

ÍNDEX

ÍNDEX.....	1
INTRODUCCIÓ	3
1. HISTÒRIA DEL VI AL MÓN	6
1.1. INICIS.....	6
1.2. L'ELABORACIÓ DEL VI	6
1.3. EL VI EN L'ÈPOCA I CULTURA GREGA	7
1.4. EL VI EN L'ÈPOCA I CULTURA ROMANA	8
1.5. L'EVOLUCIÓ DEL VI AL LLARG DELS ANYS	8
1.6. ZONES PRODUCTORES MUNDIALS	10
2. HISTÒRIA DEL VI A CATALUNYA	12
2.1. INICIS.....	12
2.2. EMPOBRIMENT I REVIFALLA DEL COMERÇ I L'ECONOMIA DEL VI	12
2.3. UNA NOVA ERA	13
2.4. PERÍODE DE MÀXIMA ESPLENDOR	13
2.5. LA GRAN DESGRÀCIA: LA FIL·LOXERA	14
3. EL CEP, LA VINYA I EL RAÏM.....	16
3.1. LA PLANTA	16
3.2. EL FRUIT	16
3.3. EL SÒL.....	17
3.4. EL CLIMA	18
3.5. EL CICLE BIOLÒGIC.....	18
4. VARIETATS DE RAÏM	20
4.1. VARIETATS BLANQUES	20
4.2. VARIETATS NEGRES.....	25
5. MALALTIES I INFECCIONS DE LA VINYA	32
6. CONCEPTE DE DENOMINACIÓ D'ORIGEN "D.O."	38
6.1. CONCEPTE DE CONSELL REGULADOR.....	38
6.2. D.O. Penedès.....	39
6.3. D.O TERRA ALTA	42
6.4. D.O TARRAGONA	45
6.5. D.O CONCA DE BARBERÀ	49
6.6. D.O COSTERS DEL SEGRE	52
6.7. D.O EMPORDÀ	55
6.8. D.O. MONTSANT	58
6.9. D.O.Q. PRIORAT	61
6.10. D.O PLA DE BAGES	64
6.11. D.O ALELLA	66
7. VINS I CAVES JÚLIA BERNET	68

7.1.	VINS.....	69
7.2.	CAVES.....	71
7.3.	PREMIS	73
8.	CONREU DE LA VINYA	74
8.1.	PLANTAR I EMPELTAR	74
8.2.	PODAR.....	75
8.3.	ENSULFATAR.....	76
8.4.	PODAR.....	77
8.5.	LLAURAR	78
8.6.	ADOBAR	78
8.7.	ESGRIOLAR O PODAR EN VERD	79
8.8.	VEREMA	80
9.	PROCESSOS DE PRODUCCIÓ DEL VI.....	83
9.1.	TRANSPORT DE RAÏM AL CELLER	83
9.2.	DESRAPAMENT I AIXAFADA.....	84
9.3.	MACERACIÓ	86
9.4.	PREMSAR.....	87
9.5.	CLARIFICACIÓ I EXTRACCIÓ DE LES PARTÍCULES SEDIMENTADES	88
9.6.	FERMENTACIÓ	89
9.7.	ENVELLIR	90
10.	AUTOPRODUCCIÓ DE VI BLANC I VI BULLIT.....	92
10.1.	VI BLANC	92
10.2.	VI BULLIT	95
11.	TAST	98
11.1.	LA VISTA	99
11.2.	L'OLFACTE	100
11.3.	EL GUST	101
CONCLUSIÓ		102
12.	GLOSSARI	105
13.	FONTS CONSULTADES:.....	114
13.3.	BIBLIOGRAFIA	114
13.2.	WEBGRAFIA	114

INTRODUCCIÓ.

He escollit el tema del vi* per realitzar el meu treball de recerca perquè és un món que m'ha interessat des de que tenia aproximadament 13 anys. En un bon principi tenia molt clar que volia estudiar quelcom relacionat amb la biologia i les ciències biomèdiques ja que tot el que era naturalesa, aire lliure, animals m'encantava, però en aquests dos anys de batxillerat m'he adonat que m'interessaria més l'enologia* o algun aspecte relacionat amb el món del vi*, cava o licors. En aquest sentit he descobert molts aspectes de la viticultura* que no coneixia i que m'han sorprès molt.

L'objectiu principals del treball són:

- Poder entendre i conèixer la història del vi* des dels seus inicis fins a l'actualitat tant a nivell català com a nivell global.
- Conèixer les regions on es conrea la vinya* a Catalunya.
- Identificar els processos de producció del vi*, des de què es cull el fruit, (en aquest cas el raïm*) fins a obtenir una ampolla de vi* amb tots els processos productius que comporta.
- Producció d'un vi* blanc i de vi* bullit.

En quant a l'estructura del treball, està compost de dues parts.

- A la primera part, la part teòrica, hi consta la història del vi* al món, una petita explicació de les zones productores mundials, la història del vi* a Catalunya, una petita explicació del cep la vinya* i el raïm*, les varietats de raïm* més cultivades a Catalunya, les malalties i infeccions que poden patir les vinyes i finalment, les denominacions d'origen catalanes.
- La segona part és la part pràctica i s'hi presenta primerament un petit resum i explicació de la bodega on he estat treballant aquest estiu, el conreu de la vinya*, els processos de producció del vi*, l'auto producció de vi* blanc i vi* bullit i per acabar el tast.

- Cal dir també que al final del treball hi consta un petit glossari format per tot un conjunt de paraules ordenades alfabèticament senyalades dins del propi text, amb un asterisc (*)

Pel que fa a la metodologia emprada i el desenvolupament del procés d'elaboració del treball, s'ha seguit l'organització següent:

- Durant l'estiu vaig fer un esquema principal per tal de tenir una idea clara sobre el com i per on havia d'enfocar el treball, d'on havia de treure la informació i com ho havia d'escriure.
- Paral·lelament vaig fer la part pràctica. Concretament l'estada a una empresa vitivinícola, on podia observar el procés de producció dels vins blancs i bullits. Aquesta experiència em va donar les eines per començar a estructurar les diverses parts del procés del vi*.
- Seguidament, a l'inici de curs, vaig distribuir-me la feina del treball amb unes dates per anar seguint i així poder completar la feina progressivament.

Durant la realització no he tingut excessives dificultats. Únicament vaig tenir dificultats per definir els processos de transformació del most* fins arribar al vi*, ja que no tenia molt clar quina era l'actuació específica dels llevats en aquest procés.

Tot i que la part teòrica és important, considero que té un pes cabdal la pràctica basada en l'estada a l'empresa en què vaig treballar i la producció del vi* blanc i bullit que vaig estar fent. Les pràctiques, les vaig realitzar a una empresa de la comarca del Penedès situada concretament al poble del Pago, al municipi de Subirats amb el nom de *Vins i Caves Júlia Bernet*. Allà és on em van ensenyar com produir i transformar el raïm* en vi*. Van ser 12 dies on cada un d'ells aprenia i compartia experiències noves amb la gent que m'envoltava. Va ser una gran vivència personal perquè gràcies a ells vaig anar aprenent tots els processos dia rere dia i vaig poder preguntar els dubtes que m'anaven sorgint i que tenia vinculats al treball. Com a experiència personal considero que es tracta d'un tema molt interessant de conèixer. En aquests últims anys l'afició pel món del vi* ha augmentat considerablement, de fet actualment és

considerada tota una tendència. Cal dir també que en gent adolescent no és un tema que cridi gaire l'atenció. Penso que és una sort realitzar un treball sobre un tema que a un realment l'interessa i l'apassiona perquè hi has dedicat temps, hores i esforç.

Vull agrair l'esforç i la paciència tinguda amb mi a totes les persones que han fet possible la realització d'aquest treball sense cap mena d'impediment.

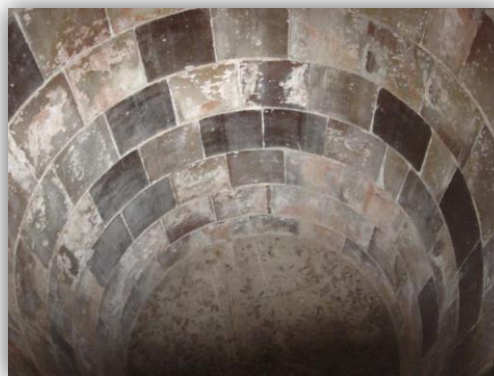
- Xavier Bernet (director general de les Caves Júlia Bernet) i la seva família: Em van acollir a casa seva durant l'estada, m'ensenyava i em resolva els dubtes que tenia sobre temes concrets del treball.
- Emili Esteve (enòleg* de diverses caves, una d'elles les Caves Júlia Bernet): Em va proporcionar bibliografia per tal de consultar conceptes treballats. Sempre va estar obert a tots els problemes que vaig tenir.
- David Gomis (sommelier del restaurant Els Casals): Durant l'estiu vaig estar treballant al seu costat de cambrer al restaurant Els Casals i m'explicava característiques de vins segons el seu lloc de producció, sobre el gust, etc.
- La meva família: Per estar sempre a la meva disposició per si necessitava parlar amb algú per resoldre algun tema.
- Ferran Ferrero: Donar-li les gràcies per ajudar-me a enfocar el treball, a crear l'índex principal perquè a partir d'aquí pogués començar la recerca i finalment per comentar-me els errors que feia i la manera de corregir-los.

1. HISTÒRIA DEL VI AL MÓN

1.1. Inicis

El vi* ha anat evolucionant mica en mica al llarg de tota la història ja que fa molts anys que se'n produeix. Les restes arqueològiques relacionades amb el món del vi* més antigues que s'han trobat són de fa aproximadament 7000 anys. En concret estem parlant d'una terrissa* localitzada en un atuell* que contenia, a la part superior, restes de "vi*" de l'any 5.400 a.C.

El primer historiador de l'enologia*, ciència que estudia el vi*, va ser Columel·la (s I d.C) nascut a Gades (Cadis). Columel·la va estudiar tots i cadascun dels processos de producció del vi*, la manera que s'havien de tractar, els sistemes per elaborar i conservar vins i els materials més adequats per contenir-lo. La primera



Primers dipòsits per la conservació del vi.*

civilització que elaborava un vi* semblant al vi* actual va ser la grega, a l'Antiga Grècia (700 a.C). Cal dir també que a Egipte (3.000 a.C) i a principis de l'edat de bronze (20.000 a.C) es feia una beguda alcohòlica semblant al vi*. És per aquesta motiu que es considera l'inici de la història del vi* a partir de la Grècia clàssica (700 a.C) ja que és a partir d'aquí, quan és comença a produir vi* igual o molt semblant a l'actual.

1.2. L'elaboració del vi

El vi* com a beguda es va anar estenent amb les diverses expansions polítiques. Primer l'imperi Grec el va introduir a Europa Central i, posteriorment, l'Imperi Romà al llarg de tota la Mediterrània, on va anar establint en moltes de les principals regions vinícoles* que encara existeixen en l'actualitat.

En aquells temps l'elaboració del vi* era un ofici molt quotidià i recollia molt tipus de varietat tant de raïm* com de tècniques de cultiu que s'han anat descobrint en els darrers anys. En aquells temps va aparèixer la necessitat de cultivar i emmagatzemar el vi*, així com transportar-lo. D'aquesta forma van sorgir les bótes* i les ampolles. Fins i tot s'havia arribat a crear un rudimentari primer sistema de denominació de les diverses tipologies de vi* segons on s'havien produït.

El vi* va començar sent una beguda sense una rellevància destacada, però amb el temps i els anys de producció va anar incrementant la seva popularitat i a les tavernes* i als primers cellers* va començar a ser una beguda reconeguda i essencial, comuna a totes les ciutats de l'Imperi.

1.3. El vi en l'època i cultura grega

Els grecs van ser la primera civilització productora de vi* al 700 a.C. Pel que fa a la cultura grega del vi*, cal dir que en els inicis de la Grècia antiga, el vi* ja era utilitzat com un dels recursos pels poetes. El terme vi*, per tant, apareix també amb freqüència en les obres dels poetes com Hisop i Homer. Tot i així, a Grècia, el vi* era considerat un privilegi accessible a les classes més benestants. Dionís, el déu grec del vi*, representava no només els poders d'intoxicació que s'atribuïen al vi*, sinó també les influències socials i benèfiques que generava. El poeta Hesíode (700 a.C), entre molts d'altres, ja va escriure poemes sobre el conreu de la vinya* i els processos de producció del vi*. També, Galè (s II a.C), un metge molt important de l'època va començar a estudiar els efectes positius del vi* sobre el cos humà.



Objectes per transportar el vi en època grega*

1.4. El vi en l'època i cultura romana

En època ja romana (el 200 a.C) va ser quan el vi* va entrar a la península d'Itàlia. Aviat va ser molt popular al sud de la península. Un exemple el tenim en com van denominar aquesta regió: Oenotria (terra de raïm*).



Recipients per transportar el vi en època romana*

Els romans van ser els primers en introduir una tècnica en el camp de la vinya*: l'empelt, avui encara utilitzada, que consisteix en la reproducció vegetativa* entre dos tipus de vinya*.

El vi* va tenir una gran influència en la societat. Un bon exemple en són els textos d'alguns escriptors i historiadors de l'època com per exemple Plini el Vell que dedicà *el llibre XIV* al món de la vinya* i el vi* amb una descripció acurada de les varietats de vinya* del moment.

En aquella època va ser quan el vi* va anar substituint altres begudes alcohòliques fermentades fins llavors més populars com l'hidromel*, el whisky o la cervesa*.

1.5. L'evolució del vi al llarg dels anys

Amb el pas dels segles, l'art d'elaborar vi* es va anar estenent per França, Espanya, Alemanya i part de la Bretanya. En aquella època, ja es considerava el vi* com una part important de la dieta diària i la gent en començava a apreciar els vins de qualitat i amb caràcter*. A partir de l'edat mitjana es va començar a donar importància al vi* a Europa, en una època en què beure aigua encara no era segur (per les bacteries que portava), de manera que el vi*, n'era l'alternativa preferida per acompanyar els àpats. Les classes nobles i els comerciants bevien vi* en cada àpat i tenien els seus cellers* ben proveïts i carregats de vi*.

Al mateix temps, la viticultura* i la vitivinicultura van seguir avançant gràcies a la tasca dels monestirs repartits per tot el continent, ja que van crear i cultivar algunes de les vinyes més bones i fines a nivell europeu. Per exemple, els monjos benedictins* van ser uns dels productors de vi* més importants d'Europa, amb vinyes en les regions de franceses de Champagne, Borgonya i Bordeus, així com en les regions alemanyes del Rin i de Francònia.

Durant el segle XVI, es va començar a apreciar el vi* com una alternativa més refinada que la cervesa* i els consumidors van començar a valorar la variació dels hàbits de consum. Durant l'època shakespeariana es va començar a disposar d'aigua potable a Londres, avançament que va traslladar el sector del vi* a una nova era ja que fins el moment, les ciutats no havien tingut aigua potable i el vi* tenia un paper important en la dieta dels ciutadans.

La millora de les tècniques de producció intervingudes durant els segles XVII i XVIII, van desencadenar en l'elaboració de vins més refinats. En aquest sentit, es van començar a utilitzar les ampolles de vidre i es van inventar els taps de suro. L'auge del sector del vi* francès es va iniciar en aquest període, en rebre dels comerciants dels Països Baixos, Alemanya, Irlanda i Escandinàvia un reconeixement particular als vins de la regió de Bordeus.

Bordeus comerciava amb el vi* a canvi de cafè i altres productes procedents del Nou Món, fet que contribuïa a reforçar el paper del vi* en l'emergent comerç mundial. En aquest cas, a França el vi* era una bona moneda de canvi.

Si bé es considera el segle XIX com l'edat d'or del vi* en moltes regions, això no va ser igual per a totes. Al voltant de l'any 1863, moltes vinyes van patir una malaltia causada per la fil·loxera*, un insecte que xuclava la saba de la planta fins a matar-la. Quan es va descobrir que les vinyes d'Amèrica eren resistents a la fil·loxera*, es va decidir empeltar vinyes amb peu americà i la resta de la planta del propi país. Així es va originar un raïm* híbrid*, que va generar una major varietat de vins.

Va ser també en aquest moment quan alguns productors de França, afectats per la fil·loxera*, es van traslladar a la regió de la Rioja, al nord d'Espanya a ensenyar als espanyols a elaborar vi* amb les seves varietats de raïm* locals.

Durant els 150 darrers anys, l'elaboració del vi* ha estat totalment revolucionada com a art i ciència. Efectivament, amb l'accés a la refrigeració, els cellers* han pogut controlar fàcilment la temperatura i els processos de fermentació* i produir vins d'alta qualitat en regions de clima càlid controlant tots i cadascun dels processos productius. La introducció de maquinària per a la recol·lecció ha propiciat l'extensió i la major eficàcia de les vinyes. Actualment, el sector del vi* ha d'afrontar el repte de satisfer la demanda del mercat sense perdre el caràcter individual dels seus vins, és per això que gràcies a la tecnologia és pot assegurar una oferta uniforme de vins de qualitat.



Dipòsit de fermentació amb sistema de refrigeració*

1.6. Zones productores mundials

El clima és el factor natural que influeix més a l'hora de produir vins de qualitat. L'ambient ideal és: hiverns freds, moltes vegades acompanyats de pluja, primaveres amb poques gelades, estius calorosos i tardors llargues amb poca pluja. Aquestes son les condicions ideals per un bon creixement i desenvolupament de la vinya* i del propi fruit, el raïm*.

El mapa següent ens mostra les zones productores de vi* a nivell mundial. Podem observar que les principals zones productores, son simètriques respecte de l'equador, concretament s'estenen entre 30° i 50° de latitud Nord i entre 30° i 50° de latitud Sud.



2. HISTÒRIA DEL VI A CATALUNYA

2.1. Inicis

Les primeres mostres de ceps* cultivats que van arribar a Catalunya es creu que les van portar els grecs des de les seves terres d'origen. L'índici més antic que marca l'existència de ceps* a Catalunya són uns pinyols de raïm* trobats a la comarca del Penedès del segle VII aC. Durant l'època dels romans la vinya* era un dels conreus més estesos, especialment als voltats de Tarragona i l'Empordà, ja que subministrava vi* tant per al consum d'aquella ciutat com també per la ciutat de Roma.

2.2. Empobriment i revifalla del comerç i l'economia del vi

El punt i final de l'Imperi Romà, l'any 476, suposà la fi del comerç del vi*. Hi hagué un empobriment general, inseguretats i retorn a l'autoconsum* ja que aquell gran imperi era un gran consumidor del producte. A més, la invasió dels pobles musulmans, a qui la religió prohibeix el consum d'alcohol,



Eina antiga que servia per llaurar els camps arrossegada per animals.*

va comportar l'abandonament, gairebé total, del conreu de la vinya*. Durant gran part de l'Edat Mitjana, els comtats* cristians anaren conquerint i repoblant mica en mica les terres del centre, ocupades pels musulmans, i més tard de ponent i del sud de Catalunya, on es van tornar a fer importants plantacions de vinya*, sovint impulsades pels monestirs. En aquella època, la zona que ara comprèn la D.O Pla de Bages, era el cultiu més extens de vinya* del moment. Fins al primer terç del segle XIV continuà creixent la superfície plantada de vinya* i també es van millorar les tècniques d'elaboració del vi*. Aquests segles van ser de progrés econòmic i demogràfic per a Catalunya. El vi* s'exportava per terra i per mar als països del Mediterrani i també de l'Atlàntic.

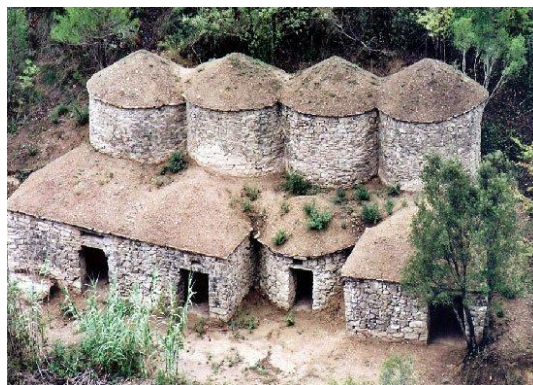
2.3. Una nova era

A partir de l'any 1333, anomenat "lo mal any primer", a Catalunya se succeïren fam, pestes i guerres. La població és va reduir un 35-40%, la majoria de gent es va empobrir o caigué en la misèria i també és van abandonar moltes vinyes per falta de pagesos i per dedicar la terra a altres conreus, que en el seu moment, donaven més riquesa.

En canvi, als segles XVI i XVII el comerç del vi* va esdevenir molt important, milloraren les tècniques d'elaboració i es popularitzaren els destil·lats* (aiguardents*). Portugal, França i altres països es varen beneficiar d'aquest moviment econòmic, però Catalunya en quedà al marge.

