

---

Alumna: Miriam Contreras Zamora

Tutora: Olga Preixens Garriga

---

# La producció del meu vi: «La Jumelle Rouge»

---

L'elecció del tema del meu treball ha estat producte de l'assistència a un celler de vins on vaig poder fer una degustació. Aquell dia vaig pensar si hi havia la possibilitat de fer un vi a casa meva, on no hi ha les mateixes condicions que en un celler. Va ser llavors quan vaig decidir que enfocaria el meu treball a resoldre aquesta qüestió que tenia. Doncs bé, per resoldre aquest dubte i per poder fer un bon treball, vaig buscar informació a diferents pàgines web i vaig entrevistar alguns professionals del món de l'enologia.

Així doncs, el meu treball consta de dues parts: la part teòrica i la part pràctica. Pel que fa a la part teòrica, explicaré què és el vi, quan neix i com evoluciona al llarg del temps.

El vi és un aliment natural obtingut del raïm mitjançant la fermentació alcohòlica del raïm fresc o del most de raïm. Es podria dir que el raïm és el vi cru. S'hi troben totes les substàncies que componen el vi. El raïm està format per la pell, la polpa, les llavors i el pedicel i els seus principals components són els següents: aigua, sucres, àcids, tanins, pigments (colorants naturals) i aromes.

Els vins tradicionals, és a dir, els vins que s'obtenen a partir de la fermentació alcohòlica del most o del suc del raïm, es poden classificar dins de diferents grups, segons el color, l'envelliment o segons la quantitat de sucre.

---



---

Segons el color poden ser: vins negres, vins blancs o vins rosats. Segons l'envelliment (temps que estan en la bota i en l'ampolla) poden ser vins joves, semicriança, criança, reserva i gran reserva. Segons la quantitat de sucre, poden ser vins secs, semisechs, semidolços, dolços. El «terroir» és una altra classificació dels vins, ja que indica el naixement del raïm, la vinya. Aquest terme té molta importància, ja que no es pot fer un bon vi a partir d'un raïm defectuós. La definició oficial és: «La interacció de quatre factors que són els que donaran caràcter al vi: el sòl, el clima, la varietat del raïm i la mà de l'home». Segons el contingut de gas carbònic poden ser: vins tranquils, d'agulla, escumosos o gasificats.

La creació del vi comença en èpoques prehistòriques, entre el neolític i l'edat de bronze al Caucas, on es va trobar àcid tartàric en diverses restes arqueològiques. El cultiu de la vinya i el vi es van expandir per l'Àsia gràcies a les rutes comercials que arribaven a l'Índia, Pèrsia i la Xina. I a Egipte és on es troben les primeres proves del cultiu de la vinya i de les tècniques de vinificació. L'any 3000 aC es va introduir el cultiu de la vinya al Mediterrani gràcies als fenicis. Roma va ser la que va expandir el vi per tot Europa, millorant-ne la qualitat i augmentant-ne la quantitat. A l'edat mitjana beure vi era una necessitat, ja que l'aigua encomanava moltes malalties i infeccions, i el vi actuava com a antisèptic. Després, quan es va introduir el cultiu de la vinya al sud de l'Àfrica, i en les noves colònies americanes, com ara Mèxic i Xile, es va desenvolupar l'ampolla de vidre per envasar el vi juntament amb l'ús del suro per al seu tancament.

D'aquesta manera obtenien una millor conservació del vi. Finalment, al segle XX es va desenvolupar i modernitzar tot el món de l'enologia, les tècniques del cultiu i els mètodes d'elaboració. La primera dècada del segle XXI ve marcada per l'augment que hi ha del consum del vi. El públic cada cop hi entén més, de vins; els cursos de tast per a iniciats s'expandeixen per totes les ciutats, el turisme enològic augmenta, ara fins i tot ara es pot dormir, menjar o casar-se en un celler. Per tant, això indica que el món del vi ha canviat. La competència entre els productors de vi ha fet que cada cop hi hagi un major nombre de vins amb una molt bona relació qualitat-preu. Els processos de l'elaboració del vi són: en primer lloc, la verema, que consisteix a fer la recol·lecció del raïm que serà destinat a la vinificació. En aquest pas és molt important el moment en què es decideix fer la verema, una decisió que depèn del clima (en els climes càlids es fa la verema abans), de la varietat del raïm i del tipus de vi que es vol elaborar. En segon lloc hi ha el desrapat, que consisteix a separar el raïm de la rapa, ja que aquesta aporta un gust desagradable al vi. En tercer lloc, el rebregat i el premsat de blancs. Aquest procés és l'operació que consisteix a trencar la pell per extreure el most del raïm. A continuació, en el cas que s'hagi de millorar el vi, existeixen diferents tècniques de correcció, com per exemple l'acidificació (per elevar el nivell d'acidesa afegint-hi àcid tartàric i cítric), la desacidificació (en cas

