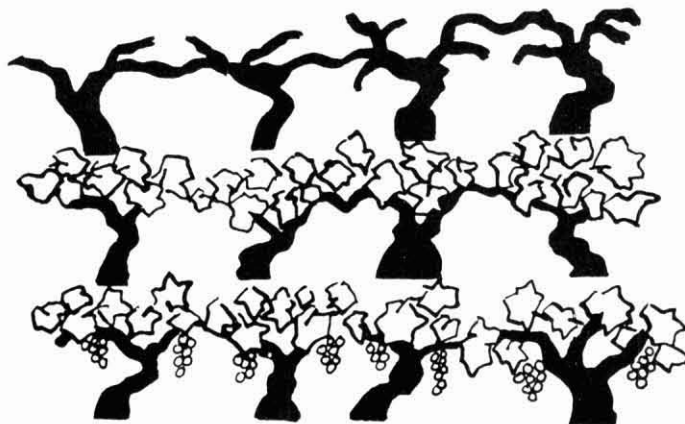




EL PROCÉS D'ELABORACIÓ DEL VI

————— José Carlos Guzmán Serrano —————



EL CLIMA DEL BAGES

La comarca del Bages climàticament queda inclosa dintre d'un clima mediterrani de muntanya mitjana, caracteritzat per una pluviositat escassa i una oscil·lació tèrmica anual bastant acusada.

Però dintre de la comarca hom pot constatar unes característiques pròpies de cada lloc que creen topoclimes o climes locals degut a diferents factors:

El relleu.- La configuració orogràfica del Bages està formada a grans trets per dues unitats, les depressions i els altiplans, i malgrat que les diferències altitudinals entre l'una i l'altra no solen ésser elevades, exceptuant el cas particular del massís montserratí, degut al gradient tèrmic (amb l'altitud, la pressió atmosfèrica disminueix i l'aire es refreda la qual cosa representa un augment de la humitat re-

lativa) produirà dues unitats climàtiques diferenciades: el clima dels plans i el dels altiplans. Així mateix el relleu té importància per l'exposició de la terra als raigs del sol, segons l'orientació dels vessants, si miren cap al sud, solem, rebran més exposició solar que els orientats cap al nord, obaga, això produirà unes diferències de vegetació que constaten el fet d'aquesta diferent intensitat solar.

La distància del mar.- Hom pot observar aquest fenomen en els termes municipals de la comarca situats a l'Oest, on les precipitacions disminueixen i les diferències tèrmiques anyals són acusades, degut a que l'aire marí hi arriba amb molt poca intensitat, i produeix una certa tendència a la continentalitat.

La latitud.- Si bé aquest factor és quasi inapreciable entre el terme municipal meridional i el més septentrional, junt amb els altres factors abans esmentats i sobretot amb les influències de les vessants pre-pirinenques, als termes septentrionals es produiran unes característiques climàtiques pròpies.

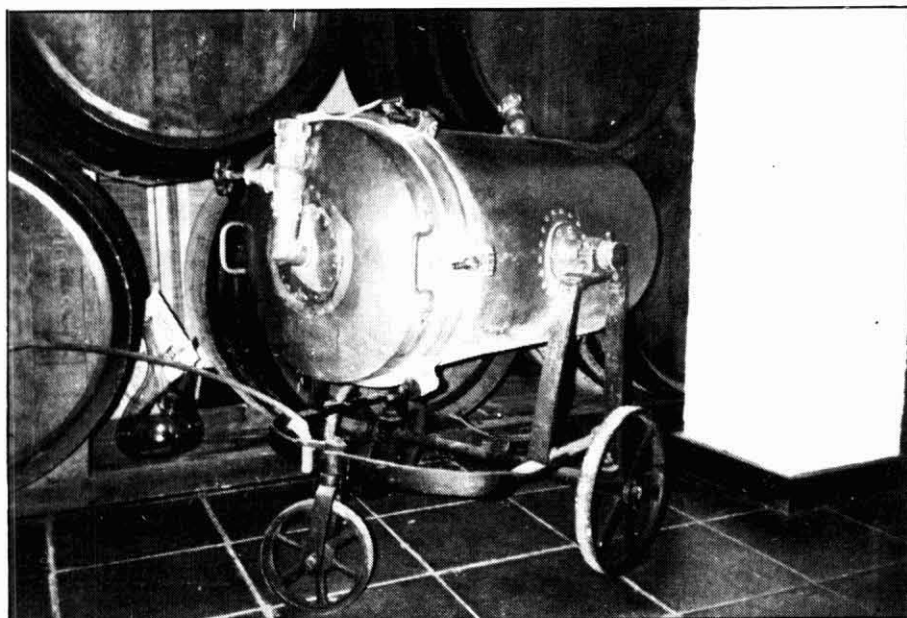
La pluviositat en els plans oscil·la entre els 500 i 600 mm anuals: Sallent (591 mm), Manresa (523 mm), Sant Vicenç (514 mm). L'estació meteorològica de Cabrianes entre els anys 1942 - 1970 presenta una mitjana anual de 551 mm donant-se els màxims a la tardor



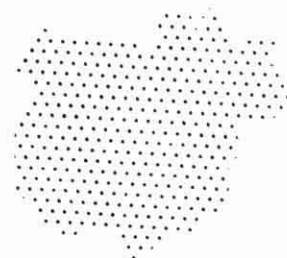
(68'2 mm el setembre) i la primavera (60'7 mm el mes de maig) i el seu mínim a l'hivern (24'0 mm el gener). Al llarg d'aquests vint-i-vuit anys d'observacions hi ha hagut seixanta mesos amb precipitacions inferiors a 10 mil·límetres i d'ells vint mesos en què no ha plogut gens. D'altra banda les xifres superiors a cent mil·límetres han correspost a quaranta-dos mesos repartits en tot els anys d'observació.

MUNICIPIS DEL BAGES

	Km2.
AGUILAR DE BOIXADORS	43'02
ARTÈS	17'92
AVINYÓ	62'56
BALSARENY	36'64
CALDERS	33'01
CALLÚS	12'08
CARDONA	66'38
CASTELLBELL i EL VILAR	28'19
CASTELLF. DEL BOIX	59'43
CASTELLGALÍ	17'16
CASTEL·LNOU DE BAGES	29'21
L'ESTANY	10'11
FONOLLOSA	51'90
GAIÀ	39'86
MANRESA	41'24
MARGANELL	13'34
MOIÀ	75'15
MONISTROL DE CALD.	21'87
MONISTROL DE MONT.	12'04
MURA	53'39
NAVARCLES	5'52
NAVÀS	81'70
RAJADELL	45'32
ROCAFORTI	
EL PONT DE VILOMARA	21'67
SALLENT	65'80
SANT FELIU SASSERRA	23'14
ST. FRUITÓS DE BAGES	22'14
ST. JOAN DE VILATOR.	16'25
SANT MATEU DE BAGES	100'97
ST. SALV. DE GUARDIOLA	36'99
SANT VICENÇ DE CAST.	17'09
SANTA MARIA D'OLÓ	64'24
SANTPEDOR	16'80
SÚRIA	23'54
TALAMANCA	29'55
EL BAGES	1.294'21

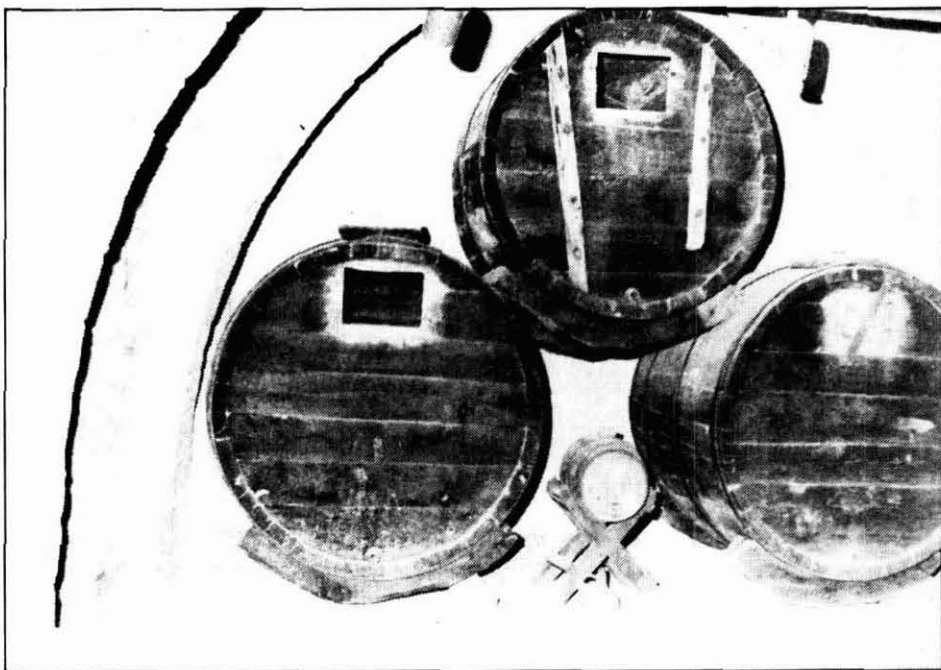


Antiga màquina de destil·lar vi (S. XIX)



