

Formatges i maridatges



Índex

Com es mariden els formatges?	3
Formatges de pasta tova	4 - 9
Formatges madurats	10 - 17
Formatges segons DOP	18 - 23
Formatges frescos	24 - 29
Especialitats	30 - 35
Vins i caves	36 - 39

Com es mariden els formatges?

Per als amants del formatge i el vi no hi ha res millor que el moment d'assaborir una copa del millor vi i un tall d'aquell formatge que tant s'hi adiu. Tan important és que vi i formatge siguin bons com saber-los degustar junts. Perquè ni tots els vins valen per a un formatge ni tots els formatges li van bé a un vi. Saber maridar-los és la millor manera de fer d'aquests dos grans plaers la millor parella gastronòmica.

Per treure el màxim rendiment a la degustació has de saber, per exemple, que un formatge molt complex no s'ha d'acompanyar amb un vi igualment complex, perquè la intensa gamma d'aromes i sabors de l'un i de l'altre contrarestarien.

Per començar, tres consells bàsics:

1. Els vins negres, a causa del seu sabor intens, són més difícils de maridar amb formatge.
2. Vi dolç amb formatge blau és garantia d'èxit.
3. Utilitzar fruites com a acompanyament del formatge dóna uns resultats sorprenents.

Vols saber-ne més?

Segueix llegint i t'ho explicarem tot!



Formatges de pasta tova

Els formatges de pasta tova, que tenen una textura més cremosa perquè es curen menys temps i es pressen poc per conservar-ne més aigua, s'acompanyen amb tota mena de vins. Els formatges d'ovella de pasta cuïta, per exemple, van molt bé amb negres amb cos i amb blancs secs de la regió on s'han produït.

A continuació, et descobrim com maridar alguns formatges de pasta tova.



Formatge Montbrú Novell

És un formatge de cabra lleugerament àcid. La seva aroma recorda a la del xampinyó i és ideal per cuinar o per menjar-lo calent.

 Llet de cabra



Pa espiga de cereals

Pa artesà elaborat amb 8 tipus de llavors i cereals (blat, sègol, civada, blat de moro, pipes de girasol, lli, sèsam i soja). La crosta està recoberta amb llavors de lli i té el color característic de la malta.

Vi blanc Albet i Noya

El millor vi per a aquest formatge és el blanc Albet i Noya, un vi d'anyada que es mantindrà en les millors condicions durant els primers dos anys d'embotellat. Sobretot, serveix-lo ben fred!

 Penedès

 Xarel·lo

 Sense criança

 5 - 7 graus



Formatge Petit Nevat

És un formatge del Maresme amb l'escorça florida de color blanc, cremós i amb aroma de bolet. És molt àcid quan és jove però el seu gust es va equilibrant a mesura que madura.

 Llet de cabra



Vi blanc Macabeu Sec

El millor vi per al Nevat de cabra és el Macabeu Sec, que té un nas elegant amb records de fruita fresca i tocs herbacis. És un vi lleuger d'entrada i amb un final persistent i agradable.

 Empordà

 Macabeu

 Sense criança

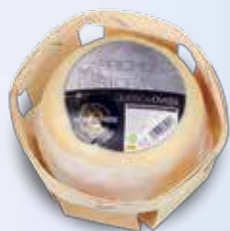
 7 - 9 graus



Formatge Caprichos de la Pastora

El Caprichos de la Pastora té forma cilíndrica i l'escorça llisa, prima i comestible. Per dins, descobrim un formatge molt cremós, d'olor forta però gust suau, trets que l'han fet mereixedor de la Medalla d'Or al concurs World Cheese Awards l'any 2014.

 Llet crua d'ovella



Vi blanc Mas Plantadeta

I de caprici en caprici, maridem aquest formatge amb el Mas Plantadeta, un vi blanc amb aroma de flors i fruites tropicals que lliga perfectament amb la suavitat del formatge.

 Priorat

 Garnatxa blanca i Moscatell

 4 mesos

 6 - 8 graus



Formatge Tou dels Til·lers

Amb una escorça de pell florida de color blanc i aroma de xampinyons i fruits secs, el Tou dels Til·lers és un formatge tou amb un sabor suau que s'intensifica a mesura que madura.

 Llet crua de vaca



Vi blanc Gew Sumarroca

Maridarem el Tou dels Til·lers amb un vi blanc Gew Sumarroca, que té una aroma delicada i agradable amb records florals de gessamí i rosa i tocs afruitats. En boca és sedós, fresc i intens.

 Penedès

 Gewürztraminer

 Sense criança

 6 - 8 graus



Formatges madurats

Són aquells que han passat per un procés de maduració des que es van elaborar. En funció de quin sigui aquest temps de maduració les característiques del formatge varien. Excepte en els casos dels elaborats amb llet crua, en el procés d'elaboració d'aquests formatges s'afegeixen ferments a la llet, es talla la quallada formada, s'emmotlla, es premsa, se sala i es deixa madurar en cambres sota condicions controlades d'humitat i temperatura.



Formatge semi La Cleda

S'elabora al Vallès Oriental i és un formatge de llet crua, pasta premsada i escorça gris i llisa. Té un gust suau i lleuger que es potencia quan té més de dos mesos de maduració.

 Llet crua d'ovella



Pa rústic 4 puntes

Acompanyarem formatge i vi amb aquest pa cruixent per fora i esponjós per dins. El preferit dels fanàtics del crostó!



Vi blanc Raimat

Castell de Raimat Chardonnay és un vi blanc amb DO Costers del Segre que és molt expressiu al nas, amb aromes intenses de préssec, albercoc i fruites tropicals. Ha estat guardonat amb la Gold Medal Concours Mondial de Bruxelles 2015.

 Costers del Segre

 Chardonnay

 Sense criança

 8 graus



Formatge semi Maó Coinga

Formatge típic menorquí amb un sabor làctic directe, concís, lleugerament picant i amb un retrogust molt aromàtic i persistent.

 Llet de vaca



Vi blanc Waltraud

És un vi amb una aroma molt fresca, amb notes cítriques i una acidesa molt agradable i pròpia dels anys de temperatures més fresques. És el company ideal del Coinga-Mahó, però també de mariscos, peixos i arrossos.

 Penedès

 Riesling

 Sense criança

 10 - 12 graus



Formatge madurat Mas Garet

Es distingeix per la seva textura cremosa i equilibrada. Té un gust final de fruit sec cru molt característic, però al mateix temps sorprèn la seva suavitat i el record final que deixa, molt equilibrat i diferenciat. Un formatge que s'ha de descobrir lentament.

 Llet de cabra



Cava Torelló gran reserva

Al paladar es presenta rotund, fruïter, dotat d'una acidesa que li dóna un final net, absolutament sec i delicadament amarg que el fa recomanable als adeptes dels caves seriosos.

 Cava

 Macabeu, Xarel·lo i Parellada

 40 mesos

 5 graus



Formatge Bauma serrat

Es produeix a Borredà i es caracteritza per la seva escorça natural i de color de fusta. El gust és intens.

 Llet crua d'ovella



Vi blanc Artium

És un vi jove que al nas ens deixa el record d'herbes aromàtiques típiques del Bages. És molt fàcil de beure, molt fresc. Per això te'l recomanem per prendre amb una mica de formatge o mentre prepares el dinar o el sopar.

 Pla de Bages

 Picapoll

 Sense criança

 10 - 12 graus



Formatge amb romaní Cinco Lanzas

Estem davant d'un formatge de sabor intens, aromàtic, de curació lenta i perllongada amb lleugeres notes de romaní.

 Llet d'ovella
Llet de cabra
Llet de vaca



Vi blanc Gessamí

Un formatge de sabor intens el maridarem amb aquest vi, de caràcter afruitat i floral que es mou entre la suavitat i la frescor.

 Penedès

 40% Muscat de Frontignan,
40% Sauvignon Blanc
20% Gewürztraminer

 Sense criança

 8 - 10 graus



Formatge Montbrú Sarró

El Sarró de cabra equilibra a la perfecció el gust i l'aroma intensos. És lleugerament cítric i de textura mantegosa.

 Llet de cabra



Vi blanc Enate

El blanc Enate és complex i intens, amb aroma varietal de poma verda, préssec madur, fonoll i fruites exòtiques sobre un discret fons mineral. Al paladar és un vi ampli, gras, amb un pas net i fresc gràcies a la seva acidesa sostinguda.

