

**INTRODUCCIÓ:**

Per tal de dur a terme el projecte correctament, és imprescindible entendre el funcionament d'un celler i per tant com és l'elaboració del vi. El vi és una substància alcohòlica precedent del raïm, fruit d'una planta enfiladissa pertanyent a la família de les ramnàcies "Vitis vinifera", que s'obté mitjançant un procés de fermentació en el que no s'ha dipositat cap substància additiva.

Des d'èpoques prehistòriques, l'esser humà es relaciona íntimament amb els raïms. Es considera que la vinya és originària de la zona del Mar Caspi, però el seu cultiu aviat es va estendre a Europa i l'antic Egipte, ja que poden observar-se instruccions sobre cultiu i usos del raïm en jeroglífics esculpits a les criptes funeràries dels més destacats faraons egipcis.

També a la Bíblia, al llibre de l'Antic Testament, es fa referència al cultiu del raïm per a produir el vi, fet que demostra que ja es coneixien tots els aspectes referits a la viticultura.

Els mariners fenicis van expandir-ne el cultiu cap a Europa, ja que comerciaven tant al mig orient com occident. A l'antiga Grècia la mitificació que va tenir la cultura del vi, va ser rellevant, ja que es coneixia que contava fins i tot amb un Déu ditre de la seva mitologia, Cultura que va ser heretada per l'Imperi Romà, i les seves colònies. A l'actualitat el conreu es dona en regions càlides i generalment seques de tot el món. A Europa, es comença a tota l'Àrea Mediterrània, Grècia, Espanya, Itàlia, regió balcànica... Al continent Amèrica, hi ha gran importància dins de l'estat de Califòrnia mentre que és a Sud Àfrica és el país amb més tradició vitícola, i fins i tot a Austràlia es comença amb vinyes de gran qualitat.

**Tipus de Raïm:**

En els vinyers de la fina de Can Calopa de Dal, el lloc on es porta a terme el projecte, es donen cinc tipus diferents d'una que es descriuen a continuació.

**la garrineta**

Els raïms d'aquest tipus són esfèrics, de grandària petita-mig i de color blau fosc. És una de les dues varietats de raïms grans per a la producció de vi que més s'ha estès, a causa de la seva gran resistència a la calor. Aquesta varietat dona lloc a vins secs, de color rojà i tanis suaus. Es comença principalment en el Peloponès i en el Peloponès de Grècia. És una varietat vigorosa i molt productiva, els penjolls són de grandària mitja, cilíndric-conics i denses. També la hi coneix pel nom de Nemai i Mavroudi.

**la garrineta**

L'aglianico és una vinya vermella d'origen italià, conreada principalment en Campània, en Basilicata, en Apulia i el Molise. Per la seva bona adaptació a climes assolats, s'ha introduït recentment de bon tros ext en les vinyes australians. Entre les seves característiques principals cap destacar el grosor de la seva pell, així com el seu període de maduració, molt tardà per a una varietat de raïm que es beneficia d'un clima tan càlid, això afavoreix la complexitat d'aromes i gustos susceptibles de ser oferts per aquest vi. Els raïms són de grandària mitja a petita, de forma esfèrica, amb un color negre-blavós / poca consistència i un espessor mig. S'adapta bé a diversos tipus de terreny, aguantant les altes temperatures estivals i les sequeres perllongades. També la hi coneix pel nom de Nemai i Mavroudi, tals com Aglianico, Aglianichella, Aglianico, Aglianico, Aglianico...

**el sangiovese**

El Sangiovese (al costat del barbera) és una de les varietats de ceps italians més difoses. Les zones conreades amb aquesta varietat arriben a el 1% de la superfície vitícola nacional. Es comença des de la Roma fins a Campània i és tradicionalment el cep més difós en la Toscana. És un cep present en conreus de vins, entre els quals es troben alguns dels més prestigiosos vins italians: Chianti y Chianti Classico, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Sagrantino di Montefalco i molts altres menys coneguts com Morellino di Scansano y Sangiovese di Romagna. També pot parlar-se d'un sangiovese com un tipus de vi fer amb aquesta varietat de cep. De probable origen etrusc, el seu nom vol dir Sang de Júpiter ("Sangue di Giove" en italià). En general, els enològics semblen estar d'acord sobre la conveniència de sotmetre a la Sangiovese a una petita criança en barrica vella per a captivar el seu caracter vivaç i brillant.

**la garrineta**

La garrineta tina o, simplement, garrineta, és una varietat de raïm negre que es pot utilitzar tant per a obtenir raïms de taula, com vi. Es tracta d'una planta d'alta productivitat. És resistent a la sequera i al fred però sensible a plagues i malalties. Té penjolls de grandària mitja i compactes, amb bates de grandària mitjana, forma ovalada i color vermell fosc. Produïx vins de poc color i elevada graduació alcohòlica, podent combinar-se amb moltes altres varietats.

Produïx vins equilibrats. El vi negre o rosat de garrineta posseïx entre 15º i 16º d'alcohol, té poc color, amb cos i poc acid. En algunes zones es produïx acompanyat part de most fermentat i no fermentat, resultant una aroma primària de confitures i espèctes. En boca són carnosos. Destaquen els vins dolços naturals Garrineta d'Empordà i AOC Banyuls Grand Cru i els vins del Priorat.

En Espanya, i segons l'Ordre APA/1819/2007, és una varietat recomanada per les comunitats autònomes, incloent Catalunya i s'utilitza pràcticament en totes les denominacions d'origen catalanes.

Es denominen garrineta negra per a distingir-la de les seves altres varietats: garrineta blanca o alcanitina, garrineta tinera o "alcanit" i garrineta petida o lledoner gris. És la varietat mediterrània més conreada en el món, i per això la hi coneix per una gran varietat de noms diferents.

