



CELLER JAUME DE PUNTIRÓ

Jaume de Puntiró, vinyes i vins, està ubicat a la Vila de Santa Maria del Camí, vila que té una tradició d'elaboració de vi que es remunta a la conquesta catalana, al segle XIII. És a partir del segle XVII quan les vinyes i el vi esdevenen una activitat important en l'economia de la Vila, havent-hi una clara expansió a finals del segle XIX causada per l'atac de la fil·loxera a les vinyes franceses. El vi s'ha elaborat durant segles de forma artesanal als cellers de la Vila, que s'identifiquen per tenir una branca de pi sobre el portal.

Jaume de Puntiró, vinyes i vins, fou fundat el 1980 per Jaume Calafat i Nadal. Actualment el regenten els seus fills Pere i Bernat Calafat i Vich, que elaboren vins de qualitat, provinents de vinyes de conreu ecològic. La tradició vinatera familiar sempre ha estat de petits propietaris agrícoles que conreen directament les vinyes seguint mètodes i costums tradicionals.

Les vinyes estan situades a Santa Maria del Camí, a la part més plana, un poc lluny de la Serra de Tramuntana, però suficientment a prop per gaudir de la seva protecció contra els forts i gelats vents a l'hivern i de principis de la primavera. Les vinyes de Jaume de Puntiró estan situades entre del camí vell de Muro, la camada del terme –que fa la partió entre Santa Maria del Camí i Consell- i la carretera de Sencelles. La terra és prima amb abundants pedres a la superfície, el terreny bàsicament es de call vermell calcari, molt idoni per al cultiu de la vinya.

Els raïms utilitzats són els autòctons: manto negro, callet i moll, i els forans cabernet sauvignon, sirà, merlot i moscatell.

PROBLEMES MATEMÀTICS:

1. El vi és un producte biològic, viu (perquè té llevats), que va canviant la seva composició a mesura que passa el temps. Les enòlegues i vinateres són les persones que miren de controlar aquest procés per obtenir un producte de bona qualitat. La fusta de roure (ja sigui francès o americà) aporta aromes que un paladar entès sap apreciar.

a) Sabries fer una estimació prou acurada, sense més instrument de mesura que UN METRE, de la capacitat d'aquestes botes? La teva resposta ha de ser en forma d'interval.

Per exemple: entre 20 i 40 litres.

2. La collita de l'any 2017 va ser una bona anyada. L'enòloga del celler va preparar un vi a partir de la varietat de raïm «manto negro» i un altre vi a partir de la varietat «callet». La fermentació del primer va aportar un grau alcohòlic de 13º i la del segon de 14º. (El grau alcohòlic és, en realitat, el percentatge d'alcohol en volum)

Si decidim fer un «coupage», és a dir, una mescla de les dues varietats, els aromes canviaran i també el seu grau alcohòlic. En el cas donat, quin grau alcohòlic tendria una mescla de 4000 litres de manto negro de 13º amb 1000 litres de callet de 14º?