 Somontano

 Chardonnay

 Sense criança

 10 - 12 graus



Formatges segons DOP

Els formatges segons Denominació d'Origen Protegida (DOP) formen un grup molt especial perquè la seva classificació es fa segons unes característiques diferencials que responen al seu origen geogràfic i a una llarga tradició en la seva elaboració. Són formatges fruit del clima i del tipus de territori, trets que fan que siguin molt harmoniosos i que destil·lin una idiosincràsia cultural.



Formatge Cadí Urgèlia DOP Urgell

Formatge de textura tendra, cremosa, i gust suau i equilibrat. La seva maduració tradicional fa que s'hi desenvolupin aromes de fruits secs, torrats, molts i bolets.

 Llet de vaca



Pa ovalat amb soja

És un pa suau i lleuger al paladar, ric en fibres, fet amb farina de blat i sègol, soja i segó de blat, i recobert amb una capa de soja trossejada.

Vi blanc de Serè

Vi molt aromàtic, amb notes de fruita tropical i de polpa blanca. Té una entrada en boca fresca i equilibrada, combinada amb una llarga persistència i subtils aromes cítrics. Marida perfectament amb formatges suaus, per això te'l recomanem amb el Cadí Urgèlia.

 Costers del Segre

 70% Macabeu
20% Parellada
10% Chardonnay

 Sense criança

 8 - 10 graus



Formatge Rio Tetilla

És un formatge gallec de pasta tova conegut per la seva forma cònica, cremós i uniforme i d'olor suau i una mica àcida. Té sabor làctic, mantegós, i un color groguenc.

 Llet de vaca



Vi rosat Enate

Vi monovarietal de nas intens, molt afruitat, on ressalten les aromes del raïm. És un vi àgil i viu que destaca perquè evoluciona molt bé a la boca.

 Somontano

 Cabernet Sauvignon

 Sense criança

 8 - 10 graus



Formatge Comté

Formatge francès de pasta dura elaborat artesanalment a les lleteries alpines amb llet de vaca de les races Montbéliarde i Simmental. Té una textura cremosa i un sabor afruitat que fan que combini molt bé amb el peix i la carn.

 Llet crua de vaca



Vi negre Abadal

Es caracteritza per la barreja de varietats de raïm que s'hi fan servir: el Cabernet, concentrat i generós; l'Ull de Llebre, elegant i fresc, i el Sumoll, que li dona el caràcter autòcton.

 Pla de Bages

 Cabernet
Ull de Llebre
Sumoll

 4 mesos

 16 graus



Formatge Morbier

Aquest formatge francès és inconfusible gràcies a la seva famosa ratlla negra feta amb carbó vegetal, una tècnica que es remunta a l'època en què els grangers no tenien prou llet i farcien els formatges amb una mica de cendra per estirar-ne la producció.

 Llet de vaca



Vi negre Via Terra

Color vermell intens de capa mitja-alta, entrada amable, un pas de boca amb tanins dolços, fruites vermelles molt integrades i final especiat.

 Terra Alta

 Garnatxa negra

 6 mesos

 16 graus



Formatges frescos

Els formatges frescos, que són més humits i lletosos, casen molt bé amb els vins blancs lleugers i secs. Dintre dels formatges frescos hi trobem els de pasta blanca, els rovellats i els pastats, que tenen molt bona sintonia amb els vins nobles, afruitats i fins.



Formatge Montbrú fresc

El Montbrú fresc de cabra és un formatge suau i singular, amb el caràcter propi dels bons formatges tendres de cabra.

 Llet de cabra



Cava Juvé & Camps Millesimé

Amb aquest formatge fresc obrirem una ampolla de cava Juvé i Camps Millesimé, un cava de bombolles finíssimes que ascendeixen regularment per mantenir una corona abundant i persistent.

 Cava

 Chardonnay

 24 mesos

 4 - 6 graus

Formatge Mozzarella catalana

Es produeix a l'Alt Empordà. És un formatge de pasta tova, filada, cuïta i estirada. Presenta una textura suau, és de color blanc perla i té un gust intens a llet de búfala molt recomanable per barrejar amb gustos dolços i salats.

