La clau d'un bon vi de qualitat.

+ Notícies | 20/10/2013 | 22:32

L'objectiu principal és tallar el raïm en el seu punt òptim de maduració, quan el gra presenta el millor equilibri possible entre tots els seus components.

Els actuals criteris de qualitat dels vins han permès trencar amb alguns comportaments del viticultor basats en la rutina i avui tot bon vitivinicultor entén que triar adequadament la data de verema i saber quan tallar el raïm és fonamental per obtenir la màxima qualitat del vi. L'objectiu principal és tallar el raïm en el seu punt òptim de maduració, quan el gra presenta el millor equilibri possible entre tots els seus components. Per saber quan ha arribat aquest moment, en algunes DO, viticultors i cellers compten amb l'ajuda del Consell Regulador. El seu equip de veedors realitza uns controls de maduració del raïm per facilitar al sector informació tècnica sobre les dates de verema més adequades en cada localitat, en funció de l'evolució de la vinya.

Recordar que el moment és quan el gra presenta el millor equilibri possible entre tots els seus components. Gràcies a aquest i altres moltes aplicacions tècniques a què es veuen obligats els viticultors, els enòlegs poden obtenir els vins de gran qualitat i molt variats.

Autor: Jesús Domingo/GN

https://gironanoticies.com/noticia/27020-la-clau-dun-bon-vi-de-qualitat.htm