---

---

que el most tingui excés d'acidesa, s'hi afegeixen substàncies que la redueixen), la xaptalització (operació que es realitza en països amb falta de sol, i que consisteix a afegir sucre al most) i el sulfitat (consisteix a afegir anhídrid sulfurós al most i més tard al vi; aquest actua com a antisèptic i protegeix el most de l'oxidació). Després es realitza el desfangat, a partir del qual es treuen les parts sòlides: part de la rapa i de la pell que estan en suspensió en el most, i un cop acabat aquest procés aboquem el most als tancs on fermentarà. És llavors quan la fermentació alcohòlica comença. Aquest procés és un dels més importants, ja que és el procés mitjançant el qual els llevats transformen el sucre que hi ha en el most en alcohol i en gas carbònic. Aquests llevats necessiten unes condicions per poder realitzar la fermentació, que són els següents: la temperatura ideal és de 20 °C, ja que per sota de 0 °C no es desenvolupen i per sobre de 35 °C tampoc. Al mateix temps, en els negres, es realitza la maceració, que consisteix a deixar la pell en contacte amb el most per extreure'n aromes, color i cos. En el cas d'alguns blancs, es fa en fred i abans de fermentar. En aquest pas, a causa del gas que desprèn la fermentació, les pells s'acumulen a la part de dalt del dipòsit i formen el que s'anomena «barret». Per eliminar aquest barret es poden utilitzar dues tècniques: el «remuntat», que consisteix a treure el most-vi per sota del dipòsit i tornar-lo a ficar per sobre del barret, i el clapoteig, que és l'operació de trencar i moure el barret amb pales mecàniques. Un cop les pells ja deixen de formar el barret, vol dir que la fermentació alcohòlica ha acabat i, per tant, ja podem dur a terme el pas següent, que és el descubament (procés que consisteix a separar el most-vi de la pell, cosa que es fa traslladant el vi a un altre dipòsit on acabarà de fermentar).

En el pas d'un dipòsit a un altre, el vi passa per un colador on apareixen dos tipus de vins: el vi que no s'ha de premsar, que s'anomena vi rovell, i l'altre, que s'ha de premsar. Tot seguit es produeix la fermentació malolàctica, en la qual els bacteris lactis presents en el vi transformen l'àcid màlic en àcid làctic, més suau i agradable, suavitzant i estabilitzant el vi. A continuació s'eliminen les partícules sòlides que queden en suspensió en el vi, perquè en un futur podrien espatllar-lo. Aquest procés s'anomena clarificació. Després s'estabilitza el vi per evitar possibles complicacions posteriors, i es refreda a temperatures sota zero amb la finalitat d'eliminar sals tartàriques, tot i que molts cellers opten per suprimir aquest procés, ja que treuen al vi part de les seves qualitats organolèptiques. Finalment es fa l'embotellament, procés en què s'han de tenir diversos factors en compte: el primer de tot és que aquest procés s'ha de fer al més ràpid possible per evitar l'entrada d'oxigen, ja que si s'oxigena massa es pot oxidar. El segon és la tria de l'ampolla que influeix en tres variables: la capacitat, el color del vidre i la forma. La mesura estàndard és la de 75 cl; ara bé, com més gran sigui l'ampolla, millor serà per a l'evolució del vi, ja que hi ha menys possibilitat d'entrada d'oxigen. El tercer pas a tenir en compte és el tan-

