



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 a produir **cervesa** i la pasta de **farina** per a fer-ne **pa**¹). 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 a modificar-lo de manera que el producte final —el **vi**— en resultés millorat o tinguéssin 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 se segueix emprant 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 **premsatge** o **premsat** 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 la **sulfitació** (no **sulfitat*), amb **diòxid de sofre** (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 ésser necessària una segona **fermentació** o es pot procedir directament a **trasbalsar** el **vi novell**, per tal de produir-hi els canvis físics i fisicoquímics necessaris per a obtenir el producte desitjat.

1. Vegeu el núm. 104 de QUÈ CAL SABER?