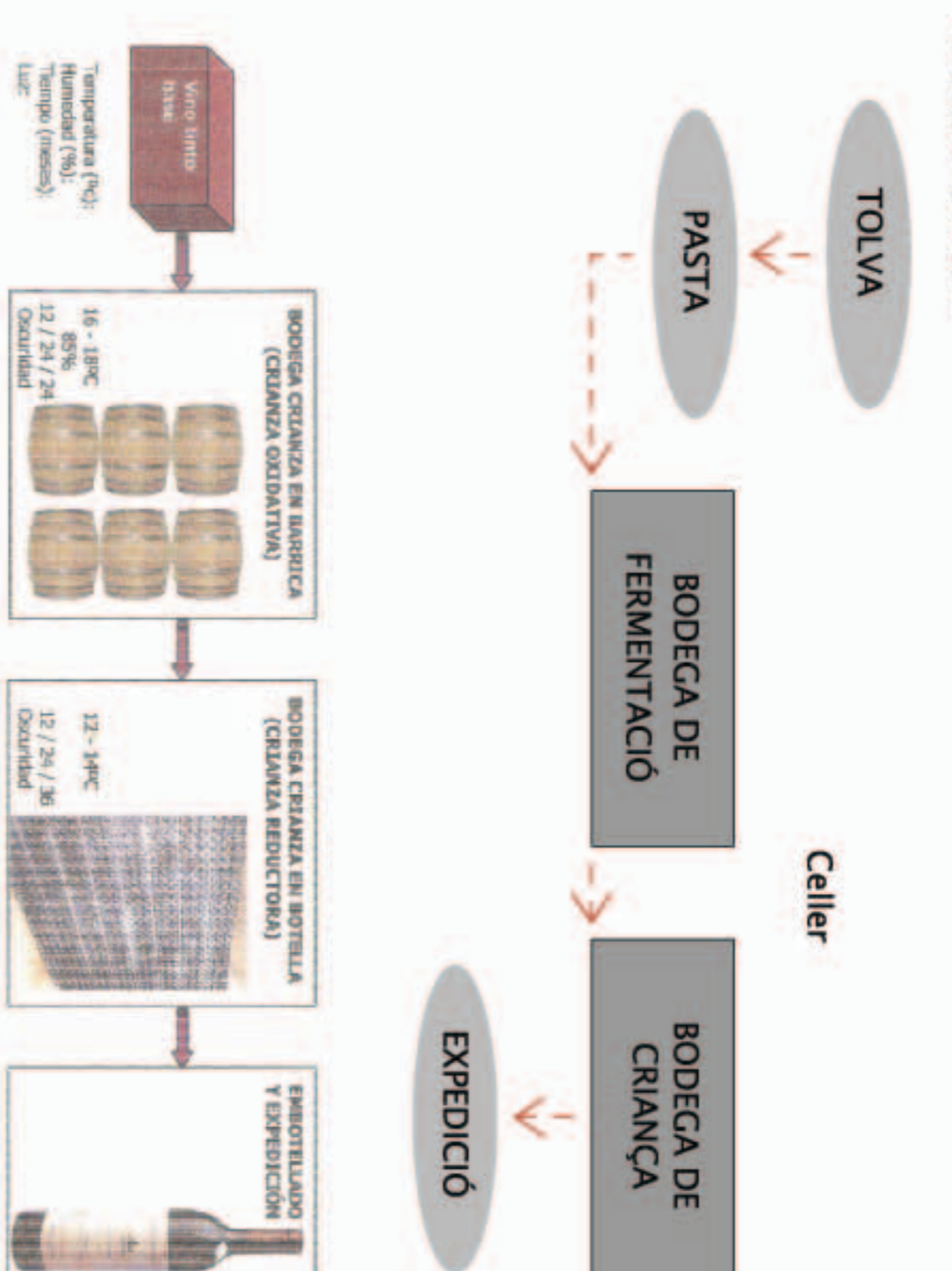


ETAPES DEL PROCÉS D'ELABORACIÓ DEL VI

Podem resumir la vinificació en cinc etapes:

- 1- La verema es duu a terme a finals d'estiu, quan el raïm ha arribat a l'instat de maduració desitjat. Sempre tenint en compte les condicions tèrmiques en el moment de la recol·lecció, evitant les zones més calides. S'han de separar els fruits sans dels que estan danys, per tal d'obtenir el vi de major qualitat possible. El raïm ha d'arribar el més intacte possible al celler, per això s'aconseïllia recollir-lo en caixes i a poder ser sense remolc, evitant així que el pes propi del penjell aixafï el raïm (si fos així començaria la fermentació espontània).
 - 2- La recepció del raïm té lloc a la tolva de recepció. L'entrada del raïm s'aconseïlla fer-la per gravetat, evitant qualsevol ús de bomba. Després passa per la derivadora per tal d'extreure tota la rapa. Un cop feta aquesta primera neteja es fa el premsat mitjançant una premsa hidràulica. El brou obtingut a la sortida de la premsa es transporta fins a les tines.
 - 3- La fermentació té lloc en tines d'acer inoxidable a 26 graus. Durant les tres primeres setmanes s'hi fan controls exhaustius per tal de Tan abans com després s'hi durà a terme el procés de tafegar, que consisteix en separar el vi del fullatge o sediments, tot traspasant-ho a un altre recipient. D'aquesta manera s'obté, després de l'últim traspasament, el vi definitiu que es deixarà madurar en els recipients condicionats per a aquest efecte: les barriques de roure.
 - 4- La criança o enveïllament del vi és un procés de transformació natural de les qualitats del vi. Durant aquesta etapa, el vi es deixa reposar en les barriques fins que arriba al seu sabor final. De la durada d'aquesta etapa en dependrà en bona part la qualitat del vi final obtingut. En el cas dels vins de major qualitat, es realitza un reposat durant llargs períodes de temps, mentre que en el cas de vins de menor qualitat, aquest període de temps serà molt menor, i el material de la barrica pot ser un altre tipus de fusta, o fins i tot metall. Existeixen dos tipus de criança:
 - Oxidativa. Criança molt lenta i suau, amb un temps d'enveïllament en botella de caràcter reductor. És la tipologia utilitzada en el nostre tipus de botega.
 - Biològica.
 - 5- L'embotellat és l'últim procés de la producció. Durant aquest procés, els recipients finals, les ampelles s'omplen amb el vi per tal de subministrar-lo al consumidor. És un procés on la higiene és fonamental i que va molt lligat al magatzem de l'exportació. Un cop embotellat, es tornarà a portar al laboratori per analitzar el contingut, i si és un vi de gran qualitat, es tornarà a posar en criança, aquest cop en ampolla. L'últim pas, és el de l'etiquetatge del producte.
- Finalment, perquè el producte ens arribi és el seu transport des del magatzem d'exportació mitjançant els camions.

