

Cossetània Edicions

DICCIONARI DEL VI I DEL BEURE

Joan Maria Romaní Olivé





Diccionari del vi i del beure

Joan Maria Romaní Olivé

Cossetània
EDICIONS





Aquesta obra ha estat publicada amb una subvenció de la
Direcció General del Libro, Archivos y Bibliotecas del Ministerio de Cultura,
per al seu préstec públic en Biblioteques Públiques, d'acord amb el que preveu
l'article 37.2 de la Llei de Propietat Intel·lectual.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE CULTURA

Primera edició: febrer del 2009

© Joan Maria Romaní Olivé
© Cossetània Edicions

Edita: Cossetània Edicions
C/ de la Violeta, 6 • 43800 Valls
Tel. 977 60 25 91
Fax 977 61 43 57
cossetania@cossetania.com
www.cossetania.com

Disseny i composició: Imatge-9, SL

Impressió: Romanyà-Valls, SA

ISBN: 978-84-9791-447-5

Dipòsit legal: B-2.672-2009





Índex

Pròleg	9
Presentació	11
Contingut	12
Ús i consulta del diccionari.....	13
Agraïments.....	15
Cos del diccionari.....	17
Annexos.....	257
1. Dites relacionades amb la vinya, el raïm, la verema, el vi i el beure.....	259
2. Vocabulari temàtic.....	277
3.1. Vocabulari castellà-català	297
3.2. Vocabulari francès-català.....	313
3.3. Vocabulari anglès-català	327
4.1. Consells reguladors	339
4.2. Entitats relacionades amb el món del vi i del beure.....	345
Referències	347
En suport paper	347
En suport electrònic.....	349
Altres referències.....	350





Pròleg

Una vegada, Josep Pla es va aturar un moment a contemplar una vinya i es va fer aquesta reflexió: “En els camps ben cultivats hi veig la mateixa civilització que en els llibres de les persones sensibles”. Per a ell, un conreu era un símbol d’ordre, un signe de civilitat i de cultura: el rang més alt que pot assolir la humanitat. I ho posava en el mateix pla que la sensibilitat de les persones més creatives, els artistes, però també els pagesos. El vi, i més genèricament el fet de beure, s’associa als moments més transcendents de la civilització, des de les libacions als déus dels poemes homèrics fins al misteri de la redempció dels humans, passant pels actes socials més rellevants de totes les cultures.

Joan Maria Romaní Olivé demostra, en aquest excel·lent *Diccionari del vi i del beure*, que es reedita en versió corregida i acrescuda, aquesta gran sensibilitat, que ens permet endinsar-nos en aquest món del vi, que és el món de la nostra cultura i de la nostra civilització. Romaní ha fet una extraordinària labor de recerca, que no es limita a la selecció i la definició dels mots populars i tècnics relacionats amb el vi i el beure, sinó que ha aprofundit en disciplines tan diverses com són la ciència, la història, l’art, la literatura, la filologia i la cultura tradicional. Per això en aquest vast recull de saviesa hi trobem alhora tecnicismes i dites populars relacionades amb el món de la vinya, el cep, el raïm, la verema, el vi i el beure. Tot plegat ens permetrà fer servir amb precisió i propietat la forma catalana correcta i adequada a cada situació de comunicació.

En aquesta obra, d’abast i format enciclopèdics, s’hi pot trobar un ampli ventall d’informacions sobre cultura vinícola, agrupades en sis blocs: l’origen, l’elaboració, els productes, el condicionament, la comercialització i el consum dels vins. Amb molt bon criteri, l’autor ens ajuda a conèixer les denominacions d’origen de Catalunya i de tot el món, les varietats de raïm, els noms tècnics del cultiu dels ceps i l’elaboració i la cria dels diferents vins, així com les seves personalitats i característiques, a més dels noms en castellà, francès i anglès dels vins d’altres països. També inclou els adjectius que es poden aplicar als vins, a les seves qualitats i aromes i a les sensacions que experimentem en degustar-los. És a dir, que s’hi contempen totes les satisfaccions espirituals i de salut que un bon vi ens pot oferir. Tot plegat fa d’aquest diccionari una excel·lent eina per a tots els enòlegs, els sommeliers i els amants del vi. Crec, doncs, que podem donar les gràcies a Joan Maria Romaní per aquest treball de recerca i divulgació tan important, tan complet i tan ben fet.

VALENTÍ ROQUETA

President del Consell Regulador de la Denominació d’Origen Pla de Bages





Presentació

Amb la convicció íntima que un dia s'esgotaria la primera edició d'aquesta obra, i atès que al llarg del temps transcorregut des de la seva aparició he anat aprenent més sobre el complex i apassionant món de les begudes, he treballat per tal de poder oferir a qui hi tingui interès una segona edició, corregida i acrescuda, d'aquest *Diccionari del vi i del beure*. Les diferències que hi trobarà qui les compari, es poden resumir en aquests punts:

- Un esquema diferent en les entrades corresponents a les zones de producció emparades per una denominació d'origen o figura semblant.
- Incorporació d'entrades corresponents a zones de producció.
- Ampliació del nombre d'entrades referides al món de la cervesa.
- 4 annexos nous:
 - Un complet recull de dites i frases fetes sobre el món del raïm, el vi i el beure, ordenat temàticament.
 - Vocabularis amb les equivalències en castellà, en francès i en anglès, amb la seva entrada catalana corresponent.
 - Una taula amb totes les entrades ordenades temàticament.
 - Una llista d'entitats relacionades amb els temes d'aquest diccionari.

Poques han estat, mentrestant, les novetats bibliogràfiques¹ aparegudes en català: es limiten, pel que sabem, als diccionaris de Xavier Rull (*Enciclopèdia Catalana*, 1999) i Xavier Favà (*Institut d'Estudis Catalans*, 2001), genèric el primer i específic el segon, que ha centrat el seu treball en els ampelònims. Cal afegir-hi el text del gastrògraf Jaume Fàbrega, dedicat a la ratafia catalana i les altres ratafies (*Cossetània*, 2001). Les moltes novetats i els canvis espectaculars s'han esdevingut en el món virtual: pràcticament no hi ha elaborador que no disposi d'un espai on fer conèixer les qualitats i la bondat dels seus productes, i les associacions de professionals i d'aficionats s'hi han fet presents. Com a conseqüència d'això, aquell apartat que fins ara hem anomenat *Bibliografia* pateix d'una etiqueta insuficient. Potser haurem d'adoptar el conveni d'incloure un apartat de *Referències* després de la part central, expositiva, dels nous textos. Així trobareu, en acabar les definicions, un apartat de bibliografia i un altre dedicat a alguns dels espais de la xarxa dedicats al món de les begudes. Si pretendre l'exhaustivitat en les obres impreses sempre és complex, en el món de la xarxa és, a hores d'ara, una vana pretensió. I encara cal considerar que, com que no hi ha cap criteri per saber si les entrades aportades per un cercador són interessants o redundants, cal invertir força temps a discriminar el gra de la palla. Per això aquest apartat és el més discutible de tots, atès que és el més subjectiu. Ben de gust admetré les esmenes i observacions que se'm facin arribar² per tal de millorar-ne el contingut.

L'objectiu i les intencions que m'animaren a l'inici d'aquest recorregut continuen essent els mateixos: posar a l'abast de les persones interessades una obra de caire divulgatiu que els aporti informació sobre el complex món del beure. Pel to i el tractament de la informació continguda, no s'adreça únicament als experts i professionals del ram, sinó a totes les persones curioses que vulguin entendre les etiquetes, les contraetiquetes i les fitxes dels suplementes dominicals, que vulguin trobar informació sobre les menes de raïm usades en vinificació, les zones on s'elaboren vins, les begudes espirituoses més habituals, o les cerveses al nostre abast.

¹ En trobareu les referències senceres a l'apartat de bibliografia.

² joanromer@gmail.com



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 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		





A

Aigua d'agost, tot oli o tot most

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.

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

abbuoto 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, ajeno; fr. absinthe; ang. absinthe).

abstemi -èmia Que no beu vi ni cap producte que contingui alcohol. L'Islam pretén l'abstinença, per motius alhora religiosos i socials, però no tot els estats musulmans són igualment observants d'aquest principi.
(cast. abstemio -a; fr. abstinence; 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 Dit del vi, del seu gust o de la seva aroma, que recorda produc-