---

---

cament, ja que hi ha diferents taps que fan variar la conservació del vi. Els més importants són: els taps de suro, els taps sintètics, els taps de rosca i els taps de vidre. El quart pas són col·locar-hi l'etiqueta i la contraetiqueta, que són els elements que proporcionen la imatge i la informació sobre el vi que prendrem. Un cop hem acabat l'elaboració del vi, només quedarà servir-lo, moment en què s'ha de tenir en compte el llevataps i la copa, i finalment tastar-lo. El tast consta de tres fases: la fase visual, que ens donarà informació sobre el color, el tint, l'edat, l'evolució, la neteja o la transparència, la fluïdesa i la quantitat de matèria colorant; la fase olfactiva, en la qual obtindrem els diferents aromes del vi, i, finalment, la fase gustativa, que ens donarà informació sobre l'equilibri de gustos, el cos del vi i les sensacions tàctils de suavitat o aspror. Cal dir que cada tipus de vi, segons el color, té una relació entre el vi-plat diferent. Per això existeix el maridatge, l'estudi de les millors relacions entre vi-plat.

Pel que fa a la part pràctica, primer de tot, el dia 9 de setembre, vaig recollir el raïm durant la verema, d'unes vinyes de Chiprana, on vaig recol·lectar dos tipus de raïm (Carinyena i Garnatxa), el vaig recol·lectar amb una caixa, de tal manera que entre els grans de raïms no s'aixafaven i no hi havia cap trencament dels grans. Abans de començar a elaborar el meu vi, un cop vaig acabar de recollir el raïm necessari, vaig mirar quants graus de sucre tenien els gotims, ja que el sucre que tenen, durant la fermentació alcohòlica, passarà a ser alcohol. Per mirar els graus de sucre, vaig utilitzar un aparell anomenat refractòmetre. Vaig haver de mesurar els graus de sucre dos cops, un per a la carinyena, que va donar 13,5 graus, i l'altre per a la garnatxa, que va donar 12,4 graus, quantitat de sucre baixa atès que la mitjana hauria de ser entre 14,5 o 15 graus. En segon lloc, quan ja tenia tot el raïm recollit, vaig fer-ne el desrapat i tot seguit vaig premsar el raïm amb l'ajuda d'una espàtula. A continuació, vaig abocar el vi en un recipient on acabaria per fermentar i després vaig fer servir la tècnica de correcció, que consisteix a afegir sucre per resoldre el problema de la falta de dolçor. Tot seguit, un cop el most i les pells estaven llestes, vaig iniciar la fermentació alcohòlica (dia 10 de setembre). Al cap de 10 dies, el dia 19 de setembre, quan les pells i les llavors ja no flotaven a la part superior del recipient, va acabar la fermentació alcohòlica i vaig canviar el vi a una ampolla de plàstic per dur a terme la fermentació malolàctica durant 15 dies. Quan ja havien passat aquests dies, només calia embotellar el vi. El vaig traspasar a una ampolla de vidre, vaig posar-li un tap de suro i vaig elaborar l'etiqueta. Va ser aleshores quan vaig decidir que el meu vi es digués «Jumelle Rouge» per dues raons: la primera perquè el meu vi és un vi negre, d'aquí l'origen de «rouge» (vi negre en francès), i perquè em van sortir dues ampolles iguals, d'aquí l'origen de «jumelle» (bessones en francès). I la segona perquè tinc una bessona i som pèl-roges, d'aquí també el nom de «jumelle rouge» (bessones pèl-roges).

---

---

Finalment, per comprovar l'estat i el gust del meu vi, vaig decidir que un expert en fes el tast. Per tant, Paco Hoya, que pertany a un grup de tast anomenat «La Terrassa del Vi» i que fa onze anys que fa tasts de vins, va fer el tast de «Jumelle Rouge», moment en el qual vaig tenir l'oportunitat d'acompanyar-lo i tastar jo mateixa el meu vi.

En conclusió, he pogut respondre a la qüestió que em vaig plantejar al principi del meu treball, i puc dir que sí que és possible fer un vi a casa meva, tot i que no gaire quantitat. I gràcies a aquest treball he pogut madurar en diferents aspectes, dos dels quals són que he après diferents aspectes del món dels vins i també he madurat personalment, ja que he hagut de contactar amb gent que no coneixia i també he hagut de ser responsable de les decisions que he pres.

---