



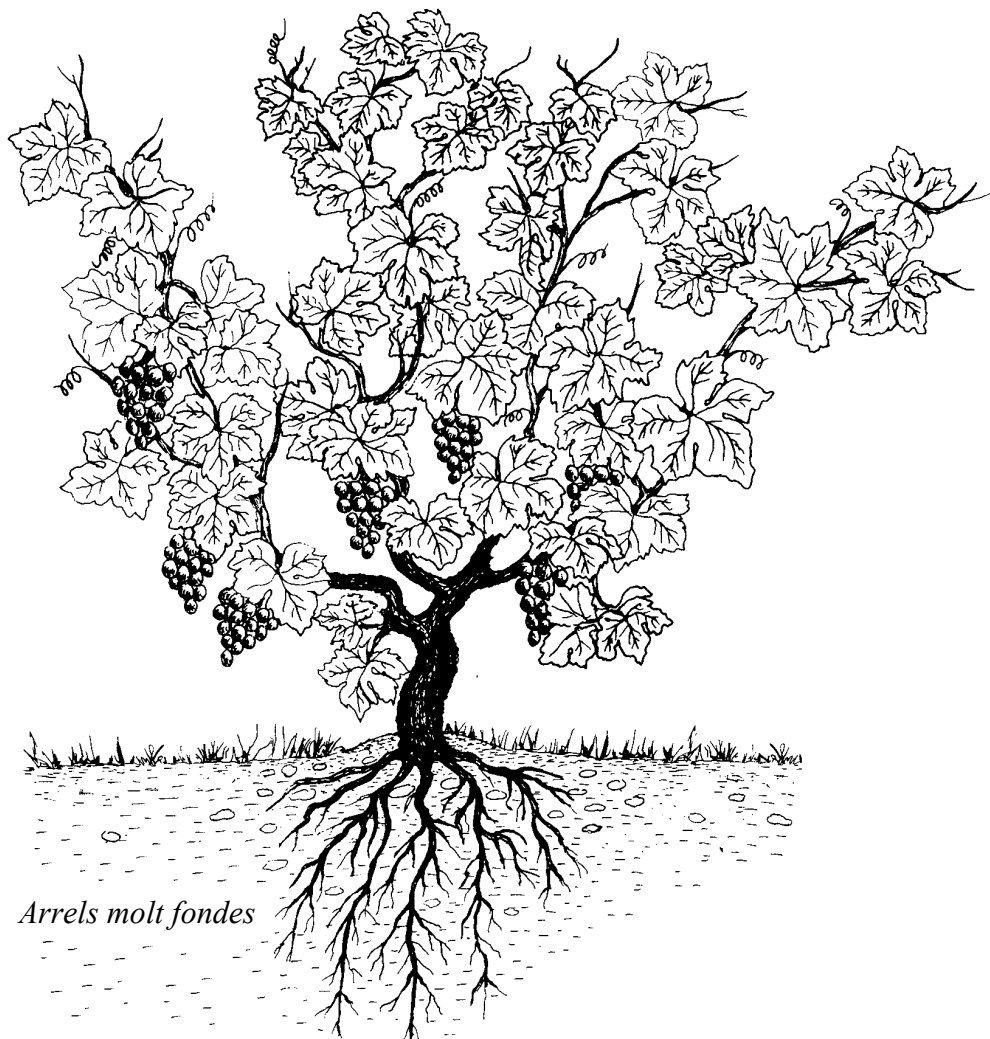
2. LA PLANTA I EL MEDI

2.1 La planta

El cep es considera una planta de secà la qual, per sobreviure a les secades, ha desenvolupat unes arrels molt profundes que poden arribar fins als 5 metres de fondària.

El cep és un arbust de fulla caduca. És una planta enfiladissa que s'emparra agafant-se mitjançant els **circells**, petites branques que es cargolen al suport que troben. Normalment els ceps tenen un tronc (**soca o rabassó**) de poca alçada degut a la poda anual a que estan sotmesos. De les vinyes que es planten actualment, la majoria es fan emparrades per tal que es pugui mecanitzar millor les feines, tant el treballar la terra com la mateixa collita del raïm **-verema-**.

De la soca en surten unes branques primes anomenades **sarments** –vergues o redoltes-, d'aquests en surten fulles –**pàmpols**- alternes i també flors agrupades en inflorescències en forma de raïm. Les flors són blanques o verdoses.



Arrels molt fondes



2.2 El sòl

La vinya pot viure en gairebé tot tipus de sòl i el tipus de vi que puguem obtenir dependrà més de la riquesa en nutrients i matèria orgànica del sòl que no de la seva textura.

Tradicionalment la vinya s'ha plantat en les terres menys productives i de més mal cultivar, les millors terres es destinaven als cultius més rendibles i mecanitzables, com podia ser el cereal. Actualment la situació ha canviat gràcies a la mecanització del conreu de la vinya, la bona cotització dels vins de qualitat i la baixada dels preus del cereal.

2.3 El clima

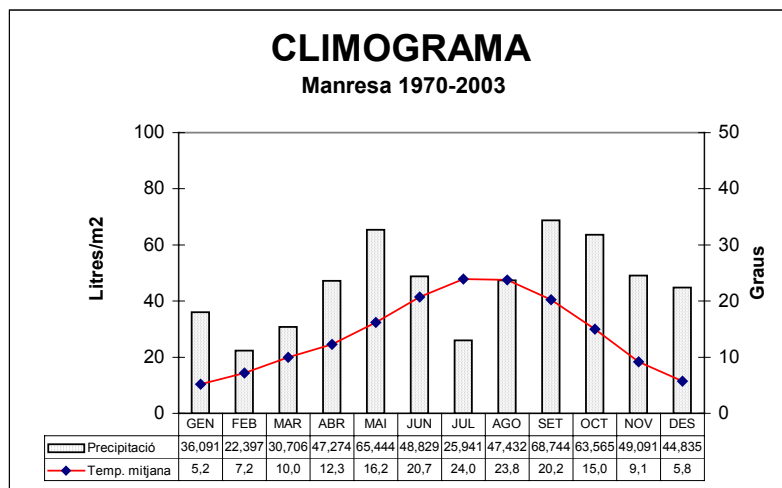
La vinya és un conreu característic de la zona temperada de la terra, i especialment de les regions de clima mediterrani. Requereix zones assolellades on l'estiu és llarg i sec, i l'hivern és fred però no massa rigorós. Per a vins negres és important que a l'època de maduració del raïm hi hagi una bona amplitud tèrmica, diferència entre la temperatura màxima i la mínima.

Les pluges de tardor, d'hivern i de primavera són beneficioses, en canvi les d'estiu poden ser perjudicials.

És per això que al valorar un vi no només es té en compte la zona on es produeix sinó també l'any, ja que la pluja, la temperatura, la humitat i la insolació canvien d'any en any. Per això es diu que el vi té nom i cognom: el nom el dona la zona on es produeix el raïm i el cognom l'any que s'ha produït.

Els principals perills meteorològics són:

- Les **gelades** de primavera perquè poden matar les gemmes i les primeres fulles
- La **pedra** perquè fa malbé la collita. Fereix els grans de raïm i llavors els fongs el poden atacar a través de les ferides.
- Les **pluges fortes d'estiu** produeixen una maduració deficient del fruit
- El **vent** pot trencar sarments amb fulles i fruits
- Les **temperatures massa altes**, superiors a 35 graus, poden perjudicar la maduració. Es diu que amb un "cop de sol" el raïm es panseix aviat.



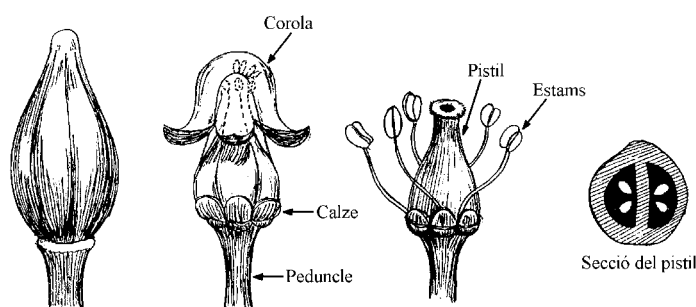


2.4 El cicle biològic

Finals de tardor i hivern. Als ceps els cauen les fulles a la tardor, amb l'inici del fred. Durant tot l'hivern els ceps estan en letargia degut a les baixes temperatures. És en aquesta època quan es fa la poda*.

Primavera. Amb l'augment de temperatura es reinicia el cicle biològic. La saba del cep comença a circular i el primer senyal és la mullena que s'observa en els sarments podats. Uns dies després broten les primeres fulles. Durant els mesos d'abril i maig, les fulles o pàmpols van creixent, i no és fins al juny que es produirà la **floració**, l'esclat de les flors.

LA FLOR DEL CEP



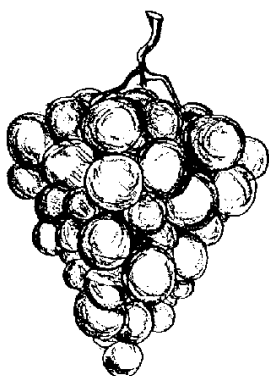
Tancada Entreoberta Oberta

Estiu. Les flors es convertiran en fruits, que al principi són de color verd, molt petits, durs i àcids. Ja ben entrat l'estiu, al mes d'agost, es produeix **el verolat** que vol dir que el raïm canvia de color, i és cada cop més dolç i menys àcid.

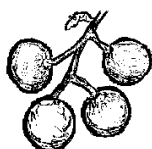
Al setembre, el fruit ja ha madurat. Ho podem notar pel color: més suau i blanquinós en el cas del verd, i ennegrit o violaci en el raïm negre. Quan la pell i la polpa del raïm són toves i el seu gust és dolç, llavors és el moment de la **verema**.

Cal collir els raïms sans procurant que arribin al celler sencers i en bon estat, contràriament amb la pressió del volum de càrrega es reventaran i començaran a fermentar abans d'hora.

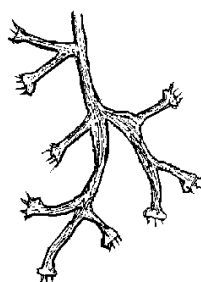
Els ceps joves fan una producció bona a partir del quart any i se solen arrencar a partir dels trenta anys, ja que la seva producció davalla força. No obstant, és possible trobar vinyes de 50 anys o més, que donen collites moderades però amb una qualitat excel·lent.



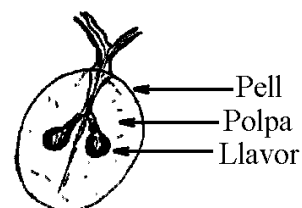
Raïm



Gotim



Rapa



Gra