2.4. Període de màxima esplendor

A mitjans del segle XVIII, després de la Guerra de Successió, Catalunya s'anà recuperant econòmicament, la població va anar creixent i la vinya* catalana tornà a progressar. Gràcies a l'exportació de vins i aiguardents* a Holanda, Anglaterra i Amèrica, es va



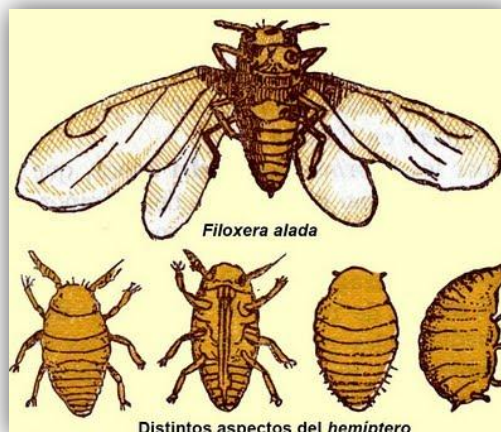
poder generar grans riqueses i per tant hi havia molta feina per a pagesos,

Primeres tines a l'aire lliure fetes únicament de pedra.

comerciants, mariners, traginers, boters i altres oficis lligats amb el vi*. Totes les terres es van aprofitar per plantar-hi vinyes, amb un gran esforç per part dels pagesos ja que van haver de reconstruir tots els camps i feixes dels vessants de les muntanyes per tal d'aprofitar el terreny al màxim. A mitjans del segle XIX, l'acumulació de riquesa que és va produir va contribuir a la industrialització de Catalunya.

2.5. La gran desgràcia: La fil-loxera

La fil-loxera* és un insecte petit semblant al pugó originari d'Amèrica. S'alimenta de la saba dels ceps* i també ataca a les arrels dels ceps* xuclant-los la saba fins a matar-los. Una planta amb fil-loxera*, es pot identificar fàcilment ja que a la part superior de la fulla hi trobem unes gal·les* provinents de les mossegades de la fil-loxera*. A l'interior de la planta i a les arrels, en cas de que la planta la contingui, hi ha les larves*, que s'alimenten també de la saba de la planta. Actualment, el nom científic utilitzat per citar la fil-loxera* és *Dactylosphaera vitifoliae*.



Dibuix representant les diferents cares de l'insecte (la fil-loxera*).

La plaga de la fil-loxera* començà a França, a causa de la plantació d'uns ceps* americans que eren immunes* a l'oïdium. Aquests ceps*, però, a les seves arrels tenien fil-loxeres i aquests insectes es van convertir en una plaga incontrolable que destruï totalment les plantacions de vinyes europees primer de França, un país productor i consumidor de vi* i, posteriorment, d'Espanya.

Com a conseqüència, la demanda i el preu del vi* català van pujar espectacularment i per tant la vinya* va donar grans beneficis i es van conrear fins i tot en terrenys poc productius i en forts pendents. Entre el 1865 i el 1879 la vinya* a Catalunya passà el moment més brillant de la seva història, però en aquest darrer any la fil-loxera* va entrar per l'Empordà i la plaga es propagà de Nord a Sud i ho va devastar tot. A finals del segle XIX ja s'havia escampat la misèria per totes les comarques vitícoles del nostre país, Catalunya. Alguns territoris catalans del centre, quan la fil-loxera* els hi va arribar, ja coneixien el remei contra ella perquè un any abans ja havia entrat al país per la zona de l'Empordà.

La solució per evitar la fil-loxera* va ser plantar ceps* de l'espècie americana i empeltar-los amb els ceps* de l'espècie europea. Els pagesos del moment van reaccionar davant la desgracia amb gran tenacitat: es van replantar les vinyes amb peu americà per tal de que la fil-loxera* no les pogués afectar, però el baix preu del vi*, degut a que a França ja s'havien recuperat del desastre i per tant ja tenien les seves pròpies vinyes i el seu propi vi*, va fer que no tornessin a aportar la riquesa d'abans. El poc benefici que deixava la vinya* ja no compensava la gran dedicació i els esforços que demanava als pagesos. Per aquesta simple raó, a partir de la dècada del 1930 en moltes famílies pageses els joves* van optar per treballar a la indústria on, a més de guanyar-se més bé la vida que fent de pagesos, tenien la seguretat d'un sou. En conseqüència, la població agrària es va anar reduint perquè només la gent gran era la que continuava treballant la terra i per tant no hi havia un relleu generacional ja que la majoria de joves* treballaven a la indústria.



Fissura feta al tronc per tal d'empeltar-hi la part superior de la planta.*

A partir dels anys 1930-1940, a causa de la poca demanda de vi*, es van anar arrencant vinyes a moltes comarques de Catalunya per transformar-les en camps de cereals fàcils de mecanitzar i cultivar, també es van abandonar molts camps de vinya* que no és van arrencar i el bosc les va anar ocupant. Només algunes zones especialitzades en vins de qualitat o cava, com Alella o el Penedès, continuaren amb la viticultura*.

A mesura que van anar passant els anys, la demanda de vins de qualitat va tornar a créixer fet que va fer que es modernitzessin les tècniques de conreu i d'elaboració del vi*, és van crear les Denominacions d'Origen. Gràcies a aquests i d'altres factors, el món del vi* a Catalunya és va anar recuperant mica en mica i es va observar un creixement del conreu de la vinya* a moltes comarques catalanes. Actualment el vi*, per a molta gent, és un element primordial i d'acompanyament a l'hora de fer un àpat.

3. EL CEP, LA VINYA I EL RAÏM

3.1. La planta

El cep és una planta enfiladissa de secà ja que no necessita gaire aigua i pot sobreviure a les secades, tot gràcies a les seves grans arrels, unes arrels d'entre quatre i cinc metres de profunditat. És un arbust de fulla caduca que té la característica de emparrar-se gràcies als circells*, que són unes petites branques que es cargolen al suport el qual és troba, en cas que no tingui suport, també s'emparra a les parets. Són vegetals de mata baixa degut a la poda anual que pateixen. Un conjunt de ceps* formen una vinya*. En aquests últims anys, la majoria de vinyes que s'han plantat arreu, s'han fet emparrades* per tal de facilitar-ne la recol·lecció a màquina. De la soca de la planta en surten unes branquetes molt primes anomenades sarments* i d'aquestes petites branques en surten els pàmpols*, unes fulles petites generalment de color blanc i verd.



Cep.

3.2. El fruit

El fruit que deriva del les vinyes és el raïm*, un fruit comestible que quan es deixa fermentar es produeix el vi*. Hi ha molts tipus de raïm* i per tant s'organitzen en varietats. Hi ha les varietats de raïm* blanques i les varietats de raïm* negres i dins de cada una se'n poden distingir molts tipus. Premsant el raïm* un cop està madur, s'obté un suc el qual anomenem most*, i aquest, si es fa fermentar, es produeix el vi*.



L'autor amb el raïm més gros de tota la collita del dia.*

3.3. El sòl

La vinya* és un tipus de planta que s'adapta molt bé a tot tipus de sòl i és per aquesta raó que és conrea vinya* a moltes parts totalment diferents arreu del món. El gust i el tipus de vi* depèn entre altres factors del tipus de sòl en el qual estigui plantada la vinya* ja que depèn principalment dels nutrients i de la matèria orgànica* que contingui. Per exemple, els terrenys que presenten graves i sorres fines faciliten el drenatge*, s'escalfen ràpid a la primavera i afavoreixen la maduració del raïm*, son sòls utilitzats bàsicament per la producció de vins blancs de qualitat. Un altre exemple són els sòls argilosos, que són més freds i s'assequen més lentament, les vinyes que s'hi cultiven donen vins amb molt de cos i admeten una conservació més llarga. Antigament la vinya* sols és plantava en llocs de difícil accés, amb terrenys molt irregulars i no gaire fèrtils ja que la vinya* s'hi adapta perfectament i d'aquesta manera podien conrear els cultius més rendibles com per exemple el cereal en les millors terres.



Cultiu en terrasses.*

Actualment aquest panorama de distribució de la vinya* i la resta de cereals ha variat una mica i per tant s'ha equilibrat. Gràcies a les màquines que faciliten la recol·lecció del raïm*, cada cop més s'ha optat per plantar grans extensions de vinya* en terrenys cada vegada millors ja que antigament el preu que es pagava pel vi* era ridícul en canvi ara els vins de qualitat és valoren més.



Cultiu en grans extensions de terreny.

3.4. El clima

La vinya* és un conreu que exigeix calor. És un cultiu característic de les regions de clima mediterrani i per tant dels llocs més càlids de la zona temperada. És molt sensible a les fortes gelades hivernals. El clima perfecte és un estiu llarg i sec i un hivern no gaire fred.

Un tret característic per a la bona producció de vins negres és que a l'època de maduració del raïm* hi hagi una bona amplitud tèrmica, és a dir una diferencia entre la temperatura màxima i la mínima. Les pluges a l'hivern i a la tardor són molt beneficioses per la planta però les pluges d'estiu poden ser perjudicials si n'hi ha en excés. Les gelades tardanes poden provocar la mort de les gemmes* i les primeres fulles, la pedra pot fer malbé la collita, les pluges fortes d'estiu poden fer que el fruit no acabi de madurar bé. El vent a l'estiu pot ser molt perjudicial també perquè pot trencar els sarments* carregats de raïm* i les temperatures massa altes tampoc són bones perquè pot passar que el raïm* maduri massa ràpidament.

Es diu que el vi* té nom i cognom, això s'explica perquè el nom li dona la zona on es produeix i el cognom li dona l'any en que s'ha produït.

3.5. El cicle biològic

Tardor:

Els ceps* comencen a perdre les fulles fins a quedar-se únicament els sarments*.

Hivern:

Durant tota aquesta estació, els ceps* estan inactius degut a les baixes temperatures i és en aquesta època quan és fa la poda de la planta.

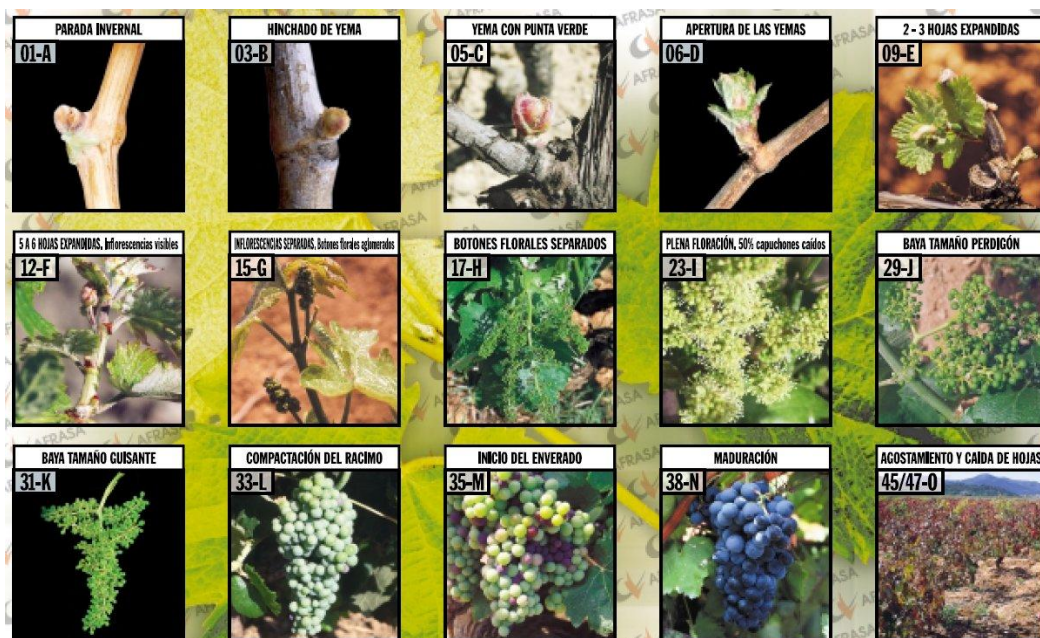
Primavera:

Quan augmenta la temperatura mica en mica és va reiniciant el cicle biològic* de la planta, la saba del cep comença a circular i el primer indicatiu conforme s'ha reiniciat el cicle biològic* és sens dubte la mullena que

s'observa en els sarments* podats. Durant els mesos d'abril i maig, els pàmpols* van creixent i no és fins el juny que és produirà la floració, l'esclat de les flors.

Estiu:

Les flors que han esclatat a finals de primavera, és convertiran en fruits de color verd, mica en mica, a mida que vagi avançant l'estiu i arribi cada cop més la calor, els fruits aniran madurant i creixent de tamany. A començaments d'agost podem començar a observar un canvi en el color del raïm* i en el seu gust, passa de ser verd a ser groc o negre i de ser àcid a ser dolç. El setembre és quan el fruit ja ha madurat i ho podem notar clarament pel color groc o negre i pel gust dolç, llavors és el moment de fer la recol·lecció, la verema*. Els ceps* fins els quatre anys de ser plantats no produeixen raïm*s pràcticament i a partir dels trenta anys, la producció de la vinya* comença a disminuir bastant en algunes varietats fent que el raïm* sigui de més qualitat. Les vinyes grans, produeixen vins de gran qualitat.



Cicle biològic* de la vinya*.

4. VARIETATS DE RAÏM

4.1. Varietats blanques

Chardonnay (Francesa):

És una varietat de pell gruixuda que es troba arreu del món, des del seu lloc d'origen, la Borgonya (França), fins a Xile, Argentina, Espanya, Austràlia, Canadà...

Va ser introduïda al nostre país, concretament a la regió vitivinícola del Penedès els anys seixanta i és va aclimatar amb un gran èxit. Amb aquesta varietat s'elaboren vins amb cos* i caves blancs molt afruitats*.



Algunes de les característiques organolèptiques* dels seus vins et recorden a fruits tropicals, mel...i en el cas que el vi* hagi estat criat adequadament en barrica, podem trobar matisos d'espècies com per exemple la vainilla, la canyella, el cafè...

Parellada (Autòctona):

És la més fina de les varietats blanques tradicionals del Penedès. De pell gruixuda i polpa groguenca, dona vins molt aromàtics*, de poc cos i aptes sovint per a la producció de cava ja que té una delicada acidesa i frescor afruitada. És un cep molt productiu.



Algunes de les característiques organolèptiques* dels seus vins et recorden la nata, les fruites i els fruits secs*.

Xarel·lo (Autòctona):

Una de les varietats tradicionals, pròpia de la zona del Penedès. Produceix vins àcids*, secs* i afruitats* però alhora molt aromàtics*. És una varietat que tant és pot utilitzar per fer cava, gràcies a la seva acidesa, com per fer vi*. Els vins produïts a partir d'aquesta varietat són els vins més tradicionals de la D.O. Penedès.



Algunes de les característiques organolèptiques* dels seus vins et recorden a la llimona i a la taronja.

Macabeu (Autòctona):

Es troba bàsicament al Penedès Central, té un gra molt dolç i una de les varietats més utilitzades a l'hora de fer cava. Dóna uns vins molt lleugers*, amb poc cos* i frescos* en boca i en el cas del cava és l'encarregada de donar-li l'aroma afruitada. Tot i això, el macabeu és una varietat que destaca per la seva acidesa i és per això que és molt utilitzada per fer cava.



Algunes de les característiques organolèptiques* dels seus vins et recorden la maduixa, la poma i la llima.

Riesling (Alemanya):

És una varietat que es troba a gran part d'Espanya, França Txèquia, Itàlia... però els seus orígens són a Alemanya, concretament de la regió del Rin. A Catalunya és troba a la zona del Penedès Superior. Els vins que en deriven d'aquesta són fragants, molt afruitats* i de cos sec i fresc.

Algunes de les característiques organolèptiques* deus seus vins et recorden aromes de flors seques, poma verda, codony, cítrics i hidrocarburs que envelleixen.



Malvasia (Autòctona)

És una varietat que la trobem generalment en cultius propers al mar, en terrenys de poca alçada. És conrea molt a la plana de Sitges. És dels raïm*s més antics, tant per menjar com per vinificar. Se n'obtenia la malvasia de Sitges, un vi* dolç i molt aromàtic que avui en dia, està quasi extingit. En deriven vins frescos*, aromàtics* i també aptes per a fer vins dolços, envellits i amb cos*.



Algunes de les característiques organolèptiques* dels seus vins recorden aromes de canyella, nata, vainilla i fruites tropicals.

Moscatell (Autòctona):

Varietat que produeix vins secs* o dolços normalment amb cos*. N'hi ha dues-centes varietats, essencialment blanques. És de les poques varietats de raïm* que tant es poden fer servir per menjar com per fer vi*. Ja es plantava a l'època dels egipcis, grecs i romans arreu del Mediterrani.

Exemple d'algun tipus de moscatell:

- Moscatell d'Alexandria
- Moscatell de gra gros
- Moscatell de gra petit



Algunes de les característiques organolèptiques* dels seus vins recorden la mel, els cítrics i les espècies.

Sauvignon blanc (Francesa)

És una varietat originària de la Gironda, una zona francesa. L'han escampat per tot el món. És molt fàcil trobar monovarietal*s, vins fets únicament i exclusivament amb aquest raïm*.

És una varietat molt aromàtica i dóna vins elegants*, amb cos*, ben estructurats, de bona acidesa i amb grans notes vegetals.

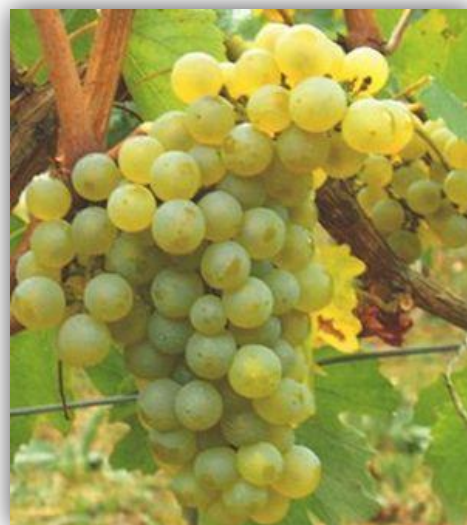


Algunes de les característiques organolèptiques* dels seus vins recorden les aromes del préssec, de les fruites tropicals, de l'espàrrec, del boix i del pebrot, de la grosella...

Picapoll (Autòctona)

Varietat originària de la D.O. Pla de Bages i de la Catalunya Nord. Produeix uns raïm*s que contenen grans petits i punxeguts. Se'n pot obtenir vins amb no gaire cos, d'aroma especiada i és el tipus de vi* ideal per menjar a taula un dia de cada dia. Antigament s'havia usat per a la producció de panses.

Algunes de les característiques organolèptiques* dels seus vins recorden aromes del bosc i dels fruits silvestres.



Garnatxa blanca (Autòctona)

És una varietat que és conrea molt a tota Espanya, bàsicament predomina a Catalunya i a alguna zona de l'Aragó. Els grans dels seus raïm*s són grans i produeix vins de gran cos i molt alcohol.

Algunes de les característiques organolèptiques* dels seus vins recorden l'aroma de la ginesta perquè normalment són vins amb caràcter.



4.2. Varietats negres

Garnatxa negra: (Autòctona)

Varietat tradicional de la Mediterrània que es troba a les terres més càlides del Baix Penedès. Moltes vegades present en els vins rosats afruitats* del Penedès, produeix vins amb bona graduació i cos. Algunes de les característiques organolèptiques* dels seus vins recorden l'aroma de la compota de maduixa i gerds i d'herbes aromàtiques com per exemple el fonoll.



Monastrell: (Autòctona)

Varietat típica del Mediterrani, la trobem bàsicament al Penedès Central i Superior. Fora de Catalunya és una de les principals varietats del país valencià. Serveix per a la producció de vins profunds amb un llarg període de criança*. Són vins amb molt de cos. Algunes de les característiques organolèptiques* dels seus vins recorden aromes del cafè i la vainilla.



Syrah: (Persia)

Varietat oriental provinent d'una ciutat persa. L'origen de la varietat és antic i s'ha adaptat molt bé a la Mediterrània. A França ha estat molt important. Comparteix característiques amb el Cabernet Sauvignon i el Pinot Noir. El millor Syrah el trobem a Australià i al nord del Roina (França). Destaca perquè és molt sensible a la secada i té una producció molt baixa.



Algunes de les característiques organolèptiques* dels seus vins recorden aromes de cuir, tòfona i flor violeta. Els joves* desprenen aromes més fresques (de coco, de cirera , vainilla...) en canvi els més envellits desprenen aromes més consistents (oliva negra, aromes amb tocs fumats, espècies...).

Merlot (Francesa)

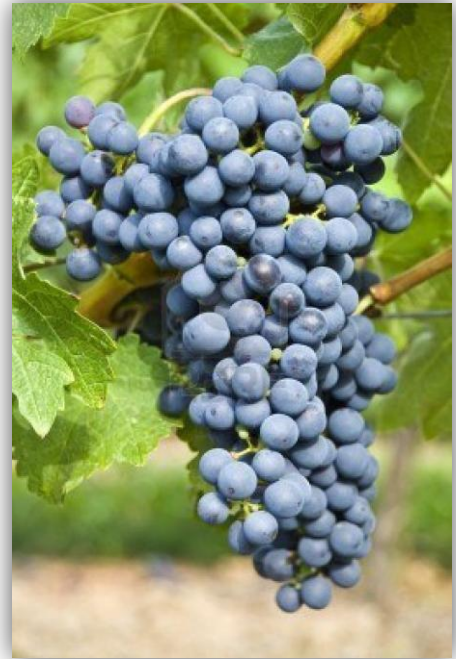
Varietat provinent de França concretament de la regió vitivinícola de Bordeus tot i que també es troba a Catalunya. És de gran importància a la zona del Penedès Central i



serveix per elaborar excel·lents vins amb aromes de fruita vermella. Algunes de les característiques organolèptiques* dels seus vins recorden aromes de grosella, mora, pebrot vermell, violeta i, alguna vegada, aromes de canyella i d'espècies.

Cabernet sauvignon (Francesa)

Varietat provinent de França concretament de la regió vitivinícola de Bordeus. També podem trobar exemplars seus a Catalunya a la majoria de Denominacions d'Origen en general. Destaca molt perquè s'adapta a tots els sòls i climes i això fa que sigui la varietat més popular a nivell mundial i es trobi arreu del món. Algunes de les característiques organolèptiques* dels seus vins recorden aromes de fum, fusta i trufa.



Pinot noir (Francesa)

Varietat tradicional francesa, té gran importància a la zona de la Borgonya. Tot i així ha demostrat una gran capacitat d'aclimatació al Penedès. Els vitivinicultors diuen que és de les varietats més complicades tant a l'hora de cuidar com a l'hora de vinificar. Algunes de les característiques organolèptiques* dels seus vins recorden aromes de fruits silvestres, com per exemple els gerds, les cireres, el coco, les maduixes, les mores...



Ull de llebre (Autòctona)

Varietat autòctona del país, és troba en grans quantitats a Catalunya, però també la podem trobar a la zona de la Rioja. És una varietat molt resistent a les fortes gelades d'hivern i vol una bona insolació*.

Algunes de les característiques organolèptiques* dels seus vins recorden aromes de llimona, de cacau i d'espècies.



Samsó (Autòctona)

Es una de les varietats tradicionals més antigues de la història de la humanitat, es creu que és originària de la zona de l'Empordà. La podem trobar a totes les Denominacions d'Origen catalanes perquè és una varietat que no et porta problemes, és molt productiva i de brotació lenta i per aquest motiu les gelades d'hivern no li fan efecte. També té molt bona resistència a les sequeres i no suporta bé la humitat. Algunes de les característiques organolèptiques* dels seus vins recorden aromes molt elegants*, aromes de fruites tropicals com la pinya i el mango.



Trepat (Autòctona)

És una varietat amb els seus orígens a la Conca de Barberà. El seu fruit produeix grans grossos molt rodons i dolços ja que és de maduració tardana. Produeix gran quantitat de raïm*s. Algunes de les característiques organolèptiques* dels seus vins recorden aromes de fruites naturals com per exemple la mandarina.



Garnatxa peluda (Autòctona)

Varietat del país també anomenada lledoner pelut. Aquesta varietat és una mutació de la garnatxa negra. Produeix uns raïm*s de mida mitjana i ovalats. Algunes de les característiques organolèptiques* dels seus vins recorden els cítrics com per exemple la mandarina.



Mantó negre (Illes balears)

Varietat provinent de les Illes Balears, la Denominació d'Origen a la qual pertany a les illes s'anomena D.O. Benissalem-Mallorca. Algunes de les característiques organolèptiques* dels seus vins recorden aromes de romaní, farigola i altres herbes aromàtiques.



Sumoll (Autòctona)

Varietat del país amb un gran reconeixement productiu. Normalment no agafa cap mena de malaltia i no s'hi té cap mena de problema a l'hora de mantenir-la. Té una gran producció i presenta els grans grossos i rodons. Algunes de les característiques organolèptiques* dels seus vins recorden aromes de tabac, pebre i cuir.



Malbec (Francesa)

Varietat originària del sud-est de França concretament de la regió de Cahors. Es conrea arreu del món i el país on s'adapta millor és a Argentina perquè el seu sòl té les millors condicions ecològiques pel seu desenvolupament. Algunes de les característiques organolèptiques* dels seus vins recorden aromes de cirera, cafè, xocolata, vainilla...



Carinyena (Autòctona)

Varietat autòctona del Montsant, el seu nom prové de la població aragonesa de Carinyena. Produeix uns raïm*s molt grans i compactes, predomina en les D.O de l'Empordà, Priorat i del Montsant. S'ha estès per tot el món perquè és una varietat que tant pot servir per a produir vins de taula com vins d'alta qualitat.



5. MALALTIES I INFECCIONS DE LA VINYA

Míldiu

- Descripció:

És una malaltia causada per un fong*, coneguda des de fa molt de temps. Actua en períodes on s'alterna la humitat i la calor. Cal prevenir-la contínuament, sobretot a la primavera que és quan floreix i la planta té més risc d'infectar-se. La plaga



s'estén per les fulles, tiges i sarments* de la planta i pot ser perjudicial si arriba a atacar el fruit perquè es pot perdre la collita. Les taques grogues en forma de mosaic a la fulla en són un símptoma inequívoc.

- Tractament:

El tractament adient en contra del míldiu consisteix en la polvorització* del sulfat de coure. És un tractament ecològic* que resulta molt eficaç però durant l'època de floració de les flors i maduració dels fruits s'ha d'aplicar el tractament després de cada dia de pluja.

Agrobacterium tumefaciens

- Descripció:

És una malaltia produïda per uns bacteris que ataquen el sistema vascular* de la planta seccionant-lo. Asseca la planta i la fa morir. Es reconeix fàcilment



observant les arrels i els sarments* de la planta ja que hi forma tuberositats*. És molt difícil d'eliminar.

- Tractament:

El tractament adient en contra del bacteri* "*Agrobacterium tumefaciens*" és de dos tipus. El primer és basa en aplicar K-84 "*Agrobacterium radiobacter*" ja que aquest normalment l'elimina. El segon tipus de tractament serveix únicament i exclusivament si el tractament del K-84 no l'hi ha fet efecte i consisteix en arrencar totes les vinyes que el continguin i replantar-ne de noves.

Carència de magnesi

- Descripció:

En aquest cas, no és pròpiament una malaltia, sinó una carència nutricional* del sòl que normalment es pot corregir amb adobs** i fems*. La carència de magnesi és molt vistosa a les fulles perquè s'assequen i canvien de color,



adopten tons groguencs degut a la disminució de clorofil·la. Es propaga començant per les fulles més properes als sarments* i acaba a les fulles més distants.

- Tractament:

El tractament adient en contra de la carència de magnesi consisteix en dipositar més regularment als voltants dels ceps*, adobs* i fems* ja que aquests, entre d'altres coses contenen magnesi.

Aranya roja

- Descripció:

És una malaltia produïda pels àcars microscòpics* que viuen a les males herbes del camp i s'enfilen a la vinya*. Normalment apareixen en períodes de molta calor i sequedat causant bultets a la fulla, assecant-la i fent-la caure.

- Tractament:

El tractament adient en contra de l'aranya roja pot ser de tres tipus diferents. El primer consisteix en eliminar les males herbes on és puguin amagar els àcars. El segon consisteix en evitar l'excés de nitrogen al sòl perquè n'afavoreixen la reproducció i el tercer consisteix en ensofrar* la planta amb sofre després de cada dia de pluja.



Erinosi

- Descripció:

És una malaltia produïda per la picadura a les fulles d'un àcar (aràcnid) "*Eriophyes vitis*" que apareix al cap de poc d'haver brotat el cep. Mai ha suposat cap problema pel cep i pel raïm* perquè no n'altera la producció i no li fa mal. És més una qüestió



de vista que no pas de producció perquè l'únic que és nota, amb el pas de l'erinosi, són unes taques de color verdós i d'una textura diferent. A la primera ensofrada, s'ha aturat el problema.

- Tractament:

El tractament adient en contra de l'erinosi és exactament el mateix que el de l'oidium o la malura. Simplement s'ha d'ensofrar* la planta cada cop després de cada dia de pluja.

Fil·loxera

- Descripció:

És una malaltia produïda per un insecte que pon els ous al terra. Les seves larves* viuen a les arrels del cep alimentant-se de la seva saba fins a matar-les. És la plaga més important que s'ha produït mai. Durant el segle XIX va arruïnar la producció de moltes vinyes.



- Tractament:

El tractament adient en contra de la fil·loxera* consisteix en empeltar els ceps*. Com que els ceps* europeus no són resistents a la plaga, s'ha de plantar ceps* americans (resistents a la plaga) i a sobre, empeltar-hi la varietat de raïm* desitjada. Les dues parts de la planta es solden biològicament parlant i continua el seu funcionament normal.

Oídium o malura

- Descripció:

És una malaltia produïda per un fong* paràsit i microscòpic que ataca principalment els sarments* tendres de la planta. Quan es poden els sarments* durant la parada hivernal, moltes vegades és veuen unes



taques fosques d'un color morat-blavós, que ens indiquen que hi ha hagut un atac de malura durant la temporada, i que caldrà estar a alerta per quan broti ja que si hi ha condicions favorables, és molt probable que la plaga és torni a reproduir amb més virulència.

- Tractament:

Els tractaments adients en contra de l'oidium o malura poden ser de dos tipus. El primer tractament consisteix en ensofrar* la planta durant l'hivern amb permanganat potàssic. És el més efectiu tot i que s'ha de vigilar molt degut al seu alt grau corrosiu*. El segon tractament consisteix en ensofrar* la planta durant tots els mesos de l'any exceptuant l'època de la verema*.

El cuc del raïm

- Descripció:

És una malaltia causada pel cuc del raïm* que és la larva d'una papallona. Pon els ous sobre les flors del cep i també en el seu fruit. Quan neixen les larves* de la papallona primerament ataquen a les flors i més tard al



fruit fins a podrir-los. Un cop el cuc entra dins el fruit, és comença a menjar els sucres del seu interior i els grans es podreixen. Si no es controla, el mal es pot escampar per tota la plantació.

- Tractament:

El tractament adient contra el cuc del raïm* és escampar bacils (bacteris) amb una polvoritzadora per tal de que els cucs que és troben als fruits i a les flors del cep se'ls mengin i els hi treguin la gana. D'aquesta manera el cuc deixa de menjar-se les flors i els sucres del fruit perquè anteriorment s'ha menjat el bacteri* i se li ha acabat la gana.

Podridura

- Descripció:

És una malaltia produïda principalment per l'excés d'humitat a l'ambient. També pot ser causada per l'ús excessiu d'alguns adobs* o per atacs del cuc del raïm* o també a causa de les ferides fetes al raïm* per culpa d'una pedregada.

- Tractament:

El tractament que s'aplica per prevenir la podridura és dels més senzills. Simplement s'ha de tirar a la planta la quantitat justa i necessària d'adobs*. L'altre cosa important per prevenir-la és la protecció a les pedregades, però aquesta és totalment impossible ja que les vinyes estan a l'aire lliure i per tant exposada a les inclemències del temps.



Cigarrera

- Descripció:

La cigarrera és una plaga que més que un problema és una curiositat, ja que mai ha suposat un perill per a la vinya*. Es tracta d'un coleòpter*, un petit escarabat de 3 o 4 mm de longitud de color verdós, que pon els ous al centre de la fulla i que fa una ferida a la punta de la cua de la fulla, aconseguint cargolar-la com si fos un cigar.



- Tractament:

Per la plaga de la cigarrera no hi ha tractament perquè no suposa cap mal per a la planta. Mai s'ha obtingut cap mena de fungicida* per prevenir-la.

6. CONCEPTE DE DENOMINACIÓ D'ORIGEN "D.O."

A Catalunya, des de fa segles, la tradició, la cultura del vi* i el conreu de la vinya* hi han estat presents. Històricament, quan un producte assolía un cert renom en el mercat se l'anomenava amb el seu lloc d'origen, un exemple clar és que, en època romana, el vi* de la zona de l'actual Tarragona se l'anomenava "Tàrraco" entre d'altres. D'aquesta manera van néixer les Denominacions d'Origen. Totes van ser afectades per la plaga de la fil·loxera*. Actualment la Denominació d'Origen no només es refereix al nom geogràfic de la zona sinó que hi ha una sèrie de factors que la defineixen: El clima, la geologia del terreny i característiques del sòl, les varietats de raïm*, els tipus de vi*, la criaça* i el grau alcohòlic*.

Cada Denominació d'Origen ordena que el vi* que s'elabora a la pròpia Denominació, no pot ser de qualsevol varietat de raïm*, la varietat ha de ser la indicada per la pròpia Denominació. Aquesta normativa és recull dins el Plec de Condicions de la DO i ha donat peu a un producte que el consumidor reconeix amb el nom de la D.O. i que per tant reflecteix la qualitat de cadascuna d'elles.

6.1. Concepte de Consell Regulador

La principal funció del Consell Regulador consisteix a controlar la producció de raïm*, l'elaboració del vi* i la seva comercialització, amb la finalitat de garantir al consumidor la procedència geogràfica i la bona qualitat dels vins que surten al mercat amb la Denominació d'Origen determinada.

6.2. D.O. Penedès

Introducció:

El Consell Regulador de la D.O és va fundar l'any 1960. En aquell temps el món del vi* va començar a representar un paper importantíssim al Penedès, es van començar a establir empreses vitícoles* que elaboraven, embotellaven i comercialitzaven els seus propis vins. Va se llavors, el mateix any, quan es va crear la Denominació d'Origen Penedès per tal de certificar un simple reconeixement a un tipus de producte molt concret i oferir al consumidor una garantia d'una determinada qualitat zonal.



Mapa de la situació geogràfica de la D.O. Penedès.

La superfície de vinya* al Penedès és de 26.000 hectàrees, amb una densitat de plantació de 2.300 a 3.000 ceps*/ha. També hi ha varietats com per exemple el Chardonnay o el Pinot Noir que tenen una densitat de plantació de 5.000 ceps*/ha exigint menys producció al cep per donar una qualitat superior. Hi consten 5700 viticultors, dues-centes setanta bodegues i cent quaranta-vuit empreses dedicades a la criaça* i l'exportació.

Zona i Clima:

Zona de més producció de Catalunya que inclou la producció de l'Anoia, el Baix Llobregat, el Garraf, l'Alt Camp, el Creixell i Roda de Barà. Dins de la D.O Penedès, es distingeixen 3 grans zones: El Penedès Superior, el Penedès Central i el Baix Penedès.

La zona del Penedès Superior inclou la part alta de L'Alt Penedès i la part del sud de l'Anoia fins a 800 m d'altitud. El clima és dels més frescos* degut a la gran altitud respecte el nivell del mar. La pluviometria* anual és de 430 mm aproximadament.

La zona del Penedès Central, inclou la part baixa de l'Alt Penedès amb altituds de fins a 500 m i té un clima fresc.

La zona del Baix Penedès inclou les comarques litorals i hi predomina el clima càlid i suau degut a la influència i proximitat del mar. És situa per sota dels 250 m d'altitud.

Geologia del terreny:

El sòl de les terres penedesenques és molt variat però la majoria de la terra és de conreu, una gran part destinada a la producció de raïm* i una petita part destinada a la producció d'olives i fruites.

Són terres profundes, ni molt arenoses ni massa argiloses i amb una gran permeabilitat i retenció de l'aigua de la pluja, tot i això, el sòl és poc fèrtil*, calcari i pobre en matèria orgànica*.

Varietats de raïm:

Varietats blanques:

-Chardonnay, Xarel·lo, Malvasia de Sitges, Parellada, Riesling, Macabeu, Moscatell d'Alexandria i Sauvignon Blanc.

Varietats negres:

-Garnatxa, Syrah, Monastrell, Merlot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Samsó, Ull de Llebre i Carinyena.

Al Penedès Superior és el lloc on es produeix el millor vi* de la denominació i hi predomina la Parellada, varietat blanca tradicional del Penedès. En els últims anys han augmentat les plantacions d'altres varietats blanques provinents de França i Alemanya com per exemple el moscatell d'Alexandria i el Riesling.

Al Penedès central hi predomina el Xarel·lo i Macabeu destinats principalment a la producció de cava, tot i això, en els darrers anys, fruit de la innovació i experimentació dels viticultors de la zona, s'han introduït varietats com per exemple el Cabernet Sauvignon, el Chardonnay, el Pinot Noir, el Sauvignon i el Merlot.

A la zona del Baix Penedès es cultiven, sobretot, varietats blanques com el Macabeu i el Xarel·lo i les varietats negres com el Monastell, l'Ull de llebre i la Garnatxa.

Tipus de vi:

Blancs:

Són frescos*, suaus*, afruitats* i de graduació alcohòlica moderada. Ofereixen una riquesa aromàtica durant tot el període de joventut, entre el primer i el segon any, amb una textura suau* i un bon equilibri entre acidesa i alcohol. També podem trobar vins blancs fermentats en bóta amb sensacions en boca més fortes causades per l'acció de la fusta i color no tant brillant.

Mínima graduació alcohòlica: 11 % vol.

Màxima graduació alcohòlica: 15 % vol.

Negres:

Són suaus*, vellutats*, complexos*, amb caràcter*, i milloren amb el pas del temps. Milloren amb el pas del temps sempre i quan es mantinguin en les condicions apropiades de temperatura (influència d'olors, protecció de llum...). Un bon vi* negre del Penedès pot tenir una criança* d'entre quatre i cinc anys depenent de la collita i del tipus de raïm*.

Mínima graduació alcohòlica: 12 % vol.

Màxima graduació alcohòlica: 15 % vol.

Rosats:

Són afruitats*, fragants, amb una graduació alcohòlica més alta que els blancs. És el tipus de vi* que es produeix menys a la denominació perquè per sobre dels rosats predominen els blancs i els negres.

Mínima graduació alcohòlica: 11 % vol.

Màxima graduació alcohòlica: 15 % vol.

6.3. D.O Terra Alta

Introducció:

El consell regulador de la D.O. es va fundar l'any 1982 a Gandesa i, en conseqüència, al cap de poques setmanes es va fundar la Denominació d'Origen Terra Alta. L'any 1988 el nombre de cellers* inscrits va arribar a 41 però actualment el nombre de cellers* inscrits és de 46. Cal dir també que el nombre de viticultors és de 1660. La superfície de vinya* a la DO és de 6500 ha. Des de fa poc temps i degut al seu aïllament geogràfic únicament produïa vi* pel propi mercat intern.



Mapa de la situació geogràfica de la D.O.Terra Alta.

Zona i Clima:

Zona de producció que inclou els 12 municipis de la pròpia comarca. Està situada al sud de Catalunya, entre el riu Ebre i la frontera aragonesa. Concretament, la comarca està situada en un altiplà que és limitat pels Ports de Beseit al sud i les serres de Pàndols i Cavalls al sud-oest. És la denominació d'origen més elevada i meridional de Catalunya. Les vinyes s'estenen cap el nord i l'oest de la comarca a una alçada d'entre 300 i 500 m.

El clima és de caràcter mediterrani, una abundant insolació* als mesos d'estiu i una pluviometria* escassa (250-300mm anuals) i, en conseqüència, un ambient molt calorós i sec. En aquesta Denominació d'Origen cal destacar els vents ja que es una zona molt ventada, en el (NO) trobem el cerç i al (S) trobem les garbinades (marinades de component sud).

Geologia del terreny:

En aquesta D.O. cal citar tres unitats de paisatge d'interès agrícola clarament diferenciades: la plana, l'altiplà i les valls. En la zona de les valls el cultiu de la vinya* es fa en terrasses. Es construeixen murs de pedra en els pendents i s'hi

fan petits camps. Aquest tipus de cultiu és degut al desnivell de les valls de les muntanyes. D'aquesta manera el 100% del terreny s'aprofita.

El seu paisatge manté tots els trets característics d'un terror d'interior pròxim al Mar Mediterrani: d'una banda, pel que fa les muntanyes, trobem serralades calcàries prelitorals i algunes muntanyes de roca conglomerada; d'altra banda, pel que fa als sòls de conreu, trobem una gran riquesa en roca calcària i una gran pobresa en matèria orgànica* i un bon drenatge*.

Varietats de raïm*:

Varietats blanques:

-Garnatxa Blanca, Macabeu, Parellada i Chardonnay.

Varietats negres:

-Garnatxa fina, Samsó, Syrah, Garnatxa peluda, Ull de llebre, Cabernet Sauvignon i Merlot.

Hi predominen els vins blancs per sobre dels vins negres ja que cal destacar que un terç de la producció mundial i el 75 % de Garnatxa blanca produïda a l'estat Espanyol, es conrea a la D.O. Terra Alta i per tant és la varietat més cultivada dins la pròpia D.O. És per aquest motiu que la pròpia D.O. va treure un distintiu pels vins produïts únicament i exclusivament amb la varietat de Garnatxa blanca per tal de donar a conèixer i impulsar la comercialització dels seus vins blancs elaborats amb aquesta varietat. Inicialment a la Terra Alta únicament es produïa Garnatxa blanca, però mica a mica, a mida que van anar passant els anys la varietat Macabeu es va anar introduint amb gran èxit sent la segona varietat blanca més cultivada a la D.O.

Tipus de vi:

Blancs:

Els vins blancs joves* resulten molt frescos*, afruitats* i suaus* gràcies al poc temps de criança* i, en canvi, els que són envellits en bóta de roure són amb cos*, lleugerament anisats, amb aromes de fruites tropicals i cítriques i amb més grau degut al contacte de la fusta de la bóta.

Mínima graduació alcohòlica: 12,5 % vol.

Màxima graduació alcohòlica: 15 % vol.

Negres:

Són potents*, aspres*, forts, amb una estructura complexa i amb aromes de plantes silvestres aromàtiques com per exemple el romaní i la farigola. Són molt minoritaris a la Terra Alta.

Mínima graduació alcohòlica: 12,5 % vol.

Màxima graduació alcohòlica: 15 % vol.

Rosats:

Són vins suaus* de perfum, normalment afruitats* i hi destaca clarament l'aroma de maduixa. Són mes forts que els blancs i quan han estat en bóta és tornen més aspres* i forts. En aquesta DO els vins rosats tenen bastant èxit.

Mínima graduació alcohòlica: 12 % vol.

Màxima graduació alcohòlica: 15 % vol.

Vins de licor:

Són vins dolços tradicionals de la zona com per exemple la mistela*, el vi* dolç natural o el vi* ranci. Es produeixen vins d'aquest tipus gràcies a l'elevada insolació* del terreny que permeten la producció de veremes amb raïm*s molt rics en sucre.

Mínima graduació alcohòlica: 15 % vol.

Màxima graduació alcohòlica: 20 % vol.

6.4. D.O Tarragona

Introducció:

És una de les més antigues de l'estat amb un consell regulador creat l'any 1945. Es desconeixen els orígens de la Denominació d'Origen però apunten que és creà als voltats de l'any 1947. Alguns llibres històrics assenyalen que la vinya* es conreava a Tarragona en l'època dels grecs. Cal dir que l'imperi romà fou el màxim impulsor dels vins en aquest territori, els territoris de l'antiga Tarraconense destacaven molt pel seus vins i es consideraven els vins més bons de tot l'imperi romà. Té aproximadament 7200 ha de terreny de vinya* plantada amb uns 2000 agricultors.



Mapa de la situació geogràfica de la D.O. Tarragona.

Zona i clima:

El territori de la Denominació d'Origen Tarragona s'estén per 73 termes municipals situats a la zona central del Camp de Tarragona i també en una petita franja de la Ribera d'Ebre. Comprèn les comarques de l'Alt Camp, el Baix Camp, El Tarragonès i la Ribera d'Ebre. Si la Denominació d'Origen no fos tan pròxima al mar és creu que les temperatures a l'hivern serien més baixes i a l'estiu més altes, el mar és l'encarregat de suavitzar les temperatures.

Comprèn dues subzones diferenciades:

- La zona del Camp de Tarragona. Comprèn els territoris de les comarques de l'Alt Camp i Baix Camp. Té el riu Gaià a llevant i les serres de Prades i del Montsant a ponent.
- La zona de la Ribera d'Ebre. Comprèn els territoris de la comarca de la Ribera d'Ebre. El riu Ebre travessa transversalment els territoris de la Ribera d'Ebre.

El clima és clarament mediterrani, els hiverns hi són freds i els estius calorosos amb molta lluminositat. Cada subzona té alguna característica climàtica diferent respecte a l'altra.

- La zona del Camp de Tarragona: la precipitació mitjana anual és de 500 mm i sobretot concentrada a principi de tardor.
- La zona de la Ribera d'Ebre: la precipitació mitjana anual és inferior, d'uns 385 mm

Geologia del terreny:

El sòl de la D.O. Tarragona és majoritàriament un sòl calcari i lleuger. Alhora, és un terreny molt pla i fèrtil* i això afavoreix molt els conreus de vinya*. A la Zona del camp de Tarragona el terreny és irregular; en canvi el de la zona de la Ribera d'Ebre és un terreny més regular, amb sòls més pedregosos. El paisatge és propi d'una zona pròxima al mar.

Varietats de raïm:

Varietats blanques:

-Chardonnay, Macabeu, Parellada, Xarel·lo, Garnatxa, Malvana, Moscatell i Sauvignon blanc.

Varietats negres:

-Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Ull de llebre, Merlot, Monastrell, Pinot noir, Samsó i Syrah.

Tant a la subzona del Camp de Tarragona com a la de la Ribera d'Ebre, predominen les varietats blanques. És una D.O. que destaca per la producció dels seus vins blancs. Són elaborats bàsicament amb les varietats tradicionals Xarel·lo, Parellada i el Macabeu tot i que també se'n produeixen d'altres tipus de varietats.

Tipus de vi:

Blancs:

Són el tipus de vins que tenen més èxit. Són vins molt suaus* i equilibrats i alhora molt aromàtics* i afruitats*. Un tret característic de la Denominació és que, a la subzona de la Ribera d'Ebre, els blancs presenten un color molt brillant.

Mínima graduació alcohòlica: 10 % vol.

Màxima graduació alcohòlica: 15 % vol.

Negres:

Són vins que es produeixen en menor quantitat en comparació els vins blancs. Són molt fermes* i alhora aromàtics*. En la subzona de la Ribera d'Ebre destaquen els vins negres amb una alta riquesa de la Garnatxa.

Mínima graduació alcohòlica: 10,5 % vol.

Màxima graduació alcohòlica: 15 % vol.

Rosats:

Són vins que cada cop més es van comercialitzant a la zona de Tarragona perquè estan assolint, mica en mica, un gran reconeixement. Els seus rosats són molt frescs i aromàtics*.

Mínima graduació alcohòlica: 10 % vol.

Màxima graduació alcohòlica: 15 % vol.

Vins de licor:

La D.O. té molta tradició en la producció de vins de licor. En produeixen de quatre tipus diferents: Mistela* de Tarragona, Moscatell de Tarragona, Vi* ranci de Tarragona i Garnatxa de Tarragona.

Mínima graduació alcohòlica: 15 % vol.

Màxima graduació alcohòlica: 20 % vol.

Vins escumosos:

Els vins escumosos* són de gran tradició dins la D.O. Normalment presenten aromes de fruita madura com per exemple la poma verda i petites notes de pastisseria, làctics i herba seca.

Màxima graduació alcohòlica: 9,5 % vol.

Mínima graduació alcohòlica: 12,5 % vol.

6.5. D.O Conca de Barberà

Introducció:

El desenvolupament de la viticultura* a la Conca de Barberà ha anat molt lligat al desenvolupament de la pròpia comarca. Tant el consell regulador com la Denominació d'Origen és van fundar l'any 1985. Es creu en base a estudis que un dels seus antecedents més antics van ser els romans. Va ser la Denominació D'origen amb més cooperatives vinícoles de tot l'Estat Espanyol. L'any 1894 els pagesos del poble de la Conca de Barberà fundaren un sindicat per elaborar



Mapa de la situació geogràfica de la D.O. Conca de Barberà.

el vi* en comú. Van conèixer les tècniques de plantació de vinyes en contra de la fil·loxera* gràcies a Joan Esplugues, el propietari del sindicat, que va fer un viatge a França per tal de conèixer la plaga més a fons. Actualment hi ha uns 24 cellers* inscrits, 1200 viticultors i 5300 ha de vinya*.

Zona i Clima:

La Conca de Barberà és una comarca situada al nord de la província de Tarragona que té 14 municipis dins de la D.O. Tot i així, la zona de producció vitícola no és a tota la comarca sinó que s'ubica bàsicament a la regió de les conques dels rius Francolí i el seu afluent, l'Anguera. Gràcies a aquests dos rius el terreny és molt fèrtil*.

El clima és moderat, entre mediterrani i de secà. Hi ha anys que la pluja minva molt tant a l'hivern com a l'estiu tot i, molts d'altres, trobem l'hivern i la primavera plujosa i l'estiu i la tardor secs*. Normalment la pluviometria* anual és d'entre 450 i 550 mm. Les temperatures i les precipitacions són molt adients per a la producció de vi*. Es troba a una altura d'uns aproximadament 500 m, degut a l'altitud de la serra de Miramar i l'estret de la Riba, poden aparèixer microclimes únics i específics de cada regió.

Geologia del terreny:

Pel que fa els sòls són, la majoria, de naturalesa calcària i molt pobres en contingut de matèria orgànica*. Podem trobar tres tipus de sòls:

- Calcaris: Els trobem bàsicament a la zona central de la comarca i són molt pobres en contingut de matèria orgànica*.
- Terrasses fluvials: Trobem gran presència de còdols de riu a tota la comarca.
- Pissarra: Els trobem bàsicament al sud-oest de la comarca, a les vessants de les muntanyes de Prades.

Varietats de raïm:

Varietats blanques:

-Parellada, Macabeu i Chardonnay.

Varietats negres:

-Ull de llebre, Trepat, Garnatxa i Cabernet Sauvignon.

La varietat de raïm* autòctona de la Conca de Barberà és el Trepat que produeix un vi* rosat molt complex, lleuger, fresc, afruitat i alhora aromàtic. La major part dels vins produïts a la Conca són blancs i rosats. La zona de la Conca de Barberà es ideal per a la producció de vins tranquils.

Tipus de vi:

Blancs:

Són els que predominen més a la Denominació d'Origen, són lleugers*, de fina aroma afruitada i de graduació alcohòlica moderada.

Mínima graduació alcohòlica: 10,5 % vol.

Màxima graduació alcohòlica: 12,5 % vol.

Negres:

Són els menys freqüents a la Denominació d'Origen. Els negres joves* són suaus*, lleugers* i molt saborosos en boca. A mida que van envellint, són més corpulents i van adquirint gran complexitat aromàtica.

Mínima graduació alcohòlica: 10,5 % vol.

Màxima graduació alcohòlica: 12,4 % vol.

Rosats:

Són els més característics perquè són produïts generalment amb la varietat autòctona de la pròpia Denominació d'Origen, el Trepat. Són vins lleugers*, molt frescos* i afruitats*.

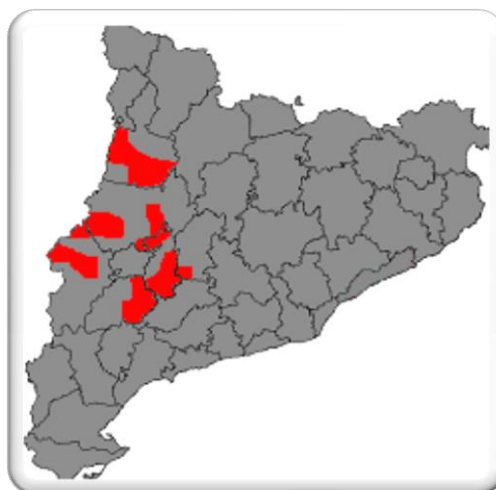
Mínima graduació alcohòlica: 10,5 % vol.

Màxima graduació alcohòlica: 12,5 % vol.

6.6. D.O Costers del Segre

Introducció:

L'any 1983 es va fundar el consell regulador i posteriorment l'any 1986 és va constituir la Denominació d'Origen Costers del Segre. El consell regulador va sorgir perquè Jaume Siurana, director de l'INCAVI i Manuel Raventós, director general de Codorniu i del Celler de Raimat, varen considerar que la bona qualitat vitivinícola de les comarques lleidatanes havia de ser vetllada per un consell regulador. Arrel d'això, pagesos de la zona és van reunir i el van fundar.



Mapa de la situació geogràfica de la D.O. Costers del Segre.

Actualment a la D.O. es troben inscrits un total de 669 viticultors cultivant una superfície de 4860 ha de terreny vitícola. Hi ha 33 cellers*.

Zona i Clima:

Comprèn parts de territoris pertanyents a les comarques del Pallars Jussà, el Segrià, l' Urgell, les Garrigues, la Noguera i la Segarra.

Aquesta denominació d'origen, és divideix en sis subzones diferents:

- Artesa de Segre: Zona nord que comprèn els territoris d'Agramunt, Algerri, Alòs de Balaguer, Balaguer i Panelles. Les vinyes se situen a major altitud i tenen influència pirinenca.
- Les Garrigues: Zona àrida, que comprèn els territoris de l'Albi, l'Arbeca, Bellaguarda, Cervià de les Garrigues, l'Espluga de Calba i Fullella.
- Pallars: Zona septentrional que comprèn els territoris de Castell de Mur, Gavet de la Conca, Isona, Conca Dellà, Llimiana, Tremp i Talarn. Les vinyes se situen a major altitud i tenen influència pirinenca.
- Raimat: Té un relleu suau i clima continental, comprèn els territoris del municipi de Lleida.

- Segrià: Zona de secà que comprèn els territoris d'Alfarràs, Almenar, Gimènells i el Pla de la Font.
- Valls del Riu Corb: Zona àrida que comprèn els territoris de Ciutadilla, Granyanella, Granyena de Segarra, Guimerà, Montornès de Segarra i Tàrraga.
- Urgell: Situada al centre de la D.O, comprèn els territoris de Penelles i Preixens.

El clima no és ben bé mediterrani, té alguna característica del clima continental. Hi ha molta diversitat de subzones però les diferències de pluviometria* són insignificants. Les temperatures són notables, la pluviometria* es escassa (300-400mm), la insolació* elevada i a l'hivern hi predominen les boires.

Geologia del terreny:

Tot aquest conjunt de territori té una gran variabilitat geològica. Té un sòl calcari, recobert de sorra i molt pobre en matèria orgànica*. Les vinyes es troben entre 250 i 1000 m d'altitud.

Varietats de raïm:

Varietats blanques:

-Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Chardonay, Garnatxa, Riesling, Sauvignon Blanc, Moscatell d'Alexandria i Malvasia.

Varietats negres:

-Garnatxa, Ull de llebre, Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Trepat, Pinot Noir i Syrah.

Destaquen els vins negres per sobre dels blancs i rosats. Les varietats franceses, en el cas d'aquesta D.O., és van implantar un cop va passar la fil·loxera*. Abans de la plaga tot el conreu era de vinya* autòctona.

Tipus de vi:

Blancs:

Són vins més aviat afruitats* i de caràcter àcid. És per aquest motiu que es destinen principalment a l'elaboració de cava.

Mínima graduació alcohòlica: 10,5% vol.

Màxima graduació alcohòlica: 14,5 % vol.

Negres:

Són el tipus de vi* més predominant de la Denominació d'Origen Costers del Segre. Són intensos i molt equilibrats.

Mínima graduació alcohòlica: 11 % vol.

Màxima graduació alcohòlica: 14,5 % vol.

Rosats:

Són el tipus de vi* menys predominant a la Denominació d'Origen Costers del Segre. Són frescos* i molt afruitats*.

Mínima graduació alcohòlica: 10,5 % vol.

Màxima graduació alcohòlica: 13,5 % vol.

6.7. D.O Empordà

Introducció:

Tant el consell regulador com la Denominació d'Origen Empordà és creen l'any 1975. Aquest, igual que la D.O. Tarragona va ser un territori explotat per l'Imperi Romà, la qual cosa va fer que és donés molt més prestigi als vins a l'Empordà. És una Denominació d'Origen petita en relació la majoria de Denominacions Catalanes amb una superfície de 2070 ha de terreny vitícola. Consta de 335 viticultors i 49 cellers*.



Mapa de la situació geogràfica de la D.O. Empordà.

Zona i Clima:

Abasta terrenys de les comarques de l'Alt i Baix Empordà. Engloba un total de 55 municipis distribuïts en dues comarques: 35 municipis de l'Alt Empordà i 20 municipis del Baix Empordà que són dues zones separades geogràficament. Està dividida en 2 subzones:

- Subzona de l'Alt Empordà: la subzona de producció de l'Alt Empordà, es troba a l'extrem nord-oriental de Catalunya. Està limitada pels Pirineus al nord, la Mediterrània per llevant i la plana a migjorn.
- Subzona del Baix Empordà: la subzona de producció del Baix Empordà, es troba delimitada al nord pel massís del Montgrí, al sud-oest pel massís de les Gavarres i a l'est per la Mediterrània.

El clima és mediterrani, càlid i sobretot molt humit per la influència marítima. Hi bufen vents humits de sud tot i que n'és característic el vent de tramuntana (vent de nord) que bufa amb ratxes que sovint superen els 120 km/h i que té uns efectes molt beneficiosos pel bon estat sanitari de la vinya*. Gràcies a la proximitat del mar, les temperatures són suaus* i no hi han grans variacions de temperatura. Els hiverns són suaus* amb poques glaçades i els estius

calorosos, temperats per les brises marines. La pluviometria* es situa al voltant de 600 mm anuals. És una molt bona zona per a la producció de vins.

Geologia del terreny:

L'Empordà, és una zona que, igual que la Terra Alta, presenta una gran heterogeneïtat de terrenys, tant presenta llocs plans com muntanyosos. Tot i així destaquen els grans desnivells en el sòl i és per aquesta raó que també s'utilitza el cultiu en terrassa. Les vinyes són plantades en terrenys que van des del nivell del mar fins a 260 m d'altitud. El fet que els sòls siguin completament calcaris i pobres en matèria orgànica* fa que es puguin produir vins d'alta qualitat.

Varietats de raïm:

Varietats blanques:

-Garnatxa Blanca i Roja, Macabeu, Moscatell, Xarel·lo, Chardonnay, Sauvignon i Gewurztraminer.

Varietats Negres:

-Samsó, Garnatxa, Ull de llebre, Cabernet Sauvignon, Merlot i Syrah.

Les vinyes actuals de la D.O. Empordà són vinyes majoritàriament antigues amb més de 30 anys. Això fa que sigui una característica positiva alhora de produir un vi* de qualitat, ja que és conegut el fet que les vinyes velles produeixen vi* de gran qualitat.

Tipus de vi*:

Blancs:

Són vins elaborats normalment amb varietats autòctones* tot i que hi ha excepcions. Són frescos* i molt saborosos com altres monovarietals* amb una notable qualitat.

Mínima graduació alcohòlica: 11 % vol.

Màxima graduació alcohòlica: 15 % vol.

Negres:

Són de qualitat elevada, amb cos*, equilibrats i normalment amb el matís d'una criança* acurada. Són molt complexos, amb tocs d'espècies i mantenint sempre aromes de fruita.

Mínima graduació alcohòlica: 11,5 % vol.

Màxima graduació alcohòlica: 15 % vol.

Rosats:

Són vins amb una gran personalitat i aromes delicades, saborosos, frescos* i de graduació alcohòlica moderada.

Mínima graduació alcohòlica: 11,5 % vol.

Màxima graduació alcohòlica: 15 % vol.

Garnatxa de l'Empordà:

Són vins dolços elaborats amb la varietat de raïm* que li dóna nom. Són vins de postres perquè són molt dolços i tenen el mateix gust que el raïm* madur.

Mínima graduació alcohòlica: 15 % vol.

Màxima graduació alcohòlica: 20 % vol.

6.8. D.O. Montsant

Introducció:

El consell regulador i la Denominació d'Origen és van fundar al mateix any, l'any 2001 i, per tant, és una Denominació d'Origen molt jove ja que fa sols 11 anys que està en funcionament. Cal d'estacar d'ella dos trets característics:

- Tenen unes vinyes molt velles que produeixen un molt bon raïm*.
- Treballen molt el tema de les varietats autòctones*.
- Un 70 % de la seva producció s'exporta a Alemanya i als Estats Units.



Mapa de la situació geogràfica de la D.O. Montsant.

Dins d'ella, actualment, hi consten un total de 912 viticultors i 44 empreses comercialitzadores, 57 cellers*. Els primers dos anys, estava formada solament per uns 28. És una Denominació petita amb un total de 2020 hectàrees de vinya* plantada.

Zona i Clima:

Abasta terrenys pertanyents a les comarques del Priorat i la Ribera d'Ebre i està formada per 17 municipis. En el cas de la comarca del Priorat, els territoris que inclou se situen als extrems de la comarca. En canvi, en la Ribera d'Ebre, els territoris que inclou se situen a l'extrem oest de la comarca.

El clima és mediterrani, però amb una pluviositat lleugerament superior a les terres del voltant. És un lloc especial perquè la D.O està delimitada per un semicercle de muntanyes: pel nord la delimiten les serres del Montsant i la Llena, a llevant hi trobem la serralada prelitoral d'Argentera, a ponent hi trobem les serres de la Figuera i del Tomo i per acabar al sud, és l'únic punt cardinal

en que no hi ha cap muntanya ja que hi transcorre el curs del riu Ebre. La pluviositat anual és de aproximadament 650 mm.

Geologia del terreny:

La zona està situada entre 200 i 700 m d'altitud, és una zona muntanyosa. El sòl és ric en minerals i es poden distingir diferents tipus de terrenys, des de terrenys calcaris sedimentaris, sorres granítiques...Tot i que podem distingir 3 tipus de sòls diferents:

- Sòls compactes de caràcter calcari provinents de l'erosió i acció dels rius
- Sòls disgregats formats per sorres granítiques que provenen de l'erosió de masses de conglomerats.
- Sòls pedregosos formats per pissarres.