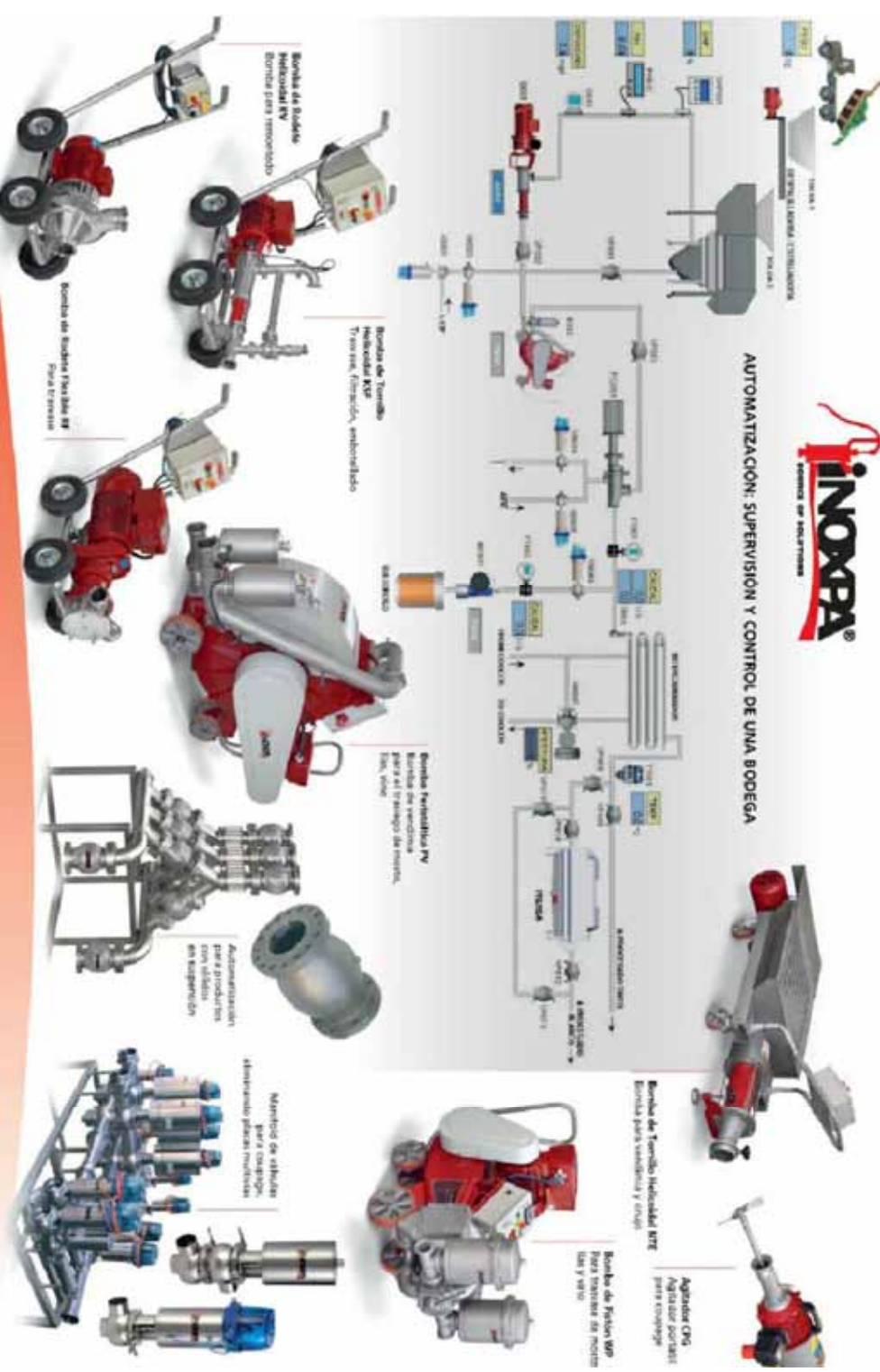
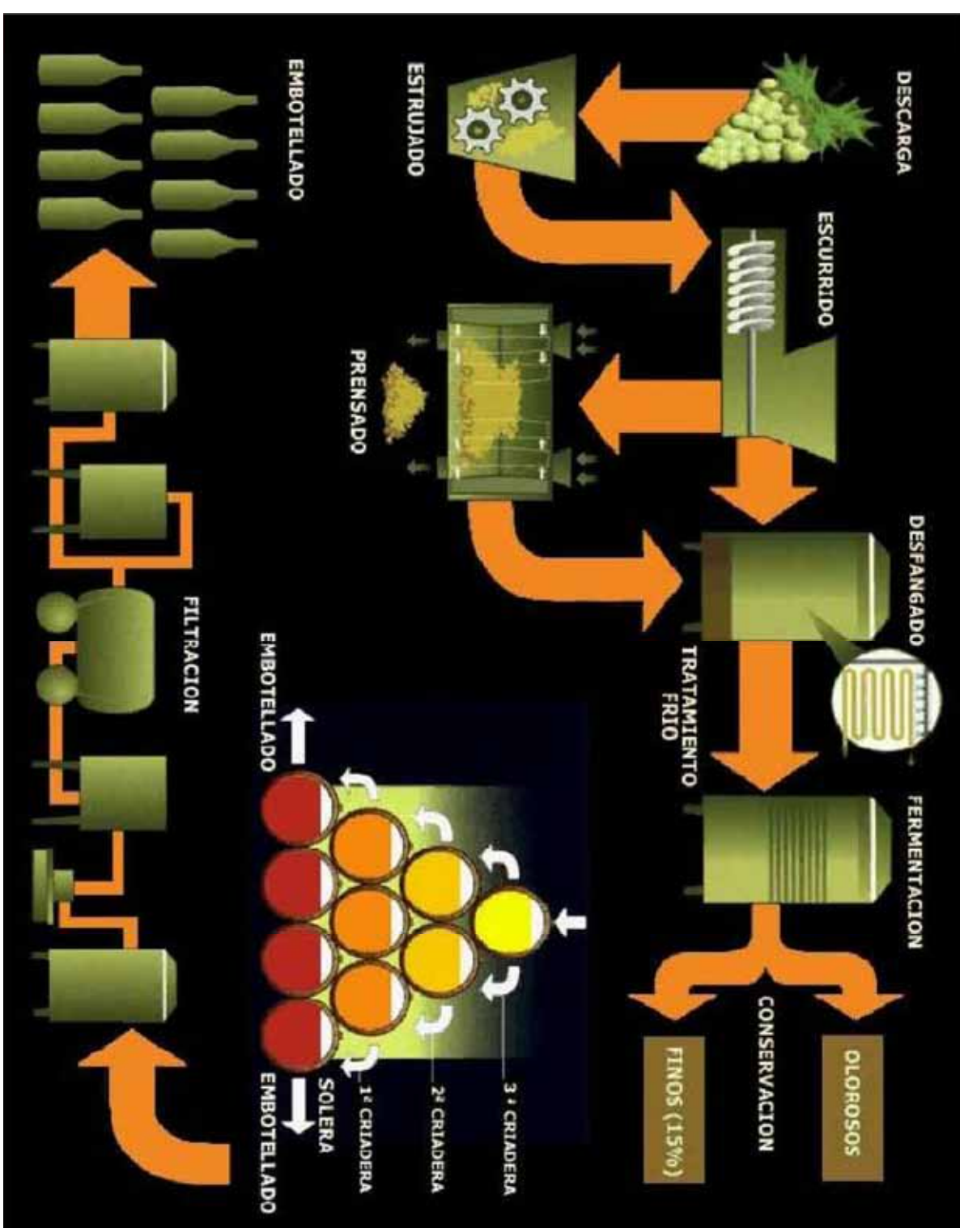
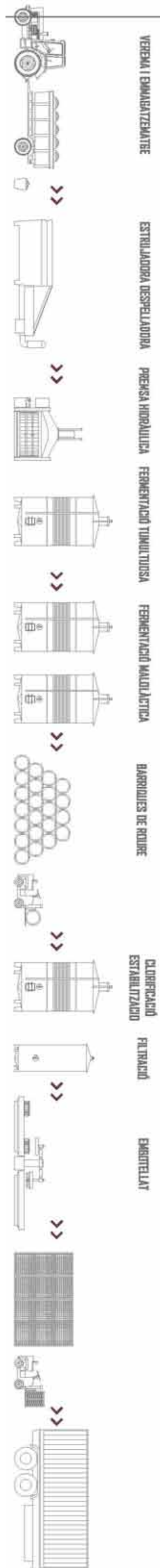