Recepció del raïm

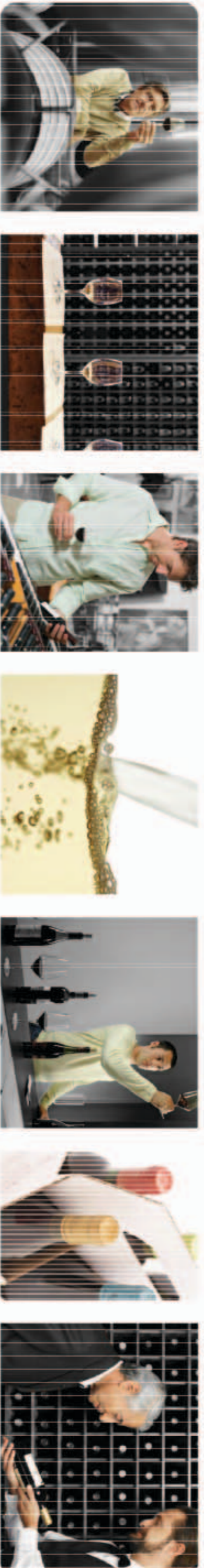


EL CELLER A L'ACTUALITAT

Els nous cellers apart de la seva clara funció industrial, estan pensats de cara a un visitant, a diferència d'abans. Antigament, simplement hi tenien accés els propis treballadors. Avui en dia, amb la nova incorporació de feines com les d'enòlegs, l'actual increment de la cultura del vi, el celler incorpora noves funcions, a part de la bàsica de producció del vi. Aquestes funcions donen servei a un públic que vol aprendre que és el vi, com es crea, quins tipus existeixen, tast, etc.

Es per aquest motiu, que trobem necessària la incorporació de sales d'exposicions, museu, show-room i punts de venda que donguin servei a aquest nou turisme del vi.

Per tot això, els cellers d'avui en dia han de tenir uns recorreguts ben diferenciats, del que és l'espectador i del que és treballador, per tal de facilitar la tasca d'ambdues parts.

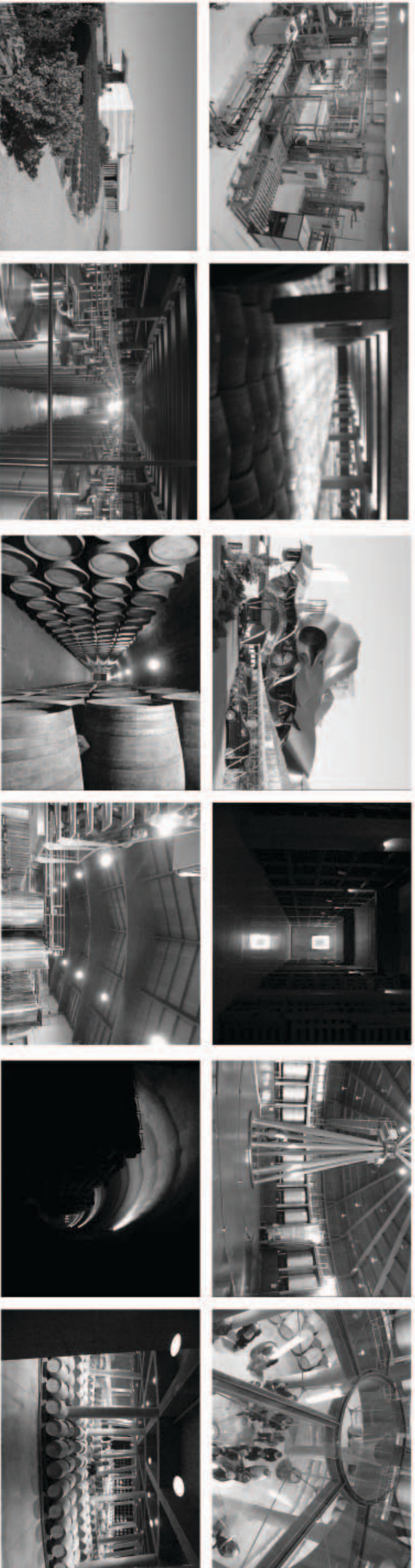


CELLERS VISITATS

Bodega Juan Alcorza (Ignacio Quemada)

Bodega Marqués de Riscal (Frank Gehry)

Bodega Vinya Real (Philippe Mazieres)



VINIFICACIÓ

VISITANTS

