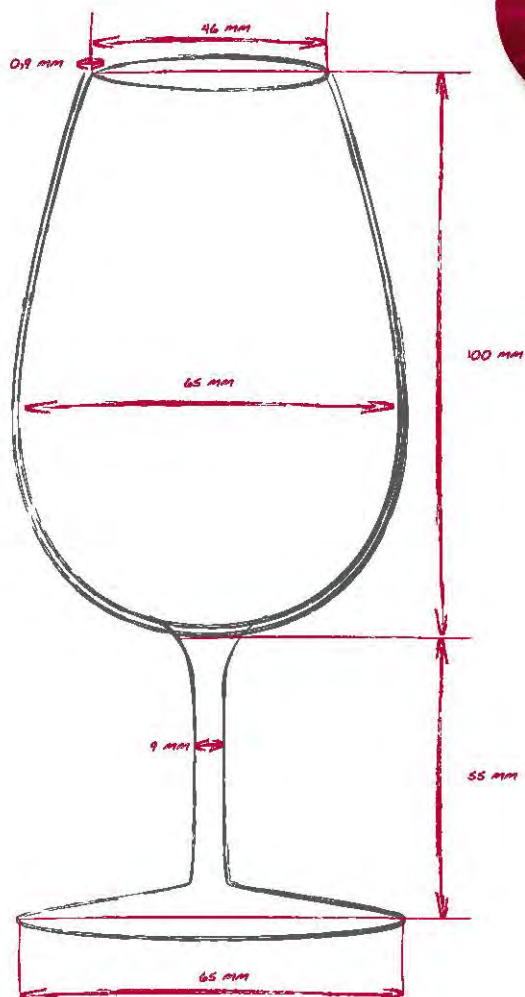


Cossetània Edicions

DICCIONARI DEL VI I DEL BEURE

JOAN MARIA ROMANÍ OLIVÉ

2^a
edició





Diccionari del vi i del beure

Joan Maria Romaní Olivé

Cossetània
EDICIONS

Primera edició: febrer del 2009
Segona edició: setembre del 2018

© Joan Maria Romaní Olivé
© Cossetània Edicions

© de l'edició:
9 Grup Editorial
Cossetània Edicions
C/ de la Violeta, 6 • 43800 Valls
Tel. 977 60 25 91
cossetania@cossetania.com
www.cossetania.com

Disseny i composició: 3 x Tres

Impressió: Romanyà Valls, SA

ISBN: 978-84-9034-751-5

DL T 835-2018

Presentació

El món de la cuina i l'alimentació genera incansablement i amb constància munts i munts de llibres de receptes, de dietes, sobre preparacions dietètiques, superaliments i cuines delimitades geogràficament. Passa de manera semblant en l'entorn d'Internet. En el món de les begudes, però, això no succeeix. Elaboradors, comercialitzadores, distribuïdors, associacions i entitats de caire divers omplen l'espai electrònic de pàgines, webs i blocs. Però la lletra impresa en paper no viu aquesta expansió. És per aquesta raó que em produeix una gran satisfacció la proposta de fer una nova edició d'aquest *Diccionari del vi i del beure*, tot i que ara alleugerit dels annexos que acompanyaven el cos central de l'obra en la seva primera edició a Cossetània. Fer una nova edició d'un llibre especialitzat és gairebé una raresa. Per tal que el pas del temps no afectés negativament la qualitat de l'obra, m'ha calgut repassar-ne el contingut, i això m'ha portat a millorar les definicions amb alguns retocs, esmenes i l'addició de paràgrafs i entrades noves.

L'objectiu principal d'aquest llibre continua essent el mateix que em vaig plantejar en el moment d'iniciar la primera recollida d'informació: posar a l'abast del públic general i de l'especialitzat una obra divulgativa i rigorosa que sistematzi la informació sobre les diferents facetes i els diferents aspectes del complex món de les begudes, especialment del vi, la cervesa i les begudes espirituoses. Desitjo que la seva consulta, ja sigui puntual, esporàdica o sistemàtica, us porti coneixement i satisfacció, i us provoqui el desig de tastar-ne altres pàgines.

Contingut

Les entrades d'aquest diccionari s'hi han inclòs tenint present el cicle que segueix qualsevol beguda, de la matèria primera al consum. D'acord amb aquest principi inspirador, han estat organitzades en sis grans blocs:

- **Origen**, on s'inclouen els elements de què es parteix, el medi en què es produeixen, i la cura que se'n té fins al moment en què es recullen les matèries primeres.
- **Elaboració**, des del moment de la collita fins a l'obtenció del producte elaborat, inclosos els inevitables subproductes no bevibles (brisa, remòlta...).
- **Productes**, és a dir, les diferents menes de begudes obtingudes.
- **Condicionament** dels productes per tal que arribin als consumidors en les millors condicions possibles.
- **Comercialització**, atès que rarament el consumidor tracta directament amb l'elaborador, i quan això s'esdevé, no és pas de manera arbitrària.
- **Consum**, objectiu final de tants esforços.

El desglossament d'aquests sis blocs és el següent:

Origen

Les plantes
 Varietats de plantes
 El medi
 Activitats
 Eines, aparells i màquines
 Malures i paràsits

Elaboració

Elements
 Processos
 Persones
 Eines, aparells i màquines
 Zones de producció
 Genèriques
 Emparades
 Elaboradors i marques
 Subproductes

Productes

Begudes alcohòliques
 Elements presents
 Malures i defectes
 Tipus de vi
 Tipus de cervesa
 Aiguardents i licors
 Begudes combinades
 Begudes no alcohòliques

Condicionament

Envelliment
 Envasos
 De fusta
 D'altres materials

Comercialització

Elements
 Processos
 Persones
 Eines, aparells i màquines
 Empara reconeguda
 Categories comercials
 Mesures
 Establiments

Consum

El tast
 Procés del tast
 Avaluació positiva
 Avaluació descriptiva
 Avaluació negativa
 Servei del beure
 Ritus, mites i costums (confraries, festes, personatges mítics...)

Ús i consulta del diccionari

Aquesta obra és un diccionari de caire enciclopèdic fet des d'una perspectiva catalana, no únicament un recull dels termes emprats en català per anomenar els elements, les accions i les persones que hi intervenen. És per aquesta raó que, a més de mots catalans, se n'hi troben en italià, en francès, en anglès, en alemany i en alguna altra llengua. Això sí, tot i que en alemany els noms de les varietats de raïm s'escriuen en majúscula perquè són substantius, com que en fem manlleu, els anostrem i apareixen en minúscula.

L'estructura de les entrades és volgutament senzilla, seguint els usos habituals en aquesta mena d'obres. Si una paraula presenta variacions formals, es troben seguides. Si una entrada correspon a una paraula d'una altra llengua, està seguida de l'abreviatura del nom de la llengua i de la seva equivalència en català. Si es tracta d'una sigla o un acrònim, el desplegament es troba a continuació. Segueixen la definició, informació de caire enciclopèdic i les equivalències en castellà, francès i anglès, en els casos en què les hem pogut establir. En algunes ocasions, un "Vegeu" o una paraula en negreta remetent a una entrada que complementa la informació exposada. Finalment, una entrada seguida d'una sola paraula indica que es tracta d'un sinònim complementari.

La clau de llengües és la següent:

al.	alemany	heb.	hebreu
ang.	anglès	hol.	holandès
ar.	aranès	hong.	hongarès
cast.	castellà	it.	italià
eus.	èuscar	lat.	llatí
fr.	francès	jap.	japonès
gal.	gallec	por.	portuguès
gr.	grec		

abadia Cervesa forta, normalment belga, de fermentació alta i alguna vegada amb pòsit. Sol ser feta en abadies, tot i que hi ha elaboradors que en fan servir el nom com a estratègia comercial. Quan són dobles (*dubbel*) solen ser fosques, i quan són triples (*trippel*), clares.
(cast. abadía; fr. abbaye; ang. abbey).

abafado (port.) Vi dolç natural que s'afegeix al porto un cop ha fermentat.

abbocato (it.) Vi semisec, especialment l'elaborat a Orvieto.

abbuoto (it.) Raïm de la Itàlia central.

abocat Vi que té només un punt de dolç i deixa a la boca un començament de gust dolç. Conté entre 5 i 15 g/l de sucres residuals que no han fermentat. Cal servir-lo a 5-7 °C de temperatura.
(cast. abocado; fr. moelleux; ang. pleasant wine).

abouriou (fr.) Raïm blanc acceptat per als vins elaborats a l'AC Côtes du Marmandais, encara que cada cop és menys usat.

Abrau Centre elaborador de vins escumosos vora la mar Negra, a Rússia.

absenta Licor obtingut macerant fulles de donzell (*Artemisia absinthium*) amb anís i altres herbes, i destil·lant-lo posteriorment. És l'antecessor dels actuals **pastís** i **anís**. Va ser inventat a Suïssa pel doctor Pierre Ordinaire, un refugiat de la Revolució Francesa, partint d'un digestiu medicinal en la fórmula del qual intervenien el donzell i quinze herbes més, en una solució d'alcohol al 68%. La seva producció comercial va ser empresa per Henri-Louis Pernod i un altre soci el 1797. Cent anys després era la beguda de moda a París: Degas i Toulouse-Lautrec n'eren coneguts consumidors, i el poeta Verlaine se'n va

fer addicte. Els modernistes catalans en van fer senyal d'identitat. La seva elaboració va ser prohibida a França a partir del 1915, atesa la seva toxicitat. Eliminant-ne les substàncies perjudicials, se n'ha reprès la producció.

(cast. absenta, ajenjo; fr. absinthe; ang. absinthe).

abstemi -èmia Persona que no beu vi ni cap producte que contingui alcohol. L'Islam pretén l'abstinència, per motius alhora religiosos i socials, però no tot els estats musulmans són igualment observants d'aquest principi.
(cast. abstemio -a; fr. abstème; ang. abstemious).

abundante (port.) Raïm cultivat al sud de Portugal.

AC, Appellation Contrôlée (fr., 'denominació controlada'). Equivalent francès al sistema de denominació d'origen.

acabament 1. Sabor final que deixa un vi al paladar.
2. Operació final del procés d'elaboració d'un vi, especialment la de clarificació.

Acadèmia Tastavins Sant Humbert Entitat fundada el 1965, amb seu a Vilafranca del Penedès. Té com a finalitats la difusió del coneixement dels bons vins i la màxima propagació de la múltiple i variada gamma dels vins penedesencs. Això ho fa a través dels seus capítols i de manifestacions artístiques, culturals, literàries i socials. Està composta per 19 acadèmics fundadors, i compta amb més de 500 socis honorífics o de mèrit. Està regida per una junta i un president. Publica un butlletí especialitzat en temes de viticultura.

acaramel-lat -ada Vi, el seu gust o la seva aroma, que recorda productes dolços,

especialment cacau, vainilla, xocolata, mantega, mel... És present, sobretot, en vins de criaça, de reserva o de gran reserva.

(cast. acaramelado -a; fr. caramélisé -ée; ang. caramelized).

acariosi Malaltia dels ceps causada per àcars.

(cast. acariosis; fr. acariose; ang. acariosis).

ACE, Associació Catalana d'Enòlegs Entitat amb seu a Vilafranca del Penedès, creada el 1984 per un grup d'enòlegs que treballava a Catalunya. Aquell mateix any inicià la publicació d'una revista d'enologia en català adreçada al sector vitivinícola, d'aparició trimestral. Els seus objectius són el reconeixement social de la professió, la seva protecció jurídica, l'establiment i manteniment de relacions amb altres activitats, la promoció d'activitats de formació permanent i l'increment dels coneixements sobre el vi entre la població mitjançant cursos i tallers de tast. En poden formar part els titulats de grau mitjà o superior en enologia o vitivinicultura.

acer inoxidable Material molt resistent i inalterable en contacte amb el most o el vi, utilitzat per a la construcció d'envasos vinaris, usats tant per a l'elaboració (especialment tines de fermentació) com per a la conservació de vins de qualitat, atès que no els transmet cap gust.

(cast. acero inoxidable; fr. acier inoxydable; ang. stainless steel).

acerb Vi aspre al paladar a causa d'un excés d'acidesa i d'acritud. Presenta els caràcters del raïm veremat abans que assoleixi el punt de maduresa.

(cast. acerbo; fr. âpre; ang. sour).

acetaldehid Líquid incolor, volàtil, d'olor picant, resultant del primer estat d'oxidació de l'etanol. Si és present en el vi li confereix una olor molt desagradable. En el procés de metabolització de l'alcohol, es forma al fetge per acció de l'enzim alcohol-des-hidrogenasa, i es metabolitza després com a àcid acètic per efecte de l'acetaldehid-

deshidrogenasa. Sembla que podria actuar en la producció d'endorfines, i aquesta seria una de les hipòtesis explicatives de la dependència alcohòlica.

(cast. acetaldehído; fr. acetaldéhyde; ang. acetaldehyde).

acetat d'etil Èster de l'àcid acètic i l'alcohol etílic, responsable de l'olor característica dels vins amb acidesa volàtil alta. Té una olor forta, ardent, penetrant i picant. Els vins joves en contenen entre 50 i 80 mg/l. Durant l'envelliment en bótes, aquesta proporció creix. Quan és excessiva, dóna als vins el sabor característic del vi picat.

acetoïna Acetoïna derivada de l'àcid acètic.

acetona Olor característica que fa el vi, relacionada amb l'acetat d'etil o amb l'acetat d'amil, semblant a la laca d'ungles.

(cast. acetona; fr. acétone; ang. acetone).

àcid 1. Un dels quatre gustos fonamentals.

2. Substància química que pot formar sals quan es combina amb una base. Els àcids presents en el vi li transmeten frescor i una part del seu sabor afruitat. Conjuntament amb l'alcohol, asseguren la llarga conservació del vi. La major part dels àcids del vi hi són presents en estat lliure. El raïm hi ha aportat l'àcid cítric, el màlic i el tartàric. Durant la fermentació alcohòlica apareixen els àcids acètic, glucònic, làctic i succínic.

3. Vi en el qual predomina el gust àcid, bé perquè en conté massa, bé perquè hi ha un desequilibri amb els altres gustos.

(cast. ácido; fr. acide; ang. acid).

àcid acètic Àcid format en el transcurs de la fermentació alcohòlica per activitat bacteriana. Aporta quasi tota l'acidesa volàtil del vi (90-95%). L'excés malmet el vi i el torna vinagre.

(cast. ácido acético; fr. acide acétique; ang. acetic acid).

àcid ascòrbic Àcid utilitzat com a antioxidant. Segons la normativa de la UE, no se'n pot afegir més de 150 mg/l. El moment de fer-ho és quan el vi és fet i acabat. Per tal d'evitar reaccions secundàries perniciosos

quan s'oxida, cal que el vi contingui una certa quantitat d'anhídrid sulfurós en forma d'SO₂ lliure (entre 15 i 20 mg/l). També és conegut com *vitamina C*.

(cast. ácido ascórbico; fr. acide ascorbique; ang. ascorbic acid).

àcid cítric Àcid present en molts fruits, i també en el raïm, tant quan és verd com quan és madur, que confereix al tast una agradable sensació de frescor. Més abundós en els vins blancs que no pas en els negres, en una proporció d'1 a 10 g/hl. Si el raïm és atacat per la podridura noble, pot arribar fins a 1 g/l com a resultat de l'acció dels fongs. La legislació comunitària autoritza que se n'afegeixi al vi, però només en certs casos. Vegeu **acidificació**.

(cast. ácido cítrico; fr. acide citrique; ang. citric acid).

àcid làctic Substància resultant de la fermentació malolàctica, procés en el qual l'àcid màlic del vi es transforma en àcid làctic i anhídrid carbònic. Present en el vi en una proporció molt baixa, li confereix suavitat i en disminueix l'acidesa fixa. No se n'ha de percebre el gust en el moment del tast. (cast. ácido láctico; fr. acide lactique; ang. lactic acid).

àcid màlic Substància molt abundant en el raïm quan encara és verd, al qual dóna una acidesa característica. Desapareix en bona part en la maduració, i més encara com més puja la temperatura. Aquesta és la raó per la qual és més escàs en anys de molta calor i més abundós quan l'any ha estat molt fred. Certs bacteris fan que es descompongui en la fermentació malolàctica i es transformi en àcid làctic i carbònic. Amb aquest canvi el vi millora, ja que es torna més suau (l'àcid làctic ho és més que el màlic). Com a conseqüència, es produeix una desacidificació biològica. Una presència excessiva al final, però, fa que el vi sigui desagradable.

(cast. ácido málico; fr. acide malique; ang. malic acid).

àcid sòrbic Àcid utilitzat com a antisèptic i antioxidant en forma de sorbat de potas-

sa, amb una concentració màxima de 200 mg/l, pot substituir parcialment l'anhídrid sulfurós, especialment en vins blancs dolços en què caldria aplicar anhídrid sulfurós per tal d'evitar el risc de la refermentació, ja que el consumidor podria percebre l'olor i el gust del sofre. L'ús d'àcid sòrbic permet disminuir la proporció de sulfurós, però només és fungicida i inhibidor de l'acció dels llevats, i és inactiu amb els bacteris, raó per la qual cal associar ambdós productes. Així, 200 mg del primer estalvien 75 mg del segon en el tractament dels blancs licorosos. Només es pot fer servir en el moment de l'embotellament, amb vins estabilitzats i lliures de bacteris. No és autoritzat en tots els països, tot i la seva escassa toxicitat, una de les més baixes d'entre els additius alimentaris.

Té alguns inconvenients, com que dóna regust en certs casos (com de gerani, a causa de l'hexadienol), o bé que es descompon si és atacat per bacteris, cas en què també dóna un regust molt desagradable. Finalment, alguns llevats resistents poden aparèixer al fons de les ampolles i formar masses grumolloses poc atractives. (cast. ácido sórbico; fr. acide sorbique; ang. sorbic acid).

àcid tartàric Àcid que es troba especialment en el raïm. Juntament amb l'àcid màlic, és el més important dels àcids continguts en el vi. És escàs si l'estiu ha estat poc calorós, i llavors cal afegir-ne al most. Aquesta acidificació del most està limitada i reglamentada per les normes de la UE. Els grans vins, tant els negres com els blancs, tenen una proporció molt baixa d'àcid tartàric; si n'hi hagués molt s'obtindria un vi astringent i dur.

(cast. ácido tartárico; fr. acide tartrique; ang. tartaric acid).

àcid valeriànic Substància present en alguns vins alterats. Causa olors desagradables que recorden les dels formatges fermentats.

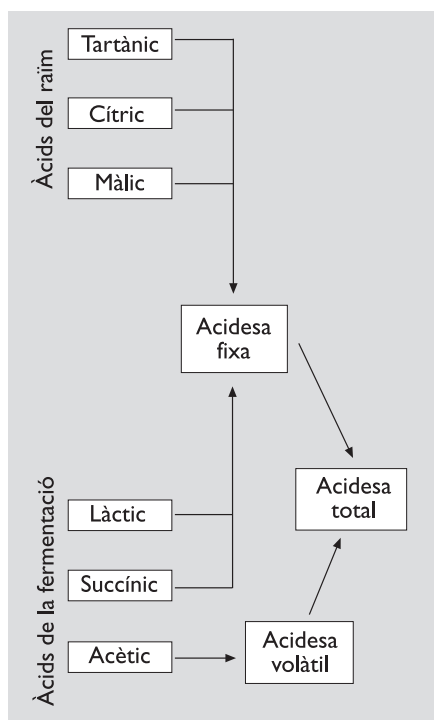
(cast. ácido valeriánico; fr. acide valérianique; ang. valerianic acid).

acidesa Conjunt dels diferents àcids orgànics presents en el most o en el vi. Fa augmen-

tar la duresa dels vins (els vins suaus en tenen poca). La percepció de l'acidesa és afectada per la temperatura: un vi negre sembla menys àcid a temperatura ambient (18-20 °C) que refrescat (vora els 10 °C). El component principal és l'àcid tartàric. L'acidesa del vi prové dels àcids aportats pel most (tartàric, cítric i màlic) i dels originats durant la fermentació (làctic, succínic i acètic).
(cast. acidez; fr. acidité; ang. acidity).

Esquemàticament es pot representar de la manera següent:

Acidesa del vi



acidesa fixa Conjunt dels àcids naturals fixos presents en el raïm que també són presents en el vi, és a dir, els àcids cítric, làctic, màlic, tartàric, etc.
(cast. acidez fija; fr. acidité fixe; ang. fixed acidity, non-volatile acidity).

acidesa real Intensitat de l'acidesa, que s'expressa en unitats pH. Com que no tots els àcids presents en el vi són igual de forts, així s'explica que vins amb la mateixa acidesa total en tinguin una de real diferent. El pH 7 indica neutralitat. Per desota d'aquesta xifra, l'acidesa va creixent. El pH del vi ha d'oscil·lar entre 2,7 i 3,9, amb el benentès que la primera xifra indica un vi força àcid i la segona un vi més aviat neutre, pla.
(cast. acidez real; fr. acidité réelle; ang. real acidity).

acidesa total Expressió del conjunt de les substàncies àcides, lliures o combinades que són presents en el vi. És la suma de l'acidesa fixa i la volàtil. Que un vi sigui sanitos i tingui una vida llarga depèn de la seva acidesa; aquesta li aporta les qualitats de frescor i de nervi. Un raïm poc madur dona un vi molt àcid, com passa en anys freds i en les zones amb insolació escassa (per exemple, al País Basc o a Galícia). Tant la desacidificació com l'acidificació són permeses i regulades. L'acidesa total s'expressa generalment en mil·ligrams d'àcid tartàric per litre.

Vins amb la mateixa acidesa poden proporcionar sensacions molt diferents al paladar, atès que l'acidesa total és la suma de diferents àcids. Si domina el tartàric, el vi serà aspre però s'esvanirà aviat, ja que el fred fa que aquest àcid precipiti en forma de tartrats, que són insolubles (per exemple, el bitartrat de potassi).
(cast. acidez total; fr. acidité totale; ang. total acidity, titratable acidity).

acidesa volàtil Acidesa derivada dels àcids volàtils, és a dir, dels que es poden separar del vi per destil·lació, formats durant la fermentació o com a conseqüència d'alteracions microbianes. Habitualment hi són presents en una proporció molt escassa, entre 0,30 i 0,40 grams per litre. Si aquesta proporció creix, indica que hi ha alguna infecció microbiana. Amb l'envelliment, però, tendeix a fer-ho de manera natural. És composta per diferents substàncies, entre les quals cal fer esment de l'àcid acètic (el del vinagre). El vi que en conté en excés

no és de bon prendre. Primer es nota picat, i més tard francament agre. Un vi picat no es pot recuperar, més val destinar-lo a vinagre per a amanides o vinagretes. (cast. acidez volátil; fr. acidité volatile; ang. volatile acidity).

acidificació Acció d'afegir àcid tartàric al most o bé àcid cítric a un vi quan són poc àcids, cosa que passa en anys molt càlids i assolellats. Si no se n'afegís, el vi seria desequilibrat, sense frescor, amb problemes de conservació.

És un procediment natural, ja que no es tracta sinó de restituir al most allò que li falta i que, habitualment, és present en la seva composició. Aquests àcids han de provenir de productes naturals i no de síntesi industrial per a poder-los usar en la vinificació.

(cast. acidificación; fr. acidification; ang. acidification).

acídul Vi amb un cert desequilibri entre l'acidesa i l'alcohol, amb forta acidesa fixa.

(cast. acídulo, acidulado; fr. acidule; ang. acidulous).

aclariment Remoguda

acolzada Murgó.

Acongagua Vall que comprèn la principal regió vinícola de Xile.

acot Vinya de tres anys.

(cast. viña de tercer año; fr. vigne de troisième année; ang. vine of third year).

acre Vi agre, de gust fort i incitant, a causa d'un excés d'acidesa volàtil.

(cast. acre; fr. âcre; ang. harsh).

acroleïna Substància amargant present en el vi com a resultat de la descomposició del glicerol.

acubar-se Perdre una beguda alcohòlica, per evaporació, part de l'alcohol que conté.

adabag Vi negre turc.

adakarasi Raim blanc turc.

adamado Vi blanc dolç portuguès.

aditiu Tota substància afegida a una beguda fermentada o destil·lada, com per exemple un colorant o un aromatitzant. (cast. aditivo; fr. additif; ang. additive).

adega (gal. i port., 'celler' o 'cava'). Expressió que s'afegeix al nom de l'empresa que elabora un vi.

Adelaide Hills Regió vinícola situada al nord-est d'Adelaide, al sud d'Austràlia.

Adelaide Metropolitan Area Regió vinícola d'Adelaide, al sud d'Austràlia, actualment en ple desenvolupament urbà.

Adgestone Vinya situada a Sandown, Illa de Wight, Gran Bretanya. Va ser plantada l'any 1968 amb ceps de müller-thurgau, seyval blanc i reichensteiner. Se n'elabora vi blanc sec.

adob Substància d'origen natural (fems, purins, compost, gallinassa) o sintètic que s'utilitza per a enriquir una terra en elements en què és deficitària i fer-la més fèrtil. (cast. abono; fr. engrais; ang. fertilizer).

adobar 1. Aportar a un sòl, directament o mitjançant un sistema de rec, aquells nutrients dels quals és deficitari o els que cal reposar-hi per desgast.

2. Enfortir un vi o un most afegint-hi alcohol vínic.

(cast. fertilizar; fr. engraiser; ang. to fertilize).

adulterar Desnaturalitzar un vi afegint-hi substàncies estranyes.

(cast. adulterar; fr. altérer; ang. to adulterate).

advokaat (hol.) Licor holandès elaborat amb conyac o brandi, ou i sucre, i aromatitzat amb gíngebre. Pot tenir gust de cafè o de xocolata.

afable Vi suau, sedós i flexible al paladar.

afartapobres Raïm de gra gros i pell dura, poc exquisit.
(cast. airén, manchego).

aforament Capacitat d'una bóta o de qualsevol altre contenidor.
(cast. aforamiento, aforo; fr. jaugeage, débit; ang. gauging).

Àfrica A l'Àfrica, tot i la seva extensió, només es produeix vi en les zones de clima mediterrani: a la zona del Magrib (Marroc, Algèria i Tunísia) i a l'extrem meridional, a la República de Sud-àfrica.

afròmetre Manòmetre d'aire comprimit que serveix per a mesurar la pressió dels gasos continguts a les ampolles de vi escumós.
(cast. afrómetro; fr. aphromètre; ang. pressure gauge for bottles).

afruïtat 1. Vi en el qual predominen les aromes primàries, característiques de la varietat de raïm amb la qual ha estat elaborat.

2. Vi delicat que recorda diferents aromes de plantes, l'aroma pròpia de la varietat amb la qual ha estat elaborat, o d'alguna altra fruita (cirera, maduixa, pruna...). És una característica pròpia dels vins joves, que desapareix amb el temps.
(cast. afrutado; fr. fruité; ang. fruity).

afustat Vi fustós, amb un excés de roure, que li confereix gust de fusta i pot alterar-ne fins i tot la coloració.
(cast. amaderado; fr. boisé; ang. woody).

agawam Varietat de raïm d'Ontario, Canadà.

agiorgitiko (gr.) Varietat de raïm negre de la qual s'obtenen vins negres i forts a la vall peloponesa de Nemea (Grècia).

agitió Moviment brusc efectuat amb la copa de tast perquè el vi contingut alliberi les seves aromes.

agitió forta Sacsada.

agitió suau Remenada.

agitador Aparell destinat a moure, agitar o remenar líquids, suspensions i fluids més o menys densos. A l'extrem sol portar un remenador.
(cast. agitador).

aglianico (it.) Varietat de raïm negre del sud d'Itàlia, utilitzada especialment en l'elaboració de vins *aglianico del vulture* i *taurasi*. També es conrea a la Toscana, d'on se n'obté negre *da tavola*.

Aglianico del Taburno DOC de vins negres i rosats, a la Campània, Itàlia.

Aglianico del Vulture DOC de vins negres tranquils i vins escumosos de la regió de Basilicata, Itàlia. Els vins tranquils amb dos anys de bóta i tres d'ampolla s'etiqueten com a "Reserva". Les vinyes es troben principalment als pendents del volcà Vulture.

agliano (it.) Raïm negre. A la Toscana dóna un vi negre dolç *da tavola*.

agost Mes molt important per a la vinya: de la correcta proporció entre les aportacions d'aigua i de sol dependrà la qualitat de la verema. Els pagesos han acumulat força refranys sobre aquest mes, amb fortes contradiccions: alguns en valoren positivament el sol o les pluges: "El sol d'agost, fa oli o fa most", "l'aigua d'agost, tot oli o to most", o bé "pluges per l'agost, safrà, mel i most". D'altres, en canvi, les consideren perjudicials: "Vinet, qui et va batrejar? L'agost, que em va remullar", o bé "trons d'agost, fan fugir el peix i s'emporten el most".

En alguns llocs, les veremes començaven aquest mes: "Per l'agost, bull el canem i bull el most", "per l'agost, cigrons i most". En d'altres, els calia esperar: "Madura el raïm a l'agost, i el setembre dóna el most", "el raïm d'agost, pel setembre most".
(cast. agosto; fr. août; ang. august).

agostament Emmusteïment dels òrgans verds de les plantes per l'acció del sol i la manca d'aigua.
(cast. agostamiento; fr. flétrissure; ang. fadding, whitening).

agràs 1. Raïm verd, encara no madur.
2. Suc obtingut de raïms verds, de gust àcid, agradable, emprat com a refrescant en alimentació i en medicina.
(cast. agraz, agrazón; fr. verjus, raisin vert; ang. sour grape, unripen berry).

agrassot 1. Carroll.
2. Gotim amb pocs grans nascut a la part alta d'un sarment.

agre Vi fet malbé per l'acció del bacteri *Mycoderma acetii* que encara no ha esdevingut vinagre.
(cast. agrio; fr. agre; ang. harsh).

agrejar Començar un vi a ser agre, amb probabilitat d'esdevenir-ne totalment.
(cast. picarse, torcerse; fr. s'aigrir; ang. to sour).

agressiu Vi amb aroma i gust penetrants i desagradables, molt àcid i astringent, que invalida la sensibilitat per a continuar el tast.
(cast. agresivo; fr. agressif; ang. aggressive).

agrós Vi verd amb una acidesa excessiva.

aguardente bagaça (port., 'aiguarent de brisa'). Aiguarent sense color, destil·lat directament de brisa o de residus de premsa. Vegeu **orujo**.

aguardente de cana (port., 'aiguarent de canya'). Aiguarent sense color, obtingut de la canya de sucre i conegut popularment com *cachaça*. Beguda nacional al Brasil.

agulla 1. Lleugera presència de gas carbònic natural en els vins embotellats amb pòsits o quan estan duent a terme la fermentació malolàctica. Vegeu **vi d'agulla**.
(cast. aguja, perla; fr. perle; ang. prickle, pearl).
2. Pua.
3. Canal de pedra seca bastit per a recollir i canalitzar les aigües de pluja en les vinyes en coster i evitar-ne l'erosió.
(fr. drain).

Ahr Afluent del Rin que dona nom als vins de la regió vinícola més al nord d'Alema-

nia, on generalment es produeixen negres pàl·lids elaborats per cooperatives.

aidani (gr.) Varietat dolça de raïm de les illes Egees, a Grècia.

aigéchte Vi negre pesat elaborat a Armènia.

aigua Substància natural incolora, inodora i insípida, la primera i més natural de les begudes, present en totes les altres en proporcions variables.
(cast. agua; fr. eau; ang. water).

aigua de nodes (ar., 'aigua de nous'). Licor típic de la Vall d'Aran aromatitzat amb nous.

aigua de València Beguda alcohòlica refrescant pròpia del País Valencià, preparada amb suc de taronja, vi escumós i algun licor.

aiguader -a Persona encarregada d'anar a buscar aigua i repartir-la entre els veremadors.

aigualir Afegir aigua a un vi. Pràctica absolutament condemnable que feien alguns detallistes poc escrupolosos. Si més no, és un recurs que millora algunes aigües corrents i que en dissimula el mal gust. De tota manera, és fer malbé el vi. No ho creien així els antics romans, que consideraven xaró i de mal gust beure el vi sense rebaixar-lo amb aigua. Aquesta podia ser calenta o freda, a gust del consumidor. Si ho fa el consumidor, diu que "allarga" o "bateja" el vi.
(cast. aguar, bautizar; fr. mouiller; ang. to water down).

aigualit Vi pobre, diluït, al qual manquen aroma, pigmentació, extracte, vinositat i acidesa.

aiguamel Beguda elaborada a base de mel i aigua de pluja que, fermentada, consumien en l'antiguitat els grecs i els romans, de vegades aromatitzada amb espècies. El seu ús i consum es van mantenir fins a l'alta edat mitjana. El conreu de la vinya i la comercialització del vi la van fer desaparèixer.
(cast. hidromiel; fr. hydromel; ang. hydro-mel).

aiguanaf Aigua aromàtica elaborada per destil·lació a partir de flors de taronger fresques, considerada tonificant.

(cast. agua de azahar, agua de nafa; fr. eau de naffe; ang. orange blossom water).

aiguanaf compost Aiguanaf amb vi ranci.

aiguardent Beguda alcohòlica obtinguda per destil·lació de líquids procedents de fermentació alcohòlica, com per exemple vi (brandi, conyac), cervesa (whisky), melassa de canya de sucre (canya, rom), brisa (marc, orujo, grappa), pomes o sidra (calvados) i altres suc de fruita (cirera, pruna, etc.). Pot ser natural o perfumat amb tota mena d'essències (anís, taronja, préssec, meló...). Se n'elaboren de molt diversos arreu del món, si bé a França i l'Europa central se'n fan molts de fruites diverses. Durant el segle XIX, pel port de Vilanova, s'exportaren molts barrils d'aiguardent elaborat al Penedès.

Podem considerar-ne els tipus següents:

- **AIGUARDENT SIMPLE:** beguda alcohòlica natural de 50 a 80 graus, obtinguda per destil·lació d'una beguda alcohòlica fermentada, que deu les seves característiques d'aroma i sabor a la matèria primera de la qual procedeix: canya de sucre, melassa de canya, sidra, vi, fruites dolces, cereals, brisa, etc.

- **AIGUARDENT COMPOST:** beguda elaborada amb aiguardent simple o un altre alcohol natural i aromatitzants. Pot afegir-s'hi most, sacarosa o caramel, sempre que el contingut total de sucres no superi els 100 g/l. Ha de tenir entre 35 i 50 graus. S'hi inclouen l'àrac, el brandi, la ginebra, el kirsch, l'anís, el rom, el pastís, el tequila, el vodka, el whisky, etc.

- **AIGUARDENT DE BRISA:** aiguardent compost obtingut barrejant aiguardent i destil·lat de brisa de vinificació. No ha de superar els 10 g/l de sucre i ha de tenir entre 38 i 55 graus.

- **AIGUARDENT DE FRUITA:** beguda alcohòlica obtinguda bé per la fermentació alcohòlica d'una fruita sucosa o d'un most d'aquesta fruita, amb pinyol o sense, i la destil·lació posterior del producte resultant, o bé per maceració, amb una propor-

ció mínima de 10 kg de fruita per cada 20 l d'alcohol absolut, i la destil·lació posterior del producte resultant. El contingut de substàncies volàtils ha de ser de 2 g/l com a mínim. Es comercialitza com *aiguardent de...* i el nom de la fruita de base.

(cast. aguardiente de frutas; fr. eau-de-vie de fruits).

Molts aiguardents tenen nom específic, que el temps ha tornat genèric. Així, i segons el producte de base, en tenim:

- **D'ARRÒS:** àrac, sake
- **D'ATZAVARA:** tequila
- **DE BRISA:** grappa, marc, orujo
- **DE CANYA DE SUCRE:** canya, rom
- **DE CEREALS:** ginebra, vodka
- **DE CEREALS MALTATS:** bourbon, whisky
- **DE FRUITES:** armanyac, brandi, calvados, conyac, kirsch, slibovitz (cast. aguardiente, destilado; fr. eau-de-vie; ang. spirit, liquor, brandy).

aiguota Vi de premsa.

Aïn Merane Regió vinícola de qualitat, abans anomenada Rabelais pels colons francesos, situada als turons propers a Dabra, Algèria, on s'obtenen uns vins negres amb cos.

Aïne Bessem Bouira Regió vinícola a l'est d'Algèria, a la província d'Alger, on es produeixen vins negres suaus i rosats.

airejat Vi que presenta una minva dels caràcters olfactius per exposició a l'aire. Perduda l'aroma, és pobre de sabor, i a l'olfacte predomina l'etanol.

Aït Souala Zona vinícola de la regió de Meknès, al Marroc, on s'elaboren vins negres.

aixada Eina usada per a cavar la vinya, consistent en una fulla de ferro plana o lleugerament corbada, de forma rectangular o trapezoidal, amb un ull en el qual s'encasta un mànec.

(cast. azada; fr. houe; ang. hoe).

aixafar Trepitjar.

aixampanyar 1. Procés d'elaboració consistent a obtenir un vi escumós natural, partint d'un vi blanc tranquil i afegint-hi una quantitat precisa de sucre i de llevats, a la manera com es fa a la regió francesa de la Xampanya.

2. Fer adquirir a un vi o a una sidra trets que els facin semblants al vi escumós (efervescència, embotellament en ampelles usades per al xampany...), amb la finalitat d'afegir-hi valor de comercialització.

(cast. achampanar).

aixecabótes Petita grua usada als cellers per a aixecar les bótes que calia netejar o buidar.

aixert Empelt.

aixeta Vàlvula adaptada al boló de la bóta per a regular-ne la sortida del contingut. (cast. canilla, espiche, grifo; fr. canelle, fauset).

aixetar Aplicar l'aixeta a una bóta de vi per tal de degustar el primer vi de l'any. Espinjolar.

aixetó Broc amb el qual es tapa el forat fet a la bóta per tal de tastar-ne el vi.

aixetonar Fer un forat a la bóta per tastar-ne el vi i tancar-lo amb l'aixetó. (cast. espitar; fr. mettre en perce; ang. to tap).

Alacant Denominació d'origen dividida en dues subzones sense continuïtat: la



Mapa de la DO Alacant