

*Equip Base 1, EL VI*



# 0. ÍNDEX

0. INTRODUCCIÓ .....	¡Error! Marcador no definido.
PRIMERES NOTICIES .....	4
1. PRIMERES NOTICIES .....	5
2. VI I EL CRISTIANISME .....	6
3. ESCULTURA .....	7
3.1 Déu Dionisos .....	7
3.2 Déu Baco .....	8
4. CONTEXT GEOGRÀFIC .....	9
4.1 Zones de vins d'altres continents. ....	9
4.1.1 Austràlia .....	9
4.1.2 Xile .....	10
4.1.3 Burdeos, França .....	11
4.1.4 Vilafranca del Penedès .....	12
4.2 Denominacions d'origen .....	13
4.2.1 El Montsant .....	13
4.2.2 El Priorat .....	14
5. ARQUITECTURA .....	15
5.1 Cellers .....	15
5.1.1 Celler cooperatiu i modernista de l'Espluga de Francolí .....	15
5.5.2 Celler Mas Perinet .....	16
5.5.3 Celler de Sarraí .....	16
6. PINTURA .....	17
6.1. Sick woman and a doctor .....	17
6.2. Miguel Ángel (1509): Embriaguez de Noé. Fresco. Capilla Sixtina, Vaticano .....	18
6.3. El borracho en Zarautz, Joaquín Sorolla .....	19
7. LITERATURA .....	20
7.1. Cançó popular grega – Albert García .....	20
7.2. LA BÍBLIA (2003): <i>Antic Testament. Gènesi</i> , Ed. Claret, Associació Bíblica de Catalunya i Societats Bíbliques Unides. ....	20
7.3. LA BÍBLIA (1993): <i>Antic Testament. Proverbis</i> , Ed. Claret, Associació Bíblica de Catalunya i Societats Bíbliques Unides .....	20
8. TRADICIONS I COSTUMS .....	21
8.1 El cultiu del vi. ....	21
8.2 La verema .....	22
9. CONTRASTOS DE CULTURA .....	23
9.1. Tipus de vi .....	23
9.2. Diferents Elaboracions .....	25
9.3. Graduacions .....	25
9.4. Prohibicions .....	25
10. COMERÇ DEL VI .....	26
11. MITES .....	27
12. MENJAR I EL VI .....	28
13. FOTOGRAFIA .....	29
13.1. Procés del vi .....	29
13.2. Les meves fotos .....	30



<b>14. LA MÚSICA EN EL VI</b> .....	33
<b>15. BIBLIOGRAFIA</b> .....	34
<b>15.1 Joel Ginés</b> .....	34
15.1.1 Context geogràfic .....	34
15.1.2 Arquitectura .....	34
<b>15.2 Aleix Ferraté</b> .....	34
15.2.1 Pintura i literatura.....	34
<b>15.3 Courtney Simms</b> .....	34
15.3.1 Contrastos de cultura.....	34
15.3.2 Fotografia .....	35
<b>15.4 Aleix Morell</b> .....	36
15.4.1 Context històric .....	36
<b>15.5 Claudia Comino</b> .....	36
15.5.1 Escultura.....	36
15.5.2 El cultiu del vi i la verema .....	36
15.5.3 Mites.....	36
<b>16. CAPTURES DEL BLOG</b> .....	37
<b>17. CONCLUSIÓ</b> .....	38



# 0. INTRODUCCIÓ

El vi no es una simple veguda, el vi es remonta a milions d'anys enrere.

El món del vi es un món desconegut. En aquest treball desvelem alguns daquest misteris i donem informació sobre alguns aspectes del vi.



# 1. PRIMERES NOTICIES

La història del vi, es remunta al vell testament, quan és mencionat per Noé. Els vestigis vinícoles més antics trobats, daten de fa 7000 anys, Es tracta d'una ceràmica procedent de Zagros (Iran), que van contenir vi cap a l'any 5000 a 5400 a. C.

La Història de la Humanitat no podria explicar-se sense incloure-hi el vi, aquesta beguda resultant de la fermentació alcohòlica del most del raïm. Tot i no ser bàsic per a l'alimentació, el vi sempre ha sigut molt important, especialment en el món mediterrani. El vi es símbol de joventut i vida eterna, i pel antics era una manera d'apropar-se a la naturalesa dels déus.

A la Grècia antiga, el vi, era barrejat amb aigua, ja que si no es barrejava estava mal vist. En aquella època el vi era guardat en bótes.

Els romans van demostrar major cura i millor vi, ja que introduïen els vins en altres recipients, de manera que sol feia falta un any d'envelliment, encara que fins que no van introduir el vi en l'ampolla amb suro, no van arribar a la maduració completa.

Els romans van plantar vinyes a totes les parts del seu territori, on aguantava, els consums eren de consum local, específicament per a la Sagrada Comunió, de manera que eren ells els que es preocupaven de la seva cura. El vi com a beguda, va resultar dels esforços dels monjos i monarques distingits per la seva devoció a l'església.



## 2. VI I EL CRISTIANISME



El Cristianisme va influir en la difusió de la vinya i el vi, ja que el vi, representa la sang de crist (en sentit figurat), es a dir, que han estat glorificats per crist, la relació entre el cristianisme i la simbologia de la vinya no només té fonament en l'ordre de Jesús de commemorar la seva mort i resurrecció, sinó també en la tradició jueva, que li dóna un

lloc important en la celebració de la Pasqua i els rituals de benedicció.

El Fill de Déu estableix una relació entre ell i el vi en dir: Això és la meva sang del pacte, que és vessada per molts en remissió de pecats. Els dic que no beuré d'aquest fruit de la vinya des d'ara en endavant, fins al dia que begui amb vosaltres de novell en el Regne del meu Pare "(Mateu capítol 26, versicles 28 i 29).

Al segle XVI i XVII la cristiandat es divideix entre els que consideraven la presència de Jesús en el vi real "mística o simbòlica.

Als primers segles del cristianisme clergat i poble participaven plenament a el costum del vi, però al segle XI s'imposa el costum que els seglars no combreguen amb el vi. Avui només la branca protestant de l'església cristiana el fa.



## 3. ESCULTURA

### 3.1 Déu Dionisos



En aquesta foto tenim representat el Déu Dionisos. És una antiga estàtua romana de l'any 150 dC. Té 1 metre 68 d'alçada i la trobem al Museo del Prado a Madrid.

Dionisos, a la mitologia grega, és el Déu del vi, que inspira la bogeria i l'èxtasi. Fill de Zeus que va ensenyar els homes a cultivar la vinya i fabricar el vi. A la mitologia romana va ser conegut com Bacus, que explicarem a continuació.

Dionisos segons la mitologia grega moria cada hivern i tornava a la vida a la primavera acompanyat dels fruits de la terra. Quan tornava a la vida, per celebrar-ho, s'organitzaven festes que agradaven molt al Déu.



## 3.2 Déu Baco



En la següent foto tenim representat al Déu Baco. La escultura està esculpida per Miguel Angel cap al 1496, 1497. Té 1 metre 80 d'alçada i la trobem a Florència, concretament al Museo Nazionale del Bargello.

Però, qui és el Déu Baco? Què representa?

El Déu Bacus, a la mitologia romana, és el Déu de la exhuberància, la natura i molt especialment del vi i de la vinya. Per això, representa la falta de control i l'absència de moralitat i la raó que provoca el vi.

Segons la mitologia, Bacus es pot encarnar en forma de ser i de cabra, per això en moltes escultures surt representat amb llom i potes de cabra (com podem veure a l'estàtua més petita al costat de Bacus) i, de vegades, amb unes petites

banyes. El seu símbol vegetal no pot ser cap altre que la vinya, que sol estar representada enroscada al voltant d'un bàcul.

Se'l representa com un jove una mica efeminat. De vegades surt acompanyat per **sàtirs** que participaven a les seves festivitats o per dones frenètiques.

*“Sàtir: Semidéu silvestre, company de Bacus, de cos pelut, amb banyes i cames de boc, donat a la lascívia”*

<http://dlc.iec.cat/results.asp?txtEntrada=s%E0tir&operEntrada=0>





## 4. CONTEXT GEOGRÀFIC

### 4.1 Zones de vins d'altres continents.

#### 4.1.1 Australia

Començaré parlar sobre el cultiu del vi d'Austràlia. La viña australiana té un denominador comú en les varietats de raïm cultivat. Pràcticament en la totalitat del país es cultiva el raïm negre de Syrah, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir i Merlot. I en quant a el raïm blanc són principalment de les varietats Chardonnay, Semillon y Riesling entre d'altres. Un apunt curiós es la presència de varietats d'origen hispànic com el Moscatel. Hi ha quatre principals zones de cultiu. D'aquestes quatre n'he agafat les dues que ens dóna més informació. Són les següents:

**Hunter Valley (la riba del riu Hunter):** És situa al nord de Sidney a l'Estat de Nova Gales del Sud. Aquí és on es troba la base de la producció vinícola d'Austràlia. Trobarem vins negres de raïm Syrah i Cabernet Sauvignon i blancs de Semillon i Chardonnay. A la zona alta del Hunter s'aconsegueixen vins de qualitat com Pinot Noir i Merlot.

**L'estat de Victòria:** En aquesta zona de l'estat de Victòria hi ha moltes zones productores de vins. Entre elles hi ha la zona de **Geelong**, al oest de Melbourne, famosa per el seu sòl d'origen volcànic, que proporcionen una intesa acidesa als seus vins especialment als blancs Riesling. **Goulburn Valley**, al nord de l'estat, coneguda per els seus Sauvignon Blanc, fermentats en barrica. En totes aquestes zones s'elaboren vins de les varietats més típiques d'Austràlia.



## **4.1.2 Xile**

Les millors vinyes de Xile es troben situades en sis valls al centre del país. Vall de Casablanca, Vall del Maipo, Vall del Maule, Vall de Curicó, Vall del Rapel y Vall de Colchagua. Principalment cultiven varietats de raïm francès.

### **Vins negres**

Varietals de Cabernet Sauvignon, Merlot i Carménère.

\*Coupage de les tres esmentades anteriorment.

Els raïms Cabernet Franc, Syrah, Malbec i Pinot Noir, són incloses de vegades en els coupages però en menor quantitat.

### **Vins blancs**

Varietals de Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon.

Creixent producció de Colombard, feta servir per abatre l'alt cost del raïm Chardonnay.

Al 2004, Xile ocupa el nové lloc mundial en producció de vi amb 6.500.000 hl. Al 2005 aquesta producció va augmentar en més de 7.500.000 hl. Les exportacions del vi xilé es distribueix en un 25% a EEUU i un 55% a Europa. El principal destí és Gran Bretanya.

El vi xilé es caracteritza per una bona qualitat, constant i a un preu raonable, el que l'ha posicionat com el país vitivinícola del nou món per excel·lència. Els vins blancs són descrits com frescos i fàcils de beure, mentre que els vins negres xilens es distingeixen pel seu color i el seu cos. El Cabernet Sauvignon xilè segueix sent destacat i valorat, encara que nous ceps – com el Syrah i el Carménère guanyen terreny.

\*Coupage: Terme francès que defineix la pràctica de barrejar vins de la mateixa o de diferent partida o collita amb la finalitat d'unificar les seves qualitats o complementar amb les qualitats d'uns dels defectes dels altres.



