

# El raïm, meravella nostra



La vinya és generosa. Dóna tot el que té. I el que dóna tot el que té no està obligat a més. Dóna el fruit: el raïm del qual se'n pot fer el suc o most de múltiples aplicacions i propietats, com veurem. El most fermentat dóna aquesta varietat i riquesa i bé de Déu que són els vins, de les excel·lències dels quals també em serà grat de parlar-ne en altres articles. Els vins, les mares i la brisa o rebuig que deixa el premsat, destil·lats donen alcohol. El pinyol del raïm dóna un oli. Fins els pàmpols tenen aplicació i els serments, i la llenya, etc., etc.

Els grans precursors de l'art medical: Plini el naturalista. Cels, Dioscòrides l'enginyós terapeuta; Galè, l'iniciador, ja coneixien tot el partit que hom pot treure del raïm com a aliment i com a agent curatiu.

La composició química de les diferents parts del raïm (polpa, pell i pinyols) ha estat objecte de nombrosos estudis, els més complets dels quals són els de Girard i Lindet. Heus aquí l'anàlisi que han obtingut aquests autors de la varietat francesa de la Champagne anomenat *Pineau noir*.

## Composició química de la polpa

Aigua.....	72,92
Sucre fermentescible.....	23,51
Crema de Tàrter.....	0,52
Àcid tartàric lliure.....	0,29
Àcid màlic i d'altres.....	0,29
Matèries nitrogenades.....	0,38
Matèries no dosificades.....	1,80
Matèries minerals.....	0,15
Matèries insolubles.....	0,43

## Composició química de la pell

Aigua.....	64,32
Tani.....	1,16
Crema de Tàrter.....	0,92
Àcids lliures.....	0,36
Matèries insolubles.....	32,43
Matèries minerals.....	2,09

## Composició química dels pinyols

Aigua.....	30,45
Oli.....	7,69
Àcids volàtils.....	0,76
Tani.....	5,50
Matèries resinoses.....	2,60
Matèries insolubles.....	53,19
Matèries minerals.....	1,89

En resum, podem considerar que, en el total hi ha un 80,5 d'aigua, 0,6 de pròtids, 16,3 de glúcids i 2,2 de cel·lulosa.

Les substàncies minerals trobades en les cendres consisteixen en una proporció molt elevada de potasi, calci, sodi, magnesi, clor silix, àcid fosfòric, i una matèria colorant, en els raïms negres: l'enocianina, que obra com a tònica.

Hom veu, de seguida, per aquesta composició química que el raïm juga un paper importantíssim en dietètica, comprovat per la pràctica. Herpin que ha estudiat la valor alimentària del raïm ha comparat el suc amb la llet de dona i ha obtingut les xifres següents:

	Llet de dona	Suc de raïm
Aigua.....	87	75 a 83
Matèries nitrogenades.....	1,5	1,7
Substàncies minerals.....	0,4	1,3
Sucre.....	11	12 a 30

Podem, doncs, dir, com Herpin, que el suc de raïm és una mena de llet vegetal, la composició química de la qual té la més gran analogia amb la de la llet de dona que és l'aliment principal o únic de l'infant i que és suficient per al seu manteniment i creixença durant els primers mesos de l'existència.

No volem pas dir que el suc de raïm hagi de suplir la llet de dona quan aquesta no pot donar-se per una causa o altra. Però sí que podem afirmar que l'avantatge pels seus sucres. Puix que, a més de contenir-ne més quantitat, que en l'aliment també pot ésser un inconvenient, en té en més bona qualitat car els sucres del suc de raïm: