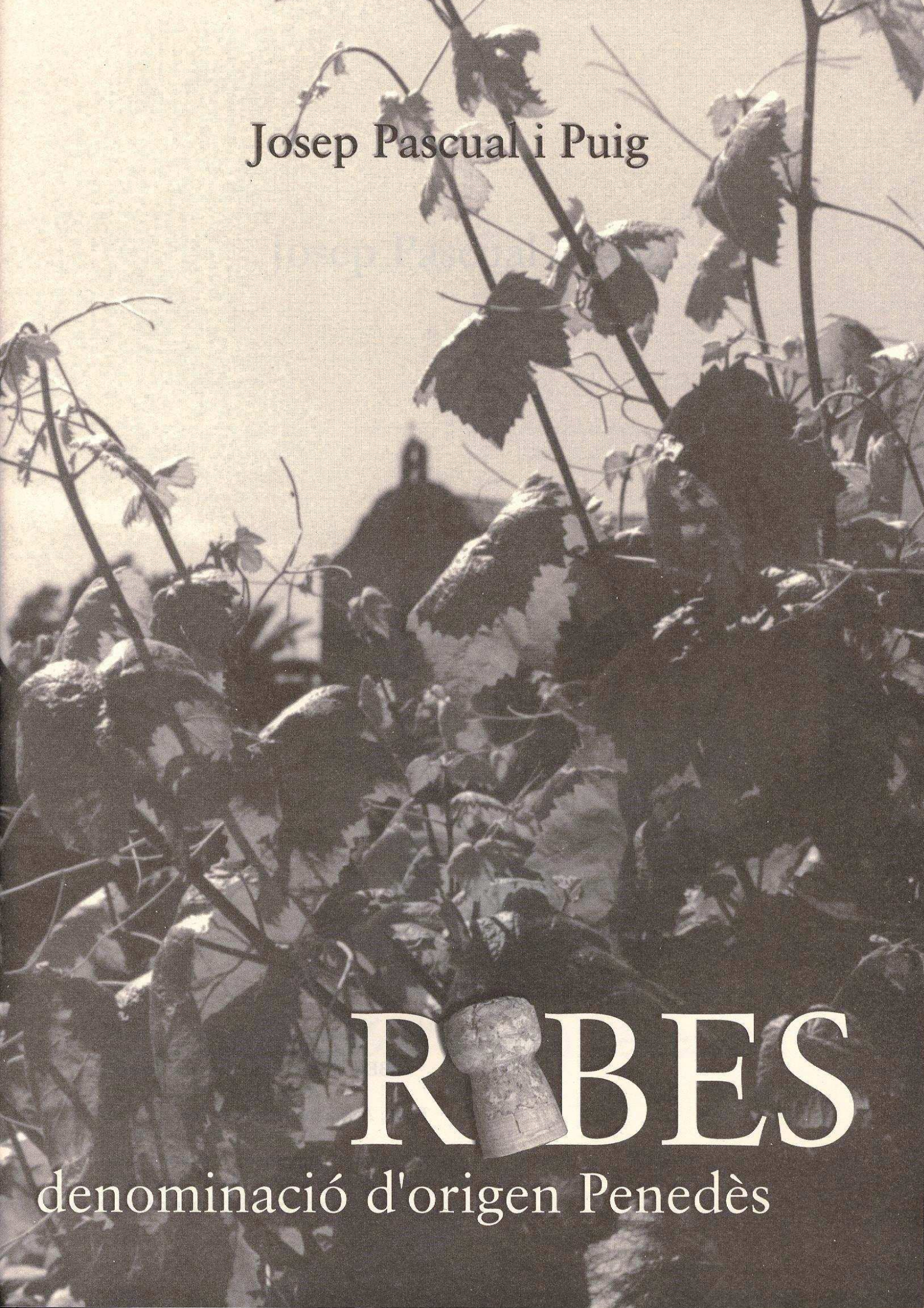




Josep Pascual i Puig

RIBES

denominació d'origen Penedès

RIBES, denominació d'origen Penedès

Autor: Josep Pasqual i Puig

Edita: Ajuntament de Sant Pere de Ribes

Comissió de Festes de Ribes

Imprimeix: Impremta Falcó

Disseny Gràfic: Manel Font i Milà

Sant Pere, 29 de juny de 2000

PRESENTACIÓ

Josep Pascual i Puig

RIBES

denominació d'origen Penedès

PRESENTACIÓ

Com, segurament, haureu sentit moltes vegades, Sant Pere de Ribes és un poble que ha crescut molt, moltíssim, en poc temps. És prou coneguda la conversa entre dues persones de les “de Ribes de tota la vida” que diu si fa no fa:

Caram! Com ha crescut aquest poble! No fa pas gaire, de l'església enllà, encara tot eren vinyes i garrofers, i ara mira, tot ple de cases!

Mentre que l'altre no fa res més que dir que sí amb el cap i repetir:

Ai si, ai sí...

