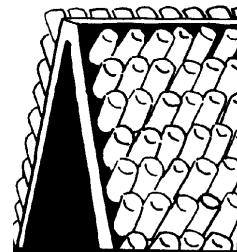




3. ELABORACIONS ESPECIALS

3.1 El cava

Per l'elaboració del cava* es parteix d'un vi o una mescla de diferents vins, de les varietats de raïms adients. Es posa en una ampolla i s'hi afegeix sucres i llevats per tal que faci una segona fermentació. Amb l'ampolla tapada el gas carbònic no es pot despendre i serà el responsable de l'escuma i les bombolles quan es serveixi a la copa.



Durant aquesta segona fermentació l'ampolla reposa en cellers adequats, anomenats caves. Durant els últims dies les ampolles es posen en pupitres on estan cap per avall de forma que els sediments es vagin dipositant al coll de l'ampolla.

Una vegada acabat el procés es congela el coll de l'ampolla i es treu el tap –degortat o degollat- i surt una part de vi junt amb el pòsit. Després es torna a omplir l'ampolla amb cava, seria el cava brut. Es farà cava sec, semisec o dolç segons amb el licor que s'ompli.

En la part inferior del tap ha de figurar el símbol que classifica els diferents tipus de vins escumosos:

- ✦ **Cava:** tot el procés (tiratge, fermentació i degollat) té lloc en la mateixa ampolla.
- **Fermentat en ampolla:** es transvasa de l'ampolla on es féu el tiratge per eliminar el pòsit.
- **Granvas:** fermentat en grans dipòsits. Un cop elaborat s'embotella igual que el cava.
- **Vi escumós:** no s'especifica el mètode d'elaboració.
- △ **Vi gasificat:** vi normal al que s'afegeix diòxid de carboni.

3.2 Vinagre

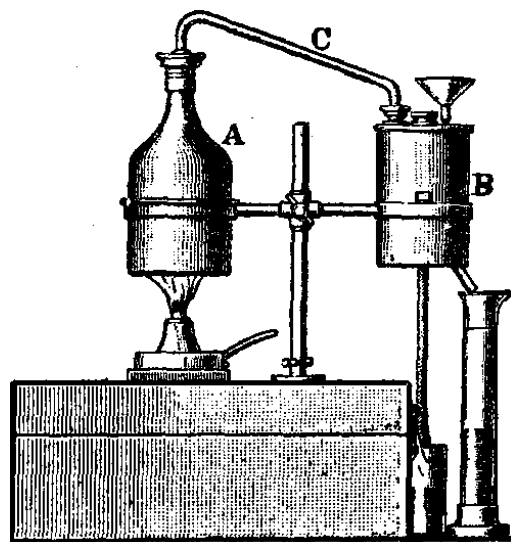
Si no es prenen suficients precaucions, el vi exposat a l'aire pot tornar-se agre. Els causants d'aquest procés són també microorganismes: els bacteris del vinagre o bacteris de l'àcid acètic, anomenats així perquè realitzen la conversió de l'alcohol que conté el vi (i els altres productes alcohòlics com la sidra ...) en àcid acètic, convertint així el vi en vinagre (del francès “vin aigre”, literalment vi agre). La fabricació del vinagre es realitza actualment de forma industrial, en grans tancs de fermentació.



3.3 Productes de destil·lació: aiguardents, brandi, licors ...

El vi, que és un producte baix en contingut d'alcohol (menys de 20 %), pot ser destil·lat en alambins* per augmentar el seu grau fins 50 o 60 graus, obtenint d'aquesta manera els aiguardents. Aquests poden ser posteriorment rebaixats amb aigua i envellits en bóta per millorar el seu gust. Esdevenen així brandi, conyac, armanyac ... de color més fosc a causa del procés d'envelliment i també de l'addició de sucre cremat. Si l'aiguardent es macera amb herbes o fruites, llavors obtindrem els tradicionals licors d'herbes, ratafies, etc.

En molts casos part de la producció de vi es destina a la producció d'alcohol mitjançant la seva destil·lació.



Aparell de destil·lació (1930)

3.4 Altres productes

Mistela: s'obté afegint alcohol al most.

Vermuts, aperitius: són barreges de vins amb extractes vegetals (estimulants o amargants), alcohol i most o mistela.

4. ETIQUETATGE

En els vins, caves, destil·lats ... que arriben al consumidor envasats cal que estiguin retolats i precintats. Per cada tipus la reglamentació corresponent obliga a indicar les característiques que han de reunir els envasos, els taps, les càpsules ...

