

1. LA VEREMA

A partir de la verema s'inicia el procés d'elaboració del vi. Es recullen els grans de raïm en el seu punt de maduració òptima i es transporten immediatament al celler d'elaboració. Sovint, per realitzar diferents tipus de vins es fa una selecció del raïm a la pròpia vinya.

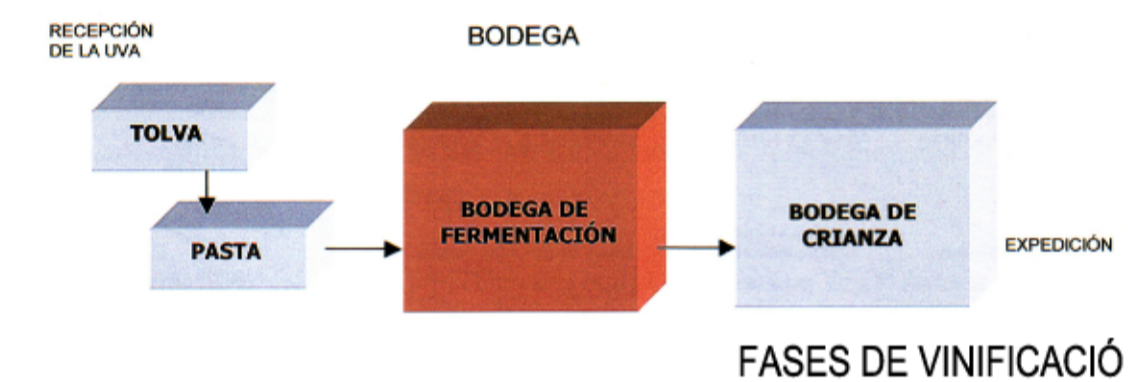
El raïm ha d'arribar al celler el més inalterat possible, per això es recomana que el raïm es reculli en caixes de fins a 20Kg dissenyades per tal que a l'apilar-les unes sobre les altres, aquestes recolzin sobre les cantonades. Per tant, el transport directe sobre remolc no es recomana, doncs el propi pes del penjoll aixafa el raïm, escapant part del most i començant la fermentació espontània abans d'arribar al celler, fet que podria perjudicar el gust final del vi.

Una altra dada a tenir en compte és la temperatura en el moment de la recol·lecció, ja que en les zones més càlides és preferible la recol·lecció durant la nit o de matinada evitant el transport del raïm a la llum del sol.

2 - RECEPCIÓ DEL RAÏM

S'organitza la verema per tal que el raïm arribi ràpidament al celler i en cas que sigui necessari de forma escalonada, segons la seva maduració. En aquesta primera fase es pesa i es descarrega el raïm dels vehicles de transport i es fan les anotacions pertinents en el llibre de registre de les entrades de matèria prima.

Es descarrega la verema sobre la tolva de recepció, en la qual un cargol sense fi d'acer inoxidable transporta el raïm suament fins l'estranguladora.



FERMENTACIÓ

El gran protagonista des de que el raïm entra a la tolva fins que acaba la fermentació és el llevat; un fong que es troba adherit a la cera que cobreix la pell del raïm. Per tal que es produeixi la multiplicació dels llevats i es pugui dur a terme el procés de fermentació alcohòlica, és necessària una fase inicial de reproducció molt ràpida, amb presència d'oxigen.