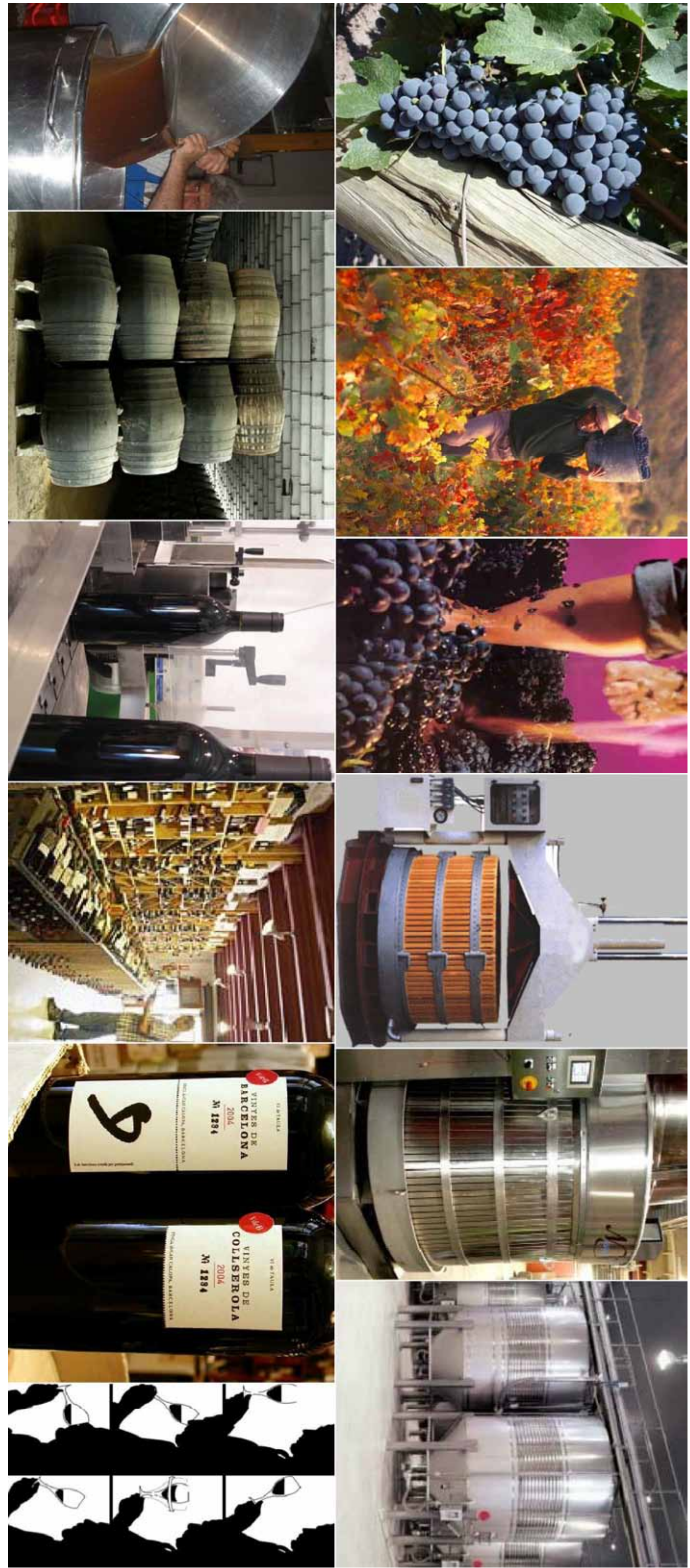
**la syrah**