### **4.1.3 Burdeos, França**

Burdeos és on es troba la major vinya del món, amb més de 105.000 hectàrees i 53 denominacions. Hi ha més de 3000 finques entre les quals 200 són famoses.

Al nord, el Médoc és un lloc privilegiat per la producció de vi negre: és aquí on es produeixen els molt coneguts Pauillac, Margaux, Listrac, Moulis, Saint-Julien y Saint-Estèphe. Al sud de Burdeos, es produeixen els vins (Pessac, Léognan) i els vins generosos: les finques on es produeixen aquests tan cèlebres generosos (Cerons, Sauternes, Barsac a la riba esquerra del Garona i Sainte-Croix-du-Mont y Loupiac a la riba dreta).

Sémillon y Sauvignon són els dos ceps principalment cultivats per produir els vins blancs.

Entre els rius Garona i Dordonya és situada la regió de l'Entre-Deux-Mers, que, sent la major regió vitícola de Burdeos, propa una àmplia diversitat de vins blancs i negres que provenen dels ceps Cabernet Sauvignon, Franc, Merlot y Malbec : Entre-Deux-Mers, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Saint-Foy-de-Bordeaux y Graves de Vayre.



## **4.1.4 Vilafranca del Penedès**

Els ceps més cultivats al Penedès són: raïm negre: garnacha, tempranillo, cabernet-sauvignon, cariñena, samsó y monastrell. Raïm blanc: xarelo, subirat-parent, parellada y macabeo. A més de totes aquestes varietats, hi ha petites plantacions d'altres raïms d'origen internacional. Els vins negres que genera aquesta regió són molt estructurats i rics en tanins i el seu color és d'un vermell sumptuós, té sabors d'una gran varietat fruïtera i floral.

Els blancs, quan són joves, són suaus, frescos i amb gran aroma fruïter, sobretot a poma. El seu color és groc palla i són molt fàcils de beure. Quan els blancs han passat per la criança en bóta de roure, passen a tenir un color groc molt més intens i presenten una gran complexitat aromàtica.

També el Penedès és famós pel seu vi dolç, especialment el moscatell, elaborat amb el cep de la varietat muscat, que destaca pel seu intens aroma. També s'elaboren vins rancis amb garnatxa.

El vi escumós del Penedès anomenat cava, mereix un capítol a part, ja que des de 1872, hi ha una arrelada tradició en la seva elaboració i és un producte que s'exporta a molts països del món i han aconseguit arribar a un nivell de qualitat que no té res a envejar a altres països amb molta més tradició en aquesta classe de vins.



## 4.2 Denominacions d'origen

### 4.2.1 El Montsant

La DO del Montsant va néixer el 2001. La DO Montsant ha gaudit d'un creixement espectacular. Si en el moment del seu neixament agrupava a 28 cellers, la xifra ja supera les 50.

Al voltant d'un 70% de la producció embotellada es destina a l'exportació (principalment a Alemanya i als EEUU). Les superfícies de les vinyes plantades és de 1.876 hectàrees i la producció del raïm es situa al voltant dels 10 milions de quilos.

La DO Montsant està integrada per disset municipis situats, principalment, a la comarca tarragonina del Priorat i, en menor mesura, a la Ribera d'Ebre, amb una superfície total de 2000 hectàrees. Alguns d'aquests municipis són: **Cabacès, Cornudella de Montsant i Ulldemolins.**

La DO Montsant és una denominació petita, on la producció de raïm oscila al voltant dels 10 milions de quilos. Els vins més comuns són els negres, elaborats principalment a partir de les varietats tradicionals Garnacha i Cariñena. Els vins negres del Montsant són equilibrats i aromàtics. Pel que respecta els vins blancs, les varietats tradicionals són la Garnacha blanca i el Macabeo. Els blancs de la zona es distingeixen per els seus aromes i la seva estructura. Els rosats guanyen presència any rere any.



## 4.2.2 El Priorat

La DO Priorat va ser reconeguda com tal el 1975 i l'any 2000 va obtenir la categoria de "Calificada" convertint-se així en la segona denominació que obté aquest títol, després de la Rioja. Té prop d'unes 1000 hectàrees de vinya que s'estenen per els municipis de: la Morera de Montsant, Scala Dei, la Vilella Alta, la Vilella Baixa, Gratallops, Bellmunt del Priorat, Porrera, Poboleda, Torroja del Priorat, Lloá i parcialment pels de Falset i Mola.

Les varietats principals de raïm permeses per el Consell Regulador són negres; la Garnatxa negra amb varietat preferent, seguida de la Carinyena o Mazuela i la Garnatxa peluda, i en blanques: la Garnatxa blanca, la Macabeo i la Pedro Ximénez.

Els vins del priorat reflexen indefectiblement el seu paisatge, el seu ecosistema, la calidesa del seu sol, la suavitat de les seves valls, entre d'altres.

**Vins negres:** són els que marquen la personalitat i el caràcter d'aquesta zona vinícola. Són de color granate, d'aromes a fruits secs i fruita madura, càlids, potents i rotunds d'acidesa.

**Vins blancs:** encara que són poc coneguts, són també d'una alta graduació alcohòlica, presentant aromes de fruites i amb destacades notes silvestres a la boca. Poden ser secs i semisechs.

**Vins rosats:** elaborats amb garnatxa negra, barrejada sovint amb garnatxa blanca o macabeu. Són vins amb aromes de fruita madura, molt saborosos i càlids.

**Vins rancis:** són vins clàssics del Priorat, de color daurat intens, amb infinitat de sensacions olfactivas, fruits negres i aromes ametllats, entre d'altres.



