



CAL GORT ESCOLA DE CAMP

# LA VINYA I L'ELABORACIÓ DEL VI

## QUÈ ÉS?

Fa uns 6.000 anys la *Vitisvinifera* (el cep) era un dels tres conreus més importants de la Mediterrània. Aquesta pràctica agrícola s'estengué pel delta del Nil, Grècia, Creta, Itàlia, Còrsega, Sardenya, i uns 4.000 anys després, a la península Ibèrica.

A causa de la sensibilitat a moltes malalties, el conreu de la vinya obliga l'agricultor a usar tècniques tan peculiars que converteixen aquest ofici en "art". El fruit del cep és el raïm, que es pot consumir directament o com a beguda alcohòlica (vi) obtinguda pel procés de fermentació dels sucres del most. També, per destil·lació, se n'extreu l'alcohol.

## EN QUÈ CONSISTEIX EL TALLER?

**L'octubre** és l'època més adient per realitzar aquest taller, ja que és quan es fa la **verema** (collita del raïm als camps de conreu) i s'elabora el most que tots poden tastar.

A més d'això es visita el celler **Cérvoles**, reconegut mundialment amb diversos premis als seus vins, on es veu el procés de transformació del raïm en vi: trituració, premsatge i emmagatzematge en cups.