

DICTAT 1

Escolta el text dictat i escriu les paraules que falten en els espais en blanc. Si ho necessites, pausa l'àudio per no perdre el fil del dictat.

El procés del vi comença amb la verema. El decideix quan la fruita està en el moment perquè se n'han els àcids i els sucres. Un cop el raïm, es premsa (tradicionalment, es) i es desa el most en tines hi fermenti. Després d'haver fermentat, es filtra per eliminar-ne les impureses i es fa en de roure o en ampelles de vidre. Aquest d'envelliment provoca d'aspecte i de gust en el vi.

A continuació, respòn les preguntes següents sobre la comprensió del text.

1- Amb què es comença el procés d'elaboració del vi?

.....

2- Qui decideix quan la fruita està en el seu millor moment?

.....

3- Què s'equilibra en el moment òptim del raïm?

.....

4- Com es premsava tradicionalment?

.....

5- On es guarda el most un cop s'ha premsat?

.....

6- Què es fa després d'haver fermentat el most?

.....

7- Quins canvis provoca el procés d'envelliment del vi?

.....