

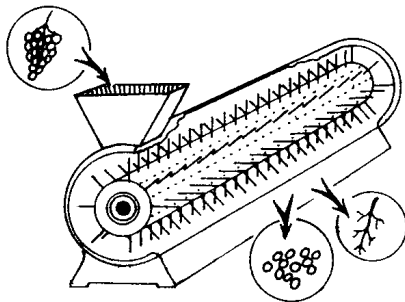


2. ELABORACIÓ DEL VI

2.1 Veremar

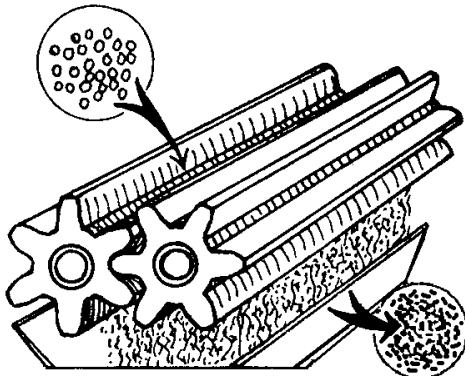
És molt important determinar el moment de fer la verema. S'ha de fer quan el raïm ha arribat al punt ideal de maduració, quan ha assolit un equilibri entre els àcids que al madurar disminueixen i els sucres que van augmentant.

2.2 Desrapar



Una vegada feta la verema, el raïm es fa passar per una màquina que en separa la rapa dels grans. La rapa donaria un gust herbaci-aspre al vi, degut als tanins que conté. Abans, quan no es separava la rapa, el vi era més aspre.

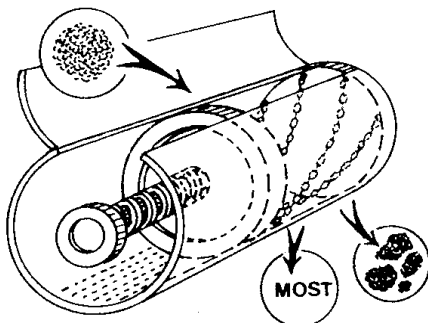
2.3 Esprémer o xafar



Una vegada desrapat el raïm es fan passar els grans entre uns corrons de cautxú que els trenquen suaument. Abans es feia xafant amb els peus i més tard es va fer amb corrons de ferro.

Un cop xafat el raïm, ja tenim la pasta de verema on hi ha el suc del raïm –most-, les pells i les llavors. Si el deixem en repòs, el suc que desprèn pel propi pes és el most llàgrima i seria el de millor qualitat.

2.4 Premsar



Per acabar d'extreure tot el suc del raïm s'utilitza una premsa. El raïm blanc es premsa abans de fermentar, de manera que premsant separem el most de la brisa –pells i llavors-. També es pot premsar després de la fermentació, com explicarem més endavant.

Si la pressió de la premsa és suau el most que n'obtidrem serà millor, i com més pressió donem a la premsa més baixa serà la seva qualitat.



2.5 Fermentar

La fermentació és un procés biològic que realitzen uns microorganismes del grup dels fongs, són llevats que es troben sobre la pell del raïm, una característica pel·lícula blanquinosa.

Quan aquests llevats entren en contacte amb el most transformen els sucres en alcohol, gas carbònic i calor.



Llevats



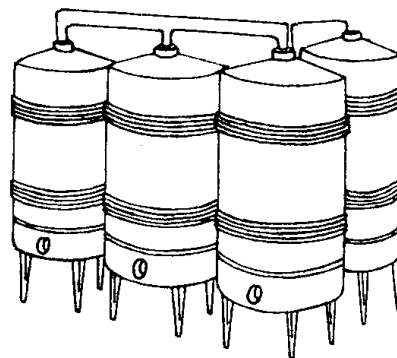
Glucosa o fructosa $\longrightarrow$ Alcohol etílic o etanol + Diòxid de carboni

Actualment la fermentació es fa en dipòsits on es pot controlar la temperatura, i segons la temperatura la fermentació durarà més o menys dies:

A 30 °C	A 25 °C	A 20 °C
4 dies	8 dies	15 dies

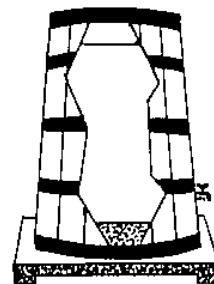
S'utilitza temperatura alta per fer vins de llarga durada i amb temperatura baixa s'aconsegueix vins amb gust i aromes més afruitats. Per tant cada enòleg buscarà la temperatura ideal segons el vi que vol elaborar.

Antigament la fermentació es feia a les tines on no es podia controlar la temperatura, per tant no era fàcil aconseguir sempre un vi de la mateixa qualitat.



2.6 Clarificar

Abans de comercialitzar el vi cal separar-ne les impureses –pòsit*. Un sistema és deixant-lo en un dipòsit durant un temps per tal que decanti i el pòsit precipiti. Per últim a través de diferents tipus de filtres es deixa el vi totalment net d'impureses.



2.7 Envellir



L'envelliment del vi el podem fer en bótes de roure francès o americà i també en ampolles de vidre amb tap de suro. Aquesta criança és oxidativa, perquè a través dels porus de la fusta o del suro hi ha intercanvi d'oxigen de fora cap a dins i provoca canvis en el vi: suavitza els tanins, aporta gust de vainilla que l'alcohol extreu de la fusta ...

Segons el tipus de vi, l'envelliment durarà més o menys temps:

- Criança: 6 mesos en bóta o barrica i 18 en ampolla.
- Reserva: 12 mesos en barrica i 24 en ampolla.
- Gran reserva: 24 mesos en barrica i 36 en ampolla.



2.8 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 es premsen de seguida per separar la brisa del most i aquest es posa en tines perquè fermenti. La fermentació durarà més o menys segons la temperatura a que es faci fermentar, i aquesta es controla per aconseguir la qualitat de vi desitjada. Després de clarificar-lo, la gran majoria de vi blanc, s'embotella sense fer-li fer el procés d'envelliment, sol ser un vi amb aromes de fruita, per consumir jove.
- **Vi rosat.** Cal dir que el vi rosat no és una barreja de vi blanc i vi negre. Per la seva elaboració necessitem raïm negre que es desrapa i es xafa com es fa pel vi blanc. Una vegada hem obtingut la pasta de verema no es premsa de seguida sinó que es deixa macerar durant unes hores perquè la pell del raïm doni una mica de color. Després es premsarà i continuarà el procés com el del vi blanc. Pot passar o no el procés d'envelliment, però normalment no, ja que sovint és un vi per consumir jove.
- **Vi negre.** Per fer vi negre seguim el mateix procés que per fer el vi rosat però en comptes de deixar macerar la pasta de verema només unes hores deixarem les pells del raïm negre amb el most durant uns dies, en el transcurs dels quals ja es produeix la fermentació. Durant aquests dies la pell passa el color al vi i l'alcohol extreu tanins de les llavors del raïm, tanins que el vi blanc no té. Segons la qualitat de vi que es vulgui obtenir es farà la fermentació a més o menys temperatura i a la vegada durarà més o menys dies.

Normalment abans d'embotellar el vi negre es posa en bótes de roure per tal que la fusta tregui l'aspror que li han donat els tanins. Segons la qualitat del vi que vulguem fer, haurà d'envellir més o menys temps en bóta i posteriorment en ampolla.

Algun vi negre s'elabora per consumir jove, però la gran majoria cal esperar consumirlos per tal que es vagin suavitzant.