## **5. ARQUITECTURA**

### **5.1 Cellers**

#### **5.1.1 Celler cooperatiu i modernista de l'Espluga de Francolí**

El celler cooperatiu de l'Espluga de Francolí és un edifici modernista projectat per Lluís Domènech i el va portar a terme l'any 1913 el seu fill, també arquitecte, Pere Domènech. El celler, un dels primers cellers modernistes de Catalunya, es construï per allotjar també una de les societats cooperatives més antigues de Catalunya, la cooperativa de l'Espluga. Consta de tres naus i té una bella decoració exterior, recentment restaurada. L'interior s'ha transformat sense perdre cap dels elements arquitectònics: els contraforts, les columnes i les arcades de l'interior estan disposats de manera que sembla que tinguin més una intenció decorativa que no una utilitat com a elements de suport.

Inicialment el celler tingué dues naus. L'any 1957 se n'hi afegí una tercera d'idèntica.

També acull el Museu del Vi.



## **5.5.2 Celler Mas Perinet**

La finca comprèn unes 300 hectàrees de superfície en l'entorn privilegiat de la comarca del priorat. La finca Mas Perinet es troba entre els municipis de La Morera i Cornudella de Montsant. Actualment són 33 hectàrees dedicades a la vinya. Aquestes plantacions es troben en vessants molt pronunciades, en la zona més al nord del Priorat, la més fresca i la qual es beneficia d'un major contrast tèrmic entre la nit i el dia, gràcies a la influència de les brises marines. Les plantacions estan situades entre els 350 i 750 metres d'altitud sobre el nivell del mar, realitzant-se les primeres plantacions l'any 1999, amb una filosofia de cultiu ecològic.

Les varietats conreades en la zona del Priorat, carinyena, syrah, i garnatxa.

## **5.5.3 Celler de Sarral**

L'any 1914 sota la direcció de Pere Domènech comencen les obres de la bodega cooperativa amb el disseny de tines separades i muntades sobre arcs de manera que puguin airejar-se fàcilment i no s'escalfin entre elles amb la fermentació.

La nau té la coberta a dues aigües, amb teula plana sobre un entramat de fusta.

L'interior és un gran espai dividit transversalment per arcs parabòlics de totxo que es recolzen sobre uns pilars rodons.

Els finestrals verticals rectangulars s'escalen a la façana principal seguint el pendent de la coberta i s'organitzen en parelles a les naus laterals. Un element destacat que dona caràcter a l'obra és el dipòsit, suportat per tres pilars de maó vist i coronat amb una coberta cònica. L'any 1934 es va afegir un segon edifici a imitació del primer.

La cooperativa Vinícola de Sarral treballa a ple rendiment incorporant la més moderna tecnologia enològica.





## 6. PINTURA

### 6.1. Sick woman and a doctor



Pintura realitzada per Jan Steen, l'any 1660. Es troba actualment al Tehe Ermitage a Sant Petesburg.

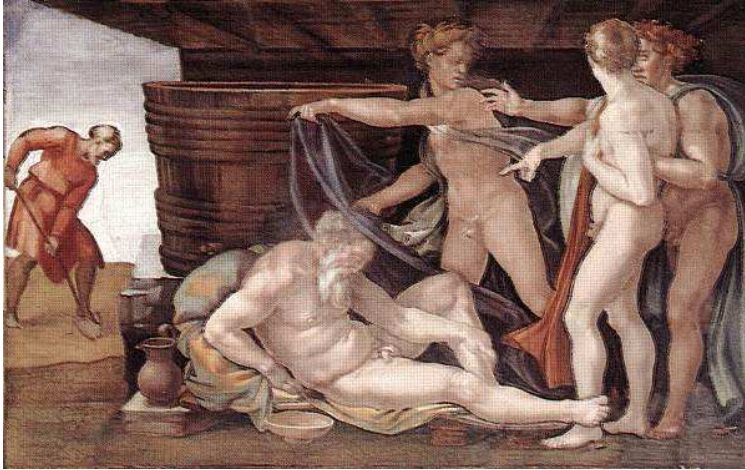
A la imatge s'observa una senyora malalta, a casa seva, asseguda a la cadira, i envoltada de gent. El doctor li està agafant la ma. Sembla com si li estés mirant les pulsacions.

El lligam d'aquesta pintura amb el vi, és la gerra que es troba sobre la taula, i el poema de Hipòcrates que l'acompanya on fa referència al vi com a cura de les malalties.

La conclusió és que abans el vi s'utilitzava com a medicina, ja que n'hi havien poques per curar a la gent.



## **6.2. Miguel Ángel (1509): Embriaguez de Noé. Fresco. Capilla Sixtina, Vaticano**



En aquest quadre pintat per Miguel Ángel podem veure a Noè estira dintre de la tenda després d'aver estat vevent vi i enborraxarse , tambe podem beure els seus fills tapanlo amb una manta .



### **6.3. El borracho en Zarautz, Joaquín Sorolla**



A la pintura es pot observar una persona beguda, asseguda en un banc amb dues persones mes.

El que fa que doni una impressió de begut son les ampolles que es troben damunt de la taula. El quadre es realista i utilitza uns colors lluminosos.

## **7. LITERATURA**

### **7.1. Cançó popular grega – Albert García**

Aquest poema es una canço popular grega.

L'argument es una senyora que es posa malalta, crida al metge i al veure que esta bé de tot arreu, li recomana veure vi.

Explica que els savis deien que l'oli i el peix eren veri, pero el vi un pecat mortal, perque en aquella epoca estava molt envejat.

Brinden amb vi, per curarse, i al final fa referencia als vin del Penedés i el moscatell de Denia.

### **7.2. LA BÍBLIA (2003): *Antic Testament.***

#### **Gènesi, Ed. Claret, Associació Bíblica de Catalunya i Societats Bíbliques Unides.**

Aquet fragmen de la biblia explica que noe va ser el primer en plantar una vinya , es va emborratxar de vi i es va despulla dintre la tenda , Cam ,pare de canan va veure el seu pare despullat , i va sortir fora a dir-ho als seus dos germans , els dos germans abans d'entrar ban agafar dos mantes , al entra , sense mirar el seu pare , li ban ficar les mantes per no beure'l despullat , Noe va ordena que Cam fes d'esclau als seus dos germans per que ell era un deu i ningú el podia veurel despullat .