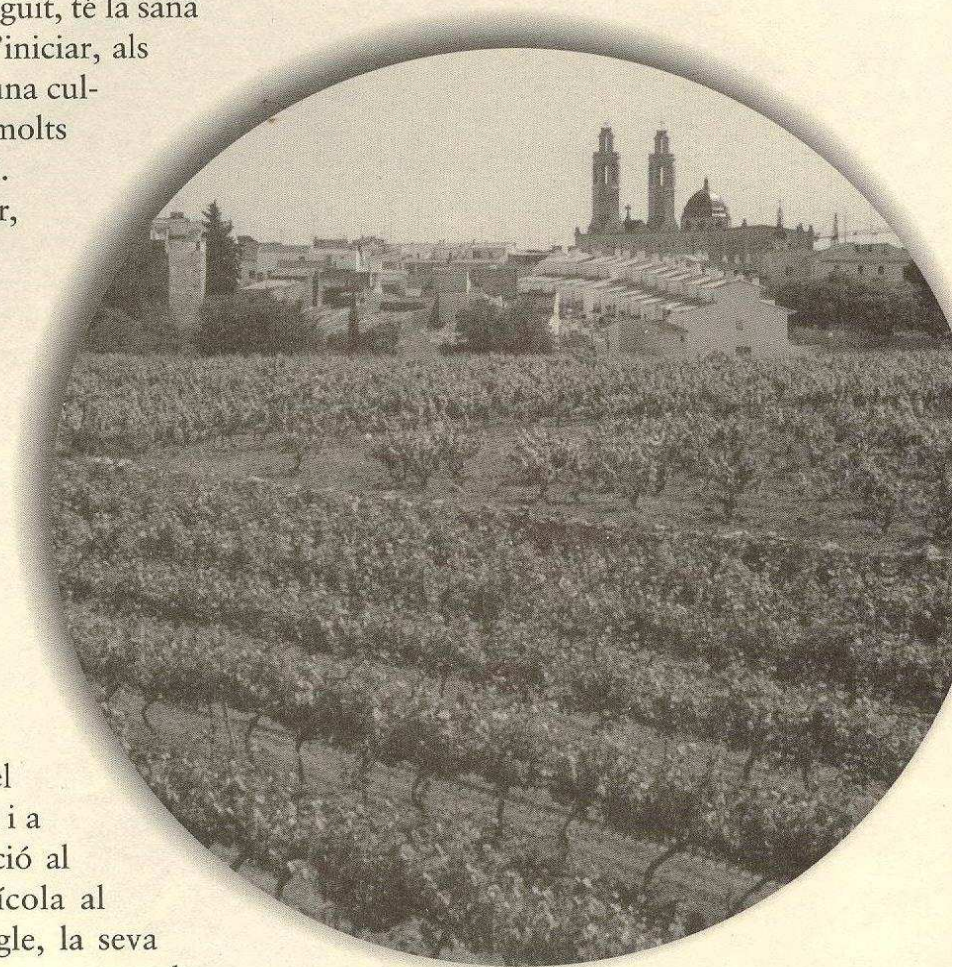
I és ben veritat. Jo mateix, no fa pas massa temps encara anava a escola travessant camps de garrofers i vinyes, just per on ara hi ha una enorme plantació de xalets i casetes parellades la mar de bufones, que han anat sortint tal com aleshores, al mateix lloc, hi sortien els espàrrecs. El cert és que a Ribes, des de fa uns vint anys, potser vint-i-cinc, l'edificació ha anat guanyant terreny als conreus, que al nostre poble són eminentment de vinya i garrofer, sobre els que s'hi han instal·lat tot tipus d'habitatges que acullen principalment als que anomenem “nouvinguts” (denominació que s'obté sense demanar-la i es conserva per a tota la vida).

Els nouvinguts procedents de diverses contrades, atrets pel clima, la situació del poble, tocant a Sitges, a prop del mar, però sobretot a prop de Barcelona, s'instal·len en aquestes casetes i fan la seva nova vida sense ser conscients de que d'allà on ara dormen, mengen, o fan les seves “coses”, temps enrere s'hi conreava la vinya, base i fonament d'una cultura i sostenidor econòmic d'una societat.

El document que es presenta tot seguit, té la sana intenció de donar a conèixer, o d'iniciar, als habitants del nostre municipi, en una cultura que ens és pròpia des de fa molts segles: la cultura de la vinya i el vi.

Res més lluny de la intenció de l'autor, un simple aficionat al vi i a tot el que l'envolta, que intentar alligonar ningú, i molt menys als nombrosos professionals i experts en el tema que existeixen a Ribes i a la comarca, que de ben segur podrien aportar al coneixement popular del vi molt més que no pas jo.

De tota manera, però, intentarem fer un recorregut ràpid per això que hem anomenat La Cultura del Vi, tot passant per la mitologia, la història, els orígens del vi al món, a Catalunya, al Penedès i a Ribes. Pararem una especial atenció al cava, motor de l'aparell vitivinícol al Penedès durant aquest darrer segle, la seva aparició i història. Finalment coneixerem per sobre els aspectes tècnics de l'elaboració de vins i cava. D'aquesta manera, crec, obtindrem un coneixement global del que significa el vi per a aquest país.



LA CULTURA DEL VI.

Vi, del Llatí *Vinum*.

Beguda alcohòlica que s'obté fent fermentar el most o suc de raïm. Essencialment és una solució aquosa d'alcohol efílic, amb petites quantitats d'èsters, èters, sucre i matèries colorants.

MITOLOGIA I HISTÒRIA

El culte a la vinya i al vi ha estat sempre present en la història de la humanitat. Ja la mitologia grega i romana relacionaven el vi amb l'alegria i la festa, que encarnava el déu grec Dionís, o Bacos en la mitologia llatina.

Dionís, déu del vi, de la vegetació, de la fecunditat de la vinya, era un déu menor, sense llar a l'Olimp, i la seva veneració es relaciona amb la manera de vida i la cultura de l'època, en la que el vi i el ball eren presents en festes i celebracions. Dionís fa fugir a l'home de tot allò que està instituit, provocant l'embriaguesa, la inspiració desenfrenada i el deliri místic. El mite diu que Dionís, després d'una vida plena de penúries, en la que va ser condemnat a caminar errant per tot el món, va descobrir en aquest periple el conreu de la vinya i l'adoptà com a forma de vida. Per allà on anava instruïa als pobles en l'art de la viticultura i les cerimònies

sacres relacionades amb cada fase del seu conreu, arribant a ser considerat per la gent com a un alliberador de la humanitat. La festa

era sempre present en el seu viatge, en el que l'acompanya un alegre sèquit, format per Mènades i Bacants (dones, personificació de les forces de la natura), que cantaven i ballaven creant una onada d'alegria i diversió al seu voltant. Dionís simbolitza també, però, l'ambivalència del vi, alhora remei de mals i droga de temibles efectes.