Els màxims obtinguts corresponen al novembre de 1962 amb 184'1 mm (dels quals en caigueren 70'8 en un sol dia) i al setembre de 1933 amb 172'4 mm (recollits 74'5 litres per metre quadrat en un sol dia). En la figura 1 hem representat les precipitacions anuals a Cabrianes durant aquests anys, hom pot observar la irregularitat dels totals pluviomètrics que s'aparten de la mitjana dels vint-i-vuit anys marcada en traç discontinu.

Les temperatures mitjanes en els plans, 13'4° C a l'estació de Cabrianes, presenten una oscil·lació tèrmica molt acusada; 20'1° C entre el mes més calorós: juliol amb 24'2° C, i el més fred: desembre amb 4'1° C. Les mínimes més absolutes se solen registrar el desembre: -14° C els anys 1962 i 1970, i el gener: -14° C l'any 1960, i les màximes absolutes al juliol: 40° C l'any 1950, i a l'agost: 40° C els anys 1932 i 1948. La mitjana de les temperatures màximes és de 32'5° C el juliol, i la mitjana de les temperatures mínimes és de -1'3° C el mes de febrer.



A les serralades, degut al gradient tèrmic, la temperatura és menor tots els mesos. Montserrat presenta una mitjana anyal de 12'7° C amb una oscil·lació tèrmica molt menor a la de les depressions: 14'6° C entre el mes més calorós; agost amb 20'7° C, i el més fred:

gener amb 3'6° C. Les mínimes absolutes solen donar-se al gener: -10° C l'any 1914, i les màximes absolutes al juliol: 35° C l'any 1911, i a l'agost: 34'5° C el mateix any. La mitjana de les temperatures màximes és de 25'6° C al mes d'agost i la mitjana de les mínimes 1'4° C al gener. Tanmateix passa a Moià, on la mitjana anyal és d'11'1° C amb una oscil·lació tèrmica de 13'6° C entre el mes més calorós: juliol amb 30'3° C i el més fred: gener amb 2'7° C. Les mínimes absolutes se solen registrar al febrer: -11'5° C (1954), 15° (1956) i -12° C l'any 1963, i les màximes absolutes al juliol: 36° C l'any 1968 i 33° C al juliol dels anys 1958, 1959, 1964 i 1965 i a l'agost de 1962. Lògicament, aquells termes municipals més occidentals presenten unes característiques diferents de la resta dels altiplans de la comarca, ja que si bé la temperatura mitja anyal és molt semblant, 11'6° C a Calaf, fora de la comarca, la seva oscil·lació tèrmica és la pròpia d'una zona de caire continental (Calaf presenta una oscil·lació de 19'1° C entre el mes més calorós: juliol amb 22'2° C, i el mes més fred: gener amb 2'9° C.



CARACTERÍSTIQUES GENERALS DELS SÒLS

Geològicament ja s'ha fet una descripció de les terres de la comarca en el punt segon.

Les característiques agronòmiques dels sòls on hi ha plantada la vinya les contemplarem sota dos punts de vista: les anàlisis física i química.

Per tal d'indicar les característiques físiques dels terrenys amb vinya, prenem com a referència el «Diagrama triangular U.S.D.A. per a determinació de textures». Aleshores, veiem que la major part de les terres queden incloses en els sectors dels sòls franc-argilosos, franc-sorrencs i franc-argilo-sorrencs.

L'anàlisi química de les terres ens mostra unes característiques generals que podríem resumir així:

- **pH.**- Bàsic. Valors situats per sobre de 8 generalment.

- **Matèria Orgànica.**- Contingut pobre. Sovintegen els percentatges inferiors a 1'1 %.

- **Nitrògen, Fòsfor i Potassa.**- També en general les concentracions són baixes, és a dir, que les terres són pobres en aquests elements nutritius.

- **Calci i calç activa.**- Quant al calci, els nivells són bons. Són terres calorenques, que, d'altra banda, contenen també uns percentatges normals de calç activa, si bé hi ha vinyars amb concentracions més elevades.