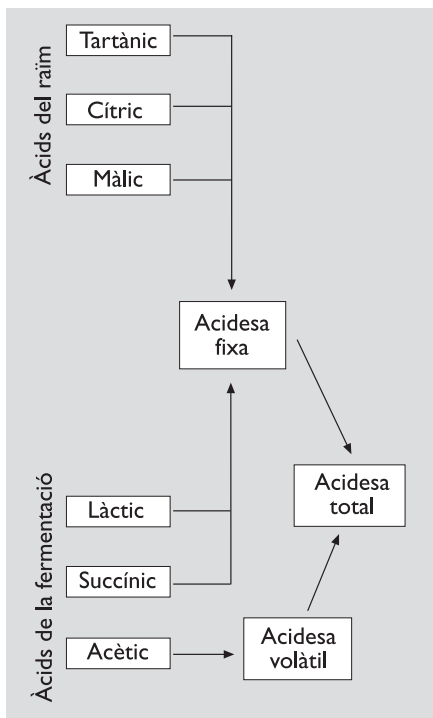


tar la duresa dels vins (els vins suaus en tenen poca). La percepció de l'acidesa és afectada per la temperatura: un vi negre sembla menys àcid a temperatura ambient (18-20 °C) que refrescat (vora els 10 °C). El component principal és l'àcid tartàric. L'acidesa del vi prové dels àcids aportats pel most (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 desdota 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.

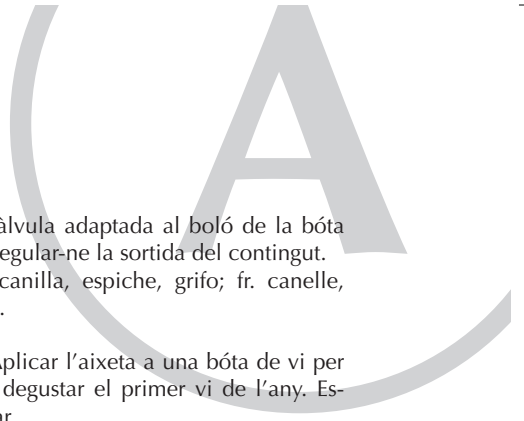
(cast. acidez real; fr. acidité réelle; ang. real acidity).

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 ex-



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 ampolles 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 tapar-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





testa Cèrcol que envolta la bóta pels extrems de les dogues de pared.

tête de cuvée (fr.) En la producció del xampany, el primer —i millor— most obtingut a la premsa.

Texas Un dels estats dels EUA on s'elabora vi, encara que poc, sobretot amb raïms de varietats franceses, a les zones d'Austin Hills i de Staked Plains.

tina de fermentació Contenidor vinari construït sobre el nivell del sòl, de gran cabuda, de fusta, d'obra o d'acer inoxidable, en el qual té lloc la fermentació alcohòlica del most. Les millors són les d'acer inoxidable, encara que siguin cares de cost. Les de ciment armat, algunes de les quals són enormes, fan molt difícil el control del procés, i actualment són poc usades. El clima del nostre país, de setembres calorosos, fa aconsellable que comptin amb algun sistema de refrigeració per tal de controlar la temperatura del procés, punt fonamental en l'obtenció d'un vi de qualitat. Les portelles, aixetes i colls de tina han de ser d'acer inoxidable o bé han de portar un revestiment, per tal d'evitar la contaminació per ferro o per coure, que pot produir greus trastorns al vi. A la població rossellonesa de Tuïr presumeixen de tenir la tina de roure més gran del món. (cast. tina, tinillo, tino, cuba; fr. cuve; ang. vat, tank, tube).

tint 1. Substàncies colorants contingudes en la pell dels grans de raïm de les varietats anomenades *negres*, que confereixen al most (i al vi) la seva coloració, més o menys intensa.

2. Característica d'un vi, valorada durant la fase visual del tast, que en valora els matisos i els reflexos del color. (cast. tinte, tonalidad, matiz; fr. nuance, teinte; ang. hue, dominant wave-length).

tintorera Varietat de raïm negre, abundant a les comarques alacantines, que té matèries colorants a la polpa, a més de tenir-ne a la pell. Els francesos la utilitzaven per

a enfosquir mostos de varietats negres de poc color. (cast. tintorera; fr. teinturier).

típic Vi amb les característiques de tipicitat habituals de la seva zona de producció. (cast. típico; fr. typique; ang. typical).

tipicitat Conjunt d'atributs d'un vi o d'una cervesa, establerts per la tradició d'elaboració i de consum, que el defineixen. (cast. tipicidad).

tipificat Vi que presenta característiques úniques d'una collita a l'altra o d'una partida a l'altra.

tipus (de vi) Els vins es poden classificar atenent diversos criteris, que no compleixen els principis d'exclusió i de complementarietat. Una classificació pot ser la següent:

- SEGONS LA ZONA D'ELABORACIÓ: alella, asti, banyuls, bordeus, madeira, penedès, porto, rioja, xampany, xerès...
- SEGONS EL COLOR DEL VI OBTINGUT: blanc, gris, rosat, negre.
- SEGONS LA PRESENCIA DE GAS CARBÒNIC: tranquil, formiguejant, d'agulla, escumós.
- SEGONS LA PROPORCIÓ DESCENDENT DE SUCRE CONTINGUT: brut o extrasec, sec, semisecc, semidolç, dolç.
- SEGONS LA DESTINACIÓ: vi de missa, vi medicinal, vi de postres...

tirabuixó Llevataps consistent en una barra prima helicoidal, de punta afuada, que es clava en el suro. Un cop afermat, s'estira perquè arrossegui el tap. No són recomanables els fets d'una peça rebaixada fins a obtenir la forma helicoidal, ja que poden travessar el tap i fer-lo malbé sense que arribi a sortir. (cast. sacacorchos; fr. tire-bouchon; ang. corkscrew).

tiratge Operació de l'elaboració del cava consistent a afegir el licor de tiratge (una solució de sacarosa i llevats naturals) a un vi de base i envasar-lo en ampolles perquè s'hi esdevingui la segona fermentació. Es





V

*Val més un trago de negre
que tota l'aigua del Segre*

vainilla Aroma d'aquesta espècia que agafa el vi quan és criat en bóta de roure. (cast. vainilla; fr. vanille; ang. vanilla).

vaixell Bóta grossa destinada a contenir vi, de 10 a 18 cargues (de 1.200 a 2.100 litres). (cast. cuba; fr. foudre; ang. cask, barrel).

Valdepeñas Zona vitivinícola situada a la part meridional de la submeseta sud castellana. Inclou 10 municipis, amb centre a Valdepeñas. Més de 4.000 viticultors hi conreen un total de 29.000 ha (s'havia arribat a les 35.000 ha el 1986). Hi abunden els sòls calcaris, sorrencs i amb guix, i les argiles, ço que en fa una zona adient per al conreu de varietats de qualitat. Amb una alçada mitjana de 700 m, presenta un clima continental, sec, amb temperatures que a l'estiu arriben a superar els 40 °C, i gelades tardanes que poden afectar els ceps quan ja han començat la brotació. S'hi registren més de 2.500 hores d'insolació anual, i unes pluges que oscil·len entre 200 i 400 mm anuals.

La densitat mitjana és de 1.600 ceps/ha, amb un mínim de 1.400 i un màxim de 2.300. Les produccions màximes admeses són de 6.000 kg/ha per a les varietats blanques, i de 4.000 kg/ha per a les negres. El consell regulador determina quan se n'inicia la verema.

És una DO molt antiga, ja que va ser reconeguda el 8 de setembre de 1932, i va aprovar reglaments reguladors els anys 1964, 1976 i 1994.

D'acord amb el seu reglament, s'hi elaboren els tipus de vi següents:

- **BLANCS:** d'11 a 12,5 graus, elaborats amb macabeu i afartapobres. Són lleugers a la boca, moderadament alcohòlics, de color groc pàl·lid, moderadament àcids, que presenten una aroma neta, lleugerament afruitada, i cal prendre'ls freds en el seu primer any.

- **ROSATS:** d'11 a 13 graus, semblants als blancs, amb una aroma accentuada per la

varietat ull de llebre, que cal consumir el primer any.

- **NEGRES:** de 12 a 13,5 graus, de color vermell violat, que esdevenen rics en matisos teula quan envelleixen, afruitats al nas, suaus a la boca, amb un postgust llarg. Evolucionen bé quan són criats en ampolla, i assoleixen el punt òptim entre els 2 i els 10 anys. Donen el millor de si mateixos a 16-17 °C.

Una part de les millors collites és dedicada a la cria, amb un mínim de 2 anys, 6 mesos dels quals en bótes de roure. Els reserva o gran reserva tenen de 12 a 24 mesos en bóta.

València Zona vitivinícola del País Valencià amb 21.778 ha de vinya pertanyents a 66 municipis de la província de València, dividida en 4 subzones de producció: Alt Túria, Clarià, Moscatell de València i Valentí.

Les vinyes són plantades en sòls bruns miocènics i quaternaris, amb poc humus en els nivells superiors, adients per a obtenir-hi vins de qualitat. En no haver-hi horitzons impermeables, no sol haver-hi problemes de drenatge. El relleu oscil·la entre els 300 m d'alguns punts de les subzones Valentí i Moscatell i els 1.000 m dels punts més alts de l'Alt Túria. La densitat de plantació és compresa entre els 1.600 i els 3.000 ceps per hectàrea, amb unes produccions màximes autoritzades de 9.000 kg/ha per a les varietats blanques i de 8.000 kg/ha per a les varietats negres. El clima és de tipus mediterrani, amb forts aiguats a l'estiu i a la tardor. La temperatura mitjana és de 15 °C, i oscil·la entre els 38 °C de l'estiu i els -3 °C de l'hivern. La pluviositat mitjana és de 500 mm anuals, amb un màxim de precipitacions entre octubre i desembre. La insolació mitjana és molt alta, a l'entorn de les 2.700 hores anuals.

El conreu de la vinya hi és molt antic, i va assolir notable importància en temps



de l'Imperi Romà, amb una intensa activitat comercial centrada en diversos ports, entre els qual destacava el de Sagunt. En temps dels sarraïns no s'interrompé, i al

llarg del temps ha estat una activitat agrícola important. El vigent reglament de la seva DO va ser aprovat per una ordre de 15 de novembre de 1999, ratificada per la



Mapa de la DO València

vi anglès Vi de taula fet amb raïm de conreu anglès o gal·lès, de poca graduació i escassa difusió. Se n'elabora molt poc. Els anglesos, lògicament insatsfets dels vins de producció pròpia, s'han dedicat de temps molt reculats a la comercialització de vins generosos com els porto, els xerès o els madeira, que per la seva composició podien resistir els viatges en vaixell.

(cast. vino inglés; fr. vin anglais; ang. english wine).

vi aromatitzat Vi obtingut a partir d'un vi base al qual s'afegeixen substàncies vegetals aromàtiques amargues o estimulants, extrets o essències, i també, però no necessàriament, most, mistela, vi licorós i alcohol de vi, amb una graduació final de 15 a 23 graus.

(cast. vino aromatizado; fr. vin aromatisé; ang. flavoured wine).

vi blanc Vi obtingut a partir de raïm sotmès a vinificació en blanc, sense pel·lofes ni llavors, de color groc més o menys intens, matisat de tons verdosos o daurats (per als matisos de color del vi blanc, vegeu **color**), obtingut a partir de varietats blanques (blanc de blancs) o de negres de polpa blanca (blanc de negres). Si el most té més de 272 grams de sucre per litre, se n'obindrà un vi dolç natural (amb un mínim de 8 graus). Si en té menys de 5 i el dolç no es nota al paladar, llavors parlem d'un blanc sec. Sol tenir un gust menys fort que el vi negre, i en general cal consumir-lo jove, tot i que n'hi ha alguns que milloren si són envellits en roure. No s'ha de servir mai a menys de 8 graus, ja que si la temperatura és inferior, la copa s'entela fàcilment i no es poden apreciar bé la transparència i els matisos del color.

(cast. vino blanco; fr. vin blanc; ang. white wine).

vi bo Vi ranci.

vi brisat Vi de brisa.

vi calent Beguda pròpia de llocs freds, com la Vall d'Aran i Andorra, que es prepara habitualment amb vi negre, especialment amb

nou moscada, sucre, canyella, pela de llimona i clau d'espècia, típica de gent gran i de certes festes. Es posen els ingredients en un atuell i s'escalfen fins que volen arrencar el bull. Se serveix i es beu tot seguit.

vi capgirat Vi de brisa.

vi claret 1. Vi negre poc acolorit.

2. En algunes zones de Castella i Lleó, nom que es dona als rosats locals, afruïtats i lleugers, elaborats amb varietats blanques i negres. Fins que l'Estat espanyol no va entrar a la UE, era un tipus de vi d'elaboració particular.

3. Denominació tradicional anglesa dels negres lleugers de Bordeus, provinent del francès *clairet*.

(cast. clarete; fr. clairet; ang. clairet, claret)

vi comú, vi corrent Vi de taula.

Vi Delimitat de Qualitat Superior. Segons la normativa francesa, vi elaborat en una zona a partir de raïm de varietats determinades i que creixen en una àrea clarament delimitada.

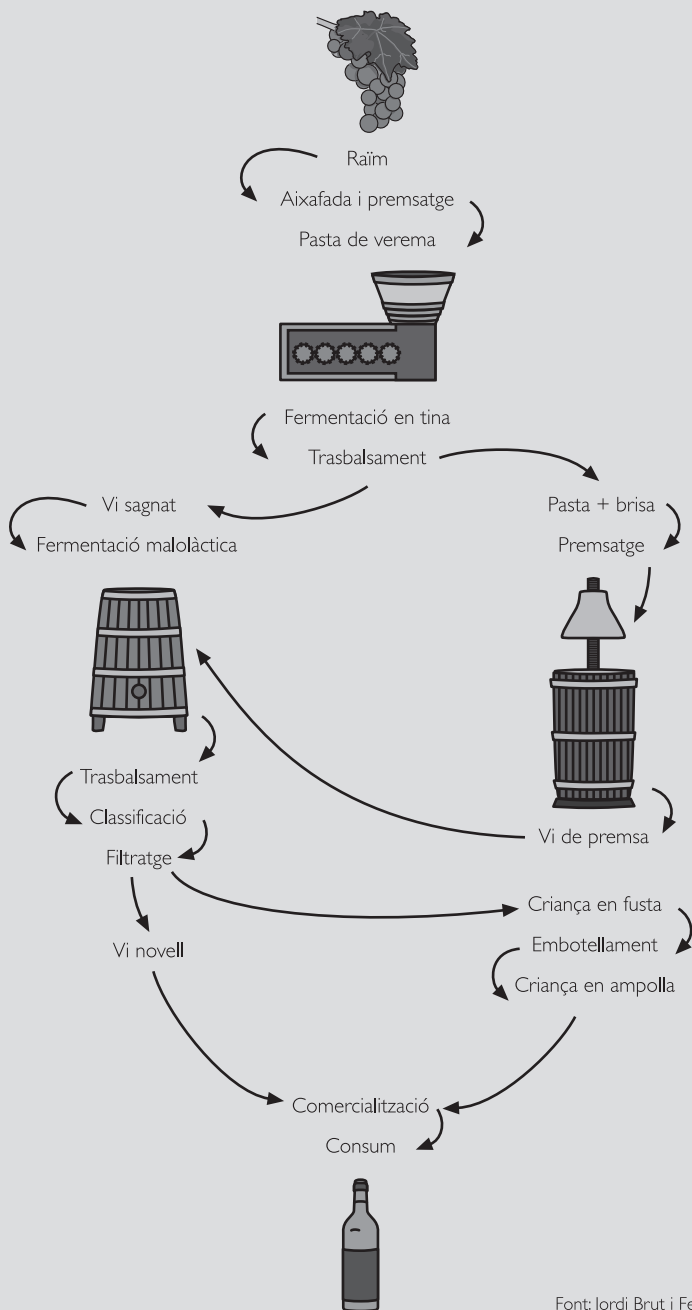
(cast. vino delimitado de calidad superior; fr. vin délimité de qualité supérieure).

vi dolç Vi que conté més de 50 g de sucre per litre. Els vins blancs dolços i semidolços s'obtenen separant els llevats quan encara no ha acabat la fermentació. Així, els sucres que encara no s'han transformat s'incorporen al nou vi. La separació es pot fer per centrifugació, per clarificació o, més sovint, per filtratge, ja que els llevats són retinguts per les plaques dels filtres de cel·lulosa. Un vi dolç acompanya millor unes postres dolces que no el cava brut.

(cast. vino dulce; fr. vin doux; ang. sweet wine).

vi dolç natural Vi que procedeix de mostos amb un contingut de sucre superior a 272 g/l i que fermenta parcialment. Ha de tenir un mínim de 8 graus, aconseguits per fermentació natural, però el destinat al consum no pot passar de 18 graus, que es poden assolir parcialment per addició d'alcohol

Esquema de la vinificació en negre



Font: Jordi Brut i Ferrando



Z

*Zum-zum-zum, al sol les mosques,
i el vi, a les fosques*

zalema (cast.) Raïm utilitzat en l'elaboració de vins de taula i generosos.

zimasa Enzim dels llevats causant de la fermentació alcohòlica.

zimogen Substància o microorganisme capaç de causar una fermentació.

zimotècnia Tècnica i tecnologia dels processos de fermentació.

zinfandel Raïm negre de gust molt afruitat, molt adaptable, natural de Califòrnia, amb

moltes possibilitats. Se n'obtenen vins que van dels afruitats suaus als exuberants, que poden assolir una gran qualitat quan envelleixen.

zurracapote (cast.) Beguda refrescant semblant a la sangria, feta a base de vi (generalment blanc), sucre, canyella i llimona. Es beu freda.

zytum Cervesa de l'antic Egipte esmentada i recomanada per l'historiador Diodor Sícul al segle I de la nostra era.

