

OLI I VID BÀLSAM DIVÍ

Elaboració tradicional del vi

La trepitjada de raïm va ser el mètode més utilitzat en vitivinicultura des de l'antiga cultura egípcia fins a finals del segle XIX. Per a no caure, els xafadors necessitaven punts de suport i havien de secundar-se en bastons o pals, o bé podien secundar-se els uns amb els altres. Els romans, en l'auge del seu imperi, van ser els responsables de propagar la seua rudimentària, però efectiva tècnica d'elaboració. Consistia a trepitjar el raïm en almàsseres de pedra (calcatorium) amb un orifici d'eixida pel qual el most, després del trepitjat, es precipitava a l'exterior, i era recollit en un depòsit d'obra (lacus). Els lacus vinarius disposaven d'una canonada de plom que conduïa cap a les dolia defossa o tines de ceràmica d'entre 1.000 a 1.500 litres de capacitat i que es semienterraven per a la fermentació i envelliment del vi en els cellae vinariae. Les almàsseres romanes excavades en pedra s'han usat al llarg de l'edat mitjana i fins a les albors de la modernitat. En l'actualitat, la major part de les festes de la verema que es fan en el món inclouen, d'una manera o altra, el ritual del trepitjat del raïm.

