

CELLER RENDÉ MASDÉU

Aquesta és una petita introducció: El passat 21 de novembre amb l'optativa d'economia vam visitar l'empresa del celler Rendé Maséu. La propietaria Mariona ens va rebre i ens va donar a conèixer la seva empresa. Aquestes són algunes preguntes que ens va respondre:

1. Quina forma jurídica utilitzen?

És una societat limitada, però familiar. Van heretar terres dels pares i dels avis. Van començar portant tot el raïm a la cooperativa, però al veure que tenien 11 hectàres van pensar que hi podien treure molt de profit. A la seva empresa només treballen 3 persones, la Mariona, el seu marit i un altre noi.

2. Compreu el raïm?

La Mariona ens va explicar que ells no compren el raïm, sinó que lloguen vinyes, com per exemple les de l'avi d'en Marc. El que sí que compren són les ampolles i les botes o ànfores.

3. Quins tipus de vi produïu?

El trepat és una varietat autòctona de la Conca de Barberà, ells li diuen Trepat d'en Jordiet. Altres vins poden ser el Jove que és el més econòmic ja que no ha d'estar molt de temps en repòs. I el Criança que ha d'estar dos anys en bota i un en ampolla per aquest motiu surt una mica més car que l'anterior.

4. Quina és la vostra competència?

La seva competència és la comarca del Priorat ja que tenen bastantes hectàrees de vinyes, però si parlem de la Conca de Barberà la seva competència són els 25 cellers i les 4 cooperatives.

La Mariona ens va afirmar que el lloc on estan situats és molt adequat, ja que està al costat de les coves, a l'entrada del poble...

5. Quins són els vostres clients?

Els venen arreu del món. A través d'altres empreses que fan propaganda del vi es donen a conèixer per tot el món. Òbviament, també tenen clients més pròxims.

6. Utilitzeu les xarxes socials?

La Mariona ens va explicar que sinó féssin servir les xarxes socials no tindrien tants clients. Fan molta publicitat i sempre estan al dia. També tenen una pàgina web.