, Ófset - <<https://es.wikipedia.org/wiki/%C3%93fset>> [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

TPI, Impressió òfset. - <<https://tpicopi.com/impresion-offset-2/>> [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

Litografia Romer, Flexografia, la història d'aquest sistema d'impressió. - <<https://litografiaromero.es/2019/06/25/flexografia-historia-litografia-romero/>> 25 de juny de 2019. [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

Escola de postgrau d'art, artesanía i oficis., La flexografia, els materials i el procés d'impressió. - <<https://escuelaartesanía.com/la-flexografia-materiales-proceso/>> 11 de desembre. [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

DTM, Impresora Digital - <<https://dtm-print.eu/es/pages/cx1200e-impresora-digital.html>> [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

Impreant, Descripció del procés de buit gravat. - <<https://impreando.wordpress.com/2018/11/13/descripcion-del-proceso-de-huecograbad-o/>> 13 de novembre de 2018. [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

X, X - <<https://bodegaspaniza.com/noticias/las-etiquetas-vino-historia-origen/>> 30 d'abril de 2017. [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

Etygraf, Tacte i vista en una etiqueta de vi. - <<https://etygraf.com/noticia/tacto-y-vista-en-una-etiqueta-de-vino/>> [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

Interempresas, Entrevista a Pere Pagà, dissenyador de Pagà Disseny. - <<https://www.interempresas.net/Vitivinicola/Articulos/197569-Entrevista-a-Pere-Paga-disenyador-de-Paga-Disseny.html>> Nina Jareño. 25 d'octubre de 2017. [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Al marge, Rebem el premi al disseny d'etiqueta DO Montilla Moriles.* - <https://almargen.com/recibimos-el-premio-al-diseno-de-etiqueta-do-montilla-moriles/> 18 d'abril de 2018. [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*Code Web Barcelona, Millors etiquetes de vi,* - <https://codewebbarcelona.com/blog/mejores-etiquetas-de-vino/> 14 de febrer de 2020. [Consulta: 10-1-2023 - 12-1-2023]

*PubliEco, Termo gravat* - <https://www.publieco.info/es/termogravat/> [Consulta: 7-01-2023 - 12-01-2023]

*Litotec, Ús del vernís en òfset com beneficia les teves caixes i etiquetes.* - <https://www.litotec.com/uso-del-barniz-en-offset-como-beneficia-a-tus-cajas-y-etiquetas/> 27 de maig de 2021. [Consulta: 7-01-2023 - 12-01-2023]

*Marcaprint, Imprimir Targetes amb Vernís Selectiu.* - <https://www.marcaprint.com/tarjetas-de-visita/tarjeta-barniz-uvi-brillo-selectivo3d.html> [Consulta: 6-01-2023 - 12-01-2023]

*BILOGICTienda, Targetes vernís relleu 3D.* - <https://bilogictienda.com/producto/tarjetas-barniz-relieve-3d/> [Consulta: 6-01-2023 - 12-01-2023]

*Antala, Què són els Adhesius Acrílics?* - <https://www.antala.es/adhesivos-acrilicos/> 1 de març de 2017. [Consulta: 6-01-2023 - 12-01-2023]

*Paniker, Adhesius.* - <https://www.paniker.com/adhesivos/hotmelt/> [Consulta: 6-01-2023 - 12-01-2023]

*Química Scorpio, Adhesiu base solvent.* - <https://www.quimicascorpio.com.mx/productos/adhesivo-base-solvente/> [Consulta: 10-01-2023 - 12-01-2023]

*Hola Imprimir, Manual Per a Targetes amb Vernís Selectiu (Spot UV) -*  
<<https://www.helloprint.es/blog/author-mariacruz-manual-para-tarjetas-con-barniz-selectivo-spot-uv/>> [Consulta: 10-01-2023 - 12-01-2023]

*El Coto de Rioja, Cómo leer las etiquetas del vino correctamente. -*  
<<https://www.elcoto.com/blog/como-leer-etiquetas-vino/>> [Consulta: 12-01-2023 - 12-01-2023]

*Vivencial, Vins, arquitectura i història a la Terra Alta. -*  
<<https://www.vivencial.cat/producto/vins-i-guerra-civil-a-la-terra-alta/>> [Consulta: 12-01-2023 - 12-01-2023]

*Patrimoni Cultural, Celler cooperatiu de Gandesa. -*  
<<https://patrimoni.gencat.cat/es/coleccion/bodega-cooperativa-de-gandesa>> [Consulta: 12-01-2023 - 12-01-2023]

*Challenge Du Vin. -* <<https://www.challengeduvin.com/es/>> [Consulta: 13-01-2023 - 13-01-2023]