

# BLANCO BLANC



## NACIONALES NACIONALS

FORANELL COUPAGE (ECOLOGICO)  
CASTELL ROIG (ECOLOGICO)  
CELISTIA FOC  
LLAVORS  
LLEPOLIA  
LA TRUCHA  
PAZO SAN MAURO  
RAMÓN DO CASAR  
CUATRO RAYAS CUVÉE  
MONTECILLO (BARRICA)  
FORLONG

ALELLA  
PENEDES  
COSTERS DEL SEGRE  
EMPORDÀ  
TERRA ALTA  
RIAS BAIXAS  
RIAS BAIXAS  
RIBEIRO  
RUEDA  
RIOJA  
CADIZ

Pansa blanca, garnachablanca, picapoll  
Xarel.lo  
Viognier, Macabeo  
Macabeo y Xarel.lo  
Garnacha Blanca, Sauvignon Blanc  
Albariño  
Albariño  
Albariño, Treixadura, Godello  
Verdejo  
Viura, Sauvignon Blanc, tempranillo blanco  
Palomino

22,90€  
3,90€ 18,90€  
18,90€  
19,90€  
3,90€ 18,90€  
23,50€  
23,50€  
22,50€  
3,90€ 19,90€  
3,90€ 19,50€  
3,90€ 22,90€

## INTERNACIONALES INTERNACIONALS

PREMIER RENDEZ- VOUS  
LES ARGELIERES  
DOPFF & IRION

PAYS D'OC/FRANCIA  
PAYS D'OC/FRANCIA  
ALSÀCIA /FRANCIA

Sauvignon blanc  
Chardonnay  
Gewurztraminer

3,90€ 21,90€  
3,90€ 21,90€  
26,00€

# CAVAS & CHAMPAGNE

## CAVAS

CASTELLROIG RSV BRUT ROSAT  
CASTELLROIG SABATE I COCA MOSSET

CORPINNAT PENEDES  
CORPINNAT PENEDES

Trepat. Crianza 24 M  
Macabeo, Parellada, Xarel.lo. Crianza 48 M

24,50€  
26,50€

## CHAMPAGNE

BOLLINGER CUVÉE

CHAMPAGNE

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

69,90€

# ROSADO ROSAT

PAGO DE CIRSUS GRAN CUVÉE

NAVARRA

Tempranillo, syrah, merlot

3,90€ 18,90€

# TINTOS NEGRES



## NACIONALES NACIONALS

CASTELLROIG SO NEGRE (ECOLOGICO)	PENEDES	CRianza	Ull de llebre.	3,90 €	19,90€
TERRESTRE	PRIORAT	CRianza	Garnatxa , Samsó de viñas viejas	3,90 €	22,90€
ESSÈNCIA(VEGANO)	PRIORAT	CRianza	C. Sauvignon,Syrah , Merlot ,Garnatxa ,Carinyena		23 ,90€
NUNCI	PRIORAT	CRianza	C sauvignon & franc ,Syrah , Merlot ,Garnatxa , Mazuelo		29,90€
MISTIK(ECOLOGICO & VEGANO)	CATALUNYA	CRianza	Syrah,Garnatxa ,Carinyena		22 ,90€
FLVMINIS	MONTSANT	CRianza	Garnatxa,carinyena, Cabernet Sauvignon	3,90 €	22,50 €
LLAGRIMES DE TARDOR	TERRA ALTA	CRianza	Syrah, Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon	3,90 €	21,90€
LLAVORS	EMPORDÀ	ROBLE	Cabernet Sauvignon, Samsó, Merlot, Cabernet Franc		21,90 €
AMOR PROPÍ	PLA DE BAGES	CRianza	Syrah		21,90 €
MONTECILLO	RIOJA	CRianza	Tempranillo, Garnacha	3,80 €	19,90 €
LUIS CAÑAS CRianza	RIOJA	CRianza	Tempranillo, Garnacha		22,90 €
AMAREN (FAMILIA LUIS CAÑAS)	RIOJA	CRianza	Tempranillo, Garnacha	3,90 €	22,90 €
LUIS CAÑAS RESERVA DE LA FAMILIA	RIOJA	RESERVA	Tempranillo y cabernet sauvignon		29,00 €
MARQUÉS DE VARGAS	RIOJA	RESERVA	Tempranillo, Mazuelo,Garnacha		24,00 €
MONTECILLO EDICIÓN LIMITADA	RIOJA	RESERVA	Tempranillo,graciano		23,00 €
GAUDEAMUS	RIBERA DEL DUERO	ROBLE	Tempranillo	3,90 €	22,50 €
CONDE DE SAN CRISTOBAL	RIBERA DEL DUERO	CRianza	Tempranillo		26,00 €
CAIR	RIBERA DEL DUERO	CRianza	Tempranillo		28,00 €
BESTUÉ FINCA RABLEROS	SOMONTANO	CRianza	Cabernet Sauvignon , Tempranillo		19,90 €

## INTERNACIONALES INTERNACIONALS

LE CARREDON	PAYS D'OC/FRANCIA	CRianza	Cabernet sauvignon	3,90 €	22,90 €
LES ARGELIERES	PAYS D'OC/FRANCIA	CRianza	Pinot noir	3,90 €	22,90 €
CHATEAU VIRECOURT	BORDEAUX SUPERIOR/FRANCIA	CRianza	Merlot		26,90 €

## SANGRÍAS

NUESTRAS SANGRÍAS ESTÁN MACERADAS CON FRUTAS FRESCA

LES NOSTRES SANGRIES ESTAN MACERADES AMB FRUITES FRESQUES

SANGRÍA DE VINO TINTO 1L 18,90 €

SANGRÍA DE CAVA 1L 22,50 €

## TIPOS DE VINOS !

Los vinos son objeto de diversas clasificaciones. Por el color, hablamos de vino blanco, rosado y tinto.!

Por la presencia o no de gas carbónico: tranquilos o espumosos, o con gas carbónico de la propia fermentación (vino de aguja, chispeante, vino achampañado, vino nuevo, champagne, cava ...). !

Por las características sensoriales: vino ajerezado (de Jerez), vino amontillado (de Montilla), vino tipo moscatel, vino de licor (vino de un mínimo de 15º), con envejecimiento prolongado. Podemos hablar también de vino licoroso, reforzado, fortalecido, enriquecido, encabezado. !

Y como no, de vino de mesa (vino corriente), vino de postre (seco, exquisito), vino dulce natural (vino de 8 a 18º la fermentación del cual ha sido detenida, con mostos ricos en azúcares), vino verde (o enverado, hecho con uvas inmaduras). Por cultivo o elaboración: vino biológico, ecológico, orgánico, kasher,... !

Los vinos pueden ser de coupage (con diversas variedades) o de una sola variedad de uva, llamados varietales. Hay variedades autóctonas, otras universales, muy introducidas en distintos países, otras incluso locales o a punto de desaparecer. Una de las más cultivadas es la Garnacha y en el caso de Catalunya, el Macabeu, Parellada, Xarel.lo, Monastrell, Garrut o Garró, Trepal, Sumoll, Manto Negre, Picapoll, Boval, Callet, Palop, Fogoneu, Malvasía, Moscatel, Messeguera, Ull de Llebre (Tempranillo, en español). Encontramos también variedades en casi todos los países, prácticamente universales: Cabernet Sauvignon, Chardonnay o Pinot Blanc, Pinot Noir, Merlot, Riesling, Syrah, Albariño y muchas otras.!



## LA VINIFICACIÓN!

La vinificación consiste en el conjunto de operaciones que se llevan a cabo para elaborar vino. En principio es la conversión de un líquido que contiene azúcar en alcohol, por fermentación. !

El vino se produce por la fermentación alcohólica, seguida de la fermentación maloláctica. En el pisado o prensado, se procede a la separación del raspón o escobajo, para eliminar el exceso de taninos, ya que entonces sería demasiado astringente (Desgranado, desraspado, despalillado). La fermentación se produce en tinas donde se pone la pasta de vendimia (pulpa y brisa: es el residuo sólido que queda después del pisado y prensado, formado por raspa, cascarilla, pulpa y hueso. El azúcar se transforma en alcohol etílico, gracias a las levaduras adheridas a la pruina que tiene la cáscara de la uva (con un aspecto de cera). Empiezan a actuar durante el prensado. Del prensado sale el vino de prensa, áspero y cargado de taninos. !

La fermentación maloláctica se produce poco después de la alcohólica, gracias a las bacterias presentes en el polvo de la uva. El ácido málico se transforma en ácido láctico (dura unos 7-10 días). Ayuda a bajar la acidez del vino, se pierde aspereza y se gana en suavidad. Una vez terminada la fermentación maloláctica, el vino se embotella (noveles y jóvenes), previamente clarificado y filtrado con una placa de celulosa . Se alcanza purificación, brillo y limpidez, frente al "vino turbio" (aunque se comercializan vinos con poso, como el vinho turbio gallego).!

Para envejecer el vino se hace el trasiego en barricas de roble de unos 225 l. El envejecimiento se hace durante unos pocos meses hasta 2 años. En este proceso de crianza se produce un cambio de color, por la aportación de oxígeno (de morado a rubí teja). El paladar del vino se suaviza, pierde aspereza debido a la precipitación y sedimentación de los taninos. Además, la madera (Roble Limousin u occitano, roble americano) aromatiza. !

## EL VINO, CULTURA E IDENTIDAD!

El vino es toda una cultura, y forma parte de nuestra identidad, tanto por motivos religiosos como culturales.!

El vino forma parte de la tierra, y en el maridaje lo tendremos en cuenta. En la cultura mediterránea occidental, el vino acompaña la comida, o viceversa. Con los platos de la tierra, los vinos de la tierra.!

Desde los antiguos egipcios, la China antigua, los griegos y los romanos, el vino forma parte de toda una cultura. Los griegos le otorgaban tal importancia que llamaban *Symposion* (reunión de sabios) al momento de servirlo en el transcurso del convite. Era el momento de filosofar, que ha dado lugar a una tradición exclusivamente mediterránea, la tertulia o sobremesa. "In vino veritas", como decían los romanos: el hombre se manifiesta tal como es; más agudo, más amistoso, y a veces, también con sus cualidades negativas.!

En los *Usatges*, Constitución Catalana del s. XI, se recoge el derecho de "*aprisio*" o toma de la tierra, que permanecía en propiedad del repoblador a los 30 años si plantaban cepas -justamente, la edad útil de la viña-. A través de los conventos se activó también la cultura del vino, así *Pere de Noves* es uno de los primeros enólogos europeos, ya que en el s. XII era el "*cellerer*" del monasterio de Sant Pere de Rodes, en el Alt Empordà. El vino se convirtió en un núcleo central de la alimentación y civilización catalanas, dando incluso importante fenómenos político-sociales al traer nuevas cepas de Oriente, como la Malvasía, el Alejandrino o la Garnacha, los "rabassaires", las cooperativas y artísticos, como pueden ser las llamadas "catedrales del vino" o grandes bodegas modernistas.!

JAUME FÀBREGA!

Profesor de Gastronomía y Enología, UAB!