«Los borrachos o El triunfo de Baco»; quadre de Velázquez

PETITA HISTÒRIA DEL VI A CATALUNYA.

Les cultures clàssiques de la mediterrània es poden considerar, sense cap mena de dubte, el bressol del vi.

Es té constància de què, des de principis del segle VI a. de C., els vaixells fenicis ja arribaven a l'Empordà carregats d'àmfores de vi, essent els més apreciats, en aquella època, els vins grecs de Rodes o Quios que s'importaven generalment des de Marsella.

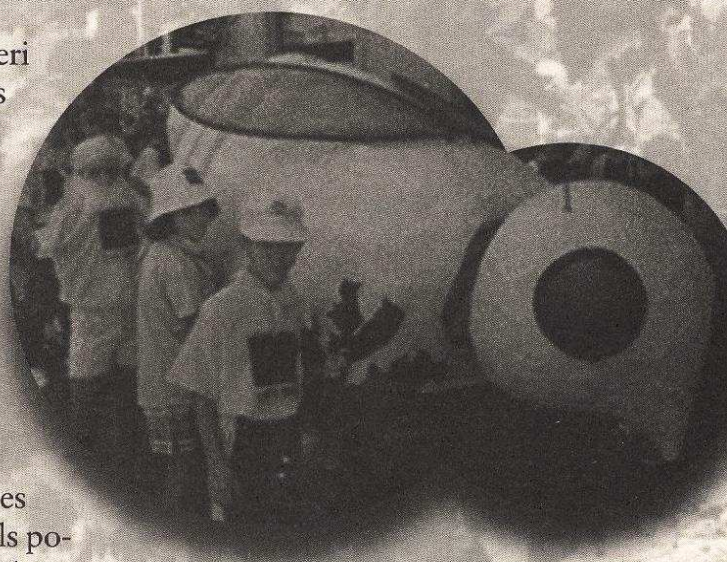
Els orígens del cultiu de la vinya en terres ibèriques daten de la primera meitat del segle IV a. de C. Els vins autòctons en aquella època, però, no devien ésser de gaire bon paladar, i durant segles, la importació de vins itàlics va ser considerable.

El cultiu de la vinya i l'elaboració del vi es van anar arrelant, però, a la mediterrània ibèrica, tot assolint una millora qualitativa i quantitativa notable en poc temps.

Durant el regnat d'August, primer emperador romà des de l'any 27 a. de C. al 14 d. de C. el vi català ja tenia renom a tot l'Imperi Romà. La comarca Laietana - l'actual Alella - era coneguda per la quantitat i varietat dels seus vins, mentre que la Tarraconense - vinyes del Penedès i Tarragona - es distingien segons l'escriptor llatí de l'època, Plini el Vell, per la seva finor i aroma.

El Cristianisme, durament castigat i perseguit a l'Imperi Romà, va arribar a ser una religió admirada per les classes romanes cultes, que la consideraven «refinada», pel fet de concedir una gran importància al vi. Així, el Cristianisme, va arribar a consagrar el cultiu de la vinya als monestirs catalans.

*La Fil·loxera Infantil, festes de la
Fil·loxera de Sant Sadurní d'Anoia*



Moltes ermites, esglésies i catedrals tenien les seves pròpies vinyes, i aquestes repartien la collita entre els pobres de la comarca, els quals, veient-se beneficiaris de la verema, decidien amb entusiasme incorporar-se a aquell «gènere de vida», iniciant-se així una veritable cultura vitivinícola en terres catalanes, afavorint el creixement de petites fundacions monacals convertint-se en majestuosos monestirs com el de Sant Pere de Rodes, Santes Creus o Poblet. Els monestirs del Cister varen ser a Catalunya, als voltants del segle XIV, santuaris de la vinya i el vi.

Més endavant, els vins catalans, aconseguiren una gran difusió a tota Europa durant els segles que contemplaren l'expansió cultural espanyola.

Cap al segle XVII però, aquesta cultura comença a caure en un profund declivi, i, amb ella els vins negres catalans, que perdrien terreny en favor dels francesos.

El pitjor, però, encara estava per arribar. A finals del segle XIX, una plaga, la Fil·loxera, va assolir les vinyes catalanes, ja empobrides, acabant-les de rematar en la ruïna absoluta. Només un miracle podria fer revifar allò que semblava absolutament perdut.

La cultura catalana del vi, però, estava ja molt arrelada i no es va deixar vèncer en cap moment, aconseguint ressorgir de les seves cendres, gràcies a la intel·ligència i tenacitat d'una societat que va saber combinar les exigències d'una tradició mil·lenària amb els reptes del progrés i tornar als vins catalans el seu antic i legítim prestigi.

Per tal de liderar aquesta nova empresa de la vitivinicultura catalana es va triar el que avui coneixem com a CAVA.

ELS ORÍGENS DE L'ELABORACIÓ DE VINS ESCUMOSOS CATALANS

El procés d'elaboració de vins escumosos catalans va començar amb la voluntat i l'afany d'un sector de la població catalana del segle XIX d'emular allò que era de prestigi. En aquest cas es tracta de l'emulació del que avui és el cava, i que al segle XIX anava lligat amb la imitació dels vins escumosos de la Champagne.

Aquesta beguda de prestigi es va conèixer en una època d'industrialització, modernització i esperit d'empresa i els motius principals en van ser tres:

- El propi consum per influència francesa
- Mitjançant els fabricants i exportadors de taps de suro
- La literatura enològica¹

ESCUMÓS DE CAVA EN FRONT DEL VI GASAT



Es van gasat, va ser difosa per enòlegs tan coneguts a Catalunya com Josep Roura o Bonaventura de Castellet.

Uns vint anys més tard es generalitzar dues maneres d'obtenir vi escumós. La primera consistia en la simple injecció de gas carbònic a un vi de més o menys qualitat i la segona en seguir el mètode tradicional de Champagne. Totes dues tècniques foren propugnades per enòlegs catalans i posades en pràctica per vinicultors i comerciants de vins.

Reclam publicitari de les primeres el·laboracions de vi escumós a Catalunya

La primera opció, és a dir la fabricació de vi comença a documentar l'activitat del farmacèutic Bonaventura de Castellet, el qual es va declarar partidari del vi gasat amb la utilització de màquines de gasar. Amb aquests aparells, partint de vins de bona qualitat que es tenien sis o vuit mesos en repòs, ell deia que era possible l'obtenció "de un artículo que promete grandes beneficios bajo el punto de vista industrial". Afirmava també que "El vino cuya preparación acabamos de detallar, es una imitación exacta del legítimo vino de Champaña; su color blanco amarillento, su brillantez y transparencia, su sabor ácido, picante y agradable, su bouquet natural debido a la presencia de los éteres y del aroma propio de las uvas, la explosión del tapón al destapar las botellas que lo contienen, y la mucha espuma que produce al derramarse por las copas, seguida de un continuo desprendimiento de gas ácido carbónico, son caracteres que se confunden con los del verdadero vino de Champaña". Esta es la verdad incontestable".

Cal remarcar que malgrat aquest optimisme en cap de les moltes exposicions celebrades en aquell temps, Castellet no va guanyar mai cap premi.

Passem ara a veure qui van ser els defensors del mètode tradicional xampanyès, que consisteix en l'obtenció de vi escumós gràcies a una segona fermentació alcohòlica produïda dins l'ampolla.

¹ Per exemple, obres com Francesc Carbonell i Bravo. *Arte de hacer y conservar el vino*. Barcelona, 1920.

Entre un conjunt de nombrosos enòlegs, viticultors, elaboradors i criadors de vins en destaquen tres que amb més o menys fortuna van constituir els precedents de l'actual indústria del cava, com són, el metge vigatà Joaquim Salarich, creador d'una Cartilla on explicava les operacions que es practicaven a França per a l'obtenció de l'escumós, el catedràtic de química Magí Bonet i Bonfill, que destacà per remarcar la necessitat d'adaptar els mallols de la Champagne a comarques climàticament molt semblants a les d'allà, i finalment l'enginyer industrial Lluís Justo y Villanueva, destacat promotor de la indústria del vi escumós. Aquest últim va dirigir l'Institut Català de Sant Isidre i va organitzar importants cursos de química aplicada a l'agricultura, amb destacades pràctiques enològiques. Considerava l'elaboració de vi escumós com un problema matemàtic ple de minuciositats imprescindibles per a un resultat positiu, però no era partidari de la imitació sinó de la cerca de vins de qualitat lligats a una denominació d'origen.

Les rutes més seguides pels viticultors consistiren en l'intent d'acclimatar varietats forànies d'una banda o la selecció de varietats autòctones per l'altra. La primera opció la van seguir vitivinicultors com Francesc Gil, de Reus, Miquel Esquirol, de Vilanova i la Geltrú i Agustí Vilaret de Blanes. La segona ruta fou la que després de continuades experiències seguiria Manuel Raventós, de can Codorniu: la barreja de macabeu, xarel·lo i parellada, en proporcions variables, que esdevindria la base de l'escumós penedesenc.

Tot seguit examinarem els trets principals d'aquests primers elaboradors amb el mètode xampanyès. L'ordre d'aparició coincideix amb l'orde d'antiguitat en què aquests homes realitzaren les seves tasques en el món del vi escumós.

Soberano & Cia., de Reus

L'amo d'aquesta empresa, Domingo Soberano i Mestres, seria el primer en introduir a l'estat espanyol la fabricació de xampany amb una sòlida base tècnica i amb propòsits mercantils clarament definits. Va presentar els seus escumosos a nombroses exposicions amb èxits i premis molt destacables: Viena (1874), Filadèlfia (1876), París (1878), Barcelona (1888).

Francesc Gil i Borràs, de Reus

Aquest vitivinicultor, va haver de construir una cava de més de quaranta peus de profunditat, dotada d'un sistema de ventilació que reduïa la temperatura als 12 o 13 graus. Dotat d'afany constant per a l'estudi del vi i la seva elaboració, els seus vins assoliren un gran triomf internacional a les Exposicions de Viena 1873, Filadèlfia de 1876 i París l'any 1878, i fou nomenat "Proveedor de la Real Casa" durant la visita a Catalunya d'Alfons XII.

Agustí Vilaret, de Blanes

Estudiós de l'elaboració d'escumosos i també elaborador amb èxit demostrat en nombroses exposicions (Filadèlfia 1876). Estudiava l'enologia i a més els problemes tècnics i econòmics que plantejava l'elaboració de vins escumosos a gran escala. Com la resta d'elaboradors destacats va haver de buscar les varietats de raïm necessàries, saber escollir el moment més oportú per veremar, construir caves profundes per tal d'aconseguir unes temperatures baixes que afavorissin el procés del vi i evitessin l'explosió de les ampolles. Vilaret va modernitzar el seu celler amb bombes i altres estris fins aleshores rarament utilitzats.



Retrat d'Agustí Vilaret

Miquel Esquirol, de Vilanova i la Geltrú

Amant de la investigació en agricultura i expert en el conreu de ceps i elaboració de vi. Amb aquest estímul es va llançar al negoci de la fabricació del vi escumós. Va construir una nova instal·lació a Vilanova i la Geltrú i va assajar amb varietats com el morastell, pineau, valencià negre, Sumoll, xarel·lo i també el raïm anomenat planta nova. Cal destacar també la realització d'obres sobre el tema com ara un estudi teòrico-pràctic titulat Memòries sobre la conservació de vins acíduls y fabricació dels escumosos, i també l'obra Elaboració dels vins escumosos.

Josep Raventós i Fatjó, de Can Codorniu

Josep Raventós es farà càrrec de la finca de Sant Sadurní a partir de l'any 1824 a la mort del seu pare. Serà allà on destacarà per una fabulosa producció completada amb l'enriquiment de l'empresa amb estris nous com premses, bombes, etc. Cal dir però que l'embranchida forta de l'empresa va venir de la ma del seu fill successor, ja que Josep Raventós era més aviat un vinyater, home de celler i de laboratori enològic que no pas un empresari i fabricant de vi escumós.



Part de les Caves Codorniu, obra de l'arquitecte Puig i Cadafalch

Manuel Raventós: la consolidació de la indústria

Successor de l'anterior, Manuel Raventós heretà la finca quan la situació econòmica no era favorable i la fil·loxera envaïa les vinyes. Era jove però era també un enòleg reconegut, que disposava de laboratori i d'un celler propis d'una indústria incipient però que manifestaven un gran esperit innovador: màquines de trepitjar raïms, premses, bombes i altres estris poc comuns aleshores es combinaven amb una biblioteca especialitzada que s'anava enriquint.

Passada l'època de crisi, l'assentament i l'expansió de l'empresa arribarà gràcies a unes inversions considerables guiades per una intel·ligència teòrico-pràctica veritablement extraordinàries. Manuel Raventós experimentà en petites parcel·les les varietats de ceps que més convenien per a l'elaboració d'un escumós, i dels ceps més productius en tragué les estakes o sarments per a les noves plantacions. S'anticipà a la fil·loxera i plantà peus americans immunes, els adobs experimentats i noves tècniques de poda també ajudaren a la millora. Pel que fa a les tècniques més directament relacionades amb la indústria del vi escumós, Raventós és responsable de la fórmula de l'escumós penedesenc basada en la combinació de veremes o vins de les tres varietats autòctones: macabeu, xarel·lo i parellada.

Aquest conjunt de progressos portaren a una ampliació de les caves que començà l'any 1896 sota les ordres del gran arquitecte Josep Puig i Cadafalch, però tot i així foren anys difícils plens de dubtes i sacrificis. Amb el temps Raventós consolidà el negoci i la seva influència va comportar que tot l'entorn agrari en sortís beneficiat.

EL PENEDÈS. TERRA DE VI I CAVA.

Amb una superfície d'unes 25.000 ha. dedicades al conreu de la vinya, es pot considerar al Penedès com a la principal zona de l'estat productora de cava.

El Penedès se situa a uns 40 Km. al sud de Barcelona i s'escampa cap al nord-oest, fins a prop de la muntanya de Montserrat.

Morfologia de relleus premiocènics, modelats sobre cretàcic i de relleus quaternaris. El seient de la vinya se situa preferentment sobre terrenys sedimentaris del miocè, en els seus estrats marins continentals. També apareixen vinyes sobre margues i calices cretàcies.

"PENEDÈS"
Denominació d'origen



Rètol identificatiu de la zona vinícola Penedès, en podem trobar uns quants en el nostre municipi.

El clima és mediterrani amb oscil·lacions tèrmiques moderades degut a la influència del litoral, essent els hiverns suaus i estius calorosos però no molt secs. La pluviometria mitja és d'uns 500 mm. l'any, depenen de la proximitat del mar.

En funció de les característiques climatològiques i geològiques, es pot dividir el Penedès en tres subzones clarament diferenciades:

Baix Penedès i Garraf: que conformen la franja litoral, amb clima molt suau, per la proximitat del Mediterrani. Amb temperatures més altes que en les zones interiors. S'hi conreen els raïms blancs de Xarel·lo i Macabeu, i, cada vegada més, diverses varietats de raïm negres de gran qualitat.

Alt Penedès: Comarca situada entre els altiplans i les valls compresos entre el baix Penedès i el sistema prelitoral, amb una altitud d'entre els 100 i els 400 metres sobre el nivell del mar i temperatures més baixes que en la zona litoral. S'hi troben també, bàsicament, el xarel·lo i el macabeu, junt amb varietats negres d'origen estranger.

L'Anoia: Comarca situada al Nord-Est, cap a l'interior. En aquesta zona els conreus de vinya es poden trobar en altituds fins als 800 metres sobre el nivell del mar. El clima és de pluviometria una mica més gran. S'hi troba conreada la varietat Parellada, que és la que dona els vins més suaus i afruitats. Els últims anys s'hi han introduït diverses varietats franceses i alemanyes com el Muscat, Riesling, Chenin Blanc, etc.

RIBES AL PENEDÈS.

Amb l'Ordenació Territorial que es va portar a terme a l'any 1936 es va dividir el País en el que avui coneixem com a Comarques. La nostra, el Garraf, engloba els Municipis de Sant Pere de Ribes, Sitges, Vilanova i La Geltrú, Canyelles i Olivella, també temps enrere, s'hi incloïa el terme d'Olesa de Bonesvalls, que posteriorment va passar a integrar-se a l'Alt Penedès. D'aquesta manera, el Garraf passava a ser una unitat territorial amb entitat pròpia. El cert, però, és que, com hem vist, la cultura vitivinícola ens inclou dintre d'un marc molt més ampli com és la gran regió que conforma la Denominació d'Origen PENEDÈS. Les comarques del Garraf i Baix Penedès són conegudes també com a "la marina del Penedès".

Dintre del Penedès, com a comarca costanera, el Garraf, i més concretament Sant Pere de Ribes, com a principal productor de la comarca, seguit de Vilanova, presenta uns trets característics en quant a composició del sòl, clima i temperatura ambiental, esmentats abans, que afavoreixen el conreu d'uns tipus determinats de raïms, com en el cas dels blancs principalment el Xarel·lo i Macabeu componen una collita de gran qualitat encarada quasi en la seva totalitat a l'elaboració de vins base per a cava. Aquests es complementen amb la Parellada procedent de les zones més interiors del Penedès, i també, aquests últims anys amb una altra varietat permesa pel Consell Regulador del cava com és el Chardonnay. Ribes és un bon productor d'aquest tipus de raïm, així com d'altres varietats blanques forànies adaptades als nostres sòls i clima com són el, Muscat, Riesling, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, etc.

El castell de Ribes i l'església vella envoltats de vinyes

Tenen una gran rellevància també a "la marina del Penedès" les varietats de raïm blanc utilitzades per a l'elaboració de vins licorosos i dolços, com misteles i malvasies (tots coneixem la famosa Malvasia de Sitges), això és degut a que, sobretot en les vinyes més properes al mar, les temperatures més altes i les pluges més escasses que a l'interior provoquen l'obtenció de raïm amb una més alta concentració de sucres.

Antigament, és a dir, abans de la plaga de la Fil·loxera, que a finals del segle XIX va assolir també la nostra comarca, en aquesta zona costanera, i principalment a Ribes, s'hi conreaven varietats autòctones de raïm negre de gran qualitat reconeguda pels experts de l'època, en quantitats que superaven aleshores

les de raïm blanc. La plaga però pràcticament va fer desaparèixer la vinya, i amb ella els vins negres de qualitat. Com ja s'ha dit, en aquells moments la societat va triar la vinya de varietats blanques per revifar la cultura vitivinícola, i l'economia de l'època, deixant en l'oblit els bons vins negres que s'havien fet fins aleshores. Ribes no en va ser l'excepció.

Els productors Ribetans però, són, i han estat sempre, coneixedors de la capacitat i el potencial de les seves terres per tornar a produir raïms i vins negres de gran qualitat, i per això, i segurament portats per la saturació del mercat dels vins blancs i caves penedesencs que els obligava a treballar a preus molt reduïts, s'han llençat des de fa uns anys a la recuperació del mercat dels vins negres de qualitat introduint plantacions de vinya de varietats forànies que s'han adaptat molt bé al nostre sòl i clima, estem parlant de varietats franceses com el Cabernet Sauvignon i el Merlot, que han anat guanyant terreny a les plantacions de vinya blanca.

LA TÈCNICA DEL VI.

Coneguem ara, com a complement al vist fins al moment, els aspectes tècnics de l'elaboració de vins i cava. El coneixement dels procediments bàsics de vinificació ens donaran una visió global de la cultura vitivinícola que ens envolta.

VINIFICACIÓ.

S'entén per vinificació el conjunt d'operacions posades en pràctica per a transformar en vi el suc resultant de l'aixafament del raïm. El vi, doncs, és el resultat de la vinificació. Existeixen diversos procediments de vinificació corresponents als diferents tipus de vins, diferenciables pel tipus de separació aplicada als diferents teixits de raïms.

Vinificar racionalment és aplicar a un cas particular, en condicions donades, una tècnica escollida després del conjunt de coneixements adquirits sobre els mecanismes i els factors dels grans fenòmens de la vinificació.

Veiem ara de manera simple les tècniques per a la vinificació dels principals tipus de vins.

Vinificació en negre.

La vinificació en negre implica, de manera esquemàtica, tres fenòmens principals: la fermentació alcohòlica, la maceració i la fermentació malolàctica, fenòmens que, per norma general, es desenvolupen en diverses etapes.

La primera etapa comporta les operacions mecàniques del tractament del raïm, com són el trepitjat i el derrapat, feines que es realitzen al celler, on s'hi trasllada el raïm un cop està collit. El derrapat consisteix en separar els grans de raïm del seu tronc, i el trepitjat consisteix en trencar la pellofa del raïm alliberant-ne la polpa i el suc.

La segona etapa es desenvolupa durant l'encubat, en la que es donen es fenòmens de fermentació alcohòlica i maceració. Aquesta etapa es porta a terme en els locals o dipòsits de fermentació. La fermentació alcohòlica s'aconsegueix afavorint l'existència d'unes condicions que assegurin un bon treball dels llevats i permetin obtenir una transformació completa del sucre en alcohol, per això s'ha portat el control de la temperatura i la densitat en tot moment.

La maceració. El vi negre és un vi constituït per les substàncies del suc del raïm, però també per substàncies que es troben a la part sòlida, com la polpa, pellofes, pinyols. Això s'aconsegueix amb la maceració, que aporta al vi quatre característiques específiques: color, tanins², components de l'extracte i aroma. La temperatura i la duració del contacte amb les parts sòlides són factors molt importants en la maceració, ja que influeixen en diverses característiques del futur vi, com ara el cos, el sabor astringent, la seva evolució i longevitat, i sobre la facilitat de la fermentació malolàctica. La durada de l'encubat s'ha d'adaptar al tipus de vi desitjat i a les condicions de la collita de cada any.

