

# ELS VINS DEL ROSSELLÓ

Per E. ARPAJOU, J. DELÒS,  
G. NOURY, J.-P. PARAYRE,  
L. PLANES, P. TORRES

COL·LECCIÓ  TRAMUNTANA

# ÍNDIX

EL LLIBRE I ELS AUTORS . . . . .	5
A. EL PAÍS I ELS HOMES	
I. CATALUNYA NORD I LA FENOLLEDA . . . . .	11
a) Un xic d'història, 12; b) La situació actual, 16;	
c) La fisonomia de l'agricultura, 17.	
II. HISTÒRIA DE LA VINYA A CATALUNYA NORD . . . . .	19
III. LA LEGISLACIÓ FRANCESA EN MATÈRIA DE DENOMINACIÓ DE VINS . . . . .	28
a) Els vins d'«Apellation d'Origine Contrôlée», 28;	
b) Els «Vins Délimités de Qualité Supérieure», 29;	
c) Els «Vins de Pays», 29; d) El vi de taula, 29.	
IV. ELS VINYATERS NORD-CATALANS . . . . .	30
B. VINYES I VINS	
I. ELS MÈTODES DE VINIFICACIÓ . . . . .	36
1) Constitució del gra de raïm, 36; 2) Les principals matèries contingudes en el most, 36; 3) Com influir sobre la qualitat d'un vi, 39; 4) Vinificació amb maceració, 40; 5) Vinificació sense maceració, 42;	
6) Vinificació del rosat, 42; 7) Vinificació amb ma- ceració carbònica, 43; 8) La termovinificació, 43;	
9) Vinificació contínua, 43; 10) Obtenció de vins dolços, 43; 11) Obtenció de vins escumosos, 44;	
12) Els vins rancis, 45.	

II.	LES VINYES DE CATALUNYA NORD I DE LA FENOLLEDA	46
	1) Evolució de les vinyes quant a la seva composició en varietats, 46; 2) Grau dels vins, 50; 3) Potencial per categoria de producció, 51; a) Les denominacions d'origen de Vi Dolç Natural, 51; b) Les denominacions Costes del Rosselló, 51; c) Els vins de país, 52; d) Els vins de taula, 52.	
III.	ELS VINS DOLÇOS NATURALS	53
	a) Definició i reglamentació, 53; b) El país productor, 57; c) El vi, 59; 1) El Ribesaltes, 59; 2) El Moscat de Ribesaltes, 62; 3) El Maurí, 63; 4) El Gran Rosselló, 63; d) El Banyuls, 64; 1) Definició i reglamentació, 64; 2) El país productor, 64; 3) Els homes, 66; 4) Les veremes, 66; 5) El vi, 67; 6) El vi de Cotlliure, 69; e) La comercialització dels V.D.N., 70; 1) L'organització del mercat, 70; 2) Una acció de propaganda a favor dels V.D.N., 71; 3) Una acció tècnica de consell, 71.	
IV.	ELS COSTES DEL ROSSELLÓ	72
	a) Definició i reglamentació, 72; 1) Els Costes del Rosselló, 73; 2) Els Costes del Rosselló Vilatges, 74; 3) Costes del Rosselló Vilatges La Torre de França, 76; 4) Costes del Rosselló Vilatges Caramany, 76; b) El país productor i el vi, 76; c) L'organització dels productors dels Costes del Rosselló i el millorament de les vinyes, 80.	
V.	ELS VINS DE PAÍS I EL VI DE TAULA ORDINARI	83
	a) Definició i reglamentació, 83; b) Els vins de país, el vi ordinari, 84; c) Els problemes de la promoció dels vins de país, 86.	

### C. COM APRECIAR ELS VINS DE CATALUNYA NORD I LA FENOLLEDA

I.	COM APRECIAR UN VI	88
	1) La fase visual, 90; a) Examen del disc, 90; b) Examen del vestit i de la seva transparència, 90; c) Examen de les cames, 91; 2) La fase olfactiva, 92; 3) La fase gustativa, 93.	

II. LES AROMES DEL VI . . . . .	95
1) Les aromes primàries, 96; 2) Les aromes secundàries, 97; 3) Les aromes terciàries, 97; 4) Les mil i una sentors, 98.	
III. ELS VINS DE CATALUNYA NORD I DE LA FENOLLEDA A LA TAULA . . . . .	100
1) Per a l'aperitiu, 104; 2) Amb els àpats amb plat únic, 105; 3) Amb sopes i consomés, 105; 4) Amb ostres i mariscs crus, 105; 5) Amb els entremesos, 105; 6) Amb els peixos i crustacis, 106; 7) Amb el «foie gras», 106; 8) Amb els ous, 107; 9) Amb carns, aviram, caça, 107; 10) Amb llegums, 107; 11) Amb bolets, 108; 12) La utilització dels vins en els guisats, 108; 13) Amb amanides, 108; 14) Amb formatges, 108; 15) Amb el llevat de taula, 110; 16) Fruita, 110; 17) Gelats, 110; 18) A fora dels menjars, 110; 19) Barreges i preparacions, 111.	
IV. LA COMPRA I LA CONSERVACIÓ DELS VINS . . . . .	112
D. ELS VINS DE CATALUNYA NORD I DE LA FENOLLEDA DINS EL CONJUNT DELS PAYSOS CATALANS . . . . .	115
BIBLIOGRAFIA . . . . .	121