



SOCIETAT CATALANA DE BIOLOGIA
FILIAL DE L'INSTITUT D'ESTUDIS CATALANS

Carrer del Carme, 47
08001 Barcelona

Núm. 135

Octubre 2000

QUÈ CAL SABER?

EL VI

Gairebé totes les cultures consumeixen un tipus o altre de beguda alcohòlica obtinguda mitjançant la fermentació d'una substància vegetal. El **vi** és la beguda alcohòlica més característica dels països que envolten la Mediterrània. Es produeix per la **fermentació** del **most** o suc del **raïm** (fruit de la planta *Vitis vinifera*), duta a terme pel **llevat** *Saccharomyces cerevisiae* (el mateix microorganisme que fermenta l'ordi per produir cervesa i la pasta de farina per fer-ne pa¹). La fermentació que transforma el most en vi és un procés natural i espontani, atès que aquest llevat es troba habitualment sobre el **gra** madur del raïm. La intervenció humana en aquest procés ha servit per modificar-lo de manera que el producte final —el vi— en resultés millorat o tingués diferents qualitats organolèptiques, és a dir, les que es perceben amb els sentits.

La tardor és l'època de la **verema** (no *vendímia*) i de l'elaboració del vi. Una de les primeres fases consisteix en el tractament mecànic per a l'obtenció del most. Cal **trepitjar** el raïm (noteu que segueix emprant-se el verb *trepitjar* tot i que avui aquesta operació es fa de manera mecànica) per tal que els grans es trenquin, però de manera que les llavors i la **rapa** (part llenyosa del raïm despullat de grans) quedin intactes. A continuació ve el **desrapament** o **esgranament**, que separa la rapa dels grans. El **prensat** separa la fase líquida de la sòlida, i es duu a terme en moments diferents segons el tipus de vi (abans de la fermentació, per a l'obtenció de **vi blanc**; sobre el most ja fermentat, en la producció de **vi negre**). Per tal que el most no s'alteri per acció d'altres microorganismes diferents del llevat o de l'oxigen, és sotmès a tractaments condicionadors com ara el **sulfitat** (amb SO₂ gasós o líquid). També s'hi apliquen tractaments correctors del sucre i l'acidesa. El **desfangament** o **primera clarificació** és la decantació que separa les parts sòlides. Avui dia la fermentació es realitza gairebé sempre en tancs d'acer inoxidable i se'n controla la temperatura; un excés podria matar el llevat i aturar la fermentació abans d'hora.

El producte d'aquesta primera fermentació és un líquid tèrbol, que conté abundants restes orgàniques en suspensió. Segons el producte que es vulgui obtenir (vi blanc, **vi rosat**, vi negre), el tractament posterior serà diferent. Pot ser necessària una segona fermentació o pot procedir-se directament a **trarbalsar** el **vi novell**, per tal de produir-hi els canvis físics i fisicoquímics necessaris per obtenir el producte desitjat.

1. Vegeu el núm. 104 (març 1997) de QUÈ CAL SABER?