- **Magnesi.**- També la tendència és a la baixa concentració d'aquest catió.

- **C/N.**- La relació Carboni/Nitrògen és considerada en general baixa.

Com a mostra representativa s'inclouen tres anàlisis de terres: una de Salelles (St. Salvador de Guardiola), una altra d'Artés i una d'Avinyó.

Tanmateix cal remarcar que aquests són resultats de les anàlisis fetes abans d'iniciar-se l'intent de millora del conreu de la vinya, en el qual es considera un pla d'adobat racional i equilibrat, mitjançant l'assessorament tècnic i el control periòdic de l'evolució dels continguts en el sòl o sub-sòl.

S'estudia la possibilitat de realitzar controls d'anàlisis foliars per situar més bé les necessitats dels diferents tipus de ceps.

MOSTRA DE LA TERRA D'AVINYÓ

CALÇA	19'6 %	
MATÈRIA ORGÀNICA	0'8 %	Baix
pH	8'7	
SALINITAT	0'35mmhos/cm	
C/N	7'13	Baixa
CALÇA ACTIVA	9'4 %	
N. Total	0'07 %	Baix
P. Assimilable	55 ppm.	Mitjà
K. »	228 »	Baix
Ca. »	6512 »	Normal
Mg. »	495 »	Mitjà

MOSTRA DE TERRA DE SALELLES

CALÇA	35'2 %	
MATÈRIA ORGÀNICA	0'5 %	Baix
pH	8'05	
SALINITAT	0'45mmhos/cm	
C/N	6'75	Baix
CALÇA ACTIVA	10'39	
N. Total	0'065 %	Baix
P. Assimilable	30 ppm.	Baix
K. »	110 »	Baix
Ca. »	6976 »	Bé
Mg. »	155 »	Baix

MOSTRA DE LA TERRA D'ARTÉS

CALÇA	24'7 %	
MATÈRIA ORGÀNICA	0'6 %	Baix
pH	8'6	
SALINITAT	0'37mmhos/cm	
C/N	5'36	Baixa
N. Total	0'039 %	Molt baixa
P. Assimilable	24 ppm.	Baix
K. »	92 »	Baix
Ca. »	7022 »	Bé
Mg. »	124 »	Baix
CALÇA ACTIVA	5'5 %	

La terra conreada.- Sobre el total de la superfície de la comarca, el percentatge de la terra conreada és molt baix, tal com mostren aquestes dades:

Superf. total	SUPERFÍCIE CONREADA	
	Superf. conreu	% terres con.
129.561 Ha.	32.076 Ha.	24'8

Si observem amb detall la microtopografia de la comarca, podem comprovar que aquella ha condicionat en gran mesura l'extensió òptima de l'espai agrícola.

El relleu diferencial que predomina al Bages deixa amplis sectors practicables a l'agricultura actual en els lloms dels serrats. En canvi, són més difícils d'aprofitament les zones costeres, malgrat que en altres èpoques fossin conreades.

Així doncs, les zones òptimes de conreu són els altiplans de la depressió central, les superfícies d'erosió aplanades, característica del Pla de Bages, i les terrasses fluvials a la vora dels rius i rieres importants.

Recordem que la utilització de les terres de la Comarca es reparteix de la següent manera:

	Ha.	%
Conreu:	32.076	24'8
Pastura:	5.988	4'6
Bosc:	79.562	61'4
Matoll:	4.545	3'5
Improductives:	7.390	5'7
Total:	129.561	100'0



Els diversos cultius es reparteixen la superfície conreada de la següent manera:

Cultiu	Cereals		Farratges		Vinya i olivars		Fruiters		Hortalisses diverses		Altres conreus		Total	
	He.	Hecta. %	Hecta. %	Hecta. %	Hecta. %	Hecta. %	Hecta. %	Hecta. %	Hecta. %	Hecta. %	Hecta. %	Hecta. %	Hecta. %	
Secà	24.355	76	2.556	8	1.580	5	932	2'5			1.145	3'5	30.568	95
Regadiu			196	0'6			24	0'2	597	2	691	2'2	1.508	5
Total	24.355	76	2.752	8'6	1.580	5	956	2'7	597	2	1.836	5'7	32.076	100

PLA DE RECONVERSIÓ DE 235'5 Ha.

