



Llegiu atentament aquest text.

### ELS ORÍGENS DEL VI

Els orígens reals del vi ens són desconeguts, però és enraonat suposar que l'home primitiu va aprendre aviat la necessitat de guardar alguns dels abundosos fruits de l'estiu, per eixir del mal pas dels mesos freds i magres de l'hivern. Si alguns d'aquests fruits eren raïms silvestres, guardats potser en un buit d'una roca, van poder fermentar i el líquid bombollejant pogué convertir-se en vi.

Les primeres dades ens mostren l'evidència arqueològica de la fabricació del vi a l'Àsia Menor fa uns 12.000 anys. També a les pintures funeràries egípcies hi ha gran quantitat de proves de l'elaboració del vi a l'Egipte uns 2.000 anys abans de Jesucrist.

El vi és el suc fermentat del raïm. El suc del raïm és ric en sucre, i és aquest sucre el que es converteix en alcohol quan es posa en contacte amb els ferments que es formen a la pell del raïm madur.

Moltres altres fruites, baies i hortalisses, poden fer-se fermentar i convertir-se en begudes alcohòliques, que sovint s'anomenen *vins de fruites*; però és el raïm, i només el raïm, el que fa l'autèntic vi.

**Després de llegir el text, digueu si les següents afirmacions són vertaderes (V) o falses (F), marcant amb una creueta la casella adequada.**

	V	F
1. Segons el text, els orígens del vi podrien ser accidentals.		
2. Fa 15.000 anys ja es fabricava vi a l'Àsia Menor.		
3. Els egipcis no coneixien el vi.		
4. Quan es fabrica vi, el sucre del suc del raïm es converteix en alcohol.		
5. Segons el text, a més de vi de raïm, hi ha moltes altres classes de vi igualment autèntiques, fetes a base d'altres fruites, baies i hortalisses.		