 Llet de búfala



Pa ovalat de nous i panses

Amb gust dolç i especiat i un alt contingut energètic, elaborat amb massa mare. De crosta daurada i rústica amb farcit de panses i nous.



Vi blanc Mia Moscato

El Mia escumós Moscato dolç és un vi molt elegant que combina frescor i cos. Té una aroma afruitada molt agradable amb tocs de notes florals.

 Moscatell blanc

 Sense criança

 6 - 8 graus

Mató Ubach

El mató Ubach, produït a Osona, té un sabor herbaci i cítric molt delicat, presenta una textura tendra i humida i és de color blanc intens. S'utilitza tant en plats dolços com en salats i es pot acompanyar de mel, sucre, fruits secs, etcètera.

 Llet de vaca

Mistela negra Xarada

El mató Ubach te'l recomanem amb la Mistela negra Xarada, un vi dolç que té aromes de fruites madures, fruites del bosc i tocs licorosos i balsàmics.

 Montsant

 Carinyena

 Sense criança

 9 - 12 graus



Formatge tendre Bauma

Com el Bauma d'ovella, aquest formatge es produeix a Borredà. Té una escorça llisa, és de color blanc pur i s'hi observen petits i mitjans ulls a l'interior. Per ser un formatge tendre el gust és molt intens.

 Llet de cabra



Pa de motlle multicereals

Pa amb un alt contingut de fibra. La molla està elaborada amb farines de blat, espelta, sègol, civada, llavors de carbassa, massa mare i oli d'oliva. La crosta està recoberta de flocs de civada, pipes de gira-sol, carbassa, llinosa, sèsam i rosella. És un pa ideal per llescar.

Cava Titiana vintage

Presenta un to de color més pujat característic del Chardonnay, així com major facilitat per formar corona d'escuma a la superfície. En nas és molt complex, desenvolupant aromes secundaris densos i variats; el seu sabor és ampli, estructurat i voluminós amb un toc de lleugeres notes torrades

 Cava

 Chardonnay

 15 mesos

 6 - 8 graus



Especialitats

El món dels formatges és inacabable: n'hi ha de tots els gustos, formes i olors. Per això hem fet una petita selecció d'especialitats, una secció de formatges que tenen alguna cosa que els fa únics i molt especials. Parlem de formatges com el Tête de Moine, que es talla en forma de flor; els que es fan amb cervesa o els formatges blaus catalans, que es caracteritzen per les floridures. Una petita selecció d'especialitats per als que vulguin provar coses diferents!



Formatge amb cervesa Muntanyola

El Muntanyola de vaca és especial perquè l'escorça es renta amb cervesa artesana, tècnica que li atorga els colors ataronjats i l'olor persistent tan característics d'aquest formatge. Et sorprendrà tastar-lo calent, semifós damunt d'una torrada o sobre un plat de verdures.

 Llet ecològica de vaca



Pa pavé

Pa blanc de crosta cruixent i molla suau i humida. La seva forma quadrada permet tenir llesca llarga i estreta, ideal per fer torrades.

Cervesa Rosita Original

Com no podia de ser d'una altra manera, aquest formatge ens el prendrem sempre amb una bona cervesa. Et recomanem especialment la Rosita Original, una rossa de color mel, molt densa en copa i amb escuma blanca.

 Aigua, malt d'ordi, sucre, mel, llúpols i llevats

 8 - 10 dies

 5 - 7 graus

Formatge Mas el Garet ecològic

Formatge aromàtic, gustós i amb notes lleugerament picants. És ideal per menjar com a aperitiu, per acompanyar l'escalivada o per fer salses que acompanyen les carns vermelles.

 Llet de cabra



Vi blanc Clos Montblanc Unic

Al costat d'un formatge com aquest ens prendrem un vi lluminós i brillant, d'aroma fresca i amb notes cítriques com és el Clos Montblanc Unic.

 DOP Conca de Barberà

 Sauvignon Blanc

 Sense criança

 5 - 6 graus

Formatge Blau Montbrú

El Blau català és un formatge de textura mantegosa, d'aroma intensa però delicat en boca. La llarga maduració li aporta una escorça molt genuïna que contrasta amb les notes dolces i cremoses de l'interior.

 Llet de cabra



Pa rodó d'espelta bio

El pa rodó d'espelta bio és un pa elaborat amb farina 100% d'espelta. Té una crosta gruixuda i cruixent, la molla daurada i textura consistent.



Vi blanc Tio Pepe

Tio Pepe és un vi d'aromes punxants i delicats, molt elegant, amb un bouquet potent. Al paladar tornen els records ametllats, deixant una agradable sensació de frescor. És completament sec amb un postgust llarg i complex.

 Jerez

 Palomino fino

 5 anys

 4 - 10 graus

Formatge Tête de Moine

Prové de l'àrea francòfona de les muntanyes suïsses del Jura. El Tête de Moine AOC (Appellation d'origine contrôlée) va obtenir la seva denominació d'origen l'any 2001 i és mundialment conegut pel seu original tall en forma de flors semblants al clavell.

 Llet de vaca



Vi blanc Alto Acin

Acompanyarem aquest formatge tan especial amb un vi brillant de color groc palla. Tal com correspon a la varietat de verdejo, és un vi molt aromàtic amb notes de fonoll i herba fresca.

 Rueda

 Verdejo

 Sense criança

 4 - 5 graus





Si es vol entrar en el món del vi, abans de res cal saber que hi ha quatre grans categories de vins: joves, de criança, reserva i gran reserva. El factor que els distingeix és el temps de repòs, variable que dóna uns tipus de vins molt diferents. Els joves estan destinats a un consum ràpid i són agradables a temperatures fresques, d'entre 12 i 15 graus els negres i de 4 a 6 graus els blancs. En canvi, els vins de criança, reserva i gran reserva són vins complexos i es caracteritzen fonamentalment per la seva maduració en bóta.

Vins negres

El vi negre s'obté de les varietats de raïm negre fermentat sencer. A l'hora de fer un vi negre és molt important, entre d'altres factors, la sanitat de la verema, la maduració de la pell, la varietat i la forma de veremar.

Abans de triar un vi negre, cal saber que solen ser secs i que tenen una vida molt diferent de la dels blancs. Els negres es poden elaborar per ser beguts joves -com la majoria de blancs-, però també poden envellir durant desenes d'anys i millorar les seves qualitats al llarg de tot aquest temps.

En el cas dels vins reserva i gran reserva és important decantar-los just abans de consumir-los, fent que el vi llisqui pel vidre perquè tingui més contacte amb l'oxigen.

Vins blancs

Els vins blancs, en general, són molt adients amb qualsevol formatge perquè tenen molts matisos: n'hi ha de dolços, semisecs, aromàtics, lleugers o secs. Aconseguir-ne un o un altre dependrà de la varietat del raïm i de la interacció amb l'entorn.

La principal diferència amb els negres és que la vinificació dels blancs es fa sense la pell del raïm, i per això el color és tan diferent. A l'hora de triar un vi blanc, cal considerar que els joves són molt frescos i solen tenir poc cos i una acidesa marcada. En canvi, els vins blancs envellits tenen un color més pujat i presenten aromes de la criança i de la mateixa fusta.

Vins rosats

La majoria dels vins rosats són secs i, en general, no envelleixen bé. Això no vol dir que s'hagin de menystenir, perquè n'hi ha que tenen bones qualitats, però és un tipus de vi que no millora amb el temps, sinó que quan s'embotella ja és òptim per al consum. Per això els vins rosats es consumeixen durant l'any següent al de la seva verema i no passen per la bóta.

Caves

L'origen del cava el trobem a Sant Sadurní d'Anoia, on es va adaptar el mètode de l'elaboració del xampany a les varietats pròpies del territori: macabeu, parellada i xarel·lo. La major part de la producció del cava es du a terme a l'Alt Penedès, però també en trobem a la Conca de Barberà i el Tarragonès.

Els caves tenen un grau alcohòlic lleugerament inferior al del vi, i una acidesa superior, i això implica una verema no tan madura. Segons el temps d'envelliment i el tipus de raïm utilitzat, trobarem quatre tipus de caves: reserva, gran reserva, rosat i monovarietal.

- Cava jove: mínim envelliment 9 mesos.
- Reserva: mínim envelliment 15 mesos.
- Gran reserva: mínim envelliment 30 mesos.





Dades vàlides llevat d'error tipogràfic. Els dissenys dels productes poden variar.
Suggeriment de presentació.