En la tercera etapa es procedeix a la separació del vi, en el que s'anomena descubat. Després es realitza el premsat.

En el descubat es traga el vi del dipòsit de fermentació a un altre recipient on s'acabarà i hi serà conservat, com ara barrils de fusta, tines, o ampelles de vidre. La brisa escorreguda, es treu del cub i es premsa.

El premsat es realitza quan, un cop extreta la brisa dels dipòsits de fermentació, aquesta es transporta cap a un lloc fix i es premsa, amb el que s'extreu la totalitat del vi que encara conté. Aquest és el que s'anomena «vi de premsa», i representa aproximadament un 15% del total del vi elaborat.

² Tanins: compostos que aporten color al vi, i altres característiques a nivell gustatiu.

La quarta etapa és la de les fermentacions finals o fermentació malolàctica.

A la fase de transformació ràpida de sucres en alcohol i de most a vi li succeeix una altra de modificacions més lentes i més, qualitativament, importants. Pateix una fase d'acabat que consisteix en una fermentació secundària d'afinament, que porta a la qualitat òptima i a l'estabilitat biològica. Aquesta és la fermentació malolàctica, o desacidificació bioquímica, que és la degradació de l'àcid màlic per bacteries làctiques transformant-lo en àcid làctic, amb una important disminució de l'acidesa fixa i un accentuat suavitzat del vi.

En la cinquena etapa es procedeix a la estabilització del vi obtingut que consisteix en el refredament del vi un cop s'ha acabat la fermentació alcohòlica, provocant la precipitació de components que podrien enterbolir el vi posteriorment, i finalment la filtració del vi a la sortida del tractament per fred eliminant els components precipitats.

Vinificació en blanc.

El vi blanc s'elabora amb la fermentació única del suc del raïm, és a dir, sense maceració amb les parts sòlides dels gotims: pells, pinyols o rapes.

Els vins blancs són extremadament variats. Poden ser secs, semissecs, dolços o licorosos, tranquils o escumosos, frescos i afruitats o rancis i afustats, envellits en fusta o conservats joves en envasos hermètics. Tota aquesta diversitat de constitució i de gustos en els vins blancs, respon a diferents tècniques de vinificació.

En el nostre país, i més concretament en la zona del Penedès, existeix una tendència clara pel que fa a l'elaboració dels vins blancs, obtenint-se vins blancs secs, afruitats, frescos, àcids i aromàtics, tendència que ha donat als vins d'aquesta terra un gran prestigi en tot el món a nivell qualitatiu.

Farem ara un breu repàs de les diferents fases que componen el procés d'obtenció d'un vi blanc. Encara que no s'ha anomenat aquí, la fase prèvia a tot aquest procés és, evidentment, el cultiu del raïm a les vinyes, i la seva verema. Aquestes fases, no cal dir-ho, tenen una importància cabdal en la obtenció d'un vi de qualitat, per la qual cosa s'han de seguir unes normes bàsiques si no es vol malmetre, ja des de la seva base, els vins que s'obtindran després.

No entrarem en consideracions sobre el cultiu de les vinyes, ja que això probablement ens portaria, a extendren's excessivament.

Però el que sí farem és un esment a la verema o recol·lecció dels raïms que patiran directament aquest procés de vinificació.

El raïm, en el moment de ser collit, ha de complir dues condicions bàsiques:

La primera és que el raïm ha de ser collit en el seu punt òptim de maduració, ja que d'aquesta manera, s'aconsegueix un equilibri entre les quantitats d'àcids i sucres que conté, quantitats que marcaran l'acidesa i el grau alcohòlic dels vins que s'obtindran després.

En segon lloc, s'ha d'evitar, durant la verema, malmetre els grans de raïm, per impedir, en la mesura que es pugui, que es trenquin les pells. D'aquesta manera s'evita que es produeixin fenòmens d'oxidació per efecte de l'acumulació excessiva d'oxigen de l'aire el qual es posaria ràpidament en contacte amb el most.

Un cop s'ha portat a terme la verema, respectant en tot moment les condicions esmentades, que ens permetran partir d'un material base de qualitat, es realitzen en el raïm una sèrie de treballs mecànics que componen el que es coneix com a «vinificació» i que són els següents: El trepitjat que consisteix en espremer el raïm per tal de trencar les pel·lofes i desprendre'n la polpa separant-la del suc. Es separen les parts sòlides, per evitar la maceració per tal d'obtenir un suc amb una quantitat de components colorants molt baixa.

L'escorregut separa el most alliberat pel Trepitjat intervenint immediatament després d'aquesta operació. El most obtingut per aquest procés és només el 20% del total, s'anomena "Most Flor" i és el most de qualitat més alta.

Amb el premsat s'extreu el most per mitjà de la pressió exercida sobre la verema un cop trepitjada i escorreguda. Trobem en el most de premsa un caràcter molt més herbaci i menys aromàtic, que el most flor. A més, amb aquest procediment s'aconsegueix la dessecació de la pellofa.

El desfangat del most busca aconseguir una determinada clarificació abans de la fermentació. El vi procedent d'un most ben desfangat ofereix més frescor, acidesa i lleugeresa. El seu aroma és més pur.

La fermentació dels vins blancs està supeditada, molt més que en la vinificació en negre, a les condicions de temperatura, ja que el nivell de temperatures de fermentació favorables és clarament més baix en la vinificació en blanc.

Els productes més fins s'obtenen amb temperatures que no sobrepassen els 20°C. Amb el refredament, un cop ha acabat la fermentació alcohòlica, els vins blancs s'han de sotmetre a un tractament d'estabilització per fred, per tal provocar la precipitació de components que podrien enterbolir el vi posteriorment.

Finalment, la filtració del vi a la sortida del tractament per fred elimina els components precipitats.



Tines d'acer inoxidable per a la fermentació del vi a temperatura controlada.

Vinificació en rosat.

Els vins rosats presenten diverses particularitats en la seva elaboració i, en conseqüència, en les seves propietats:

Els vins rosats s'obtenen a partir de raïms negres, o de la barreja de raïms blancs i negres. L'obtenció dels mostos rosats es pot fer tant amb els sistemes de vinificació en negre com amb els de vinificació en blanc. En el primer cas s'obtenen vins amb un contingut de tanins i altres agents colorants i una carnositat més elevats que en el segon. D'altra banda la vinificació en blanc donarà vins amb menys color i cos però amb elevats graus d'acidesa i aromes afruitats. La tendència que predomina actualment en els rosats, és que siguin afruitats, una mica verds, frescos i amb un color roig més aviat intens. Aquestes característiques, que són les principals d'un vi rosat, s'aconseguiran de la següent manera:

La verdositat o acidesa s'ha de controlar des d'abans de collir els raïms, així, no es realitza la verema en el seu punt òptim de maduració, sinó, una mica abans. Hem de controlar l'acidesa total de la verema a la mateixa vinya per tal de que, amb la previsió de la pèrdua d'acidesa en la fermentació, pugui sortir-ne un rosat àcid. També es controla el sucre contingut en la verema per tal d'aconseguir que, un cop consumada la fermentació, a aquesta verdositat o acidesa l'acompanyi una graduació alcohòlica d'uns 11 a 12 graus, que donarien al vi la frescor convenient.

capaços de resistir pressions superiors a les 6 atmosferes. Seguidament, les ampolles tancades hermèticament es porten a les caves, on, a temperatures òptimes de 10 a 15°C, es produeix la fermentació carbònica, en la que el vi guanya pressió degut al CO₂ que es desprèn.

La fermentació s'ha de produir molt lentament per obtenir una escuma fina i persistent, característica dels bons caves.

La fermentació carbònica, que es produeix al llarg dels dos o tres primers mesos després del tiratge, com a màxim, implica el "trencament" dels llevats, per tant, durant els següents mesos, que són els de criaça, es produeix, sempre a l'interior de l'ampolla, un intercanvi de substàncies, entre el llevat i el vi que l'envolta, proporcionant-li el Bouquet característic del cava.

Durant aquest període de criaça les ampolles descansen a les caves un mínim de nou mesos en el que s'anomena forma de rima.

Al final d'aquesta fase el vi ja ha adquirit la pressió i les característiques necessàries.

Arribats a aquest punt, només queda eliminar les mares procedents de la fermentació carbònica, cosa que s'aconsegueix per mitjà del "degol·lat", que, com ja s'ha dit, consisteix en l'extracció per efecte de la pressió interior de l'ampolla, prèvia decantació del material a extreure cap al coll de l'ampolla.



CLOENDA.

Donar per tancat un document com aquest és molt difícil, ja que, segurament, ens han quedat moltes coses per explicar. Es podria haver aprofundit en alguns punts que s'han tractat, o haver ampliat altres camps complementaris, sobretot en l'aspecte tècnic. Malgrat això, espero que la informació que s'ha exposat serveixi com a base i fonament per a començar a conèixer, entendre i respectar el que és i el que significa la Cultura del Vi, esperant que animi a participar-ne, tot aprofundint en el coneixement del vi i tot el que l'envolta, per així mantenir i millorar entre tots la nostra cultura, una cultura mil·lenària, i tant antiga com ho és el nostre poble.

Salut!

Josep Pascual i Puig

BIBLIOGRAFIA

Josep Pascual. «Estudi de les propietats Físico-Químiques i sensorials de vuit mostres de vins base rosats per a determinació de la seva aptitud com a vins base per a cava». Barcelona: Escola Universitària d'Enginyers Tècnics Industrials de Barcelona. Projecte Final de Carrera, 1999.

HISTÒRIA

Vinyes i vins: mil anys d'història : Actes i comunicacions del III Col·loqui d'Història Agrària sobre mil anys de producció, comerç i consum de vins i begudes alcohòliques als Països Catalans: febrer del 1990. Barcelona: Universitat de Barcelona, 1993. 2 vol.

Enciclopedia del vino: enología, viticultura y cata. Barcelona: Orbis, 1988.

Jaume Ciurana. Els vins de Catalunya. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 1980.

ENOLOGIA

J.A. Suarez Lepe, B. Iñigo Leal. Microbiología Enológica. Fundamentos de Vinificación. Madrid: Mundi-Prensa, 1990.

Emile Peynaud. Enología Práctica. Conocimiento y elaboración del vino. 3ªed. Madrid: Mundi-Prensa, 1989.

Gerhard Troost. Tecnología del vino. Barcelona: Omega, 1985.

MITOLOGIA

René Martin. Diccionario de la mitología griega y romana. Madrid: Ed. Espasa Calpe, 1996.

J.A. Clua i Serena. La mitologia clàssica en els textos literaris. Barcelona: Irina, 1995.

Sofia Souli. Mitología griega. Atenes: Michalis Toubis, 1995.

FOTOGRAFIES

Salvador Miret i Torrens; Enciclopedia del vino: enología, viticultura y cata; Pàgina Web de Sant Sadurní d'Anoia; Consell Regulador; Velázquez, Museo del Prado; Caves Mont-Ferrant