Syrah és una varietat de vinya tina, de fàcil cultiu però que requereix molt sol i temperatures altes. És resistent a les malalties. No obstant això, el seu rendiment és baix i per tant és difícil elaborar amb ella vins de qualitat. Té un penjoll de grandària mitjana, forma cilíndrica i compacte. Les bates són de grandària petita, forma ovalada i color blavós. La pell és mitjanament espessa.

En Espanya, i segons l'Ordre APA/1819/2007, és una varietat recomanada en les comunitats autònomes espanyoles de Catalunya, Extremadura i Comunitat Valenciana, encara que està autoritzada en gairebé tot la resta de comunitats autònomes.

Sol barrejar-se amb altres varietats, com Garrineta, per a produir vins anables i saborosos, d'aroma profunda a fruites silvestres i a violetes. El seu color és intens, refinat, sòlid i asser, d'aspecte destacable.

A aquesta varietat també la hi coneix per altres noms, sobre el que cap destacar que se sol aplicar el nom de Syrah a la varietat que es dona en climes freds (ja que prové de les zones fredes de França), mentre es denomina Shiraz a la varietat que es dona en climes càlids (ja que prové de les zones càlides d'Austràlia).



**VEREMA**

Per a elaborar qualsevol tipus de vi, el primer que s'ha de fer és la recollida del raïm, que es realitza quan aquest ha arribat a l'instat de maduració desitjat. A aquest procés es denomina verema i durant el mateix s'han de separar els fruits dels que estiguin danyats, per a obtenir el vi de major qualitat possible. Per al nostre clima, aquesta es realitza entre principis de setembre i mitjans d'octubre. El lloc on s'emmagatzemen els raïms recollits té el nom de cup, i el transport del raïm fins al mateix s'ha de realitzar de la forma més agressiva possible per a no danyar els penjolls, sent el ideal el seu transport en coves o cistells que no sobrepassin els 15 Kg.

**ESPORREJUT I PREMSATGE**

Quan els raïms arriben al cup, aquestes es descarreguen i s'anitzen per a conèixer el seu estat i el seu contingut de sucres i àcids, per a ser traslladats posteriorment fins a la estrulladora a través d'una cinta transportadora. En ella es trenca el fruit mitjançant l'aplicació de la pressió adequada que manté intactes les parts dures del raïm (la rapa i les pèpores), perquè aquestes no contaminin el most que es forma en aquest procés. Es forma així una pasta composta per la polpa, les pel·lotes, les llavors i les tapes dels raïms. Aquesta pasta es duu fins a les premses pneumàtiques, evitant el seu contacte amb l'aire per a prevenir una fermentació prematura, on s'obté el primer brou. Atès que les pel·lotes és la part que proporciona el color al vi, és en aquest moment (fins abans del seu transport a la premsa) en el que s'han d'eliminar si es desitja obtenir un vi blanc, deixant-les intactes en cas que l'objectiu sigui l'obtenció de vi negre, sent aquesta la principal diferència entre els processos d'obtenció ambdós tipus de vi. El brou obtingut a la sortida de la premsa es transporta fins a les tines.

**FERMENTACIÓ**

Durant aquesta etapa, que té lloc dintre de les tines, el succe del most es converteix en alcohol i ambidat carbonic. Al mateix temps, en el cas del vi negre, l'ambidat carbonic produït empeny les pel·lotes cap a la part cap a la part superior del recipient formant una capa que ha de ser constantment remoguda per a obtenir el característic color d'aquest tipus de vins. Una segona fermentació, més lenta, que s'en duu malolactica, proporciona al vi més finesa i suavitat, transformant l'àcid màlic (fort) en àcid làctic (suau). Aquest procés es du a terme després del primer tràiec, que haurà eliminat el fullatge i els sediments més grans del brou.

**TÀRREC**

Durant aquesta fase es transvasa el brou obtingut d'uns barrils a un altre, de manera que se separi la matèria sòlida (les pel·lotes) del brou. D'aquesta manera s'obté, després de l'últim transvasament, el vi definitiu, que es deixarà madurar en els recipients condicionats a aquest efecte: les barriques, entrant així en la següent fase.

**EMBOTELLAT**

L'embotellat és l'últim procés de la producció. Durant el mateix, els recipients finals, les ampolles, s'omplen amb el vi per a dur-lo a la seva destinació final: el consumidor. És un procés on la higiene és fonamental i que va molt lligat al magatzem d'expedició.

**ERIANÇA**

Durant aquesta etapa el vi es deixa reposar en les barriques fins que arriba a el seu sabor final. De la durada d'aquesta etapa dependrà en bona part la qualitat del vi obtingut. En els vins de major qualitat, es realitzen en barriques de roure, deixant-lo reposar durant llargs períodes de temps, mentre que en vins de menor qualitat aquest període de temps serà sempre molt menor, sent el material de la barrica algun altre tipus de fusta, o fins i tot metall.

**EMBOTELLAT**

L'embotellat és l'últim procés de la producció. Durant el mateix, els recipients finals, les ampolles, s'omplen amb el vi per a dur-lo a la seva destinació final: el consumidor. És un procés on la higiene és fonamental i que va molt lligat al magatzem d'expedició.