

La fruita

- ① **Gotim:** Porció esquinçada d'un raïm, constituïda per una branqueta de la rapa i uns quants grans o baies.
- ② **Raïm:** Fruita de la vinya, comestible o per a l'elaboració del vi. També rep aquest nom un grup de baies unides per una rapa.
- ③ **Rapa (barrusca):** Branca a la qual van units els grans o les baies del raïm, un cop nua.

La planta

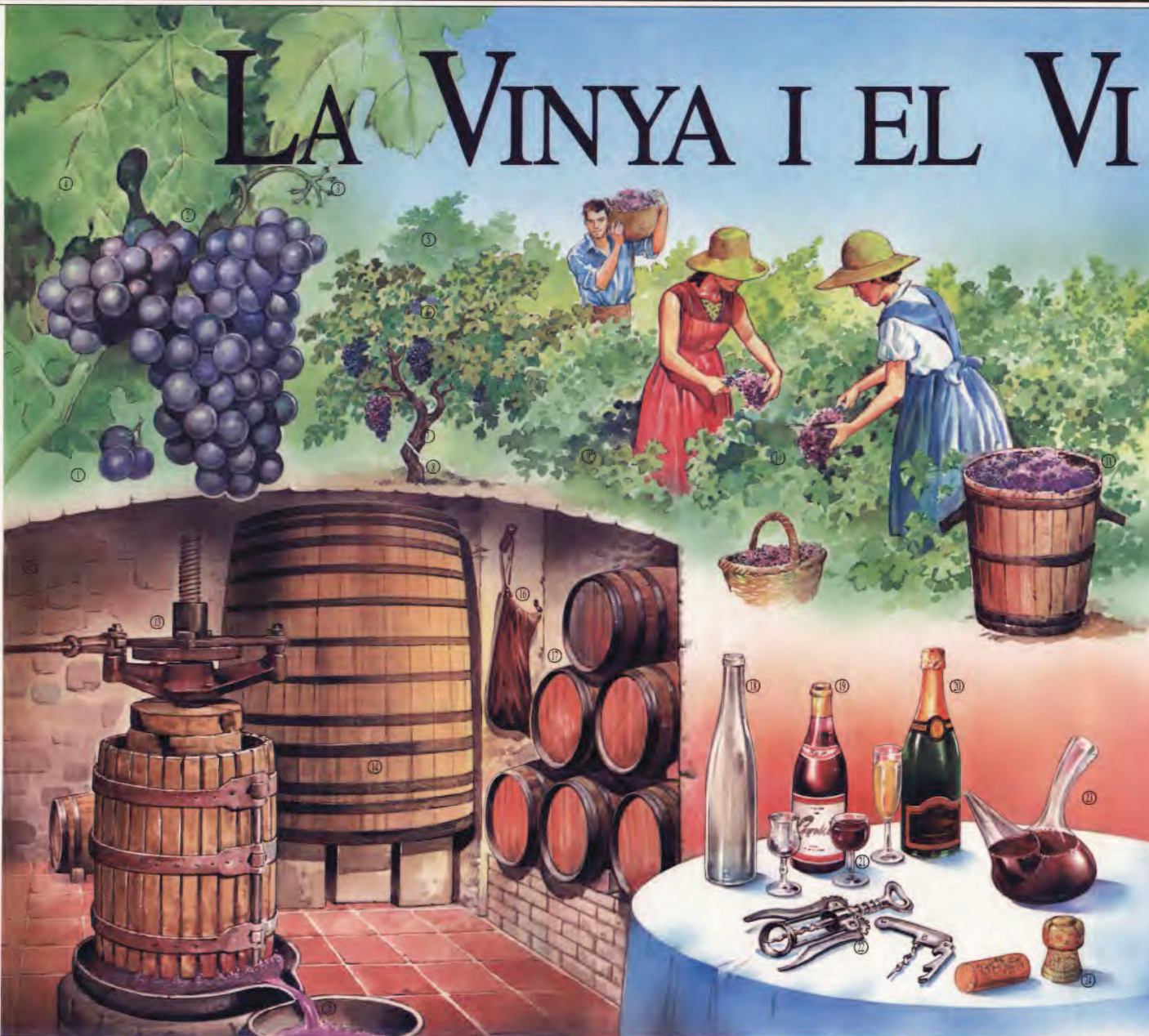
- ④ **Pàmpol (pampa):** Fulia del cep, de consistència més aviat rasposa i de classe dentada, trilobulada i palmatinèrvia.
- ⑤ **Cep (ràimera):** Planta de la vinya que produeix el raïm. El tipus de planta que produeix les varietats de raïm per a l'elaboració del vi rep el nom de *Vitis vinifera*.
- ⑥ **Sarment (tòria):** Branca d'un cep o d'una parra d'on pegen els raïms.
- ⑦ **Empelt (eixart):** Part d'una planta amb un o més llucs o gemmes, que s'insereixen sobre una altra anomenada patró.
- ⑧ **Portaempelt (peu, patró, cep americà):** planta que serveix de suport a l'empelt. En el cas de la vinya, també se'n diu cep americà, atesa la procedència dels actuals portaempelts, introduïts a Europa després de la fil·loxera, ja que eren els únics resistents a aquesta plaga.