Un punt important és l'etiquetatge. El consumidor ha de tenir la informació necessària en l'etiqueta on ha de constar: denominació genèrica, marca registrada o nom i domicili de la raó social, grau alcohòlic, volum, el número de registre d'embotelladors, número de registre d'empreses agroalimentàries i aquells altres indicadors que consideri convenient el productor (collita, varietat del raïm ...).





5. COMPONENTS I ALTERACIONS DEL VI

5.1 Components del vi

El vi porta molts elements, se n'han descobert més de 400, però els principals són els següents:

- Entre un 70-80% és **aigua** pura, en la que estan dissoltes la resta de substàncies que donaran la complexitat al vi. Algunes de les quals ja provenen del most.
- En quantitat, l'**alcohol** és el segon component, entre 10 i 15%. L'expressió "10 vol", a l'etiqueta, vol dir els litres d'alcohol que hi ha en 100 litres de vi. En el cas "10 vol" voldria dir que porta un 10% d'alcohol.
- Els **sucres** provenen del most, entre els quals podem destacar la glucosa i la fructosa. Després de la fermentació, si encara queden sucres residuals, és pràcticament tot fructosa
- També hi trobem algunes **vitamines**, les contingudes en un vi negre són: vitamina (B1), riboflavina (B2), àcid pantotènic.
- El **gas carbònic**, **substàncies volàtils**, etc.

5.2 Defectes o alteracions del vi

Hi ha una sèrie d'alteracions químiques que pot sofrir el vi durant la seva elaboració o criança:

La **precipitació fèrrica** quan el contingut en ferro és molt alt es pot formar un precipitat que pot ser de diferents colors, depenent dels elements que composin el vi.

La **precipitació cuprosa** es dona en vins blancs i és deguda a l'excés de coure. La temperatura alta de l'ampolla, l'absència d'oxigen, la llum, etc. poden provocar aquests precipitats que a l'obrir l'ampolla i airejar-se el vi, solen desaparèixer.

La **precipitació oxidàsica** és quan els vins pateixen un canvi de color degut a que es posen en contacte amb l'aire. Els negres es tornen marronosos i es descoloreixen amb el pas del temps. Els blancs agafen un color groc-marronós apagat.





6. L'ALCOHOL

Un gram d'alcohol proporciona 7 calories. Com que el contingut d'alcohol de determinades begudes ve donat en graus, si volem saber els grams d'alcohol podem utilitzar la següent fórmula: $(\text{graduació alcohòlica} \times \text{cc} \times 0,8) / 100$.

El contingut alcohòlic de diverses begudes és el següent:

Cervesa i sidra	3-4 grams %	Vins generosos	16-18 grams %
Vins de taula	11-14 grams %	Licors (destil·lats)	40-45 grams %

Curiosament, o no tant curiosament, els diferents recipients utilitzats per al consum de begudes alcohòliques equivalen a una dosi d'alcohol semblant. Així el contingut d'alcohol d'una gerra de cervesa és semblant al contingut d'un got de vi i d'una copa de conyac.

6.1 Els efectes de l'alcohol en l'organisme

L'alcohol s'absorbeix ràpidament, començant ja a l'estómac. La velocitat d'absorció depèn de la quantitat d'alcohol ingerida i de la presència o absència d'aliments. Si el prenem sol s'absorbeix més ràpidament, per això no és gens convenient prendre begudes que continguin alcohol amb l'estómac buit. Malgrat la seva ràpida absorció, l'alcohol es metabolitza molt lentament i és degradat majoritàriament a través del fetge.

L'alcohol és una substància que genera tolerància i dependència i que per tant pot esdevenir una drogodependència. D'altra part és un tòxic directe de les cèl·lules de l'organisme, capaç de destruir teixits vitals com el fetge.



La **intoxicació aguda** per ingesta d'una quantitat elevada d'alcohol s'anomena embriaguesa, i afecta majoritàriament al sistema nerviós.

La intoxicació crònica, lligada a la dependència de l'alcohol o alcoholisme, afecta sobretot al fetge (fetge gros, cirrosi) i també al sistema nerviós (encefalopaties, demència alcohòlica, atrofia cerebral, neuritis).

Les dosis que es consideren inofensives per a una persona sana són:

- Per l'home: 0,6 g d'alcohol/kg de pes i dia, equivalent a 525 ml de vi de 10 graus per un home de 70 quilos de pes.
- Per la dona: 0,5 g d'alcohol i kg de pes/ dia, equivalent a 350 ml de vi de 10 graus per una dona de 55 quilos de pes.