NOVES VARIETATS

MUNICIPI	Chardonnay	C. Sauvignon	Merlot	Ull de llebre	Pinot Noir	Gamay	Syrah
ARTÉS		5	28	15	16'5		
AVINYÓ		2'5	12	8	10	6	6
BALSARENY		3	6	6	6		
MANRESA		6	10	7	10		
NAVARCLES		2	11'5	10	10		
S. SALVAD. G.		1'5	6	6	7		
SANTPEDOR		2'5	3	4	3		
		22'5	76'5	56	62'5	6	6



ELABORACIÓ, TRACTAMENT I ENVELLIMENT DELS VINS



ELABORACIÓ DELS VINS NEGRES.

L'agricultor, cada vegada està més informat i és més coneixedor dels tractaments que ha de posar a la vinya per no influir negativament sobre la qualitat del fruit i que després repercuteix en el vi.

La fixació de la data de la verema es fa d'acord amb uns controls de maduració que es porten a terme pels tècnics dels cellers en col·laboració amb els mateixos viticultors.

Els raïms arriben, sobretot, amb remolcs i s'obliga també a que els portin, el més aviat possible, al celler i sense espremer.

Es descarrega en les tremuges, en el fons de les quals hi ha una sens fi que els trasllada a una desrapadora-espremedora, que separa la rapa i trenca suaument el gra. Tot el raïm barrejat amb el most passa per una canonada als dipòsits, que generalment són de ciment revestit de reïna «epoxi». Ara,

a mesura que es van posant noves instal·lacions o ampliant les ja existents, els dipòsits són d'acer inoxidable. Les capacitats oscil·len entre 100 i 300 Hl. La verema se sulfita a raó d'uns 5 gr/Hl mitjançant una solució de sulfurós al 5 %, per això, o bé es fa a mesura que s'omple el dipòsit, o mitjançant un sulfiòmetre, connectat automàticament amb la bomba de la verema, es va injectant a la canonada de la verema a la sortida de la bomba, és la millor i més segura de les formes.

Als dipòsits hi fermenta durant uns quinze o vint dies, després es treu el vi, per la part inferior: és el vi de gema, el millor. Es passa a uns dipòsits al resguard del fred, aquests s'han de vigilar perquè en ells s'ha de realitzar, i ben aviat, la fermentació «màlico-làctica».

Als dipòsits de fermentació hi queden les pells i llavors que es treuen, una vegada escorregudes,

per premsar-les. Les qualitats d'aquests vins de premsa, varien segons els anys i varietats del raïm, però generalment i treballant amb premses horitzontals, el de primera premsada és bo, inclús millora el de gemma. El de segona es posa a part per anar veient com evoluciona; generalment, també és de bona qualitat, i els procedents de les restants premsades són vins d'inferior qualitat.

Periòdicament es fan controls i una vegada realitzada la fermentació «màlico-làctica», es trasbalsa i sulfiten a 5 gr/Hl generalment.

Se'ls deixa decantar i a partir del mes de gener es clarifiquen o no, però tots es filtren amb terres d'infusoris, d'aquesta forma evitem els mals gustos procedents dels fems i els vins evolucionen i es conserven millor una vegada nets.



ELABORACIÓ DELS VINS BLANCS

S'utilitza el sistema tradicional de triturar el raïm amb trituradores de corró de cautxú que trenquen el raïm suaument. Tant el raïm com la rapa es porten a les premses, generalment horitzontals, on es separa el most ràpidament, es sulfita i es porta als dipòsits de desfangat. Igual que fèiem amb el negre, el most de la primera premsada (d'horitzontal), a vegades es barreja amb el de gema, el de 2a. es fermenta a part per veure, i a partir de la 3a. s'elabora vi d'inferior qualitat.

Passades entre vint-i-quatre i quaranta hores en els dipòsits de

desfangat, es decanta, separant el most net del fang. La fermentació es porta a terme en dipòsits de diferents tipus, igual que el negre, encara que la tendència general és fermentar en acer inoxidable per fer la fermentació entre 18° i 20 ° C, i així obtenir el màxim d'aromes.

En aquest most s'acostuma a afegir bentonita per obtenir un vi estabilitzat una vegada la fermentació alcohòlica ha acabat.

A diari es fan controls de densitat i temperatura i anàlisi de sucre al final de la fermentació, de manera que una vegada sec el vi, es

trasbalsa immediatament, als cinc o sis dies, per evitar els mals olors i sabors a baixos que podria agafar, si es deixessin més temps.

En trasbalsar-lo se sulfita i es deixa decantar durant un temps, al final del qual, generalment a primers de gener, es clarifica o no. Però tots es filtren amb terres per tenir-los nets com més aviat millor.

Una vegada nets, es tracten per fred i generalment s'embotellen abans de l'estiu, per tal de conservar els aromes i evitar la seva oxidació.

ELABORACIÓ DELS VINS CLARETS

Normalment s'elaboren a partir del raïm negre Sumoll. El procediment, al principi, és igual que per al negre, però la maceració és d'unes vint-i-quatre hores solament, per tenir el color necessari, però res més.

Dintre de les varietats en experimentació, estan donant molt bons resultats els elaborats amb la varietat Gamay, dóna vins molt aromàtics, afruitats i equilibrats i amb suficient acidesa total per mantenir el frescor necessari en aquests tipus de vi.

Els treballs d'elaboració són igual que per al blanc una vegada tenim el most sense la pell.



ENVELLIMENT DELS VINS NEGRES

Després de la primera fase, o sigui l'elaboració, comença l'envelliment, una vegada net el vi amb un filtre desbastador.

Si el vi no ha estat gaire temps en els grans dipòsits o cons de fusta, al trasbalsar-lo als bocois, aquests no hauran d'estar tapats hermèticament, per això el que és més pràctic és posar un tap de vidre, així permet la sortida del CO₂ que encara hi ha en el vi nou. Passats uns mesos i sempre abans de l'estiu, es passa a altres bocois, aquests ja es tapen hermèticament i es decanta l'envàs amb l'objecte de què el vi humitegi el tap de fusta. En aquest envàs roman uns sis o vuit mesos, i després es torna a treure. Abans es tasten tots per si n'hi hagués algun que hagués evolucionat malament. Quan ho tenim tot unificat es tasta i s'analitza, normalment s'ajusta el SO₂ i es torna a posar en bocois durant un mínim de sis a vuit mesos. Després s'em-

botella.

Les varietats més importants són: el Merlot, Cabernet Sauvignon, Ull de Liebre, Syrah, Gamy, Pinot Noir en negre, Chardonnay en blanc, i està en experimentació el Sauvignon.

Totes elles, amb rendiments baixos però acceptables per a vins de qualitat. Les negres són vins de color, aroma, suaus, varietats que s'han aclimatat perfectament. S'ha disminuït el risc d'atacs de Botrytis que hi havia amb les varietats tradicionals, ja que aquestes es veremen de 15-25 dies abans.

El vi blanc produït a partir del Chardonnay és molt aromàtic i fi de paladar. Dóna un bon resultat tant per al vi com per l'elaboració de vins base per a escumosos, i és una varietat milloradora del tradicional Macabeu.

Ja a l'ampolla, el vi s'acostuma a deixar al celler durant tres a sis mesos com a mínim, abans d'expedir-lo al mercat, així durant aquest temps, el vi torna a tenir l'aroma i caràcter que momentàniament havia perdut amb el bombeig, filtracions, embotellat, etc.

TIPUS DE VINS

Blancs: Es busca que tinguin un equilibri entre els tres components, alcohol, acidesa i afruitat. L'afruitat constitueix l'originalitat d'aquests vins. Aquest afruitat procedent de la varietat Chardonnay, es conserva, sobretot, mentre el vi no s'oxida, el Macabeu aporta l'equilibri amb la seva finura i acidesa total adequada.

Rosats: Tenen un gust particular, solen ser lleugers però amb nervi.

Negres: Des del primer any tenen un bon color fosc, brillant i vellutat. Són vinosos i posseeixen a la vegada cos i bouquet, el primer any, i sobretot quan predomina el Cabernet Sauvignon, tenen una punta d'amarg que es va perdent i transformant en un deliciós aroma terciari.

PERSPECTIVES DE DESENVOLUPAMENT

El problema més greu per millorar la rendibilitat de les terres del Bages és la manca d'aigües subterrànies, que quasi impossibilita augmentar els regadius i que han merescut l'atenció de la Generalitat.

Davant d'aquesta limitació, s'ha de fer tot el possible per millorar els cultius de regadiu, sense descuidar la utilització raonable del sòl i explotar de la manera més rendible les de secà.

Per això la vinya és un dels cultius amb més possibilitats de futur de la comarca. Amb les noves varietats, ja en producció, s'estan elaborant vins de gran qualitat, amb molta personalitat degut al clima i al terreny de la comarca.

Són vins, en el 85 % negres, que vénen a complementar la producció vitivinícola catalana i incius nacional.

José Carlos Guzmán Serrano

Enòleg