La vinya

- ⑨ **Vinya:** Planta que produeix el raïm per a elaborar el vi. També rep el nom de vinya el camp plantat d'aquestes varietats.
- ⑩ **Verema:** Collita dels raïms per a l'elaboració del vi. A Catalunya sol tenir lloc durant els mesos de setembre i octubre. També es dona aquest nom al vi procedent d'aquesta collita, com a sinònim d'anyada.
- ⑪ **Portadora (semal, semaló):** Recipient format per dogues de fusta, proveït d'agafadors disposats als costats de la boca. Serveix per a transportar raïm o vi.

El celler

- ⑫ **Celler:** Local on és elaborat i sotmès a envelliment o a maduració el vi. El mateix nom s'aplica al lloc on es guarden els vins, i als establiments on es posen a la venda.
- ⑬ **Prensa:** Màquina que serveix per a espremer els raïms i treure'n el most per a l'elaboració del vi. Prèviament s'ha procedit al trepig per diversos mètodes.
- ⑭ **Cup (fina):** Recipient sobre el qual hom trepitja el raïm i on el most es transforma en vi. Actualment, i amb les modernes tecnologies, el vi s'obté trepitjant el raïm mecànicament.



LA VINYA I EL VI

- ⑮ **Most:** Suc del raïm abans de fermentar i, per tant, abans d'esdevenir vi.
- ⑯ **Bot (odre):** Cuir, generalment de boc, cosit i empegat, que serveix per a contenir vi. Actualment és gairebé en desús.
- ⑰ **Bota (barril, barraló, bocoi):** Recipient de fusta amb cercles de ferro que serveix per a guardar vi. És un element imprescindible en el procés d'envelliment de vins de qualitat. Segons la seva mida rep diversos noms.
- Brisa:** Residu sòlid que resta del raïm després de trepitjar i presat. La brisa és formada per la rapa, la pel·lofa, la polpa i el pinyol.
- Llevats:** Són els microorganismes que realitzen el procés de fermentació; és a dir, la transformació dels sucres del most en alcohol i gas carbònic.

La taula

- ⑱ **Ampolla (botella, flascó):** Recipient portàtil de coll llarg i estret, destinat a contenir líquids. Per a la millor conservació dels vins cal que sigui de vidre.
- ⑲ **Vi:** Beguda alcohòlica obtinguda per fermentació del suc del raïm. Segons les varietats utilitzades i el mètode d'elaboració, es poden obtenir diversos tipus de vi: blanc, rosat, negre, cava, dolç, ranci, etc.
- ⑳ **Cava:** Nom amb què es denomina el vi escumós natural català, elaborat per *méthode champenoise*; és a dir, amb elaboració i criança dins de la mateixa ampolla i amb una permanència mínima de nou mesos a la cava, que és el local subterrani on es cria i que dona nom al producte.
- ㉑ **Copa:** Vas de vidre, generalment de forma acampanada, sostingut per un peu. És l'objecte més adient per a la degustació d'un bon vi.
- ㉒ **Llevataps (tirabuixó):** Aparell que serveix per a treure els tacs d'ampolla. N'hi ha de diverses formes; alguns reben el nom de *tirabuixó* per la seva forma cargolada.
- ㉓ **Porró (porrona):** Recipient de forma cònica, amb dos brocs. Es fa servir per beure fent brollar un rajolí de líquid pel broc més prim. D'ús molt popular. És, però, poc idoni per a la degustació de vins envellits o d'anyada.
- ㉔ **Tap:** Peça de suro que s'adapta a la part superior del coll de l'ampolla i protegeix el vi dels elements exteriors. És un objecte bàsic per a la correcta conservació i envelliment del vi.



CAMPANYA PER LA
NORMALITZACIÓ LINGÜÍSTICA
DIRECCIÓ GENERAL DE POLÍTICA LINGÜÍSTICA



Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura