

El vi a casa nostra

per Maria Eulàlia Taulé

Quan em varen demanar que parlés sobre el vi i tot el procés que implica arribar-hi, vaig pensar que la tasca era realment difícil. La primera qüestió estava aquí: ¿Quan hom pot dir amb certesa que entén de vins?. No crec que es tracti tan sols de saber quin vi té més o menys graduació alcohòlica, o quin és més o menys sec. Per això aquí, amb breus paraules -cosa encara més difícil- intentaré d'esbrinar l'entorn que envolta el nostre vi.

P. Claudel ja ens diu que "un gran vi no és obra d'un home sinó que és el resultat d'una constant i refinada tradició". I que "hi ha més de mil anys d'història dins d'una ampolla". "El vi ens ensenya a saborejar, tot formant-nos en la pràctica introspectiva; és l'alliberador de l'esperit i l'il·luminador de la intel·ligència". I podríem discutir això de la tasca d'il·luminador; potser si es pren amb cura...

Dins de la història tenim nombrosos indicis del vi. L'elaboració del vi és possible que sigui tan antiga com l'home.

Dins de la "Guia vinícola de España", de Luís Antonio de Vega, editada l'any 1970, l'autor ens subdivideix Espanya en "Alcoholatos", i Catalunya diu que pertany al "Alcoholato Puno-Helénico" i que els vins catalans són probablement d'ascendència grega.

El vi direm que és el suc del raïm fermentat amb un llevat natural de la seva pell i que el tant per cent de sucre es converteix en alcohol. El cicle del vi és anual; comença amb la preparació del terreny, poda i desherbatge.

A finals de l'estiu comença la verema, que dura aproximadament des de finals de setembre fins ben entrat l'octubre. Es decideix la verema quan el raïm té un grau de sucre i d'acidesa concret, segons denominacions d'origen, zones i tipus de raïm.

Durant la verema es recollirà el raïm de les vinyes, es transportarà a las bo-



Talla de Petrus de Crecentiis (S. XVI)

degues amb molta cura perquè no fermenti abans d'hora, i passarà posteriorment al premsat, extracció del most i fermentació. Finalment, s'obté el vi.

L'obtenció del vi blanc no és la mateixa que la dels vins negre i rosat. Els vins blancs es fermenten amb les tiges però sense pells ni llavors, o sigui la pellerofa. En canvi, els negres es fermenten sense les tiges però sí amb les pellerofes, que se separen dels ceps de fermentació quan hagin donat color al vi. Els rosats es deixaran fermentar amb les pells només vint-i-quatre hores.

El most fermentarà gràcies a uns llevats, que són foncs i estan sobre la pell del raïm. Sense llevats no hi ha fermentació i, per tant no hi ha vi. El sucre del most es descomposarà amb alcohol etílic i anhídric carbònic, o sigui que com més sucre tingui el raïm més graduació alcohòlica tindrà el vi. Als vins dolços se'ls separen els llevats quan encara fermenten perquè hi quedi sucre. La fermentació pot durar una o diverses setmanes segons tipus o qualitat del vi. Quan s'acaba la fermentació comença el que serà un vi.

El vi blanc es pot fer a partir de raïm blanc o negre. El vi negre només es fa de raïm negre. El vi rosat també es fa de raïm negre. Tres factors determinen les

característiques d'un vi: el clima, els ceps i la terra. Bons vins s'obtenen de terres pobres i seques.

"Coupage" és una paraula francesa que vol dir que a un vi se n'hi han afegit d'altres per tal de millorar-lo (se sol fer amb els vins de marca).

Per tastar un vi tindrem en compta:

Aspecte: Si és negre, blanc o rosat. La seva transparència i el seu color, entre altres coses.

Olor: Si el vi, per exemple, és jove serà com si fos el sabor del raïm en forma d'aroma.

Sabor: Molt difícil de resumir en breus paraules, però direm: grau d'alcohol, cos, sucre, acidesa, etc.

Per a servir un vi donarem unes indicacions molt breus:

- No servir mai un blanc després d'un negre.

- El vi rosat el servirem a 8° - 10° C.

- El vi blanc se serveix també fret a 10° - 12° C. i amb plats suaus.

- El vi negre s'ha de servir "chambré" a la temperatura de l'habitació, que no estigui massa calenta, no superior a 18° C.

Les denominacions d'origen. Les D.O. ajudaran el consumidor a trobar sempre una qualitat determinada.

Això implica diverses coses:

Referent a les **vinyes**: només fer servir uns determinats ceps per als diferents vins, les atencions que s'han de donar a la vinya, poda, rendiment per Ha., època exacte de la verema segons maduració, etc.

Elaboració: control d'higiene, temperatura de bodegues, asèpsia, graduació alcohòlica mínima, etc.

Criança: mínim 9 mesos per als vins blancs, 18 mesos per als negres, controls per verificar les anyades, embotellat a la zona de producció, ampolles numerades, etc.

Les denominacions d'origen dels vins catalans són:



RESTAURANT
Euterpe

RAMBLA, 1
SABADELL

T. 725 01 26
PARKING

GESTORIA ADMINISTRATIVA

Codina

Advocat Cirera, 32
Tels. 725 93 22 - 725 95 32
725 97 21 - 726 01 64

SABADELL

Filatèlia

Esteve Terradas i Illa (1883-1950)

per BAF

Alella, que produeix blancs brillants.
Conca de Barberà, blancs i rosats
suaus.

Empordà/Costa Brava, rosats, ne-
gres i espumosos.

Penedès, blancs, negres, rosats i caves.

Priorat, excel.lents negres.

Tarragona, blancs, negres i clarets.

Terra Alta, blancs forts, dolços i
generosos.

Cal destacar a Catalunya el INCAVI
o Institut Català de la Vinya i del Vi,
com a organisme autònom, depenent
del departament d'Agricultura, Rama-
deria i Pesca de la Generalitat de Cata-
lunya, que té per missió la millora i el
control de la qualitat dels vins de Cata-
lunya.

Per acabar direm que el vi en una po-
ca quantitat i una exacta qualitat per a
cada cas, ha estat fins i tot considerat
com a benèfic per a certes malalties,
dins de la Medicina. No ens atreviríem
a dir tant, però sí que dins de la cuina i
en determinats plats pot ésser indispen-
sable. La qualitat per aquests casos ha
d'ésser bona -si no extraordinària- con-
tràriament a la creença estesa com a
"vox populi".

La filatèlia a casa nostra està d'enhorabo-
na en haver-se enriquit, en el mes de juliol dar-
rer, amb un nou segell dedicat a un català
il·lustre, ESTEVE TERRADES I ILLA, que
neix a Barcelona el 1883, llicenciant-se en
aquella Universitat el 1903, doctorant-se a
Madrid el 1904 en Ciències Exactes i Física,
guanya el 1905 la càtedra de Mecànica Racio-
nal de la Universitat de Saragossa i el 1906, la
d'Acústica, Òptica, Electricitat i Magnetisme
de la Universitat de Barcelona. La seva capa-
citat fou immensa desenvolupant tasques de
docència, organització i doctrina. Com altres
científics de la seva època en el nostre país,
comprengué que la ciència i la tecnologia eren
la base de la transformació de la vida de les
persones arreu del món i que la cultura cientí-
fica era un punt de partida en totes les na-
cions desenvolupades.



Al llarg de la seva vida va guanyar fama i
diners, creà la Xarxa Telefònica de Catalun-
ya, la dels ferrocarrils secundaris de la Gene-
ralitat i el Metro de Barcelona. Va presidir la
Societat Astronòmica Catalana, dirigí la
Companyia Telefònica Nacional d'Espanya,
l'Observatori de La Plata a l'Argentina i
l'Institut Nacional de Tècniques Aeronàuti-
ques i obtingué moltes altres distincions i cà-
rrecs en una llista interminable. La seva bio-
grafia és molt extensa i alligadora i val la
pena llegir-la amb interès. Arribà a aconse-
guir un domini molt ampli de diversos idio-
mes, a part de l'alemany, (la seva educació
primària la féu a Alemanya) l'anglès, l'italià,
el francès i per descomptat el català i el caste-
llà. No fou solament una persona poliglota,
sinó un expert en el llenguatge tècnic i cientí-
fic, demostrant-ho palesament en multitud de



congressos i reunions internacionals. Es autor
de diverses obres sobre les matèries que domi-
nava, fou un gran polemista i un hàbil inves-
tigador. Va morir a Madrid el 1950, després
d'una vida plena de fecunditat i sempre al
servei de la humanitat.

El segell, no massa ben reeixit en el seu dis-
seny, ens mostra la seva cara barrejada amb
un estrany traçat d'estil mironià junt amb la
seva signatura i forma part de la sèrie de Per-
sonatges Il·lustres que el Correu Espanyol ha
emès enguany.

La Primera Exposició Filatèlica Nacional
de Catalunya, celebrada darrerament a TOR-
DERA, ha fet coincidir la sortida d'aquest se-
gell, per a editar el DOCUMENT FILATÈ-
LIC n.º 6, que patrocina la Generalitat, i que
ve a sumar als cinc anteriors una nova pàgina
de la història del nostre poble relacionada
amb la filatèlia. Reproduïm la TARJA que
s'entrega simultàniament amb el citat docu-
ment.

R. Domenech
CALÇAT DE LUXE

SABADELL
Carnisseries, 3
Telèfon
725 55 10

TERRASSA
Raval
de Montserrat, 21
Tel. 788 39 67

MODA
Pinol
SABADELL
Modista

Sant Ferran, 66 - Tel. 710 59 40
SABADELL

PEIX I MARISC

J. BARBERÀ

Tels. 714 52 87-714 55 40

CASTELLAR
DEL VALLÈS

fd **FILATÈLIA
DOMFIL**
SEGELLS I
MONEDES PER A
COL·LECCIONS

Sant Antoni, 3
Tels. 725 87 79 - 725 29 18

G.S.I.S.

MARCS MOTLLURES
LAMINES I REPRODUCCIONS
Travessia Borriana, 6
Sabadell, tel. 726 05 28