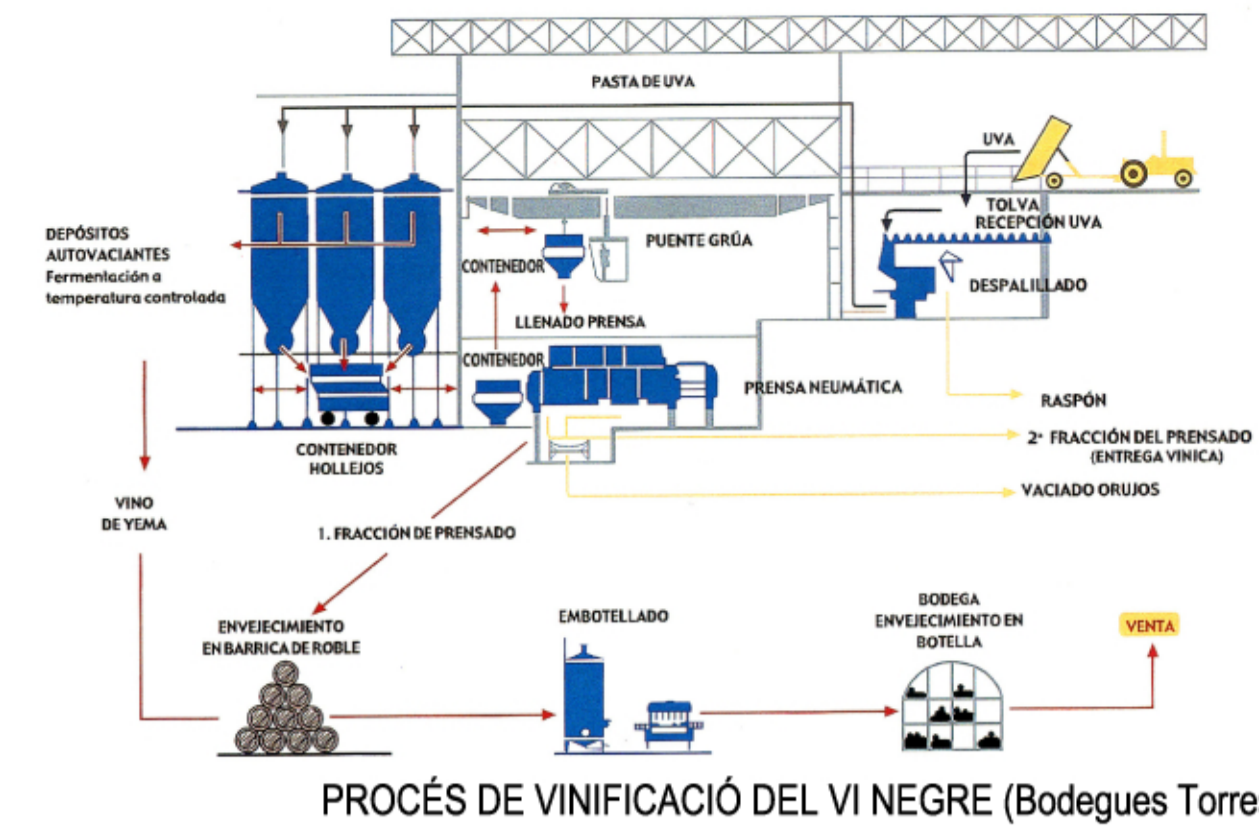
Vinificació del vi blanc: Després de premsar el raïm, es deixa escórrer el most en uns dipòsits especials o escorredors, amb la finalitat que el most fermenti separatament. Tot seguit, es premsen els orujos restants, els quals contenen most sense fermentar. Normalment aquesta fermentació es realitza en dipòsits d'acer inoxidable tot i que es pot fer en dipòsits de fusta.

Als vins blancs, en els que convé destacar els aromes primaris del raïm, s'ha de controlar la temperatura de la fermentació alcohòlica, perquè oscil·li entre 16 i 20° C. Després d'aquesta fermentació ràpida, que dura d'uns 4 a 6 dies, succeeix una fermentació més pausada dels sucres residuals que resten encara per transformar.

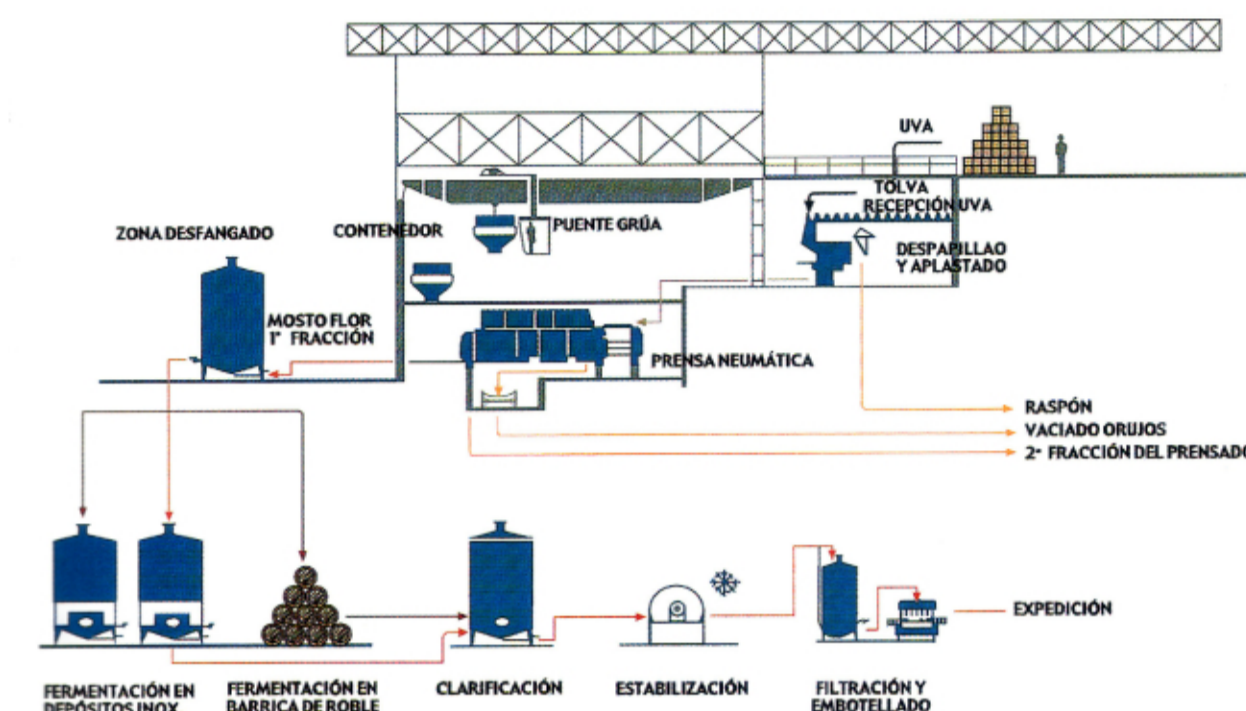
Vinificació del vi negre: Aquesta és completament diferent de la del vi blanc. No és la polpa la que intervé exclusivament, sinó que és la pasta completa, és a dir la barreja del most amb l'orujó (pell del raïm, pinyols, etc.). Durant la fase de maceració corresponent a la fermentació tumultuosa, a mesura que va apareixent l'alcohol de fermentació, l'orujó, és a dir, la part sòlida de la verema, va cedint els tints, que són la matèria colorant i els aromes del most.

En la vinificació del vi negre, convé que la temperatura de fermentació alcohòlica sigui més alta, amb la finalitat d'afavorir la difusió de les substàncies contingudes en el fullam, però no superior a 30°. Normalment, al cap de 4 o 5 dies conclou la fermentació ràpida i es "descuba" el vi.

Fase de maduració: Abans de la criança, convé una fase de repòs de vi en condicions anaeròbiques, és a dir en dipòsits hermètics d'acer inoxidable, amb la finalitat de que conclouï el procés de decantació dels tanins i lies, sense haver de recórrer, especialment en el cas de vi de gran qualitat, a tractaments energètics per fred i filtracions que puguin afectar a la qualitat del vi.



PROCÉS DE VINIFICACIÓ DEL VI NEGRE (Bodegues Torres).



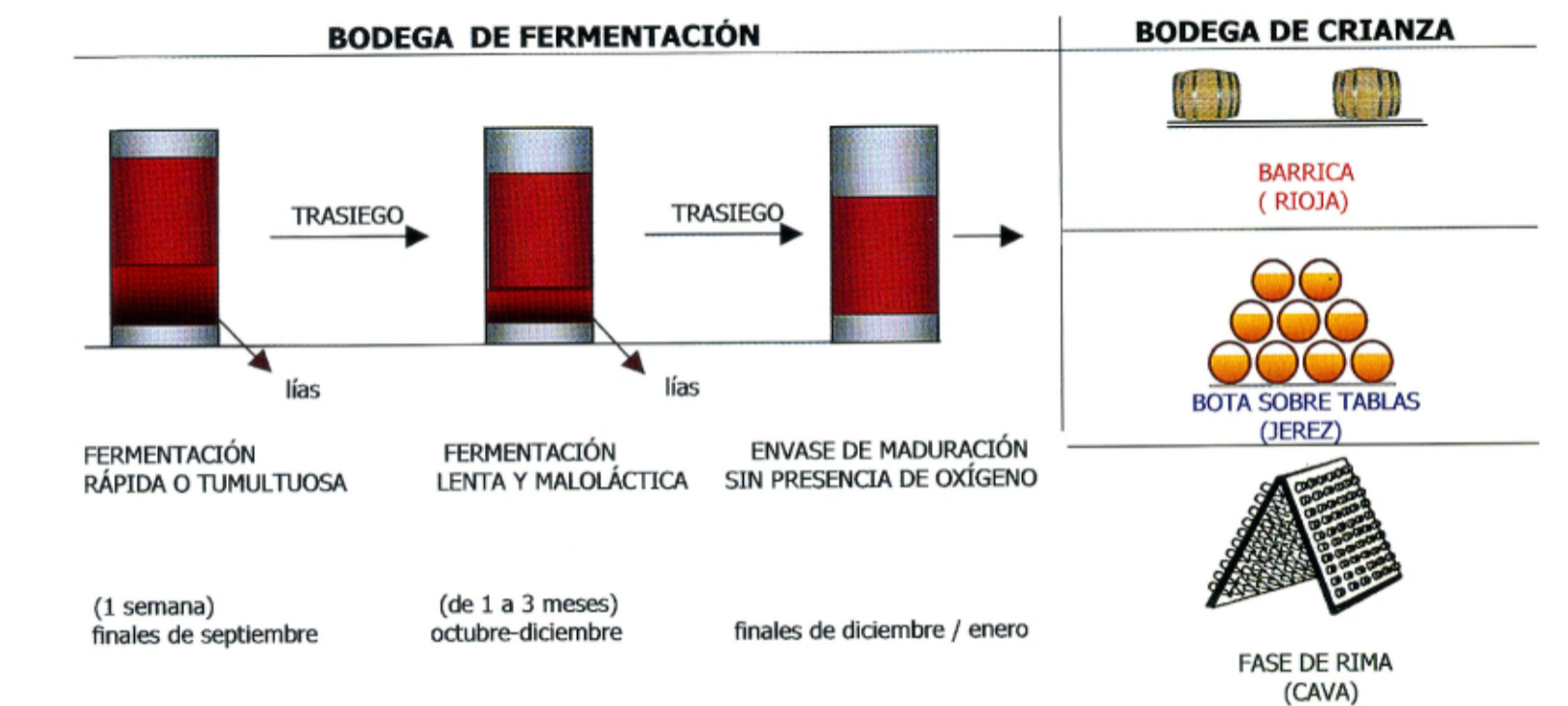
PROCÉS DE VINIFICACIÓ DEL VI BLANC (Bodegues Torres).

CRIANÇA O ENVELLIMENT DEL VI

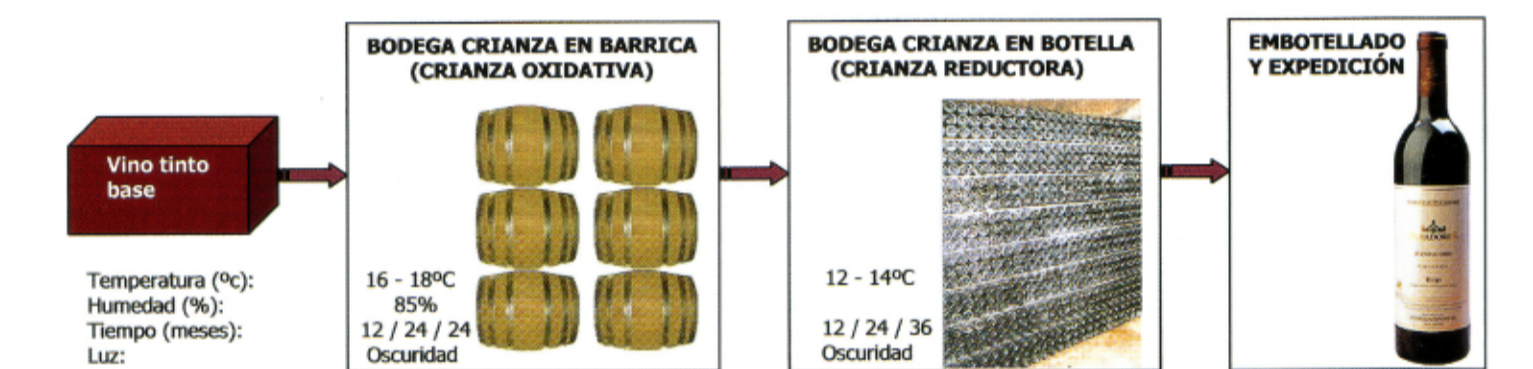
Després de la fermentació, a partir del vi base, es dur a terme un procés de transformació natural de les qualitats del vi, on "el vi es cria i envellaix per arribar a la seva plenitud sensorial". Existeixen dos tipus de criança, que es podrien classificar en dos grups: la oxidativa i la biològica. Tant el vi de Jerez, com el Cava, responen a un tipus de criança biològica. El vi de Rioja respon a una criança oxidativa, molt suau i lenta, completada amb un temps d'envelliment en ampolla de caràcter reductor.

La criança del vi té sempre lloc a l'interior de la bodega i amb unes condicions determinades per tal que es reproduïxin els fenòmens lents d'oxidació dels polifenòls (Rioja), o de fermentació sobre lies en l'ampolla (Cava), o del procés biològic que caracteritza el vi fi.

Criança de vi negre: La criança del vi negre, especialment el de la Rioja, s'inicia amb la introducció del vi de l'any en barriques de roure jove. És un tipus de criança oxidativa, en que el vi es fa molt lentament, respirant oxigen a través dels porus de la fusta de roure de les barriques. El temps i el silenci són els companys necessaris del vi durant la seva estança en la foscor de la bodega de criança. L'envelliment en roure té l'avantatge de la lleugera porositat de la fusta, que produeix una lentíssima oxidació, sempre que la temperatura sigui constant per assegurar una lenta evolució del vi.



ESQUEMA FASES DEL PROCÉS DE FERMENTACIÓ



ESQUEMA FASES DEL PROCÉS DE CRIANÇA



CROQUIS



BODEGAS YSIOS
Situació: Laguardia (La Rioja)
Arq: Santiago Calatrava
Any Construcció: 1999-2001
Sup. Const: 6700m2



BODEGAS C.V.N.E.
Situació: Laguardia (La Rioja)
Arq: Philippe Mazieres
Data de projecte: 1998-1999
Sup. Const: 13500m2



BODEGAS MARQUÉS DE RISCAL
Situació: Elciego (La Rioja)
Arq: Frank O. Gehry



BODEGAS DOMINUS
Situació: Yountville (California)
Arq: Jacques Herzog i Pierre de Meuron
Any Construcció: 1995-96-98
Sup. Const: 3240m2

REFERENTS

PROGRAMA SOL·LICITAT

APARCAMENT

- Aparcament 40 vehicles aprox.
- Aparcament per 2 autocars

ZONA D'ACOLLIDA I PROMOCIÓ

- Recepció i Caixa del showroom
- Vestíbul

ZONA LÚDICA

- Showroom
- Aulari (3 aules)
- Centre documentació
- Sala de projeccions
- Banys
- Sala de cates

ZONA DE GESTIÓ I ADMINISTRACIÓ

- Despatx de direcció
- Sala de reunions
- Zona administrativa
- Laboratori
- Zona de descans.
- Banys zona administrativa.

ZONA D'ELABORACIÓ I EMMAGATZEMATGE DEL VI

- Zona de descàrrega i magatzem d'expedició
- Zona d'elaboració del vi (Tines)
- Zona d'elaboració del vi (Barriques)
- Zona de criança del vi (Barriques)
- Zona de criança del vi (Ampolla de vidre)
- Vestidors i banys
- Embotelladora