Varietats de raïm:

Varietats blanques:

-Garnatxa, Macabeu, Moscatell i Parellada.

Varietats negres:

-Samsó, Garnatxa, Merlot, Monastrell, Syrah Carinyena i Cabernet Sauvignon.

Les bones condicions d'humitat dels sòls del Montsant fan que es produeixi un molt bon raïm* i, per tant, un vi* de molta qualitat.

Tipus de vi:

Blancs:

Són vins que tenen una gran complexitat gustativa, tret que els diferencia de la resta de vins blancs. Un cop en boca et transmeten moltes aromes, són vins elegants* i subtils*. Són fermentats majoritàriament en barrica i allarguen el seu període de vida un cop dins l'ampolla.

Mínima graduació alcohòlica: 11,5 % vol.

Màxima graduació alcohòlica: 15 % vol.

Negres:

Són vins molt complexos perquè provenen de vinyes velles. Aquesta afirmació dóna sentit a que els vins bons de veritat provenen de vinyes que tenen molts anys. Tenen cos.

Mínima graduació alcohòlica: 12,5 % vol.

Màxima graduació alcohòlica: 15 % vol.

Rosats:

Són molt frescos* i afruitats* amb gustos i aromes que et recorden a fruites del bosc. Un cop en boca cal destacar que són molt potents*.

Mínima graduació alcohòlica: 12 % vol.

Màxima graduació alcohòlica: 15 % vol.

6.9. D.O.Q. Priorat

Introducció:

El consell regulador és va fundar l'any 1953 i, al cap d'un any, el 1954, és va fundar la Denominació d'Origen. No va ser fins l'any 2000 que L'INCAVI va aprovar l'atorgament de D.O.Q. Priorat. D.O.Q significa Denominació d'Origen Qualificada reconeixent la qualitat i l'especificitat adquirida pels seus vins, un cop la Denominació d'Origen és qualificada, significa que per a la producció dels seus vins, no pot comprar la matèria prima (raïm*) fora de la



Mapa de la situació geogràfica de la D.O.Q. Priorat.

Denominació. Té fama de producció de vins de molta qualitat ja que és la D.O reconeguda amb la màxima qualitat. Està formada per un total de 1888 ha de vinya* plantada, 618 viticultors i 92 cellers*.

Zona i Clima:

La zona de producció és el centre de la comarca del Priorat. Està formada únicament per 12 municipis. La Denominació és delimitada al nord per la serra de Montsant, a ponent hi ha la serra del Tormo i a llevant les del Molló i de l'Argentera. Al sud s'obre pas el riu Siurana en direcció a l'Ebre. De fet, el riu Siurana travessa aquesta zona vitivinícola de nord-est a sud-oest tot marcant una tortuosa* depressió completament envoltada de muntanyes.

Pel que fa al clima, és de tipus mediterrani amb una pluviositat escassa, d'uns 600 mil·límetres anuals, i presenta vents secs*. És una zona de gran insolació*. Aquestes condicions climàtiques provoquen uns rendiments de raïm* molt baixos que donen al vi* una personalitat molt singular.

Geologia del terreny:

El tret característic de la denominació és el sòl de llicorella, una pedra de tipus pissarra, gris i aspra. Té molts pendents pronunciats i degut a això cal construir-hi terrasses per al conreu de la vinya*. La qualitat del vi* del Priorat, exceptuant les característiques climàtiques, ve donada generalment per les característiques geològiques del sòl, ja que són sòls lleugerament àcids* amb un pH al voltant de sis i amb gran quantitat de matèria orgànica*.

Varietats de raïm:

Varietats blanques:

-Garnatxa, Macabeu, Moscatell, Pedro Ximénez, Viognier i Picapoll.

Varietats negres:

-Garnatxa, Samsó, Cabernet Sauvignon, Ull de llebre, Pinot Noir, Merlot, Syrah i Picapoll.

Hi predominen el cultiu de varietats negres per sobre de les blanques ja que es produeixen aproximadament un 90 % de vins negres.

Tipus de vi:

Blancs:

Són vins de producció molt limitada degut a la gran demanda de vins negres, són vins madurs i molt poc afruitats*. En boca són molt astringents ja que són molt rics en taní.

Mínima graduació alcohòlica: 13 % vol.

Negres:

Són vins amb molt de cos, densos i persistents, elaborats amb la varietat que els aporta més personalitat en la D.O.Q. Priorat. En boca són molt astringents ja que són molt rics en taní.

Mínima graduació alcohòlica: 13,5 % vol.

Rosats:

Són vins que també s'elaboren en menor mesura per la poca demanda. Són afruitats* i potents*. En boca són molt astringents ja que són molt rics en taní. Generalment gaudeixen d'una alta consideració ja que són criats i envellits en fusta de roure.

Mínima graduació alcohòlica: 13 % vol.

6.10. D.O Pla de Bages

Introducció:

Tant el consell regulador com la Denominació d'Origen Pla de Bages es van crear l'any 1995. És una zona molt característica perquè s'hi troben 400 barraques aproximadament fetes amb pedra seca que testimonien una llarga tradició vinícola a la zona. Aquestes barraques servien d'aixopluc per als pagesos i de magatzem per guardar-hi les eines de treball. És una Denominació d'Origen relativament petita amb un total de 550 ha de vinya* plantada, 10 cellers* i 100 viticultors.



Mapa de la situació geogràfica de la D.O. Pla de Bages.

Zona i Clima:

Es troba a la zona de la comarca del Bages i inclou 26 municipis, està delimitada pel Pre-Pirineu al nord i la serralada Prelitoral al sud-est.

Pel que fa al clima, és mediterrani amb pluges molt escasses i sòls ondulats, cosa que dona un raïm* de rendiment curt però de gran qualitat.

Geologia del terreny:

En aquesta Denominació d'Origen podem trobar, en una petita minoria, conreus en terrassa i, en una gran majoria, conreus en camps plans. Pel que fa al sòl, trobem que és argilós i calcari i per tant afavoreix el conreu de la vinya* impregnant el raïm* amb notes balsàmiques d'espígol, farigola i romaní degut a que la majoria de camps estan envoltats de plantes aromàtiques.

Varietats de raïm:

Varietats blanques:

-Chardonnay, Sauvignon, Gewürztraminer, Picapoll i Macabeu.

Varietats negres:

-Ull de llebre, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnatxa i Sumoll.

La varietat que predomina més a la Denominació d'Origen Pla de Bages és el Picapoll blanc.

Tipus de vi:

Blancs:

Són vins lleugers* i molt afruitats*, les seves aromes et recorden a plantes aromàtiques com el romaní i la farigola.

Màxima graduació alcohòlica: 11 % vol.

Mínima graduació alcohòlica: 15 % vol.

Negres:

Són vins molt aromàtics* i amb poc cos*.

Màxima graduació alcohòlica: 12,5 % vol.

Mínima graduació alcohòlica: 15 % vol.

Rosats:

Es el tipus de vi* que té menys èxit a la Denominació i, per tant, se'n produeix menys. Són vins afruitats* i molt lleugers*.

Màxima graduació alcohòlica: 12,5 % vol.

Mínima graduació alcohòlica: 15 % vol.

6.11. D.O Alella

Introducció:

El consell regulador es va crear l'any 1991 i dos anys més tard, el 1993, es va crear la Denominació d'Origen Alella. És la Denominació d'Origen més petita de tota Catalunya amb una superfície total de vinya* plantada de 540 ha. Hi treballen 100 viticultors.

Zona i Clima:

Aquesta denominació inclou tots els vins de la comarca litoral del Maresme. Dins d'aquesta zona és distingeixen 2 zones geogràfiques i climàtiques.

- La zona del Maresme: es troba als peus de la serralada Litoral. És per això que la serralada protegeix les vinyes dels vents freds i condensa la humitat provinent del mar, provocant un clima clarament mediterrani amb estius càlids i secs* i hiverns suaus*. Les vinyes és troben distribuïdes en terrasses que van dels 90 m d'altitud fins els 260m. Gràcies a tot aquest seguit de característiques s'aconsegueix un vi* molt suau de grau i d'acidesa moderada.
- La zona del Vallès Oriental: és una zona més interior de la serralada amb un clima mes continental degut a la falta de sol en algunes zones. Els vins d'aquesta zona, són bastant més àcids* i energètics.



Mapa de la situació geogràfica de la D.O. Alella.

Geologia del terreny:

Hi predomina el sauló, un tret bàsic de la denominació. És un tipus de sòl arenós d'origen granític i de color blanc, a més a més té una gran permeabilitat i una gran capacitat de retenir la irradiació solar. Totes aquestes característiques faciliten una millor maduració del fruit i aporta finor als vins.

Varietats de raïm:

Varietats blanques:

-Chardonnay, Chenin blanc, Macabeu, Malvasia, Moscatell, Parellada, Picapoll i Sauvignon.

Varietats negres:

-Cabernet Sauvignon, Garnatxa Peluda, Merlot, Monastrell, Pinot Noir, Samsó, Mazuela, Sumoll, Syrah i Ull de llebre.

La varietat més característica de la D.O Alella, és al Xarel·lo. Produeix uns vins blancs molt suaus* i perfumats i són anomenats a la zona marfils.

Tipus de vi:

Blancs:

Són els vins més característics de la Denominació d'Origen i els que tenen més èxit són els monovarietals*. Són lluents i perfumats anomenats a la zona marfils.

Màxima graduació alcohòlica: 10,5 % vol.

Mínima graduació alcohòlica: 14,5 % vol.

Negres:

Són vins molt afruitats* i suaus*, també té bastant èxit dins les vendes de la Denominació.

Màxima graduació alcohòlica: 11,5 % vol.

Mínima graduació alcohòlica: 14,5 % vol.

Rosats:

Són vins molt aromàtics* i fins i no es venen gaire perquè no es tradició de la D.O. Alella.

Màxima graduació alcohòlica: 10,5 % vol.

Mínima graduació alcohòlica: 13,5 % vol.

7. VINS I CAVES JÚLIA BERNET

Vins i Caves Júlia Bernet està ubicada a la comarca del Penedès, concretament a un poblet anomenat Pago que pertany al municipi de Subirats. És una cava petita i molt jove dedicada a la producció i venda de fruita del temps, vi* i derivats al consumidor. Fins l'any 2001 van estar treballant les seves vinyes i arbres fruiters però és a partir de llavors que es van proposar fer els seus propis productes i obrir un nou mercat de cara al consumidor ja que antigament venien vi*, fruites i altres productes sense produir-los ells. La seva màxima aspiració es produir uns vins i caves de gran qualitat i millorar-los any rere any. Aquest repte l'han complert gràcies a fer poca producció però amb un control molt rigorós, tant a la vinya* com al celler, mimant i cuidant tots i cadascun dels processos productius de la vinya* i el vi* des que neix el cep, es produeix el raïm*, es cull i fins que s'elabora el producte. Tenen dos centres propis de venda al públic al mateix lloc d'ubicació de la cava, a el Pago, Subirats, on venen tot tipus de productes (vi*, cava, fruites del temps...). A part venen per internet i a diferents comerços de tot Catalunya. Últimament exporten productes a Gal·les. Les caves disposen d'un espai per realitzar-hi reunions, celebracions, maridatges i cates de vins i caves.



Part central de l'edifici de producció "Vins i Caves Júlia Bernet".



Interior del seu propi comerç.



Espai dins la cava per tal de realitzar-hi reunions, celebracions, maridatges i cates de vins i caves.

Produeixen les varietats Chardonnay, Macabeu, Xarel·lo, Parellada i en menor quantitat, Cabernet Sauvignon. Elaboren cinc tipus de vins i set tipus de cava.

7.1. Vins

Blanc de cos (Vi blanc):

- Descripció:
Vi* produït amb les varietats Xarel·lo i Chardonnay, amb molt de cos. Desprèn aromes de torrats, fusta i fruits secs*.
- Producció:
780 botelles.
- Criança*:
Sis mesos en barrica i tres mesos en botella.

Xarel·lo d'anyada (Vi blanc):

- Descripció:
Vi* produït amb la varietat Xarel·lo. Vi* de l'any, sec i molt aromàtic. Desprèn aromes que et recorden a la poma verda i fresca.
- Producció:
1300 botelles.
- Criança*:
Cinc mesos en tina* i dos mesos en botella.

Rosat macerat (Vi rosat):

- Descripció:
Vi* produït amb les varietats Merlot, Cabernet i Ull de llebre. Vi* procedent de fruita molt madura. El fruit d'aquest vi* ha estat madurant tranquil·lament a la planta fins que ha arribat el seu punt òptim per donar al producte una dolçor molt especial.
- Producció:
1600 botelles.
- Criança*:
Cinc mesos en tina* i un mes i mig en botella.

Cabernet sauvignon (Vi negre):

- Descripció:
Vi* produït amb la varietat Cabernet Sauvignon. És un vi* corpulent* amb unes aromes molt persistents.
- Producció:
3000 botelles.
- Criança*:
Sis mesos en barrica i un any en botella.

Magnum cabernet (Vi negre):

- Descripció:
Vi* produït amb la varietat Cabernet Sauvignon. És un vi* corpulent* amb unes aromes molt persistents.
- Producció:
100 botelles.
- Criança*:
Sis mesos en barrica i un any en botella.

7.2. Caves

Brut Nature Ingenius (Cava blanc):

- Descripció:
Elaborat amb les varietats de Xarel·lo, Macabeu i Chardonnay. És un cava persistent*, molt cremós* i amb molt de caràcter.
- Producció:
18000 botelles.
- Criança*:
Dos anys en botella.

Brut Nature Exsum Rosat (Cava rosat):

- Descripció:
Elaborat amb les varietats de Trepat i Pinot. És un cava que et recorda a la fruita molt suau. Destaca la seva finor i la seva elegància.
- Producció:
2000 botelles.
- Criança*:
Dos anys en botella.

Brut Nature Exsum Plata (Cava blanc):

- Descripció:
Elaborat amb les varietats de Xarel·lo i Chardonnay. Desprèn aromes molt afruitades.
- Producció:
10000 botelles.
- Criança*:
Dos anys en botella.

Brut Nature Exsum Or (Cava blanc):

- Descripció:
Elaborat amb les varietats de Xarel·lo i Chardonnay. Desprèn aromes de torrat i de fusta combinades amb aromes afruitades.

- Producció:
10000 botelles.
- Criança*:
Tres anys i mig en botella.

Brut Nature 60x40 (Cava blanc):

- Descripció:
Elaborat amb un 60 % de Chardonnay i un 40 % de Xarel·lo. És un cava llaminer i molt persistent*.
- Producció:
2000 botelles.
- Criança*:
Cinc anys en botella.

Brut Nature Exsum Or Magnum (Cava blanc):

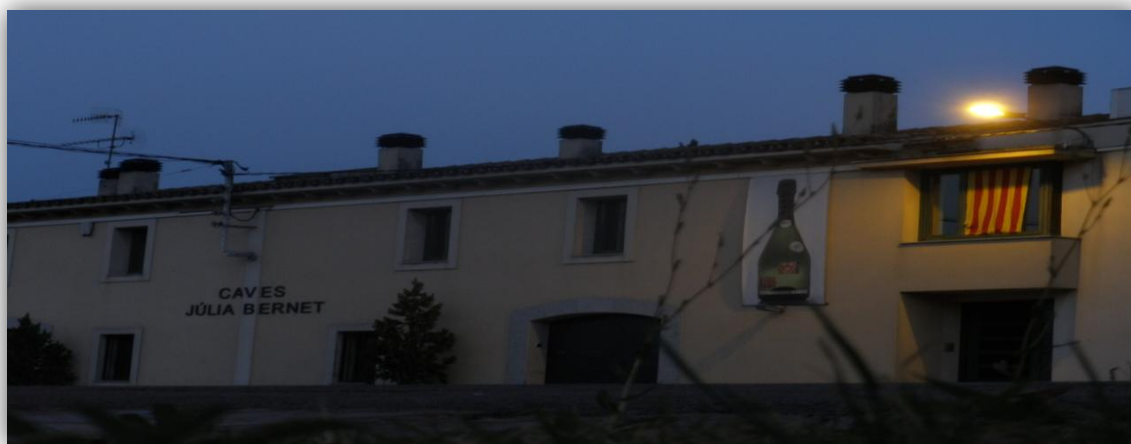
- Descripció:
Elaborat amb les varietats de Xarel·lo i Chardonnay. Desprèn aromes de torrat i de fusta combinades amb aromes afruitades.
- Producció:
2000 botelles.
- Criança*:
Tres anys i mig en botella.

Brut Nature Reserva 130 (Cava blanc):

- Descripció:
Elaborat amb les varietats de Xarel·lo, Macabeu i Chardonnay. És un cava persistent*, molt cremós* i amb molt de caràcter. És la seva màxima expressió dins dels caves.
- Producció:
2000 botelles.
- Criança*:
Cinc anys en botella.

7.3. Premis

Cal remarcar també que han obtingut prestigiosos premis en concursos a nivell internacional “Effervescents du Monde” fent que el seu gran cava Brut Nature 60 x 40, obtingués la medalla de plata l’any 2005 i 2006. D’altra banda, també van aconseguir un altre premi, en aquest cas, la medalla de plata pel cava Brut Nature Exsum Or l’any 2005. Cada any es celebra aquest concurs a la ciutat de Dijon pertanyent a la regió francesa de Borgonya.



Façana principal de l'edifici de producció “Vins i Caves Júlia Bernet”.

8. CONREU DE LA VINYA

En els primers quatre anys (cep no productiu)

8.1. Plantar i empeltar

Plantar i empeltar* es realitza durant la primavera. És el primer pas que es fa a la vinya*, abans però, s'ha de fer un petit estudi del sòl per determinar la seva composició mineral i depenent de la composició que tingui, es plantarà el portaempelt* més adient. L'acció d'empeltar consisteix bàsicament en unir la part baixa de la planta (portaempelt*) amb la part superior de la planta mitjançant una petita fissura a la part superior del portaempelt*.



Planta amb un any de vida.

Antigament els ceps* es plantaven en línia recta i amb una separació l'un de l'altre de dos metres tant de llargada com d'amplada ja que en no estar emparrats les seves branques mesuren longituds grans. Actualment però, es planten els ceps* de forma lineal i els fan emparrar amb una línia de filferros tensats des dels extrems per tal que sigui molt més fàcil, en temps de verema*, per les màquines recol·lectores. L'amplada entre una línia de ceps* i l'altra també ha augmentat fins a tres i quatre metres degut a l'amplada dels tractors. Per tal que la planta sigui resistent a la fil·loxera* s'ha de plantar el portaempelt* de varietat americana (resistent a l'atac de la fil·loxera*) i la part superior de la planta pot ser de qualsevol varietat. Un cop empeltada la planta forma una soldadura al lloc de la fissura per tal que la saba circuli des de les arrels fins a la part aèria. Actualment els pagesos, si han de replantar alguna vinya*, compren la planta ja empeltada per tal d'estalviar-se feina.



Empelt fet.*

Procés en el cas de “Vins i Caves Júlia Bernet”

L'activitat de plantar la realitzen entre els mesos de gener i març. Ells actualment no empelten ja que compren el cep empeltat de la varietat de raïm* desitjada.

Aquests últims deu anys, tot i que sempre han plantat els ceps* tal i com es feia antigament, és a dir, sense emparrar-los, els han plantat de forma lineal i emparrats per tal de facilitar-ne la collita.

8.2. Podar

Es poda durant l'hivern ja que hi ha la parada hivernal de la planta. En aquest cas només es tallen alguns dels sarments per començar a donar una mica de forma al cep i per començar a limitar la producció de fusta de la planta i afavorir la producció de fruit. Com que el cep és petit



Podar de la vinya.*

es deixaran dos sarments amb dos borrons* a cada sarment. Aquest tipus de feina és realitza amb tisores de podar*.

Procés en el cas de “Vins i Caves Júlia Bernet”

L'activitat de podar* la realitzen el mes de desembre amb tisores de podar* mecàniques. En el cas que sigui la primera podada, únicament hi deixen una branca, la que fa més goig, amb dos borrons*. Quan poden el cep per segona o tercera vegada hi deixen dos borrons* iguals però amb forma de “T” o “L” per tal de que s'emparrin als filferros del camp.



Podar en forma de “L”.

8.3. Ensulfatar

Es realitza tant a la primavera com a l'estiu. Quan el cep no està en producció s'intenta ensulfatar-lo el mínim i només en casos de molt perill. Normalment si el cep no produeix raïm*s no té tants problemes de malalties i infeccions.



Màquina ensulfatant la vinya*.*

Molts dels processos d'ensulfatar* la vinya* sorgeixen un cop la vinya* ja està en plena producció ja que quan no produeix, no hi ha tanta probabilitat que pateixi alguna malaltia.

Durant la primavera i l'estiu, les malalties que s'acostumen a prevenir mitjançant els processos d'ensulfatar són les següents:

- Mildiu
- Cuc del raïm*
- Oídium
- Podridura

Procés en el cas de "Vins i Caves Júlia Bernet"

L'activitat d'ensulfatar la realitzen també durant les estacions de primavera i estiu tot i que intenten d'ensulfatar-lo el mínim i només en casos de perill extrem.

Durant la primavera i l'estiu, les malalties que s'acostumen a prevenir mitjançant els processos d'ensulfatar són les següents:

- Mildiu
- Oídium

Aquest any ha estat necessària la prevenció d'aquestes malalties degut a les males condicions meteorològiques (molta pluja) i a altres factors com per exemple la humitat i la calor.

A partir dels primers quatre anys (cep productiu)

8.4. Podar

Es realitza durant l'hivern ja que la planta està en repòs total. Té tres objectius principals:

- Rejuvenir la vinya* per prolongar-ne el període productiu.
- Donar a la vinya* la forma que es vulgui i afavorir un creixement correcte del cultiu.
- Regularitzar la producció i el vigor de la vinya* per obtenir bones collites sense debilitar-la: es poda diferent un cep destinat a molta producció i de poca qualitat que un cep destinat a poca producció però de molta qualitat (en aquest cas es deixen pocs borrons* per tal que el cep concentri).



Podar de la vinya*.*

Poda d'un cep destinat a molta producció i de poca qualitat:

Es poda deixant el màxim de borrons* possibles a la planta per tal d'obtenir-ne el màxim de producció. En conseqüència hi haurà una disminució de la qualitat del fruit ja que la planta podrà concentrar menys quantitat de sucre per unitat de raïm*.

Poda d'un cep destinat a poca producció i de molta qualitat:

Es poda deixant el mínim de borrons* possibles a la planta per tal d'obtenir-ne el mínim de producció. En conseqüència hi haurà un augment en la qualitat del fruit ja que la planta podrà concentrar més quantitat de sucre per unitat de raïm*.

Procés en el cas de "Vins i Caves Júlia Bernet"

L'activitat de podar* la realitzen els mesos de gener i febrer. Un cop el cep ja és productiu, li deixen 5 sarments de 2 borrons* cadascun.

8.5. Llaurar

Es realitza durant l'hivern després de podar* i durant la primavera després de la poda en verd. Antigament és llaurava amb arades tirades per cavalls i mules. Actualment la cosa ha canviat molt i la mateixa feina es realitza amb tractors. Ha estat un avenç molt gran en aquest camp ja que amb un tractor, per fer la mateixa feina, s'hi està molt menys temps.



Tractor llaurant els camps de vinya entre cep i cep.*

- Llaurada durant l'hivern: Serveix bàsicament per airejar la terra i per deixar-la esponjosa.
- Llaurada durant la primavera: Serveix bàsicament per treure les males herbes que hi pugui haver, per deixar la terra esponjosa per tal que quan plogui la terra pugui retenir l'aigua ja que, durant l'estiu, les pluges són molt escasses i la planta necessitarà aigua.

Procés en el cas de "Vins i Caves Júlia Bernet"

L'activitat de llaurar* la realitzen una mitjana de quatre vegades cada any. La primera vegada que s'aplica és un cop s'ha acabat la verema* per tal d'eliminar les males herbes, concretament el mes d'octubre. La segona vegada que s'aplica és durant l'hivern per tal d'airejar la terra i la tercera vegada que s'aplica és durant la primavera i l'estiu per tal d'eliminar les males herbes del camp.

8.6. Adobar

Es realitza durant l'hivern quan la planta està en repòs total i durant la primavera, just abans que floreixi. Adobar* consisteix en donar nutrients de forma artificial o natural a la terra per tal que la planta rendeixi més i per tant augmenti la seva producció. Hi ha dos tipus d'adobat:

- Adobat de fons: es realitza duran els mesos d'hivern que es quan la planta està inactiva per tal de restituir els nutrients que ha consumit durant els processos de creixement i de producció del raïm*. Es porta a terme incorporant a la terra fems* naturals o adobs* químics.



Dipositació de matèria orgànica animal al camp.

- Adobat de cobertura: es realitza a la primavera, just abans que la planta comenci el procés de floració per tal d'aportar al sòl nutrients que la planta necessitarà per a aconseguir una bona producció. En aquest cas els adobs* que s'incorporen solen ser químics, no fems* naturals.

Procés en el cas de “Vins i Caves Júlia Bernet”

L'activitat d'adobar* la realitzen cada tres anys per tal d'aportar al sòl nutrients que la planta necessitarà. Per tal de fer-ho, hi tiren exclusivament fems* animals (matèria orgànica).

8.7. Esgriolar o podar en verd

La poda es realitza durant la primavera i consisteix en eliminar els brots i algunes fulles que sobren de la planta per les següents raons:

Afavorir l'aireig de la vinya* i que el sol penetri fins al raïm*, permetre l'entrada dels productes fitosanitaris per millorar-ne l'eficàcia, mantenir l'equilibri entre el desenvolupament vegetatiu i la fructificació i reduir el temps de feina de la verema*, poda, etc.



Planta sotmesa a un procés de podació en verd.

L'operació de treure els brots o fulles pot ser coneguda amb el nom d'esgriolar*, escabellar o descabellar segons la regió on et trobis. No es necessiten tisores de podar* perquè aquesta feina es fa amb les mans.

Procés en el cas de “Vins i Caves Júlia Bernet”

L'activitat d'esgriolar* la realitzen durant el mes de juny. La seva principal funció és afavorir l'aireig de la vinya* i que el sol penetri fins el raïm* per tal de fer-lo madurar. S'eliminen alguns brots, fulles i alguns gotims de raïm* per tal que la planta pugui concentrar més els sucres.

8.8. Verema

La verema*, en l'hemisferi nord, es realitza els mesos de setembre i octubre mentre que en l'hemisferi sud es realitza el març. Consisteix en la recol·lecció del raïm* per a la producció de vi*. La verema* es pot fer manualment o a màquina. Quan es busca un bon vi* de qualitat el millor és fer-la a partir de raïm*s collits a mà ja que no pateixen tantes ruptures i males condicions. En el cas de fer-ho a màquina, es molt delicat perquè el raïm* un cop collit és emmagatzemat dins un dipòsit a l'interior de la màquina i degut a l'escalfor del motor i de les altes temperatures de l'estiu, pot començar a fermentar dins d'ella. El raïm* és classificat segons el grau que té, com més madur sigui, més grau tindrà perquè més sucres contindrà dins seu.



*En Xavi collint raïms**



*Collint raïms**

Procés en el cas de “Vins i Caves Júlia Bernet”

Aquesta activitat la realitzen a finals d'agost i durant tot el setembre. Fan una verema* manual i no a màquina per tal de tenir més cura a l'hora de collir i tractar el raïm*. Un cop collit el dipositen en caixes per evitar possibles oxidacions i trencaments dels grans de raïm* i les transporten a la cava. La verema* dura aproximadament tres o quatre setmanes, tot depèn de les condicions meteorològiques.



*L'autor collint raïms**

La següent taula, ens mostra la distribució de les feines del conreu de la vinya*, la fase de la planta en què es troba en cada cas i l'estació de l'any en què es realitza.

Estació	Fase de la planta	Feines
Primavera		-Poda en verd o esgriolar*
	Creixement dels sarments* i fulles	-Llaurar*
	Floració	-Adobar*
	Fecundació de la flor	-Tractaments contra: <ul style="list-style-type: none"> • Míldiu • Cuc del raïm* • Oídium • Podridura
Estiu	Maduració del fruit	-Tractaments contra: <ul style="list-style-type: none"> • Míldiu • Cuc del raïm* • Oídium • Podridura
Tardor	Caiguda de les fulles	-Tractament contra la podridura -Verema*
Hivern	Repòs	-Podar* -Llaurar* -Adobar*

9. PROCESSOS DE PRODUCCIÓ DEL VI

9.1. Transport de raïm al celler

És un procés en el que cal tenir molta cura perquè el material que es transporta és la matèria primera per a produir el vi*. Algunes de les condicions dels sistemes de transport de la verema* més importants són les següents:

- Els recipients utilitzats en el transport i que estiguin en contacte directe amb el raïm*, (cistells, caixes, palets, contenidors, remolcs, etc.), han de ser fets amb materials aptes per al transport d'aliments.
- La forma i composició dels elements de transport han de permetre una neteja adequada cada cop que s'embruten.
- Els recipients emprats per a la verema* i el transport no superaran en cap cas els 60 cm d'alçada, ja que alçades superiors provoquen un aixafament excessiu del raïm*.
- El nombre de transvasaments de raïm* s'ha de limitar al mínim possible; és millor utilitzar un únic recipient des de la vinya* fins al celler.
- Les condicions d'higiene s'han de mantenir tant en la verema* com en el transport.
- La verema* ha d'estar protegida de la pols, la pluja i els possibles contaminants.



*De camí cap a la cava amb el tractor per descarregar les caixes de raïm*s plenes.*



L'autor carregant el remolc de caixes.



Els nois carregant el remolc.

- El transport i l'abocament al celler s'han de fer al més ràpidament possible per evitar inicis de fermentació* incontrolada.
- Les màquines de veremar, els remolcs, les caixes i tots els elements de transport, una vegada han descarregat, s'han de rentar amb aigua a pressió i, fins i tot, desinfectar periòdicament. És important instal·lar al celler una zona de rentat per tal de poder rentar els estris utilitzats i recollir l'aigua de rentat, depurar-la i reutilitzar-la, en el cas que sigui possible, per tal d'estalviar.



Els nois descarregant el remolc a la cava.



*Caixes de raïm*s plenes dins la cava.*

Procés en el cas de “Vins i Caves Júlia Bernet”

L'activitat de transportar el raïm* al celler la realitzen col·locant el raïm* en caixes dins d'un remolc per tal d'evitar possibles ruptures dels grans de raïm*. Un cop s'omple el remolc de caixes es transporta fins el celler on es descarregarà dins la cava per tal de protegir el fruit de la calor i les radiacions de sol.

9.2. Desrapament i aixafada

El desrapament* és la separació dels grans de raïm* de la seva rapa. És el procés previ a una maceració* tot i que també és desrapen varietats blanques per produir vins blancs i no es maceren. D'altra banda, si no es derrapa s'ha de controlar molt el posterior procés de premsatge ja que degut a les raspes del



Màquina de desrapar.

raïm* es poden aportar gustos astringents i amargants al most*. Alguns avantatges de no desrapar poden ser la facilitat del premsat ja que un cop arriba el raïm* a la cava, ja es pot introduir dins la premsa sense passar prèviament per cap desrapadora.

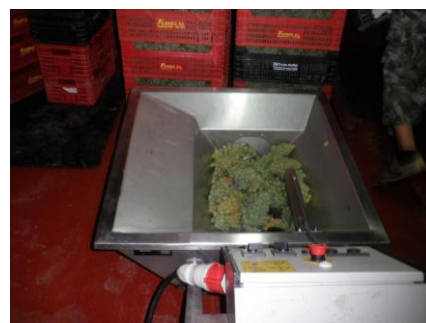
L'aixafada* és el trencament de la pellofa dels grans de raïm* per tal de facilitar l'alliberament posterior del most* dut a terme per la mateixa desrapadora. La màquina que desrapa està connectada a un tub que desemboca en un dipòsit d'alumini on hi aniran a parar les pells i el suc del raïm* desrapat.



Raïm provinent del procés de desrapament*.*

Procés en el cas de “Vins i Caves Júlia Bernet”

Aquesta activitat fins fa un parell d'anys, l'aplicaven tant a raïm*s blancs, amb la finalitat d'obtenir vins blancs, i a raïm*s negres, amb la finalitat d'obtenir vins rosats i negres. Actualment han deixat d'utilitzar-la en el cas de la producció de vi* blanc i cava blanc, és a dir, en varietats de raïm* blanques, pel simple fet de que per produir-los no hi ha d'haver una maceració*. En el cas de les varietats negres si que les desrapen perquè s'hauran de sotmetre a un procés de maceració* on la rapa és important que no hi sigui. En Xavier Bernet em comentava que “et pots estalviar el procés del desrapat en varietats blanques si a l'hora de premsar*, premses amb pressions relativament baixes per tal d'evitar el despreniment del líquid de la rapa, un líquid aspre i molt amargant que podria danyar el gust final del vi*”.



Màquina que canalitza el raïm directament dins la premsa.*

9.3. Maceració

La maceració* és un procés que predomina en la producció de vins rosats i negres tot i que també en algunes ocasions és maceren vins blancs. La maceració* consisteix en posar dins d'un recipient les pells del raïm* i els grans de raïm* trencats per tal que es barregi el líquid (most*) amb les pells. Durant dos cops el dia, es fa circular el most* i les pells per la tina* per mitjà d'una mànega per tal de que s'airegi i el most* vagi agafant color i consistència.



Barreja de most i pells de raïm* macerant.*

L'objectiu principal en la maceració* del vi* negre i rosat son dues coses: la primera és que el most* agafi el color desitjat, en aquest cas el color de la pell de la varietat del raïm* que posis a macerar, i la segona és que el most* agafi els gustos i les aromes que li proporcionin la pell del raïm*. En el cas dels vins blancs únicament hi ha un objectiu: que el vi* capti les aromes i gustos que li proporcionen les pells.

En el cas del vi* rosat, el procés de maceració* dura aproximadament 24 hores, ja que el most* sols ha d'agafar una mica de color. En canvi, en el cas del vi* negre, el procés de maceració* dura aproximadament 3 setmanes ja que el most* ha d'agafar el color negre de la pell dels raïm*s. Un cop passades aquestes hores, es traspassa tot el líquid i pells procedents de la maceració* cap a la premsa on posteriorment se separarà la fase líquida de la fase sòlida.

Procés en el cas de “Vins i Caves Júlia Bernet”

L'activitat de macerar, la realitzen únicament en el cas de la producció destinada a vins rosats i negres ja que és necessari que agafin colors i aromes de les pells amb les que estan en contacte. El procés de maceració* que apliquen, en el cas dels vins negres és de dues o tres setmanes, en el cas dels vins rosats és d'unes 24 hores aproximadament.

9.4. Premsar

L'objectiu principal del procés de premsar*, és separar la fase líquida del raïm* de la fase sòlida. Les premses, tenen formes diverses però la més habitual és la cilíndrica. En el nostre país s'utilitzen les premses de membrana, formades per una membrana parietal o diametral, que s'infla amb aire o aigua produint pressió sobre el raïm*. Consten d'uns diagrames de premsat pressió-temps, amb una successió de cicles de pujada de pressió, manteniment i disminució segons indiquis. La higiene de la premsa també és molt important. Cada cop que s'utilitza s'ha de netejar a fons per tal que quedi completament neta. Actualment s'estan fabricant premses que tenen un sistema d'autorentat per tal d'estalviar-se feina. Del procés de fermentació* en surten tres tipus de fraccions de most*:

- Les primeres: són les de més qualitat, representen un 60-65% del pes inicial del raïm* i es fan servir per a la producció de vins i caves de qualitat.
- Les segones: no són de tanta qualitat, representen d'un 65 a un 80% del pes inicial del raïm* i es fan servir per a la producció de vins i caves d'una qualitat inferior.
- Les terceres: són les de menys qualitat, representen d'un 80% a un 90% del pes inicial del raïm* i es fan servir per a la producció de vins de molt baixa qualitat.



Premsa.



Netejant la premsa.



Traient la rapa de dins la premsa.

La resta de sòlids que queden a la premsa (pells i llavors) normalment es destinen a la producció de matèria orgànica*. Quan s'obté el most*, després del premsat, en molt poques proporcions, s'hi fa l'addició de sulfurós* per tal de protegir-lo de l'oxidació* i, seguidament, s'introdueix dins una tina* i és deixa reposar dos dies aproximadament per tal que les partícules del most* menys denses sedimentin al fons de la tina*. Al cap de dos dies, les partícules sedimentades ja es poden retirar.



Most acabat de premsar* que passarà per mitjà del tub de la imatge, cap a la tina*.*

Procés en el cas de “Vins i Caves Júlia Bernet”

L'activitat de premsar* la realitzen mitjançant una premsa cilíndrica de la marca “Europress” formada per una membrana parietal que al inflar-se fa pressió sobre els raïm*s fent-ne sortir el most*. Per tal de produir un molt bon vi* utilitzen les primeres ja que són les de més qualitat. Un cop acaben el procés de premsatge dipositen les pells, les llavors i les raspes en un gran recipient que serà transportat al camp amb la finalitat d'obtenir, a partir de les restes de raïm*s, matèria orgànica* pel sòl.

9.5. Clarificació i extracció de les partícules sedimentades

Consisteix en la simple acció de retirar del fons de la tina*, totes les partícules sedimentades. La resta de most*, es traspasa a una altra tina* neta per tal de que no quedi cap resta de cap partícula en suspensió dins del líquid. Les partícules sedimentades, s'extreuen de la tina i s'introdueixen amb uns recipients que són transportats a la destil·leria més pròxima per a la producció d'etanol.



Traspàs de most d'una tina* a l'altra abans d'extreure les mares.*

Procés en el cas de “Vins i Caves Júlia Bernet”

Aquesta activitat la realitzen al cap de dos o tres dies d’haver dipositat el most* dins la tina* adient. Un cop les partícules menys denses sedimenten al fons de la tina* (mares), mitjançant una bomba traspassen el most* a una altra tina* neta per tal que no quedi cap resta de partícula dins el most*. Seguidament extreuen les mares de la tina*.



Extracció de les mares sedimentades al fons de la tina un cop extret el most*.*

9.6. Fermentació

Most* (glucosa + fructosa) ($C_6H_{12}O_6$) \longrightarrow CH_3-CH_2-OH (Etanol) + CO_2 + H_2O

La fermentació* és un procés biològic que realitzen uns microorganismes del grup dels fongs, són llevats que es troben sobre la pell del raïm*. Quan aquests llevats entren en contacte amb el most* transformen el sucre en alcohol, gas carbònic i calor i, per tant, és un procés exotèrmic. Es desprenen 106,34 KJ/mol de glucosa. És un procés que com més elevada sigui la temperatura de fermentació* amb més rapidesa es farà. A 30 graus de temperatura tardaria uns quatre dies aproximadament, a 25 graus de temperatura tardaria uns vuit dies aproximadament i a 20 graus de temperatura tardaria uns quinze dies.

En el cas dels vins blancs, el procés de fermentació* es duu a terme entre 17°C i 20°C i tarda entre dues i tres setmanes en realitzar-se.

En el cas dels vins negres el procés de fermentació* es duu a terme entre 25 °C i 30 °C i en realitzar-se tarda entre tres i quatre dies.

Una temperatura més alta del normal en el procés de fermentació* pot causar la mort dels llevats. Actualment és molt fàcil controlar les temperatures de les fermentacions perquè les tines actuals tenen controls de temperatura que permeten augmentar-la o disminuir-la sense cap inconvenient. Antigament però, no podies controlar la temperatura de les tines i és per aquesta simple raó

que no sortia mai un vi* igual que l'any anterior. Així doncs, cada enòleg* haurà de buscar la temperatura ideal segons el vi* que vulgui elaborar.

Procés en el cas de "Vins i Caves Júlia Bernet"

Aquesta activitat la realitzen, en el cas dels vins blancs, a una temperatura de 15 °C i el most* fermenta en un període de temps d'entre dues i tres setmanes. En el cas dels vins negres es realitza a una temperatura de 30 °C i el most* fermenta en un període de temps d'entre tres i quatre dies. Utilitzen tines d'acer inoxidable amb fàcils controls per regular la temperatura.

9.7. Envellir

Procés que s'aplica als vins i que en modifica i en millora les seves característiques organolèptiques*. Hi ha dos tipus de criances:

- Criança* oxidativa: es dona generalment en envasos de fusta de diferents capacitats anomenats barriques. Aquesta criança* s'anomena oxidativa perquè a través dels porus de la fusta o del suro hi ha un intercanvi d'oxigen de fora cap a dins i provoca canvis en el vi*. Efectes que produeix aquest intercanvi d'oxigen per exemple són: la aportació de gust de vainilla.



Bótes destinades a l'envelliment del vi*.*

- Criança* reductora: es dona generalment en envasos de vidre i en dipòsits hermètics, amb absència total d'aire. En aquest cas, en no estar en contacte amb l'aire, el vi* mantindrà les característiques inicials sense alterar-les.



Ampolles de vidre destinades a l'envelliment del vi.*

Segons els temps que tenen envellint, els vins s'anomenen de diferents formes tot i que actualment aquest tipus de nomenclatura comença a estar en desús.

- Jove: Té com a màxim 6 mesos d'envelliment.
- Criança*: 6 mesos en bóta o barrica i 18 en ampolla.
- Reserva: 12 mesos en bóta o barrica i 24 en ampolla.
- Gran reserva: 24 mesos en bóta o barrica i 36 en ampolla.

Procés en el cas de “Vins i Caves Júlia Bernet”

Tant posen en pràctica la criaça* oxidativa com la criaça* reductora. La criaça* oxidativa la utilitzen en el cas de dipositar el vi* en una barrica i la criaça* reductora la utilitzen quan dipositen el vi* dins d'una botella de vidre o tina* d'acer inoxidable. Dins l'apartat de “VINS I CAVES JÚLIA BERNET” concretament en els subapartats de “VINS” i “CAVES” s'exposen mostres de la criaça* de cada vi* i cava que produeixen.

10. AUTOPRODUCCIÓ DE VI BLANC I VI BULLIT

10.1. Vi blanc

L'autoproducció de vi* blanc va ser el primer experiment dut a terme. Vaig decidir produir aquest tipus de vi* per les següents raons:

- Perquè els vins blancs són el tipus de vins que m'agraden més actualment perquè els vins negres i rosats els trobo massa forts en boca.
- Perquè és el tipus de vi* que em recorda més a la natura degut al seu gust i aromes afruitades.
- Perquè és el tipus de vi* més freqüent a la taula de casa.
- Perquè en consultar-ho amb gent entesa em van remarcar que és més fàcil produir un vi* blanc que un negre o rosat perquè no s'havia de sotmetre a cap procés, ni de maceració*, ni de desrapat.

Per a l'autoproducció de vi* blanc, el que vàrem fer va ser fer 300L 100% mono- varietal, en aquest cas de la varietat blanca Xarel·lo, ja que era la varietat que coincidia més amb les característiques que buscàvem. Teníem la intenció de produir un vi* jove, amb aromes afruitades i amb cos*.



Raïm de la varietat blanca Xarel·lo utilitzat per a la producció del vi* blanc.*



Carregant el remolc de les caixes de plenes de raïm de la varietat blanca Xarel·lo destinades a la producció del vi* blanc.*

Una cosa important que vàrem tenir en compte a l'hora de collir el raïm*, destinat en aquest cas a la producció d'aquest vi* blanc, va ser obtenir el fruit de l'últim camp de tota la finca de l'empresa Vins i Caves Júlia Bernet per tal que el raïm* fos el màxim madur possible i, en conseqüència, contingués el màxim de sucres a l'interior i per tant donés més grau alcohòlic* un cop acabat el procés de fermentació*. Com més sucres contingui el most* provinent del suc del raïm*, més grau tindrà el vi* un cop acabada la fermentació* i, per tant, més bo en serà el seu gust. Un cop acabada la verema* vàrem transportar el raïm* cap a la cava mitjançant caixes per evitar la ruptura i l'aixafament dels fruits.

Seguidament vam abocar el raïm* dins d'un "vis sens fi" que el conduïa sense trencament del fruit fins a la premsa. Mitjançant la premsa es separa el suc de la pell i del gra. Hi vàrem aplicar una pressió molt suau per tal d'aconseguir solament les primeres (d'un 60% a un 65% del pes inicial del raïm*). A mesura que apliques més pressió a la premsa pot passar que les



Boca del "vis sens fi" previ que condueix a dins la premsa mitjançant una mànega.

rapes del raïm* també s'exprimeixin i en ser un tronc vegetal sortiria una substància amb un gust herbaci-aspre que podria perjudicar el gust del most* i en conseqüència el gust final del vi*. Un cop vam obtenir el most* el vam traspasar a una tina* de 2500 L mitjançant una mànega i el vàrem deixar reposar dos dies per tal que les mares (llevats) sedimentessin al fons del dipòsit. Un cop passats aquests dos dies, vàrem retirar les mares del fons de la tina* per tal que quedés únicament el most*.



Transport del most acabat de premsar* cap a la tina*.*



Extracció de les mares sedimentades al fons de la tina un cop extret el most*.*

El most* dolç té una densitat de 1080 Kg/m^3 aproximadament i, a mesura que va fermentant, aquesta densitat va disminuint ja que disminueixen també els sucres i augmenta la quantitat d'etanol a causa de la fermentació* alcohòlica duta a terme pels llevats que conté. Els llevats són els encarregats de transformar els sucres del most* (glucosa) en alcohol, gas carbònic (CO_2) i calor.



Densímetre utilitzat per mesurar i controlar la densitat del most.*

Quan el most* ha acabat de fermentar, al cap de quinze dies aproximadament en el cas del vi* blanc, la densitat baixa a 993 Kg/m^3 . En el nostre cas, el que vàrem fer va ser deixar que fermentés dins la tina* d'acer inoxidable fins a una densitat de 1045 Kg/m^3 aproximadament, és a dir, fins a mitja fermentació*. Un cop va arribar a la densitat indicada el vàrem introduir dins d'una bóta de fusta (barrica) per tal que acabes de fermentar fins a 993 Kg/m^3 dins d'ella. Mentrestant el most* va fermentant, s'ha de controlar diàriament la densitat que té i la temperatura per tal de saber si la fermentació* progressa adequadament o no. En cas d'observar durant dos dies seguits la mostra de most* en fermentació* i veure que la densitat en Kg/m^3 no disminueix, indica que els llevats estant parant de transformar sucre en glucosa i per tant la fermentació* s'està aturant. En cas que això passi, el que s'ha de fer és dipositar dins el most* en fermentació* la quantitat de vitamines indicades per l'enòleg* de la pròpia cava, per tal d'activar un altre cop el procés de fermentació*.



Termòmetre utilitzat per mesurar i controlar la temperatura del most.*



Barrica que conté el vi blanc, feta amb fusta de castanyer, amb una capacitat de 300L.

La fermentació* del vi* blanc és va aturar al cap d'uns quinze dies d'haver-la iniciat. A partir de llavors, vam introduir el vi* dins la barrica fins a arribar a la criança* esperada (4 mesos aproximadament).

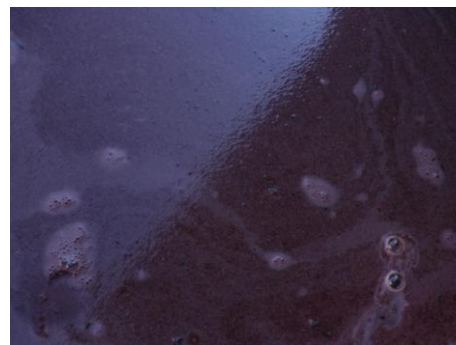
10.2. Vi bullit

El vi* bullit és un vi* típic de les terres catalanes, concretament és originari de la Vall d'Aran i actualment no hi ha gairebé ningú que en produeixi perquè s'ha perdut la tradició. És un vi* de postres perquè és molt dolç, dens i molt àcid.

L'autoproducció de vi* bullit consisteix en la simple acció de posar most* dins d'un recipient, escalfar-lo fins que arribi al punt d'ebullició, mantenir la temperatura i deixar evaporar la part d'aigua que es vulgui per tal de que és redueixi a la quantitat marcada.

En el meu cas, per una banda, vam agafar 200 L de most* del celler Solergibert d'Artés de la varietat negra francesa Cabernet Sauvignon i el vam introduir dins un recipient. Teníem la intenció de reduir a la meitat els litres de most* que introduíssim al dipòsit per tal de concentrar els sucres.

Seguidament, vam posar el most* a escalfar dins del dipòsit i no va ser fins al cap de tres hores que va començar a arrencar el bull. Un cop va començar a bullir, vam observar que, mica en mica, l'aigua s'anava evaporant i en conseqüència, cada cop baixava més el nivell de most* de dins el dipòsit degut al procés d'evaporació de l'aigua. No va ser fins el cap



Most abans de transformar-lo en vi* bullit.*



El most comença a bullir.*



Most en plena ebullició, s'hi observa una considerable disminució del volum del most* degut a l'evaporació de l'aigua.*

d'unes deu hores aproximadament que el nivell de most* va arribar a la meitat del dipòsit esperada. En aquell moment, vam retirar el foc que escalfava el recipient i el vàrem deixar refredar unes hores fins que la seva temperatura baixes considerablement. Durant el procés d'ebullició dons, va passar de 200L a 100L, és a dir, es va reduir a la meitat.

D'altra banda, vam agafar 20 L de most* sense bullir i el vàrem posar dins d'un recipient perquè comences a fermentar per ell mateix sense (escalfar-lo).

La fermentació* es produeix per l'acció metabòlica dels llevats que transformen els sucres del fruit (glucosa) en alcohol etílic (etanol), i gas en forma de diòxid de carboni (CO₂), just després de premsar* el raïm* i obtenir el most*. Per tant, el sucre i els àcids* que posseeix la fruita fa que siguin suficients per al bon desenvolupament de la fermentació*.

Un cop el most* bullit és va refredar, el vam introduir dins de dues barriques repartit equitativament i hi vàrem introduir a més a més, els 10 L de most* amb procés de fermentació* a cada bóta per tal d'accelerar la fermentació*, ja que com a conseqüència d'haver escalfat duran el procés d'ebullició, tots els llevats, al ser proteïnes, es van desnaturalitzar i es van morir. Finalment al cap de quatre dies d'estar el vi* bullit dins les bótes*, hi vàrem introduir 10 L de vi* bullit produïts pel meu avi fa uns quaranta anys aproximadament per tal que agafés més gust.



Recipient on van començar a fermentar els 20 L de most sense bullir.*



Omplint les barriques del most bullit fetes de fusta de castanyer, la part de les costelles, i de fusta de roure francès, les tapes de davant i de darrera.*

El vi* bullit és un vi* molt dolç degut a que quan comença a fermentar dins la bóta hi ha gran quantitat de sucres (glucosa) provinents de la reducció del most* durant el procés d'ebullició. Com a conseqüència d'això, els llevats, un cop el vi* bullit és refreda, van transformant el sucre en alcohol fins que la dissolució arriba a quinze graus d'esperit de vi* (alcohol). En aquest moment, tots els llevats es moren com a conseqüència del grau d'etanol i com que queden encara molts sucres en dissolució, el vi bullit acaba tenint gust dolç.



Vi bullit dins la copa.*



Distribució de les barriques del celler de casa l'autor. Les dues barriques superiors contenen el vi bullit. La temperatura a l'interior del celler és constant, de 18°C.*

11. TAST

El tast d'un vi* és la part final del procés un cop s'ha obtingut el producte. Consisteix en valorar les seves característiques olfactives (olfacte), gustatives (gust/sabor) i de color (vista) i, a partir d'aquí, es pot determinar la qualitat del vi*, l'edat, la varietat i el temps que ha estat envellint.

L'enòleg* és la persona encarregada de realitzar un tast constant al celler al qual pertany per tal de mantenir un control del vi* que se'n produeix i tenir-ne una idea per si s'hagués de realitzar alguna petita modificació o corregir algun defecte. La clau per esdevenir un bon "tastador" és com, molt bé diu la seva paraula, tastant, provant sovint diferents tipus de vins i treure d'ells la màxima informació possible en quant a aromes que desprèn, gustos, anys que porta envellint, tipus de raïm*...i recordar-la per tal de fer comparacions amb altres tipus de vi*.



Enòleg.*

Per realitzar un tast correctament és necessari complir una sèrie de paràmetres:

- Un lloc tranquil
- Amb bona il·luminació
- Absència total d'olors ambientals
- Utilitzar una copa oficial de tast
- Tenir el paladar neutre en quant a gustos
- No tenir pressa per acabar

Els tres punts que hem de tenir amb compte a l'hora de fer un tast analític són els següents:

- La vista
- L'olfacte
- El gust

11.1. La vista

La vista és el sentit que ens permet percebre la llum de l'exterior i per tant captar el color, la forma, la mida i distància de les coses i objectes que és trobin davant del nostre camp visual. En el món del vi* té especial importància concretament a l'hora de fer el tast. La vista és el primer contacte que tenim



Comprovant els colors del vi.*

quan provem un vi* i ens transmet la primera informació. Un cop el producte es troba dins la copa en podem observar la densitat i transparència.

- Densitat: Per tal de determinar la densitat que té el vi* a partir del sentit de la vista s'haurà de moure la copa fent un moviment circular per tal de poder observar si es tracta d'una substància espessa (densa) o líquida (poc densa).
- Transparència: Per tal de determinar la transparència que té el vi* a partir del sentit de la vista haurem d'observar amb atenció si el vi* de dins la copa és net, si conté carbònic o bé si té alguna partícula en suspensió.

Colors del vi*:

Blancs:

- Quan són joves* són de color groc pàl·lid i a mesura que van envellint es van tornant de color groc més intens (palla) fins a arribar a daurats i acabant amb colors d'or vell quan són molt envellits.

Negres:

- Quan són joves* són de color vermell móra o vermell cirera però a mida que van envellint van agafant tons més negres fins a arribar a colors marrons o ataronjats quan són molt envellits.

Rosats:

- Quan són joves* són de color rosa violeta, rosa gerd, cirera, fins a arribar a marró per als rosats més envellits i oxidats.

11.2. L'olfacte

L'olfacte és el sentit encarregat de detectar les olors del nostre entorn i d'aquesta manera capta les partícules aromàtiques* que desprenen els cossos volàtils* i les analitza. En el cas del vi* succeeix el mateix: quan s'introdueix vi* dins d'una copa i s'olora amb la copa immòbil, desprèn aromes intenses, florals i afruitades però en el moment que és



Olorant les aromes que desprèn el vi.* fa moure la copa fent un moviment circular, el vi* s'oxigena i augmenta la intensitat aromàtica. Els tipus possibles d'aroma són els següents:

- Primàries: Són les aromes que porta el raïm* (fruits, flors, espècies...).
- Secundàries: Són les aromes que provenen de la fermentació* i tenen un caràcter més vinós i al mateix temps aporten notes de fruites madures (plàtan, làctic, caramel...).
- Terciàries: Són les aromes que apareixen en el vi* durant el temps d'envelliment, de criaça* en bóta o bé durant l'evolució lenta a l'ampolla (fusta, fum, tabac, cafè, xocolata...)

A més, es poden classificar de la següent manera:

- Florals: gerani, rosa, mel, camamilla...
- Vegetals: herba fresca, tabac...
- Afruitades: panses, préssec, poma, plàtan, llimona, gerd...
- Animals: caça, pèl, carn...
- Balsàmiques: reïna, pi, vainilla...
- Fusta: fusta vella, fusta nova, caixa de cigars, fusta rànica de Xerès...
- Químiques: oli, vinagre, petroli, farmàcia, medecina, sofre...

- Especiades: anís, curri, tòfona, canyella, menta...
- Empireumàtiques: cafè, xocolata, cacau, fum, torrats...
- De fermentació*: plàtan, caramel àcid, sabó, làctics, cera...
- Minerals: terra, pols...

11.3. El Gust

El gust és el sentit encarregat de percebre i registrar el sabor de les substàncies que s'ingereixen. Es considera la part més important d'una anàlisi del vi* ja que ajudarà a treure una conclusió sobre el producte que s'està analitzant.



Provant el gust del vi.*

Un cop el vi* en boca podrem notar moltes característiques que ens transmet com per exemple l'acidesa, el grau d'alcohol, la dolçor, l'estructura, l'amargor i si té un bon final de boca. S'observa que la majoria d'aromes olorades per mitjà de l'olfacte coincideixen amb els gustos que ens proporciona el vi*.

Un cop realitzats els tres punts fonamentals a l'hora de fer una anàlisi del vi*, la vista, l'olfacte i per acabar el gust, es podrà treure la conclusió final del producte i per tant donar-ne l'opinió personal.

CONCLUSIÓ

Des de juny de 2012 que estic fent aquest treball i, un cop acabat, és lògic que n'extregui unes conclusions. En primer lloc, dir que tots els objectius que em vaig marcar en la introducció del treball crec que han estat assolits.

El primer objectiu que em vaig marcar va ser poder entendre i conèixer la història del vi des dels seus inicis fins a l'actualitat, tant a nivell català com a nivell global. Certament, per realitzar aquest treball vaig haver d'informar-me bé sobre el món del vi en general i cercar informació sobre alguns dubtes que se'm formulaven i gràcies tant a la informació proporcionada per certa gent que em van ajudar, com a l'extreta d'Internet i fons bibliogràfiques, el primer objectiu proposat, es va transformar doncs, en un objectiu assolit.

El segon objectiu que em proposava en la introducció era conèixer les regions on es conrea la vinya a Catalunya. En aquest cas, i com que es tracta d'un apartat molt teòric, la recerca es va fonamentar bàsicament en la xarxa, via Internet, crec també, que aquest objectiu ha estat assolit.

El tercer objectiu que em vaig marcar va ser identificar els processos de producció del vi, des de què es cull el fruit (en aquest cas el raïm), fins a obtenir una ampolla de vi amb tots els processos productius que comporta. Per tal de complir aquest tercer objectiu em vaig haver de desplaçar dotze dies a una empresa vitícola situada al Penedès, a un petit poble anomenat El Pago, concretament al municipi de Subirats. A l'empresa, que rep el nom de "Vins i Caves Júlia Bernet", em van proporcionar tota la informació necessària i més per poder completar tant l'objectiu proposat com moltes d'altres parts que componen del treball.

El quart objectiu marcat a la introducció consistia en la producció d'un vi blanc i de vi bullit. Puc dir amb total seguretat que van ser els objectius més importants i divertits del treball ja que, en el fons, el tema central d'aquest, és el producte que vaig obtenir, el vi. Per tal d'assolir-lo vaig haver de fer una petita producció tant de vi blanc com de vi bullit. Vaig fer-ho un cop acabada l'estada a l'empresa per tal de poder aplicar tots i cadascun dels coneixements sobre els

processos de producció del vi que em van ensenyar a l'estada prèvia. La producció de vi blanc la vaig realitzar a la pròpia cava (Vins i Caves Júlia Bernet) perquè va ser allà d'on en vaig obtenir tant el raïm, com després el most i finalment el vi. En canvi, la producció del vi bullit la vaig dur a terme a casa meua, restaurant un petit celler als soterranis de la casa, un celler que havia estat en funcionament fa aproximadament 40 anys. La raó per la qual la segona pràctica, la que consistia en l'obtenció de vi bullit, la vaig realitzar a casa va ser perquè el most el vaig anar a buscar a l'explotació Solergibert, situada al poble d'Artés i, per tant, un lloc molt més pròxim que no pas el Penedès. Finalment, aquest objectiu va ser assolit amb gran èxit ja que, finalment, vaig obtenir el vi blanc i el vi bullit desitjat.

Per acabar, m'agradaria valorar el cinquè objectiu que em vaig formular tot i que no consta en la introducció: fer un bon treball tot passant-m'ho bé. Crec sincerament que l'objectiu proposat s'ha superat i assolit de llarg. Pel que fa a la diversió que m'ha proporcionat el treball ha estat impressionant, sobretot a l'hora de posar en pràctica el que he après, és a dir, elaborar el meu propi vi. Des de petit, sempre m'ha cridat l'atenció aprendre coses noves sobre temes que realment m'interessen i el tema del vi n'és un exemple. Crec que he après molt i, sobretot, cosa que penso que s'ha de valorar positivament, d'una forma molt divertida i entretinguda, sense la necessitat de passar-me hores i hores davant d'un llibre o ordinador; una diversió proporcionada únicament i exclusivament per la part pràctica. Cal esmentar que dins la part pràctica (estada a l'empresa VINS I CAVES JÚLIA BERNET i producció de vi blanc i vi bullit), m'he trobat amb petits dubtes a l'hora de realitzar el procés correctament, però he tingut la sort de poder consultar aquestes qüestions amb gent que treballa en aquest món i que m'ha ajudat a sortir-me'n. Tots aquests i altres problemes i moltes anècdotes han caracteritzat, han fet diferent, més entretingut, aquest treball. Tinc molt clar que no hauria viscut les mateixes experiències en el cas que el treball no tingués una part pràctica important.

En relació a la qualitat del treball em sento molt orgullós del resultat obtingut finalment i també de mi mateix perquè penso que he fet una bona recerca. Espero que a tots els lectors us hagi agradat i que us sigui útil per aprendre molt més sobre aquest camp. Finalment, dir que he intentat seguir tots els consells, tant del tutor, com de tots els professionals del tema que m'han proporcionat informació i hi han dit la seva, sobre com i de quina manera havia de completar els diferents punts del treball per tal d'obtenir-ne, finalment, un treball que em satisfés.

12. Glossari

-Àcar microscòpic:

- *“Els àcars són una agrupació d’organismes però van ser considerats molt temps un ordre dels aràcnids. Són molt petits, sovint microscòpics.”(Àcar. Wikipedia).*

-Adobar:

- *“Aplicació de adobs químics o orgànics a la terra per tal de millorar la seva fertilitat.”(Adobat. Wikipedia).*

-Adob:

- *“Qualsevol substància que conté un o diversos elements químics necessaris per la nutrició dels conreus i per incrementar la seva productivitat o qualitat.”(Adob. Wikipedia).*

-Aiguardent:

- *“Beguda espirituosa obtinguda mitjançant la destil·lació de líquids procedents de fermentació alcohòlica.”(Aiguardent. Wikipedia).*

-Aixafar:

- *“Deformar per compressió, disminuint el gruix d’una cosa.”(Aixafar. Institut d’Estudis Catalans).*

-Atuell:

- *“Qualsevol estri còncav de terrissa, de metall, de vidre, etc..., que serveix per a contenir alguna cosa.”(Atuell. Rodamots).*

-Autoconsum:

- *“Tipus de consum basat en la producció que un mateix duu a terme.”(Autoconsum. Enciclopèdia Catalana).*

-Bacteri:

- *“Són un tipus d’organismes unicel·lulars caracteritzats per no disposar de nucli cel·lular diferenciat, és a dir, el seu ADN no està confinat a l’interior d’una membrana, sinó que està en el mateix citoplasma, contraposant-se així als eucariotes.”(Bacteri. Wikipedia).*

-Borró:

- Brots que apareixen als ceps durant el procés de brotada.

-Bóta:

- *“Recipient fet de fusta o pell destinat a contenir begudes alcohòliques en general vins de criaça i destil·lats.”*(Bóta. Wikipedia).

-Característiques organolèptiques:

- *“Propietats dels aliments que poden ser captades pels sentits: el gust, l'olor, la textura i el color.”*(Propietats organolèptiques. Diccionari ecològic en 10 paraules clau).

-Carència nutricional:

- Mala alimentació tant dels humans com de la planta.

-Celler:

- *“Local on és elaborat i sotmès a envelliment o a maduració el vi.”*(Celler. Wikipedia).

-Cep:

- Planta que produeix el raïm.

-Cervesa:

- *“Beguda alcohòlica, no destil·lada, de gust més o menys amarg.”*(Cervesa. Wikipedia).

-Cicle biològic:

- *“Període que inclou una generació completa d'un organisme viu incloent la reproducció, ja siga esta sexual o asexual.”*(Cicle Biològic. Wikipedia).

-Circell:

- *“Òrgan vegetal especialitzat amb aspecte de tija molt prima. El seu origen es troba en una modificació de la fulla o la tija.”*(Circell. Wikipedia).

-Coleòpter:

- *“Ordre d'insectes endopterigots que reuneix prop de 350.000 espècies. Aquest ordre té més espècies que qualsevol altre ordre en tot el regne animal.”*(Coleòpter. Wikipedia).

-Comtat: Circumscripció territorial sota la jurisdicció d'un comte.

-Corrosiu:

- *“Alteració que causa l'ambient en un objecte manufacturat, excloent els efectes purament mecànics.”*(Corrosiu. Wikipedia).

-Cos volàtil:

- *“Cossos que produeixen en qui els aspira, un estat d'embriaguesa.”*(Cos volàtil. Wikipedia).

-Criança:

- Temps que està el vi dins d'una bóta.

-Cultiu en terrassa:

- Cultiu aplicat a terrenys amb molta pendent per tal d'aprofitar el terreny al màxim.

-Desrapar:

- *“Llevar els grans dels raïms, separar-los de la rapa abans de trepitjar-los.”*(Desrapar. Enciclopèdia Catalana).

-Destil·lat:

- Líquid obtingut mitjançant el procés de destil·lació.

-Drenatge:

- *“Procés fisiològic per eliminar els fluids del cos.”*(Drenatge. Wikipedia).

-Ecològic:

- És orgànic i no ha entrat en contacte amb substàncies químiques.

-Emparrada:

- Procés pel qual la vinya o qualsvol altre planta, s'uneix a un objecte qualsvol.

-Empelt:

- “Tipus de reproducció vegetativa utilitzada amb finalitats argonòmiques.”(Empelt. Wikipedia).

-Empeltar:

- Operació de fer un empelt.

-Empresa vitícola:

- Empresa dedicada al conreu de la vinya.

-Enòleg:

- “*Persona encarregada d’assessorar i dirigir el procés d’elaboració del vi.*”(Enòleg. Wikipedia).

-Enologia:

- Ciència de produir vi.

-Ensofrar:

- Addició de sofre en estat sòlid a una planta.

-Esgriolar:

- Treure els brots innecessaris de la planta.

-Fems:

- Matèria orgànica d’origen animal.

-Fermentació:

- Procés de transformació de la glucosa en etanol, H₂O i CO₂.

-Fèrtil:

- Terreny el qual s’hi adapten tot tipus de vegetals per les característiques que presenta.

-Fil·loxera:

- Petit insecte emparentat amb el pugó originari d’Amèrica que fa de 0,5 a 1,5 mm.

-Fong:

- Organisme eucariota.

-Fungicida:

- Substància utilitzada per prevenir i eliminar fongs.

-Gal·les:

- Petits forats a la fulla dels ceps produïts per mossegades de fil·loxera.

-Gemmes:

- Part reproductiva de la planta.

-Grau alcohòlic:

- *“És l'expressió en graus del nombre de volums d'alcohol (etanol) contingut en 100 volums del producte, mesurats a la temperatura de 20 °C.”(Grau alcohòlic. Wikipedia).*

-Híbrid:

- Organisme viu procedent de l'encreuament sexual entre dues espècies diferents.

-Hidromel:

- *“Beguda obtinguda per fermentació de la barreja d'aigua amb melo de most amb mel, amb addició posterior de diverses espècies com ara nou moscada o canyella.”(Hidromel. Wikipedia).*

-Immunes:

- Resistents

-Insolació:

- És el temps durant el qual un lloc està exposat al Sol.

-Larves:

- *“És un estadi de desenvolupament embrionari d'un animal dins la metamorfosi.”(Larves. Wikipedia).*

-Llaurar:

- *“Operació agrícola consistent en fer solcs més o menys profunds amb una eina de mà o unarreu.”(Llaurar. Wikipedia).*

-Macerar:

- *“Procediment que consisteix en estovar i descomposar els teixits o òrgans en l'aigua o en un altre líquid.”(Macerar. Wikipedia).*

-Matèria orgànica:

- *“És la matèria provinent d'organismes que van tenir vida.”(Matèria orgànica. Wikipedia).*

-Mistela:

- *“ Vi de licor tradicional. És un vi semifermentat de gust dolç i de color fustós.”(Mistela. Wikipedia)*

-Monjo benedictí:

- Monjo de l'Orde de Sant Benet.

-Monovarietal:

- Produït únicament amb una única varietat de raïm.

-Most:

- Suc del raïm.

-Oxidar:

- Procés pel qual un ió perd un o diversos electrons.

-Pàmpol:

- Fulles de la vinya lleugerament palmades.

-Partícula aromàtica:

- Partícula que desprèn aromes.

-Pluviometria:

- *“És el mesurament per mitjà del pluviòmetre, de la pluja caiguda.”(Pluviometria. Wikipedia)*

-Podar:

- Procés pel qual es tallen alguns serments per donar una mica de forma al cep.

-Polvoritzar:

- *“Aplicació d'un líquid reduït a polsim.”(Polvoritzar. Wikipedia).*

-Portaempelt:

- Part inferior de l'empelt.

-Premsar:

- Procés pel qual se separa la fase líquida de la fase sòlida.

-Raïm:

- Fruit que s'obté del cep.

-Regió vinícola:

- Regió en el qual es conrea la vinya.

-Reproducció vegetativa:

- *“És la capacitat d'un individu de propagar-se a banda de la reproducció sexual. En aquests casos no es requereix la intervenció de cap altre organisme.”(Reproducció asexual. Wikipedia).*

-Sarment:

- Branca d'un cep.

-Sistema vascular:

- Estructura composta per tot el sistema cardiovascular.

-Àcid sulfurós:

- H_2SO_3 .

-Taverna:

- Botiga on es ven vi o altres tipus de begudes al detall.

-Terrissa:

- *“Objecte fet amb terra argilosa típica de les terres valencianes.”*(Terrissa. Wikipedia).

-Tina:

- Qualsevol tipus de recipient o dipòsit utilitzar per contenir líquids (aigua, vi, cervesa, oli...).

-Tuberositat:

- Lugar (hueso) donde se juntan uno o varios músculos.

-Tortuosa:

- Profunda.

-Varietat autòctona:

- Varietat pròpia de la zona.

-Verema:

- Procés que consisteix en la recol·lecció del raïm en època de verema.

-Vi

- Àcid: té gust àcid.
- Afruitat: Té gust i aromes de fruites.
- Amb caràcter: Té molt de sabor.
- Amb cos: Té molta contundència i un grau alcohòlic potent.
- Amb poc cos: Té poca contundència, poc grau alcohòlic i és molt aigualit.
- Amb textura suau: no es fort.
- Aromàtic: Té molt d'aroma.
- Aspre: Té gust aspre.
- Ben estructurat: Està ben equilibrant en quant a potència, acidesa, grau alcohòlic, cos...
- Complexa: Pot contenir totes les característiques de vins esmentades anteriorment. En boca té un gust llarg amb moltes aromes.
- Corpulent: Té un grau alcohòlic alt i té cos.
- Elegant: Té molta finor.
- Ferm: Té molta estructura, caràcter i potència.
- Fresc: Desprèn sensacions de frescor.
- Jove: Té pocs anys de criança.

- Lleuger: És fresquet, té poc grau alcohòlic.
- Potent: Té cos, sabor, i es ferm.
- Sec: No és dolç.
- Suau: Té poc grau alcohòlic i molta sensació de frescor.
- Subtil: És jove i fresc.
- Vellutat: Quan tel poses a la boca, hi notes gustos vellutats.
- Persistent: Dura el sabor i olor.
- Cremós: es cremós en boca.

-Vi de licor:

- *“Vi dolç amb un contingut de sucres superior a 50 g/l.”(Vi de licor. Wikipedia).*

-Vi dolç:

- *“Vi elaborat a partir de raïm sobremadurat amb alt contingut de sucre natural.”(Vi dolç. Wikipedia).*

-Vi ranci:

- *“Vi de licor sec tradicional que envellit amb oxidació, adquireix unes característiques pròpies de tast i un color d’or vell.”(Vi ranci. Wikipedia).*

-Vins escumosos:

- *“Vi que conté CO₂ natural a una pressió d’entre 3 i 5 atmosferes a una temperatura de 20°C.”(Vi escumós.Wikipedia).*

-Vinya:

- Planta que produeix el raïm.

-Viticultura:

- Especialització dedicada al conreu i producció de la vinya i el raïm.

-Vitivinicultura:

- Especialització dedicada a la producció de vi.

-Whisky:

- *“Beguda originària d’Irlanda, i prové de la destil·lació de la cervesa.”(Whisky. Wikipedia).*

13. Fonts consultades:

13.3. Bibliografia

--Agustí, Miquel. Llibre dels secrets. 1^a ed. Vilafranca del Penedès: Edicions i Propostes Culturals Andana, SL, 2007.

Bujan, Josep / Artajona, Jesús. Enología. 1^a ed. Barcelona: Rubes Editorial, SL, 1996.

-Peynaud, Emile. Enologia practica. 3^a ed. Madrid: Ediciones Mundi-Prensa, 1989.

-Raventós, Jaume. Mancomunitat de Catalunya. 1^a ed. Mallorca: Editorial Catalana, 1882.

13.2. Webgrafia

-LA VINYA, EL VI I EL CAVA [en línia]<<http://www.xtec.cat/~boada/vinya/>>[consulta: 22/10/12]

-DENOMINACIONS D'ORIGEN CATALANES [en línia]<<http://cpgprofe.blogspot.com.es/2011/11/m7-el-vi-catalunya.html>>[consulta: 26/11/12]

-HISTÒRIA DEL VI [en línia]<http://www.mirallas.org/Raco_intel/Historia_Vi.html>[consulta: 26/11/12]

-HISTÒRIA DEL VI [en línia]<http://ca.wikipedia.org/wiki/Hist%C3%B2ria_del_vi>[consulta: 26/11/12]

-VARIETATS DE RAÏM [en línia]<http://www.decantalo.com/ca/mon-del-vi_c16/varietats-de-raim_c21/>[consulta: 09/12/12]

-VARIETATS DE RAÏM [en línia]<<http://www.turismesubirats.cat/capital-de-la-vinya/terra-de-vi-i-cava/les-varietats-de-raim>>[consulta: 09/12/12]

-VARIETATS DE RAÏM [en línia]<<http://www.queduri.cat/Llocgurmets/deraims/deraims.htm>>[consulta: 08/12/12]

-VARIETATS DE RAÏM [en línia]<<http://www.canalscanals.com/index.php?module=elaboracio&proces=varietats&lang=cat>>[consulta: 08/12/12]

-VINS D.O. TERRA ALTA [en línia]<http://www.bodegahorta.cat/vins_do_terra_alta/vins_horta_de_sant_joan.html>[consulta: 05/11/12]

-DENOMINACIONS D'ORIGEN D'ESPANYA [en línia]<<http://www.bodegasyvinos.com/espana/terra-alta/>>[consulta: 03/12/12]

-DICCIONARI VINYA I VI [en línia]<<http://www.lapalanca.cat/oldweb/2000/9sep/pagines/pag4.htm>>[Consulta: 03/12/12]

-MALALTIES DE LA VINYA[en línia]<<http://miquelmendoza.blogspot.com.es/2010/03/malalties-de-la-vinya.html>>[Consulta: 25/11/12]

-CICLE BIOLÒGIC DE LA VINYA[en línia]<<http://upcommons.upc.edu/pfc/bitstream/2099.1/3968/1/55546-1.pdf>>[Consulta: 14/10/12]

-HISTÒRIA DEL VI [en línia]<http://es.wikipedia.org/wiki/Vino_de_Catalu%C3%B1a>
[consulta: 30/09/12]

-HISTÒRIA DEL VI [en línia]<http://www.do-catalunya.com/castellano/cast_historia_y_tradicion_200_anos.html>
[consulta: 30/09/12]

-HISTÒRIA DEL VI [en línia]<<http://www.vilafranca.org/jsp/directori/detall.jsp?id=40600>>
[consulta: 30/09/12]

- CONREU DE LA VINYA [en línia]<<http://www.xtec.cat/serveis/cda/a8902035/consulta/consvinya/3vinya/4conreu2.pdf>>[consulta: 11/10/12]
- CONREU DE LA VINYA [en línia]<<http://usuaris.tinet.cat/ebonell/cultiu.htm>>[consulta: 11/10/12]
- CONREU DE LA VINYA [en línia]<<http://www.turismesubirats.cat/capital-de-la-vinya/terra-de-vi-i-cava/el-conreu-de-la-vinya>>[consulta: 11/10/12]
- PROCESSOS DE PRODUCCIÓ DEL VI [en línia]<<http://www.turismesubirats.cat/capital-de-la-vinya/terra-de-vi-i-cava/proces-delaboracio-del-vi>>[consulta: 27/10/12]
- PROCESSOS DE PRODUCCIÓ DEL VI [en línia]<<http://es.wikipedia.org/wiki/Vino>>[consulta: 27/10/12]
- PROCESSOS DE PRODUCCIÓ DEL VI [en línia]<<http://www.jmcaro.info/elaboracion-cat.htm>>[consulta: 27/10/12]
- PROCESSOS DE PRODUCCIÓ DEL VI [en línia]<http://www.cellerscooperatius.cat/fitxa/-/fr/el_proces_de_produccio?p_r_p_564233524_buscadorSearchHistorialId=0>[consulta: 27/10/12]
- PROCESSOS DE PRODUCCIÓ DEL VI [en línia]<http://aca-web.gencat.cat/aca/documents/ca/agenda/estudiabocamentspriorat/estudis/03_descrip_proces_vi.pdf>[consulta: 27/10/12]
- VI BULLIT [en línia]<<http://ca.wikipedia.org/wiki/Vi>>[consulta: 11/11/12]
- VI BULLIT [en línia]<<http://blocs.mesvilaweb.cat/node/view/id/76074>>[consulta: 11/11/12]
- VI BULLIT [en línia]<http://www.cellerdenjordi.com/ca/productes/productes-0-vi_bullit.htm>[consulta: 11/11/12]

-VI BULLIT [en línia]<<http://www.xn--vidol-2ra.cat/complement.html>>[consulta: 11/11/12]

-TAST [en línia]<http://es.wikipedia.org/wiki/Cata_de_vinos>[consulta: 07/11/12]

-TAST (olfacte) [en línia]<<http://ca.wikipedia.org/wiki/Olfacte>>[consulta: 07/11/12]

-TAST (gust) [en línia]<<http://ca.wikipedia.org/wiki/Gust>>[consulta: 07/11/12]

-TAST (vista) [en línia]<<http://ca.wikipedia.org/wiki/Vista>>[consulta: 07/11/12]

-DENOMINACIÓ D'ORIGEN Penedès [en línia]<<http://www.dopenedes.es/>>[consulta: 05/11/12]

-REGLAMENT DENOMINACIÓ D'ORIGEN Penedès [en línia]<<http://www.dopenedes.es/sites/default/files/REGLAMENT%20DO%20PENEDES-DOGC%204585-030306.pdf>>[consulta: 05/11/12]

-DENOMINACIÓ D'ORIGEN Terra Alta [en línia]<<http://www.doterraalta.com/>>[consulta: 05/11/12]

-REGLAMENT DENOMINACIÓ D'ORIGEN Terra Alta [en línia]<http://www.google.es/url?sa=t&rct=j&q=reglament%20intern%20d.o.%20terra%20alta&source=web&cd=1&cad=rja&ved=0CC8QFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.agroteritori.org%2Fficha.php%3Fdoc%3D105%26cid%3D1&ei=8RjRUJ2IH8G5hAe_4oCwBq&usq=AFQjCNE-Vz0F2CRUpp6UoY1EyrDz0wfrZA>[consulta: 05/11/12]

-DENOMINACIÓ D'ORIGEN Tarragona [en línia]<<http://www.dotarragona.cat/>>[consulta: 04/11/12]

-REGLAMENT DENOMINACIÓ D'ORIGEN Tarragona [en línia]<<http://www.dotarragona.cat/pdf/reglament.pdf>>[consulta: 04/11/12]

-DENOMINACIÓ D'ORIGEN Conca de Barberà [en línia]<<http://www.doconcadebarbera.com/>>[consulta: 04/11/12]

-REGLAMENT DENOMINACIÓ D'ORIGEN CONCA DE BARBERÀ [en línea]<<http://www.doconcadebarbera.com/sites/default/files/Reglament%20DO%20CONCA%20DE%20BARBER%C3%80.pdf>>[consulta: 04/11/12]

-DENOMINACIÓ D'ORIGEN COSTERS DEL SEGRE [en línea]<<http://www.costersdelsegre.es/>>[consulta: 03/11/12]

-REGLAMENT DENOMINACIÓ D'ORIGEN COSTERS DEL SEGRE [en línea]<http://www.consorciinspecciocontrol.cat/Correccio_2_Reglament_DO_Costers_del_Segre.pdf>[consulta: 03/11/12]

-DENOMINACIÓ D'ORIGEN EMPORDÀ [en línea]<<http://www.doemporda.cat/>>[consulta: 03/11/12]

-REGLAMENT DENOMINACIÓ D'ORIGEN EMPORDÀ [en línea]<http://www.doemporda.cat/uploads/DOGC_4585_cat.pdf>[consulta: 03/11/12]

-DENOMINACIÓ D'ORIGEN MONTSANT [en línea]<<http://www.domontsant.com/>>[consulta: 02/11/12]

-REGLAMENT DENOMINACIÓ D'ORIGEN EMPORDÀ [en línea]<http://www.fichasddoo.com/legislacion/montsant_28_06_2005.pdf>[consulta: 02/11/12]

-DENOMINACIÓ D'ORIGEN PRIORAT [en línea]<<http://www.dogpriorat.org/>>[consulta: 02/11/12]

-REGLAMENT DENOMINACIÓ D'ORIGEN EMPORDÀ [en línea]<http://www.google.es/url?sa=t&rct=j&q=reglament%20intern%20d.o.q.%20priorat&source=web&cd=4&cad=rja&ved=0CEAQFjAD&url=http%3A%2F%2Fwww.agroteritori.org%2Fficha.php%3Fdoc%3D85%26cid%3D1&ei=ehnRUMvLEM61hAeprIG4Aq&usq=AFQjCNG5CtNx5_Q7geuSPNyB8ABfaHOqZw>[consulta: 02/11/12]

-DENOMINACIÓ D'ORIGEN PLA DE BAGES [en línea]<<http://www.dopladebages.com/>>[consulta: 01/11/12]

-REGLAMENT DENOMINACIÓ D'ORIGEN PLA DE BAGES [en línea]<http://www.google.es/url?sa=t&rct=j&q=reglament%20d.o.%20pla%20de%20bages&source=web&cd=1&cad=rja&ved=0CCsQFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.dopladebages.com%2Fdescarrega_legislacio%2Freglament-do-pla-de-bages&ei=EjTFUPTTEZTs0gW67oCgAg&usq=AFQjCNGfC1s5Cfdh0NIIxBIfBdD00J57Qg>[consulta: 01/11/12]

-DENOMINACIÓ D'ORIGEN ALELLA [en línea]<<http://www.doalella.cat/>>[consulta: 01/11/12]

-REGLAMENT DENOMINACIÓ D'ORIGEN ALELLA [en línea]<<http://www.monastrell.net/ARCHIVOS/DOGC-03-03-2006.pdf>>[consulta: 01/11/12]

Vídeo:

-http://www.edu3.cat/Edu3tv/Fitxa?p_id=37476 [Una petita introducció al món del vi].