VINS

El vi (←[vinum](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=vinum)(llatí)← οινος %[[oinos](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=oinos)](grec) ) és una beguda obtinguda del raïm mitjançant fermentació alcohòlica del seu most o suc; la fermentació es produïx per l'acció de llevats que transformen els sucres del fruit en alcohol [etílico](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=etílico) i anhídrid carbònic.

Es dóna el nom de «vi» únicament al líquid resultant de la fermentació alcohòlica, total o parcial, del suc de raïms, sense addició de cap substància.

En moltes legislacions es considera només com vi a la beguda fermentada obtinguda de [Vitis](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=Vitis) [vinifera](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=vinifera), malgrat que s'obtenen begudes semblants de la [Vitis](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=Vitis) [labrusca](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=labrusca), [Vitis](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=Vitis) [rupestris](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=rupestris) etc.

**Taula de continguts**
1 Origen de la seva producció

2 Etimologia

3 Tipus de vins

4 Altres derivats del raïm

**Origen de la seva producció**

El vi es va produir per primera vegada durant el neolític, segons els testimoniatges arqueològics trobats en els muntis [Zagros](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=Zagros), en la regió que avui ocupen Armènia i Iran; gràcies a la presència de [Vitis](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=Vitis) [vinifera](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=vinifera) [sylvestris](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=sylvestris), i l'aparició de la ceràmica durant aquest període.

L'evidència més antiga de la producció i consum de vi, és un atuell de l'any 5400 a. C., trobada en el poblat neolític de [Hajii](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=Hajii) [Firuz](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=Firuz) [Tepe](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=Tepe), en els muntis [Zagros](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=Zagros).

L'atuell conté un residu vermellós, presumiblement va venir.

Posteriorment, el consum de vi es va estendre cap a l'occident, arribant A [Anatolia](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=Anatolia) i Grècia; i cap al sud, arribant fins a Egipte.

La més antiga documentació grega sobre la cura de la vinya, i la collita i premsat dels raïms, és Els treballs i els dies, de [Hesíodo](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=Hesíodo), del segle VIII a. C

. En l'antiga Grècia, el vi es bevia barrejat amb aigua i es conservava en pells de cabra.

El primer que cal dir és que el vi, al llarg de la història, ha estat molt bé considerat per l'alta societat, sent testimoni imprescindible en qualsevol esdeveniment o banquet d'importància i al voltant d'ell s'han signat els grans tractats i esdeveniments històrics.

Ja a Egipte, Grècia i Roma s'adorava a [Dioniso](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=Dioniso) o Bacus (déu dels vinyers) i la Bíblia es refereix al vi en diversos passatges, entre uns altres quan relata l'últim sopar de Jesús, que va oferir una copa de vi als seus deixebles representant la seva sang.

Sabem que a Xina, fa 4.000 anys, ja coneixien el procés de fermentació del raïm, i que a Egipte, en el segle IV a. C. ja coneixien la [viticultura](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=viticultura).

Julio César va anar un gran apassionat del vi i ho va introduir per tot l'imperi romà.

La [viticultura](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=viticultura) deu el seu major desenvolupament a la propagació del cristianisme, per ser el vi necessari per a la celebració de la missa.

Els monestirs, amb els seus propis mètodes d'elaboració i extracció, van anar els precursors de la [viticultura](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=viticultura) i [vinicultura](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=vinicultura), deixant petjades tan clares com els vins [priorat](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=priorato) de la paraula [prior](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=prior)

**Etimologia**
L'etimologia coneguda de la paraula espanyola vi procedeix de la llatina [vinum](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=vinum) i aquesta de la grega οἶνος, encara que es considera que la radical es troba pròxima a la paraula [sánscrita](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=sánscrita) vana (amor) que també va donar origen a les paraules Venus i Venera, tal relació semàntica estaria donada per l'antiga creença en els poders [afrodisiacos](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=afrodisiacos) del vi.

**Tipus de vins**

Vins clàssics: elaborats d'acord amb la definició anterior, sense que intervinguin substàncies ni pràctiques empleades per als "vins especials", sense tenir en compte la seva graduació, sempre que sigui natural.

Entre ells es distingeixen, almenys:

Vins [tintos](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=tintos): elaborats majoritàriament a partir de raïms tintes, com el color està en el [hollejo](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=hollejo), normalment la fermentació s'ha de realitzar amb el most i el [hollejo](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=hollejo), i només una vegada acabada la fermentació (uns 20 dies) es procedeix al [descube](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=descube) o sagnat.

