



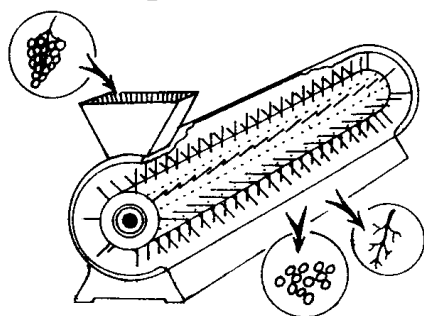
1. ELABORACIÓ DEL VI

1.1 Veremar



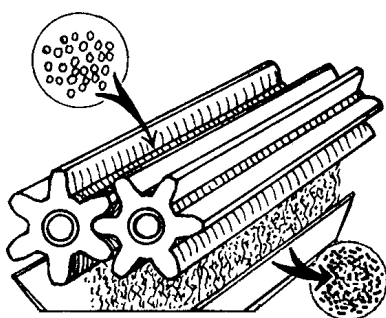
S'anomena verema a la feina de collir el raïm i es fa a finals d'estiu o a principis de tardor.

1.2 Desrapar



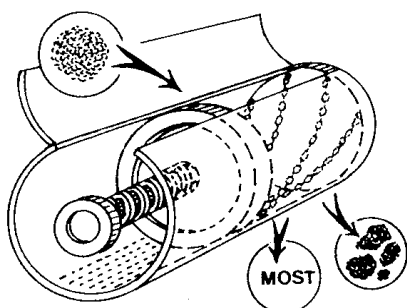
Una vegada feta la verema, amb una màquina es separen els grans de raïm de la rapa* -el tronc que els aguanta-.

1.3 Esprémer o xafar



Una vegada desrapats els grans de raïm es fan passar entre uns corrons de goma que els trenquen suaument, com si els xaféssim amb els peus. Ja tenim la pasta de verema on hi ha el suc del raïm –most-, les pells i les llavors.

1.4 Premsar

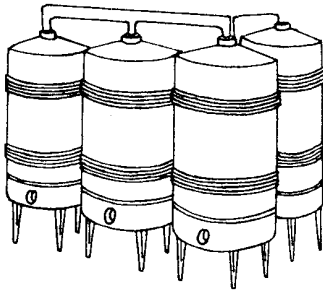


Ni abans amb els peus ni ara amb els corrons no es pot treure tot el suc del raïm, per acabar-ho de fer s'utilitza una màquina anomenada premsa que el xafa i en treu tot el suc.

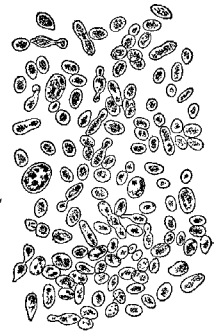


1.5 Fermentar

La fermentació* és un procés on uns llevats –organismes microscòpics- que es troben sobre la pell del raïm, transformen els sucres del most en alcohol.



*Llevats (augmentats
unes 500 vegades)*

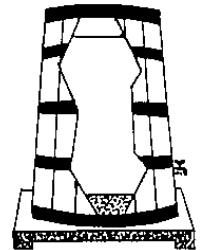


Actualment la fermentació es fa en dipòsits on es pot controlar la temperatura.

Antigament la fermentació es feia a les tines.

1.6 Clarificar*

Abans de posar el vi en ampolles cal separar-ne les impureses –pòsit-. Es deixa el vi en dipòsits durant un temps per tal que el pòsit se'n vagi cap al fons.



1.7 Envellir



L'envelliment del vi es pot fer en bótes de roure i també en ampolles de vidre amb tap de suro.

1.8 El vi blanc, el rosat i el negre

- **Vi blanc.** Podem fer-lo de raïm blanc o negre. Una vegada s'han xafat els raïms seguidament es premsen per separar la brisa* del most i aquest es posa en tines perquè fermenti.
- **Vi rosat.** El vi rosat no és una barreja de vi blanc i vi negre. Per elaborar-lo necessitem raïm negre que es desrapa i es xafa com es fa pel vi blanc. Abans de premsar s'hi deixen les pells durant unes hores perquè la pell del raïm doni una mica de color.
- **Vi negre.** Per fer vi negre es segueix el mateix procés que per fer el vi rosat però en comptes de deixar-hi les pells només unes hores s'hi deixen durant uns dies.