### **7.3. LA BÍBLIA (1993): *Antic Testament.***

#### **Proverbis, Ed. Claret, Associació Bíblica de Catalunya i Societats Bíbliques Unides**

En aquest fragment de la biblia, s'explica el que pasa quan es beu massa vi, Diu que si beus vi, veuras quimeres, que no et sortiran mes que incoherencies, que et sentiras com bresolat a alta mar, pero tot i aixi, seguiras prenent vi.

Aixo vol dir que beure massa vi, provoca efectes a la persona, pero toi i amb aixo, la gent continua bebent, com els acoholics.



## 8. TRADICIONS I COSTUMS

### 8.1 El cultiu del vi.

La vinya no cal regar-la durant l'any però no podem deixar descuidada la collita, l'hem de cuidar. Al desembre i al gener hem de podar, que consisteix en tallar les branques de l'any anterior perquè en puguin néixer de noves. Al febrer, al març i a l'abril hem de llaurar, que consisteix en remoure la terra per poder abonar-la, escampar fems pel voltant de la vinya. Al maig, juny i juliol és fa una poda lleugera que consisteix en extreure l'excés de branques, i s'ha de ruixar la vinya amb productes químics per evitar les plagues. A l'agost es treuen pedres i al setembre comença la verema.

“Les vinyes bàsicament desenvolupen el [cicle del carboni](#) amb les seves fulles i la [fotosíntesi](#) genera en les fruites (ràim) els sucres necessaris per al seu emmagatzematge. El ràim és per tant un "magatzem" de sucres que s'utilitza posteriorment en la fermentació del vi.”

Amb aquesta explicació extreta de la viquipèdia podem arribar a la conclusió que la part més important del cultiu del vi és mantenir les propietats naturals del ràim sense alterar els seus components, ja que això podria alterar al resultat final del vi.

El contingut de sucre i àcid té molt a veure amb la qualitat final del vi.

Com més terreny tingui una vinya, més quantitat de sucre té el fruit i això comporta més quantitat de alcohol. Segons el reglament dels països la concentració de sucre al ràim pot ser més alt o més baix.

Durant la maduració del ràim a la vinya hi ha un canvi anomenat véraison, que és l'instant en el que el ràim comença a emmagatzemar sucres a una velocitat molt més gran. En aquest instant comença un compte enrere per la determinació de la verema.

A part de al véraison, també podem determinar la verema amb el canvi de color de les llavors de l'interior del fruit, que passen de verds a marrons.

Abans els pagesos mastegaven un ràim cada dia després del véraison per detectar els gustos i els olors del fruit i així podien determinar la verema.



## **8.2 La verema**

Abans d'explicar la verema crec que és important que tinguem en compte que aquesta activitat des de fa molt de temps ha sigut un dels pilars principals de l'economia dels països mediterranis, i ara, encara, és el mitjà de vida de algunes comarques catalanes.

La verema comença al setembre. Tallem els raïm amb podadores o tisores i els introduïm dins de cistelles o caixes per evitar que es facin malbé. Una vegada recollit el raïm el transportem a les tines, lloc on abans es trepitjava sobre unes fustes per premsar-lo i on ara es premsa amb unes premsadores. Quan premssem el raïm obtenim el most que és un suc molt dolç. Aquest most es posa en la tina i, quan passen els dies, el sucre es converteix en alcohol, aquest procés s'anomena fermentació.

Una vegada fermentat, el vi s'aboca a les botes de fusta de roure o castanyer del celler on reposarà el temps que faci falta, període anomenat criança.



## 9. CONTRASTOS DE CULTURA

### 9.1. Tipus de vi

Els diferents tipus de vins es poden classificar segons:

El seu color: .

**-Vi blanc:** de color daurat o ambre, és un vi elaborat per fermentació del most sense pellofa.

**-Vi rosat:** és un vi de color rosa o vermell clar elaborat per fermentació de raïms negres i només parcialment amb la seva pellofa.

**-Vi gris o blanc de negres:** és un vi rosat elaborat com un vi blanc amb raïms negres.

**-Vi negre o roig:** és un vi vermellós elaborat per fermentació del most amb la pellofa i les llavors.

**-Vi verd:** és un vi blanc elaborat amb raïms encara un punt verds, poc madurats, i que presenta un gust àcid.

**-Vi groc:** és un vi blanc típic de la Borgonya amb un gust «groc» degut a l'oxidació.

El contingut de gas carbònic:

**-Vi tranquil:** és un vi sense presència de gas carbònic. De forma genèrica s'anomena vi a tots els vins tranquils.

**-Vi d'agulla:** és un vi jove amb gas carbònic a una pressió de 2 a 3 atmosferes.

**-Vi de perla:** té una pressió de gas carbònic lleugerament superior a la d'un vi d'agulla.

**-Vi escumós:** és un vi que conté gas carbònic a una pressió d'entre 3 i 5 atm.

**-Vi gasificat:** és un vi escumós en què el gas carbònic hi és afegit a pressió en una bóta hermètica.

**-Cava:** és un vi escumós que obté el gas carbònic en una segona fermentació produïda en repòs en una cava.

**-Vi axampanyat:** és un vi de característiques similar a les del xampany.

L'envelliment:

**-Vi jove:** és un vi que té com a màxim 6 mesos d'envelliment.

**-Vi de criaça:** és un vi envellit com a mínim 6 mesos en ampolla i 18 mesos en bóta.



## *Equip Base 1, EL VI*

**-Vi de reserva:** és un vi envellit entre 6 i 12 mesos en ampolla i entre 18 i 24 en bóta.

**-Vi gran reserva:** és un vi envellit entre 6 i 24 mesos en ampolla i entre 36 i 42 mesos en bóta.

### La quantitat de sucre:

**-Vi sec:** amb un contingut de sucre inferior a 4 g/l, elaborat amb una fermentació -alcohòlica llarga.

**-Vi semisec:** amb un contingut en sucre residual entre 4 i 12 g/l.

**-Vi semidolç:** amb un contingut en sucre residual entre 12 i 45 g/l.

**-Vi dolç:** amb un contingut en sucre residual de més de 45 g/l, obtingut per aturada -fermentativa o per addició.

**-Vi dolç natural:** és un vi dolç elaborat amb most ric amb sucres i obtingut per aturada fermentativa.

### El grau alcohòlic:

**-Vi generós:** és un vi anyenc que té entre 14 i 23° obtingut per addició d'alcohol al most.

**-Vi generós dolç,** o mistela: és un vi semifermentat d'entre 13 i 18° que s'obté per afegiment d'alcohol al most provocant una aturada fermentativa i resultant de gust dolç.

**-Vi de licor sec:** és un vi de 15° com a mínim que ha modificar el color durant un envelliment prolongat.

**-Vi ranci:** és un vi generós sec envellit amb oxidació.

**-Vi licorós:** és un vi generós amb un contingut de sucres superior a 50 g/l.

### El cupatge:

**-Vi bàsic:** és el vi que de major proporció en un cupatge.

**-Vi de correcció:** és el vi de qualitat afegit per a millorar un cupatge.

**-Vi varietal:** és un vi elaborat amb una sola varietat de raïm.

### Els cànons:

**-Vi jueu:** és el vi elaborat segons els cànons jueus, amb un raïm que no suquegi, amb uns estris purificats i amb l'elaboració i l'envelliment del vi a càrrec d'un rabí.

**-Vi de missa:** és un vi negre elaborat segons els cànons catòlics per a la consagració eucarística. També el vi de missa, anomenat també vi blanc o vi bo.

### Denominació protegida:

**-Vi de taula:** és un vi tranquil elaborat sense processos especials.





**-Vi de la terra:** és un vi de taula amb indicació geogràfica protegida.

**-Vi amb denominació d'origen:** és un vi amb indicació geogràfica protegida i amb una qualitat producte del terreny i de la tradició.

**-Vi de qualitat produït en una regió determinada:** és un vi amb denominació d'origen reconegut per la normativa europea.

## 9.2.Diferents Elaboracions

Quan han recollit el raïm el premsen pels sucres rics en sucre fermentable. Aquest procés serveix per a vins blancs, rosats, negres, i dolços.

Hi ha diferents mètodes de elaboració, podem obtenir diferents tipus de vins com per exemple: Jerez i Oporto.

## 9.3.Graduacions

La gran majoria d'ampolles de vi tenen entre 10 i 14 graus. La graduació del vi varia entre un 7 i 16% de volum, i els vins dolços tenen entre un 15 i 22% de volum per ampolla.

## 9.4.Prohibicions

A Califòrnia a l'any 1919 van prohibir la manufactura, venda o transport d'intoxicació licorera a l'inici de la primera guerra mundial. A través d'una llacuna jurídica que permetia que cada any es pogués fabricar 200 galons de sidra no alcohòlica i sucres de fruita.



## 10. COMERÇ DEL VI

Fa uns decennis, el vi era vist com una beguda elitista, era reservat per a les classes altes o per a ocasions especials, de manera que el seu consum, i el seu comerç era més difícil, i en algunes parts, gairebé impossible. En els últims anys, aquest concepte ha canviat, el vi ha passat a tenir un major consum, i per tant, un millor comerç d'aquest, per a la majoria de la població mundial.



Tot i haver-hi alguns misteris sobre el vi, la majoria dels consumidors són més atrevits, confien més en les marques més conegudes i es mostren més familiaritzats, a la vegada que estan disposats a experimentar nous sabors, i noves marques. El vi, es cada vegada una categoria de consum més elevades, a la vegada que s'està expandint a països on només era una història per a explicar.

El factor principal de l'atractiu del vi, és l'exit que han tingut els del Nou Món. Vins xilens, seguits pels australians, argentins, i sud-africans, que en poc temps s'han tornat immensament populars i que ofereixen vins econòmics, etiquetats amb la varietat del raïm i moderns dissenys, que possibiliten al consumidor un vi fàcil de beure, amb sabors a fruites tropicals i exòtiques, accessibles econòmicament, i això a les persones els agrada.

Molts dels nous consumidors, una vegada han experimentat amb els vins del Nou Món, busquen sabors i sensacions més complexes en els vins del Vell Món.

La conseqüència dels index de venda són, la promoció i venda dels vins del Nou Món, juntament amb la gran relació qualitat-preu dels mateixos.



# 11. MITES

Sobre el vi hi ha molts mites falsos. A continuació exposaré els mites falsos que més m'han impactat i alguns mites reals.

*El vi engreixa.* El vi no pot engreixar ja que no conté greixos.

*Els vins cars són els millors.* El vi, com qualsevol altre producte, se suposa que és més car perquè es més bo, però no sempre és així. El gust del vi, per a cada persona es diferent, pot ser que a algú li agradi molt un vi molt car, però a una altra persona aquell vi tan car no li acabi de convèncer. A més no sempre el preu acompanya la qualitat. De vegades els més promocionats són més cars que els que tenen el cost de la propaganda

*Tots els vins milloren amb el pas del temps.* En realitat molt pocs vins tenen la estructura adequada per poder aguantar l'envelliment. La majoria dels vins que és produeixen estan pensats per obrir-se al pas de pocs anys.

*Olorar el suro en un restaurant et dirà si el vi és dolent.* El suro fa olor a suro, olorar-lo no ens donarà cap indicació de la qualitat del vi.

*El vi fa mal de cap.* El vi fa mal de cap al dia següent si ens hem begut una ampolla sencera nosaltres sols. Com qualsevol altra beguda alcohòlica.

*El vi només fa olor a vi.* Fals. En la producció del vi es produeixen moltes reaccions químiques, això produeix en molts casos olors semblants a altres fruites.

Aquest apartat l'exposaré fent fotocopies de la informació per al tribunal i jo tractaré el tema oralment.



## **12. MENJAR I EL VI**

Diuen que no és el mateix beure una copa de vi sense menjar res, que menjar amb una copa de vi. En el segon cas hem de sintonitzar el menjar amb el vi.

Un error en escollir el vi pot acabar deslluïnt el menjar. A continuació posaré alguns exemples:

Si mengem sopes o cremes prendrem vins joves i frescos si la sopa o la crema porta carn. Si la sopa o la crema porta marisc o peix prendrem un vi més sec.

Si mengem verdura prendrem vi rosat i negres joves.

Si mengem llegums hem de tenir en compte si és un plat lleuger, en aquesta cas prendríem un vi negre lleuger jove. En canvi si el plat de llegums porta també carn i grasses prendríem un vi més doble, amb més cos.

Amb els embotits tenim en compte si estan curats o poc curats. En el primer cas prendríem un vi negre amb criança en bóta o blancs criats en mares. En el segon cas prendríem un vi negre jove.

Si mengem peix a la planxa o cuits hauríem de prendre un vi blanc sec i/o jove. En canvi si mengem peix amb salses cremoses prendríem un vi blanc àcid.

Si mengem carn hem de tenir en compte que si la carn està guisada prendrem un vi negre de reserva, i si la fem a la planxa o a la parrilla, un vi negre de criança.

Per als formatges curats, prendrem vi blanc dolç, i per als semicurats i cremosos, un vi negre jove i de criança.

Pels postres, vins dolços i rancis.

Aquest apartat segurament l'escurçaré una mica i l'explicaré sense cap power.

Esquematitzaré els punts i els presentaré en fulls fotocopiats perquè el tribunal pugui tenir la explicació, que donaré oralment, per escrit.



# 13. FOTOGRAFIA

<http://www.turismodevino.com/atlas-de-fotografia-de-vino-de-espana/>

La primera pàgina web que he trobat, les fotografies son d'un concurs de gent d'Espanya. En aquesta pàgina hi ha fotografies del paisatge, de raïm, de cellers, de com treballen, del vi...

<http://www.fotosearch.com/photos-images/wine.html>

A la segona pàgina web hi ha fotografies del vi, i elements relacionats amb el vi de diferent gent del món. A les fotografies surten: cellers, gots de vi, persones que beuen vi...A sota de les fotografies surt una petita explicació del que surt en l'imatge.

## 13.1. Procés del vi

[http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com\\_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255](http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255)

["http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com\\_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255"](http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255)

["http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com\\_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255"](http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255)

["http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com\\_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255"](http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255)

["http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com\\_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255"](http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255)

["http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com\\_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255"](http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255)

["http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com\\_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255"](http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255)

["http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com\\_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255"](http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255)

["http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com\\_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255"](http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255)

["http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com\\_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255"](http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255)

["http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com\\_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255"](http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255)



## *Equip Base 1, EL VI*

Aquí hi ha una petita explicació del procés de fabricació del vi, fet pels alumnes de 2n ESO de l' institut Ribot i Serra.

### **13.2.Les meves fotos**

A part de buscar fotografies a l'internet, vaig anar a un camp de raïm que hi ha al



costat de casa meva, a Montbrió del Camp.

Aquí hi ha algunes de les meves fotografies:

Aquí tenim una de les fotografies que vaig fer a un camp de vinyes aprop de casa



meva. Com veieu les vinyes no estan en bon estat per el temps que fa a l'hivern.

El raïm no estava del tot bé, i no el podrien utilitzar en aquest estat.



*Equip Base 1, EL VI*



Els camps de vinyes eren molt grans pero quan vam anar no hi havia raïm.



*Equip Base 1, EL VI*



Aquí tenim una de les fulles de les vinyes





## **14. LA MÚSICA EN EL VI**

Després d'investigar, sobre el vi i la seva música, he pogut observar, que no només les cançons relacionades són tradicionals com les lletres que es mostren en el power point anterior, sinó que també cantants de reggae i de pop rock hhi fan referència. Uns exemples, en són: red red whine, de Bob Marley, I Vino Tinto, de estopa.

Com he comprovat, el vi ha estat i esta molt present en la nostra cultura, i no només en el menjar i en la història, sinò que també en la música ja que és una beguda molt coneguda i tradicional.



## **15. BIBLIOGRAFIA**

### **15.1 Joel Ginés**

#### **15.1.1 Context geogràfic**

<http://www.mondovinos.com/vinos-australianos.pdf>

<http://www.arecetas.com/vitivincolas/chile.html>

[http://www.arecetas.com/francia\\_burdeos.html](http://www.arecetas.com/francia_burdeos.html)

[http://www.info-vinos.com/free\\_vinos-del-penedes.html](http://www.info-vinos.com/free_vinos-del-penedes.html)

<http://www.domontsant.com/>

<http://www.apoloybaco.com/DOPriorato.htm>

Els quatre primers links són pàgines, que informen sobre els vins australians, xilens, francesos i del penedès, i els dos últims, són denominacions d'origen.