El vi negre es pot envellir, i en funció del temps que passi en [tonel](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=tonel), barrica i ampolla, se sol classificar en:

Jove o [Cosechero](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=Cosechero): entre zero i sis mesos en barrica de fusta.

Criança: dos anys de vellesa, dels quals almenys sis mesos en fusta.

Reserva ([RSV](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=RSV)): tres anys de vellesa, dels quals almenys uneixo en fusta.

Gran Reserva: cinc anys, dels quals almenys dos en fusta.

**Vins blancs:**

Es poden elaborar amb raïms blancs o tintes, en aquest segon cas separant el most del [hollejo](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=hollejo) immediatament, perquè no li doni color. En general la fermentació es realitza amb most, separat de [hollejos](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=hollejos), llavors, [raspones](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=raspones), etcètera, i encara que no és freqüent [añejarlo](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=añejarlo), existeixen vins blancs amb criança.

**Vins rosats:**
Són vins elaborats amb raïms tintes en els quals es permet una certa [maceración](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=maceración) del raïm abans del premsat del most, d'aquesta forma el most pren una mica de color. Després es fermenta el most filtrat.

**Vins** [**claretes**](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=claretes):

El seu nom prové de la perversió i imitació de "[Claret](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=Claret)", el vi pàl·lid tinto d'origen [Burdeos](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=Burdeos). Comunament s'elaboren amb raïms tintes i blanques, realitzant la fermentació amb els [hollejos](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=hollejos).

La seva elaboració està justificada quan es vol produir vi amb suficient color rosat però no es disposa de la quantitat necessària de raïms tintes.

**Vins de gel:**
Són vins blancs produïts originalment a Alemanya i més tard també a França i Canadà; es caracteritzen perquè els raïms es cullen al desembre (ple hivern boreal), a l'estar fredes —per reaccions químiques naturals— d'elles s'obtenen aquests vins, que resulten molt dolços i àcids.

**Vins** [**varietales**](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=varietales)**:**

Per contraposició als vins "genèrics" o barrejats; un vi [varietal](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=varietal) és aquell en el qual predomina certa varietat o [cepaje](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=cepaje) de raïm; per a catalogar de [varietal](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=varietal) a un vi es té en compte el percentatge del cep, es considera que un bon [varietal](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=varietal) ha de tenir entre un 80% a un 100% de determinada cep de raïm.

**Vi de** [**boutique**](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=boutique)

És el nom que es dóna als vins de producció gairebé artesanal encara que dedicats al gran mercat; en l'elaboració del vi de [boutique](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=boutique) o vi [boutique](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=boutique) es posa l'èmfasi gairebé absolutament en la qualitat sobre la quantitat i buscant que el producte tingui una notòria "personalitat".
[**Chacolí**](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=Chacolí)**:**
Vi obtingut de la fermentació alcohòlica del suc dels raïms, que per causes meteorològiques no han madurat normalment.

**Vi generós**:

Pot ser sec o dolç; posseïx major graduació alcohòlica que el corrent, [añejado](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=añejado) i elaborat amb mètodes particulars. A més se sol envellir pel sistema de [solera](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=solera) en el qual les collites de diferents anys es van barrejant gradualment. Aquest vi de vegades és conegut com vi fortificat.

**Vi** [**espumoso**](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=espumoso) **o d'agulla:**Conté anhídrid carbònic produït en el seu [seno](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=seno), originat per una segona fermentació alcohòlica en un envàs tancat.

La qualitat del vi [espunosos](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=espunosos) depèn del tipus d'envàs en el qual es faci aquesta segona fermentació.

Segons aquest criteri, es distingeixen tres classes de vins [espumosos](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=espumosos):

**Cava o xampany:**
Obtingut a partir d'una segona fermentació en ampolla.

[**Transfer**](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=Transfer)**:**Obtingut a partir de vi la segona fermentació del qual es realitza en envasos de gran capacitat per a després acabar la seva maduració en l'ampolla.

**Gran Vas:**Obtingut a partir d'una segona fermentació en envasos de gran capacitat tancats a pressió.

**Vi gasificat:**Se li ha afegit anhídrid carbònic després d'haver acabat la seva elaboració.

**Vins** [**quinados**](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=quinados) **o** [**medicinales**](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=medicinales)**:**Han rebut l'addició de [quina](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=quina) o altra substància [medicinal](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=medicinal) autoritzada per la legislació.

[**Vermut**](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=Vermut)**:**

beguda en l'elaboració de la qual entra a formar part el vi, amb addició de sucre o most de raïm concentrat i extractes o aromes obtingudes de plantes [aromáticas](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=aromáticas). Altres begudes anàlogues que no compleixin aquests requisits es cridaran «aperitius».
 **Altres derivats del raïm**
[**Mistela**](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=Mistela)**:**Beguda l'elaboració de la qual consisteix en l'addició d'alcohol al most de raïm sense fermentar o lleugerament fermentat, en poca quantitat perquè no es produeixi o es contingui la fermentació del most, sense addició de cap altra substància.

**Most:**
Líquid resultant del trepitjat o premsat dels raïms frescos, sempre que no hagi començat la seva fermentació natural. Es denomina «most apagat» quan la seva fermentació natural hagi estat impedida o detinguda per qualsevol procediment físic, com el fred, o químic. El most sempre és una beguda sense alcohol.

**Most concentrat**:

Obtingut del most per procediments industrials, amb alta graduació de sucres sense [caramelizar](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=caramelizar).

**Abrigalli o** [**mostillo**](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=mostillo):

Producte resultant de concentrar els mosts per efecte de l'aplicació de calor, on la [caramelización](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=caramelización) de sucres quedarà bé definida.

**Vinagre:**Líquid resultant de la fermentació [acética](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=acética) del vi, amb un mínim de 40 g d'àcid [acético](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=acético) [cristalizable](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=cristalizable) per litre; la seva variant més depurada i concentrada sol cridar-se [aceto](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=aceto) [balsámico](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=balsámico), s'usa com amaniment.

[**Orujo**](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=Orujo)**:**
[Aguardiente](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=Aguardiente) obtingut de la destil·lació del [bagazo](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=bagazo) del raïm. És molt popular en el nord-oest d'Espanya, especialment a Galícia, El [Bierzo](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=Bierzo), León i Cantàbria.

[**Grappa**](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=Grappa)**:**
Potent destil·lat italià derivat dels [orjuelos](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=orjuelos) i desaprofitaments de raïms varis. Disponible per [varietal](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=varietal) o per productor. [Añejado](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=Añejado) de vegades en barrica. Popular com digestiu i/o aperitiu.

[**Pisco**](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=Pisco)**:**

[Aguardiente](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=Aguardiente) de raïm, produït en el Perú, [tambien](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=tambien) produït a Xile , elaborades fonamentalment mitjançant la destil·lació del producte de la vinya. Se sol incloure dintre de la família o categoria del [brandy](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=brandy).

[**Singani**](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=Singani)**:**

beguda destil·lada de la família del [aguardiente](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=aguardiente) de raïms, elaborat en el nord-oest d'Argentina i sud de Bolívia a força de raïms [moscatel](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=moscatel) d'Alexandria.

[Agraz](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=Agraz).

Vins del món

No existeix una norma absoluta per a classificar els diferents tipus de vins que existeixen.

Una forma practicada per institucions com Li [Cordon](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=Cordon) [Bleu](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=Bleu), respecta la denominació utilitzada en el Vell Món (Europa i Àsia Menor, quan es parla de vins), que llista als vins segons la regió de la qual procedeixen.

El raonament per a usar aquest sistema diu que el clima i tipus de sòl on la vinya ha crescut, tenen la major contribució al caràcter de la beguda.

Aquest sistema ha arribat a tenir legislacions a nivell nacional en diversos països, on el terme "denominació d'origen" (D.O. a Espanya, A.O.C. a França, [DOCG](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=DOCG) a Itàlia, [QmP](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=QmP) a Alemanya, D.O.C. a Portugal) és obligatori per a comercialitzar els vins.

Sota el sistema D.O., els tipus de raïm emprats en un vi passen a tenir menor importància.

En el Nou Món es dóna preferència a denominar els vins segons el tipus de raïm que s'ha utilitzat.

En el context [vinícola](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=vinícola), "Nou Món" significa tot el que no és "Vell Món", és a dir, a més d'Amèrica, són inclosos Austràlia, Nova Zelanda i Àfrica del Sud.

La diferència entre els dos tipus de classificacions radica que el Nou Món, a l'estar menys restringit per la tradició [vinícola](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=vinícola) Europea, ha preferit comercialitzar els seus vins com [varietales](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=varietales).

Un vi [varietal](http://www.internostrum.com/insbil/index.php?lang=es-ca&palabra=varietal) és aquell elaborat amb un només tipus de raïm, o és una barreja on hi ha un tipus de raïm que predomina sobre els altres (de 75 a 90%, depèn del país).