#### **15.1.2 Arquitectura**

[http://ca.wikipedia.org/wiki/Celler\\_Cooperatiu\\_de\\_l'Espluga\\_de\\_Francolí](http://ca.wikipedia.org/wiki/Celler_Cooperatiu_de_l'Espluga_de_Francolí)

<http://www.masperinet.com/>

<http://www.ajuntamentsarral.com/CELLERMODERN.htm>

En aquestes tres pàgines hi trobem informació sobre l'arquitectura de: el Celler Cooperatiu de l'Espluga de Francolí, el mas perinet, i el Celler modern de Sarraí.

### **15.2 Aleix Ferraté**

#### **15.2.1 Pintura i literatura**

<http://olipavi.blogspot.com/>

En aquesta pàgina, hi podem trobar informació sobre la literatura, i la pintura.

### **15.3 Courtney Simms**

#### **15.3.1 Contrastos de cultura**

[http://ca.wikipedia.org/wiki/Vi#Tipus\\_de\\_vins](http://ca.wikipedia.org/wiki/Vi#Tipus_de_vins)

[http://ca.wikipedia.org/wiki/Tipus\\_de\\_vi](http://ca.wikipedia.org/wiki/Tipus_de_vi)

[http://www.delbuencomer.com.ar/index\\_archivos/vino.htm](http://www.delbuencomer.com.ar/index_archivos/vino.htm)

[http://www.delbuencomer.com.ar/index\\_archivos/vino.htm](http://www.delbuencomer.com.ar/index_archivos/vino.htm)



[http://ca.encydia.com/es/Hist%C3%B2ria\\_del\\_vi\\_de\\_Calif%C3%B2rnia#Prohibici.C3.B3](http://ca.encydia.com/es/Hist%C3%B2ria_del_vi_de_Calif%C3%B2rnia#Prohibici.C3.B3)

<http://www.crae.com/productesterra/DietaMediterrania.htm>

Aquests links, parlen sobre tipus de vins, diferents elaboracions, graduacions, prohibicions i sobre la tradició mediterrània.

## **15.3.2 Fotografia**

<http://www.turismodevino.com/atlas-de-fotografia-de-vino-de-espana/>

<http://www.fotosearch.com/photos-images/wine.html>

[http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com\\_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255](http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255)

[http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com\\_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255](http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255)

[http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com\\_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255](http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255)

[http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com\\_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255](http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255)

[http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com\\_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255](http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255)

[http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com\\_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255](http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255)

[http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com\\_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255](http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255)

[http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com\\_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255](http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255)

[http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com\\_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255](http://www.iesribotiserra.cat/iris/index.php?option=com_content&view=article&id=45:el-procde-fabricacil-vi&catid=54:notes-del-curs-2007-08-eso-i-batxillerat&Itemid=255)

En aquestes pàgines hi trobem diverses fotografies, relacionades amb el vi.



## **15.4 Aleix Morell**

### **15.4.1 Context històric**

<http://www.zonadiet.com/bebidas/a-vino-historia.htm>,

[http://www.mirallas.org/Raco\\_intel/Historia\\_Vi.html](http://www.mirallas.org/Raco_intel/Historia_Vi.html)

<http://blogs.periodistadigital.com/puraletra.php/2007/10/05/p120011>

<http://historiadelagastronomia.over-blog.es/article-33842002.html>

En els dos primers links, hi trobem pàgines, que parlen de les primeres notícies del vi.

El tercer link, parla sobre el vi en la religió cristiana.

L'últim link, està relacionat amb el comerç i transport del vi.

## **15.5 Claudia Comino**

### **15.5.1 Escultura**

<http://enciclopedia.us.es/index.php/Dioniso>

<http://es.wikipedia.org/wiki/Dioniso>

<http://www.historiadelartemgm.com.ar/bacomichelangelo.htm>

<http://miquelgisbert.iespana.es/roma/miweb4/deus.htm>

En els dos primers links, hi trobem informació sobre el déu Dioniso.

En el tercer i el quart link, hi trobem informació sobre el déu Baco.

### **15.5.2 El cultiu del vi i la verema**

<http://ca.wikipedia.org/wiki/Vi>

<http://www.slideshare.net/queste5049e/la-verema-presentation>

<http://www.alu.ua.es/m/mgr29/La%20verema.htm>

<http://www.laginesta.com/treballs2/4EP-la%20verema.html>

En aquestes dues primeres pàgines, hi trobem informació sobre el cultiu del vi.

En el tercer i el quart link hi trobem informació sobre la verema.

### **15.5.3 Mites**

<http://www.psicofxp.com/forums/gastronomia.172/87345-los-falsos-mitos-que-rodean-vinos.html>

<http://blog.uvinum.es/10-mitos-vino-353460>

<http://vinoclub.com.mx/index.php?aid=5&module=Articulos>

Aquests links, contenen informació sobre mites del vi, ja siguin certs o falsos.

## 16. CAPTURES DEL BLOG



Això és un Ipod, on agafes la cançó que tu vulguis i la fiques aquí. Un cop està posada, cada cop que obris la pàgina on està sonarà la cançó que prèviament havies posat.



Aquest és el contador de visites. Cada cop que algú entri al teu bloc el contador de visites va augmentant. Hi ha diversos tipus de contadors.



Aquí és on et posa els contribuïdors del bloc, els que han fet el bloc i els qui han ajudat a fer-ho.



## **17. CONCLUSIÓ**

Al acabar aquest treball que parla sobre el vi i tots els seus costums, la seva història, els seu cultiu, el seu comerç, etc. Hem pogut comprovar que la cultura del vi és mol extensa, i està present des de els principis de la humanitat, ja que comença amb Jesucrist, és a dir amb la religió cristiana, i també es representat per diferents déus, com el déu Baco i el déu Dioniso, però a part de la seva història, el vi es cultivat en molts aspectes diferents, i a cada lloc té un significat diferent.

És per això, que ha quedat comprovat que el vi sempre ha sigut i serà una cultura molt important, i que amb el pas del temps millora.

