



GASTRONOMÍA CATALANA
TEMA XXVII

DÉBORAH LÓPEZ



**LISTA DE PRODUCTOS
CON RECONOCIMIENTO
DE CALIDAD
DIFERENCIADA**

Los Alimentos de Calidad Diferenciada son aquellos productos que están protegidos por una normativa de la UE que garantiza, con un distintivo, el cumplimiento de unos requisitos superiores a los exigidos para el resto de productos.

Estos distintivos son:

PARA TODOS LOS ALIMENTOS EXCEPTO VINOS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS VINCULADOS A UN TERRITORIO:

DOP: DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

IGP: INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

PARA VINOS:

-Vino de mesa con derecho a la mención tradicional “Vino de la Tierra”

-Vino de calidad con indicación geográfica.

-DO (Denominación de Origen).

-DOCA (Denominación de Origen Calificada).

-Vinos de Pago.

PARA BEBIDAS ESPIRITUOSAS: *Indicaciones Geográficas de Bebidas Espirituosas.*

PARA ELABORACIONES NO NECESARIAMENTE VINCULADAS A UN TERRITORIO:

EGT: Especialidades Geográficas Tradicionales.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (DOP)

“Un nombre que identifica un producto:

- Originario de un lugar determinado, una región o, excepcionalmente, un país,
- Cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él, y
- Cuyas fases de producción tienen lugar en su totalidad, y siempre en la zona geográfica definida.”**

INDICACIÓN GEOGRÁFICA DE CALIDAD (IGP):

“Un nombre que identifica un producto:

- Originario de un lugar determinado, una región o un país,
- Que posea una calidad determinada, una reputación u otra característica que pueda esencialmente atribuirse a su origen geográfico, y
- De cuyas fases de producción, al menos una tenga lugar en la zona geográfica definida.”**

ALIMENTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA CATALANES

- ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL:
 - DOP ARRÓS DEL DELTA DEL EBRE.
 - DOP MONGETA DEL GANXET.
 - DOP AVELLANA DE REUS.
 - IGP PATATES DE PRADES.
 - IGP CALÇOTS DE VALS.
 - IGP POMA DE GIRONA.
 - DOP PERA DE LLEIDA.
 - IGP CLEMENTINES DE LES TERRES DEL EBRE.

ACEITES DE OLIVA

- DOP SIURANA.
- DOP LES GARRIGUES.
- DOP TERRA ALTA.
- DOP BAIX Ebre - MONTSIÀ
- DOP OIL DE L'EMPORDÀ.

CÁRNICOS:

- IGP POLLASTRE I CAPÓ DEL PRAT.
- IGP VENDELLA DELS PIRINEUS CATALANS.
- IGP LLONGANISA DE VIC.

PANADERIA Y PASTELERIA:

- IGP PA DE PAGÉS CATALÀ.
- IGP TORRÓ DE AGRAMUNT.

QUESOS Y LÁCTEOS:

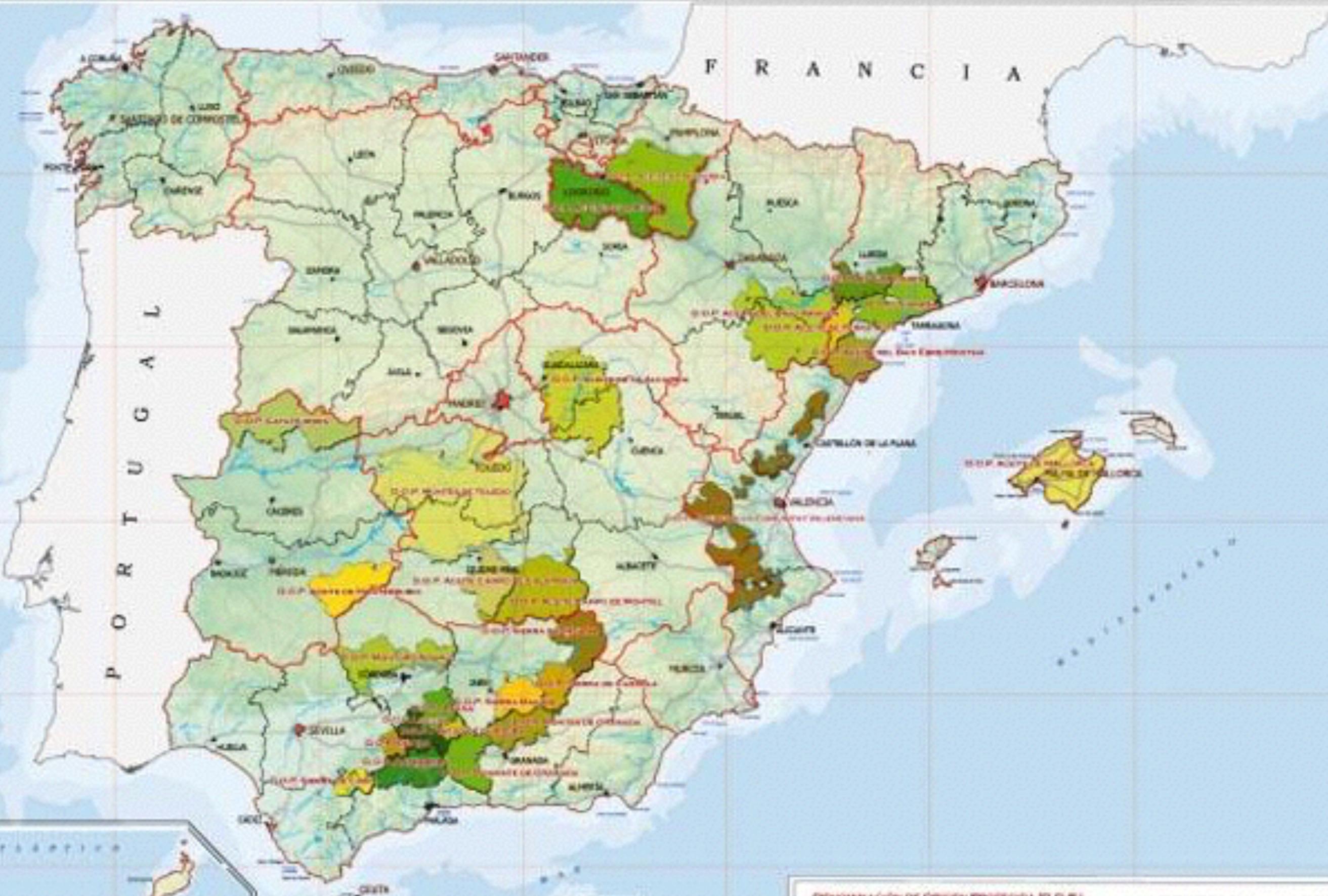
- DOP MANTEGA DE L'ALT URGELL Y LA CERDANYA.
- DOP FORMATGE DE L'ALT URGELL Y LA CERDANYA.





ACEITES DE OLIVA CATALANES





200

MINISTERIO
DE ASUNCIÓN Y ALIMENTACIÓN
Y DESARROLLO SUSTENTABLE

ANSWER

Справочник по ОИК. Контакты производителей ОИК-П

- | | | |
|--|--|----------------------------|
| Auditoría de la Junta de Andalucía (2) | Auditoría de la Comunidad Valenciana (19,25, CR, OI) | Auditorías de Tránsito (2) |
| Auditoría de la PGC (45, 50) | Auditoría Clínica de Cádiz (2) | Alcoy-Alcoi (2) |
| Auditoría de Lanzarote (2) | Auditoría Clínica de Madrid (2) | Almería (2) |
| Auditoría de Mallorca (2) | Antequera (2) | Almería-Granada (2) |
| Auditoría de Madrid (2) | Baena (2) | Almería-San Pedro (2) |
| Auditoría de Málaga (2) | Baena-Fundación (2) | Almería-San Roque (2) |
| Auditoría de Navarra (2) | Córdoba (2) | Almería-San Roque (2) |
| Auditoría de Pontevedra (2) | Las Encinas (2) | Almería-San Roque (2) |
| Auditoría del SEPE (20,25,26,27) | Las Encinas (2) | Almería-San Roque (2) |
| Auditoría del Estado Andaluz (2) | Las Encinas de Granada (2) | Almería-San Roque (2) |



Este aceite Siurana tiene dos variedades principales; el de categoría “frutado” que procede de la cosecha temprana, de color verdoso, con más cuerpo y un sabor ligeramente almendrado-amargo y el aceite “dulce”, de color amarillento, más fluido, procedente de la cosecha más tardía. Estos aceites están indicados para ensaladas, mayonesas, aliolis, salsas finas, conservas y comidas a la brasa entre otros.

Los aceites protegidos por la denominación de origen Siurana son elaborados en un 90% con la variedad **Arbequina**, en muy baja proporción también podemos encontrar las variedades **Royal** y **Morrut**.

La zona de producción representa una franja de la provincia de Tarragona perpendicular al mar Mediterráneo que, atraviesa de noroeste a sudeste parte de las comarcas de El Priorato, El Bajo Campo, El Alto Campo, Bajo Penedés, La Cuenca de Barberá, Tarragonés y La Ribera del Ebro.



DENOMINACIÓ D'ORIGEN
protegida
LES GARRIGUES

El aceite Les Garrigues es verde y frutado, de oliva fresca, denso, con connotaciones de hierba u hoja, y aromas que recuerdan a diversos frutos, principalmente al tomate y a la almendra verde.

Las características organolépticas tan peculiares, derivan de las variedades utilizadas, en su mayoría arbequina, una recolección principalmente a mano y de su cuidada elaboración, que permiten mantener el grado de acidez del aceite por debajo de 0,5º.

Según el momento de recolección se distinguen dos tipos de aceite. Un aceite "frutado" de recolección temprana, color verde amarillento y sabor almendrado-amargo, y el denominado "dulce" de recolección más tardía y color más amarillento, de sabor mas suave y dulce.

En la cocina potencia el gusto de los alimentos.

Si lo utilizamos en crudo es cuando notamos más sus cualidades organolépticas; en los fritos no necesitamos tanta cantidad como ocurre con otros aceites, conserva la propia estructura de los alimentos dejándolos crujientes y no deja que queden empapados de aceite.

Todas estas propiedades hacen que sea merecedor del reconocimiento de uno de los mejores aceites de oliva virgen extra y un alimento indispensable en la reconocida y saludable alimentación mediterránea.



Este aceite de oliva virgen es obtenido de las variedad Arbequina principalmente y en menor proporción la variedad local Verdiell.

La variedad Arbequina es originaria de la localidad de Arbeca (Lérida), de donde le viene el nombre. La planta, de reducido vigor permite su utilización en plantaciones intensivas.

Sus brotes largos, poco ramificados y el color verde oscuro de la madera joven confieren a este olivo forma de escoba.

La aceituna arbequina es corta, de forma ovalada y casi simétrica y mantiene una baja relación pulpa y hueso. Son aceites que presentan un olor afrutado fresco con aromas a almendras y otras frutas.

Amargan y pican muy poco sino nada, la nota de astringencia no aparece nunca y de entrada presentan una gran suavidad y ofrecen una sensación de almendrado muy agradable y delicado.

La variedad Verdiell se cultiva alrededor de Garrigues, es de una productividad elevada, con un fruto pequeño y sabroso. Suele combinarse para la producción con la variedad arbequina que es la mayoritaria.

La zona de producción se sitúa en el extremo sur de la provincia de Lérida y abarca 42 términos municipales de la comarca de Les Garrigues, parte del Urgell y del Segria.



El Empeltre es una variedad típica de Aragón. Su nombre hace referencia al injerto utilizado en su propagación, debido a su baja capacidad de enraizamiento. También se la denomina Aragonesa, Fina, Zaragozana, entre otras acepciones. Se cultiva principalmente el valle del Ebro, sobre todo en la provincia de Zaragoza, estando presente también en Baleares.

Es bastante rústica y llevada por ello a suelos pobres y secos. Su fruto alargado y redondeado en el ápice, muy apreciado por su productividad y por la excelente calidad del aceite.

La variedad Morruda, o Morrut tiene su origen en la localidad del Regués (Tortosa) y su nombre hace referencia a la presencia de una forma de morro. Esta variedad de maduración tardía se ha ido expandiendo en las últimas décadas, porque tiene una mayor resistencia a los fuertes vientos dominantes en la época previa a su maduración y a las plagas.

La variedad Farga, originaria de Castellón, su cultivo se extiende por gran parte del sur de Tarragona. Su fruto pequeño, ligeramente abombado por un lado y plano por otro, muy apreciada por la calidad que tienen sus aceites que gozan de matices muy delicados y apreciados en alta cocina.



Tiene un aspecto limpio y transparente, y su color varia según la época de recolección desde el amarillo verdoso hacia el amarillo dorado.

Son aceites muy aromáticos, al principio de la temporada de recolección, son más frutados y al final son más dulces, convive con toques ligeros amargos y picantes.

El aceite de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Aceite de Baix Ebre - Montsià se obtiene a partir de las variedades **Morruda**, **Sevillanca** y **Farga**, que son autóctonas de este territorio.

La variedad **Morruda**, o **Morrut** tiene su origen en la localidad del Regués (Tortosa) y su nombre hace referencia a la presencia de un pezón en forma de morro. Esta variedad de maduración tardía se ha ido expandiendo en las últimas décadas, porque tiene una mayor resistencia a los fuertes vientos dominantes en la época previa a su maduración y a las plagas.

La variedad **Farga**, originaria de Castellón, su cultivo se extiende por gran parte del sur de Tarragona. Su fruto pequeño, ligeramente abombado por un lado y plano por otro, muy apreciada por la calidad que tienen sus aceites que gozan de matices muy delicados y apreciados en alta cocina.

La variedad **Sevillanca**, procede del sur de Tarragona, y es muy característica de esta denominación de origen; muy vigorosa, su fruto de tamaño medio-alto tiene un claro sabor a almendra, algo de madera y plátano que la singularizan.





OLI DE L'EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA
CONSELL REGULADOR



Aceite de oliva virgen extra de las variedades autóctonas "Argudell", "Curivell" y "Llei de Cadaqués" y la variedad tradicional "Arbequina" (siendo "Argudell" y "Arbequina" las variedades principales, un 98% del total).







Bajo la denominación de origen de arroz amplio abanico de variedades, las más cultivadas "Bahía", "Sénia" y "Tebre", además de las variedades "Fonsa", "Bomba" y "Montsianell".

Bahía, Sénia y Tebre de características similares, gracias a su porosidad pueden absorber los sabores de los ingredientes que los acompañan y caldos para su cocción. En los últimos años gracias a su alto rendimiento se encuentra en alza la producción de la variedad autóctona Fonsa, pero de todos ellos es conocido su prestigio por su color blanco perlado, sabor y buena textura.

Paellas y arroces caldosos son los más afamados, pero no por ello los únicos, el rossejat o arrosejat es el arroz típico del Delta del Ebro. Este plato se caracteriza por el dorado del arroz con aceite de oliva y su cocinado con caldo de pescado o marisco, similar al arroz a banda, pescados y verduras servidos a parte concentrando todo el sabor en el arroz.

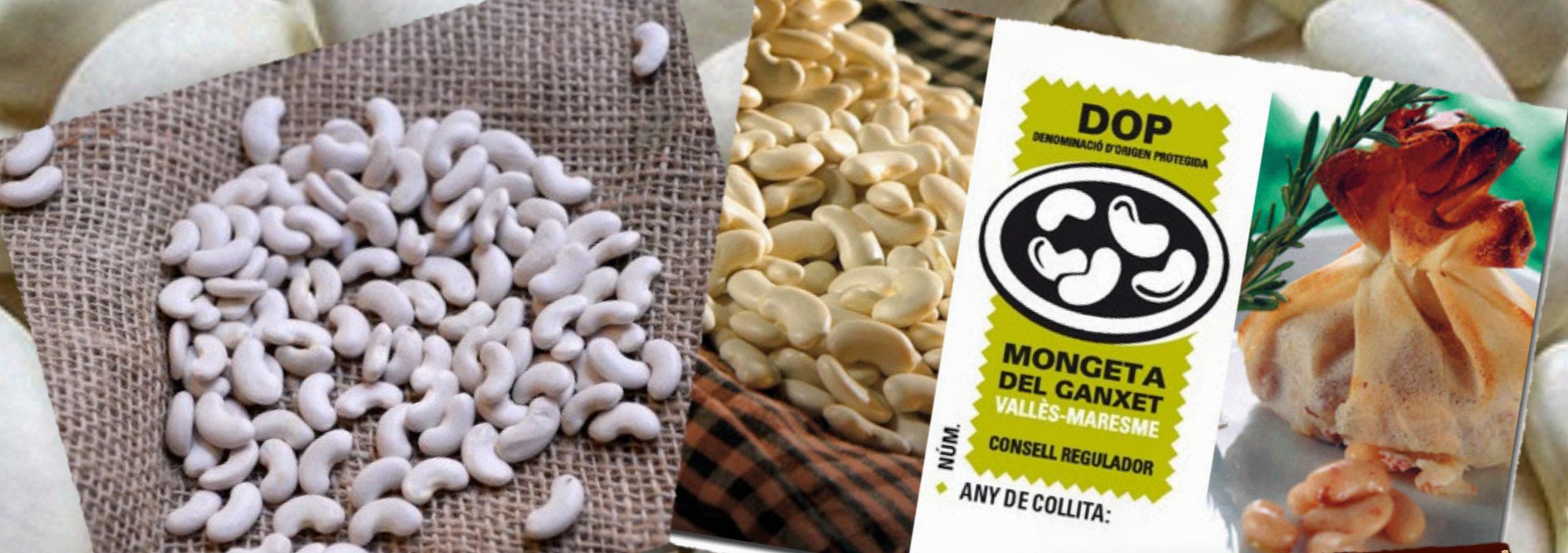
La zona de producción está constituida por las comarcas de Baix Ebre y el Montsià, ambas en el ámbito del Delta del Ebro, en la provincia de Tarragona. Sus condiciones climáticas mediterráneas, los terrenos en llanura y la salinidad proporcionan un entorno ideal para el cultivo del arroz.

COMARCA
DEL MARESME
(BARCELONA)

MONGEIES
de GANXE



CAN CASANADA
CASTELLAR DEL VALLÈS



La Mongeta del Ganxet, Judía del Ganxet o también denominada Fesol del Ganxet, son judías de la especie *Phaseolus vulgaris* de la variedad Ganxet. Las encontramos comercializadas secas, cocidas o en conserva, poseen la categoría de denominación de origen por su vínculo y tradición con la zona de producción.

La Mongeta del Ganxet es una judía de forma fuertemente arriñonada como define su nombre "ganxet" que significa gancho en catalán. Las judías son blancas brillantes, aplanadas y grandes. Sus características sensoriales son muy apreciadas por poseer una piel poco perceptible cuando la comemos, textura cremosa y sabor suave.



El tubérculo de *Solanum tuberosum*, más conocido como patata, es una fuente importante de hidratos de carbono en nuestra dieta, y además nos aporta fibra.

Su importancia radica principalmente en la alimentación, pero sus usos industriales también resultan muy importantes.

La patata de Prades pertenece a la variedad "Kennebec", con una piel lisa y consistente, su carne es blanquecina, de ahí que se le clasifique como patata blanca, con un sabor dulce y un aroma que recuerda a las castañas.

Presenta un calibre entre 40 y 80 mm, hecho que la diferencia de las patatas de Galicia pues éstas poseen un calibre menor.

Está especialmente indicada para guisos, pues es una patata harinosa que engorda las salsas.

El cultivo de patatas es uno de los cultivos tradicionales en la Comarca del Baix Camp en la provincia de Tarragona.



La zona de producción se extiende por cuatro comarcas de Tarragona, Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès y Baix Penedès.

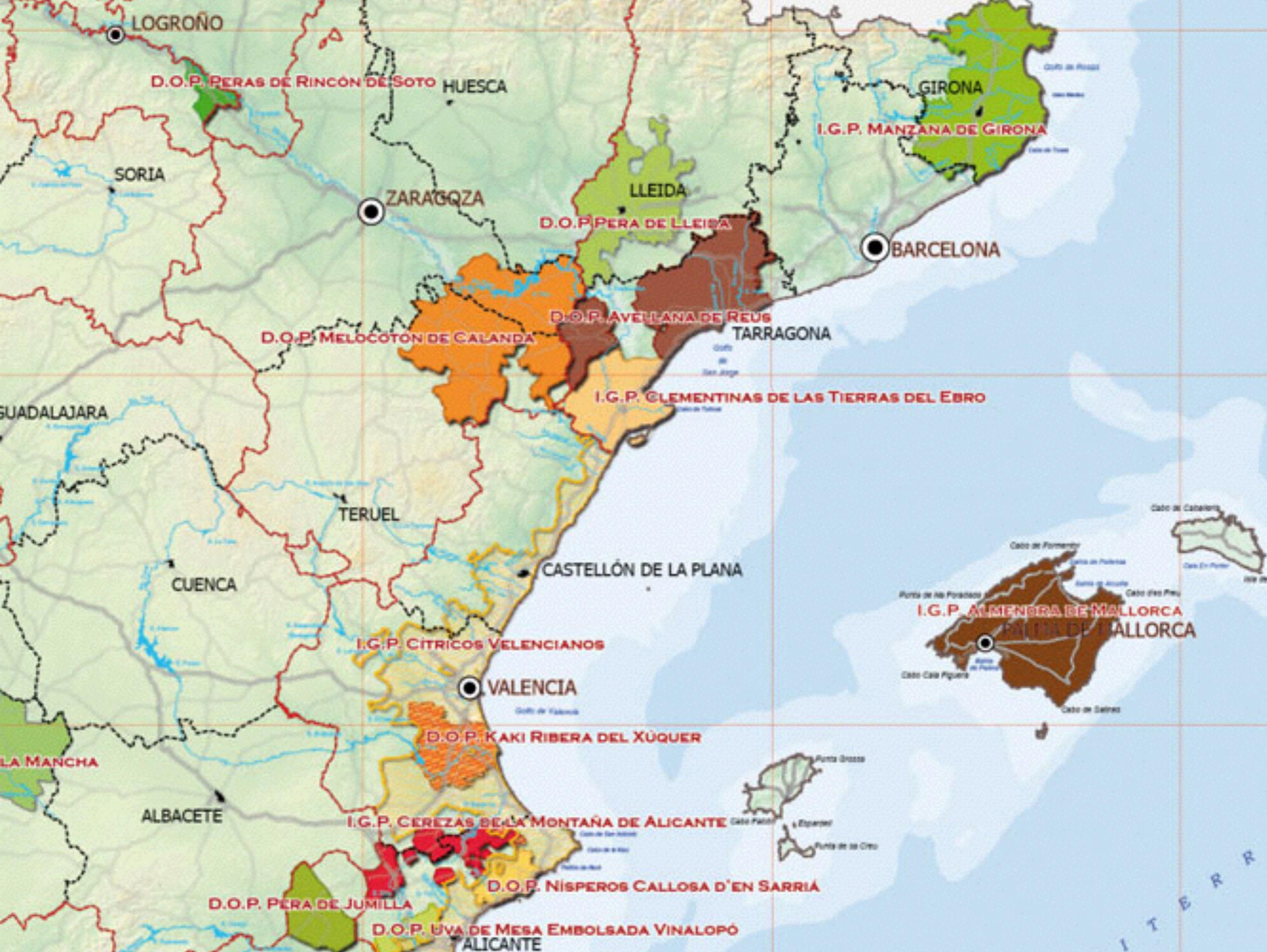
Se denomina calçot a cada uno de los brotes de la cebolla blanca *Allium cepa*, L. que ya está desarrollada y ha sido replantada en el terreno. Típico de la zona interior de Cataluña donde es muy apreciado y consumido a la brasa acompañado de salsa salvitxada (similar a la salsa romesco) y butifarras.

Los Calçot de Valls amparados por la indicación geográfica protegida se pueden distinguir porque están atados de un hilo azul de donde cuelga la etiqueta numerada del productor. Sólo se recogen en la IGP los calçots de la variedad Blanca Grande Tardía de Lérida de categoría primera.

Esta variedad destaca por su dulzura y de cada cebolla se obtienen de 4 a 7 calçots. Éstos son de forma cilíndrica muy dulce y fibrosos, crujientes en boca. La carne es de color blanco. Característico de los calçot es su forma de cultivo, se amontona tierra sobre los brotes que crecen de la cebolla inicial, que se denomina “calçar la terra sobre la planta”. Esto se hace para conseguir un tallo blanco de unos 20 a 25 cm. La temporada de esta hortaliza comienza a mediados de noviembre y dura hasta abril, y es muy común su consumo en la fiesta gastronómica típica conocida como calçotada.









Las variedades protegidas por la denominación son: negreta, pautet, gironella, morella y culiplana.

Las avellanas protegidas se presentan al consumidor como avellanas con cáscara, en grano o tostadas.



La manzana de Girona es una manzana de gran calibre con la piel de colores muy vivos, forma redondeada y simétricas, con la pulpa blanquecina, y se comercializan como categoría extra y primera.

Variedad Golden: fruta de color verde amarillento, de gran calibre, con la piel lisa. Presenta una pulpa blanca, consistente, jugosa, crujiente, de sabor dulce y muy aromática. Se recolecta a principios de septiembre.

Variedad Red Delicious: fruta de color rojo y de gran calibre, la piel puede ser lisa o algo estriada. La pulpa es blanquecina, consistente, jugosa y muy dulce. Al igual que la variedad anterior se recoge a principio de septiembre.

Variedad Royal Gala: fruta bicolor (rojo y crema), de calibre medio, y la piel presenta estrías marcadas. La pulpa es blanca, consistente, jugosa, fina y muy crujiente, de sabor dulce. Se recolecta durante el mes de agosto.

Variedad Granny Smith: fruta de gran calibre y color verde intenso con lenticelas blancas. La pulpa es blanquecina, compacta, consistente y jugosa, de sabor ácido. Se recolecta durante el mes de octubre.



La zona de producción comprende las comarcas de les Garrigues, la Noguera, el Pla d'Urgell, el Segriá y l'Ugell, todas ellas en la provincia de Lleida.

Las Peras de Lleida son los frutos del peral de la especie Pyrus Communis, dentro de la denominación de origen se incluyen las variedades Limonera, Blanquilla y Conference. Es una zona de recolección temprana empezando a primeros de julio con la variedad limonera, la primera semana de agosto la variedad blanquilla y por último la variedad conference a partir de mediados de agosto.

Las Peras de Lleida son más redondeadas que sus mismas variedades de otras zonas geográficas y poseen mayor dulzor.

La variedad pera Limonera es de piel verdosa o amarillenta cuando madura. Su carne es blanca y notamos textura granulosa en boca.

Una segunda variedad, la Blanquilla tiene la piel fina y un poco más brillante.

Al consumirla resulta muy suave al paladar y el color de su carne es blanquicina.

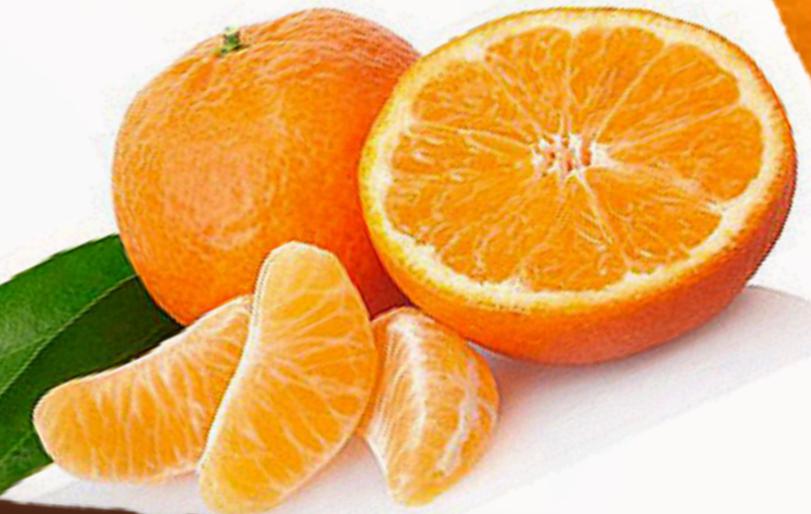
Por último la variedad Conference con piel verde y sus características manchas marrones, de carne blanca y dulce.



La clementina (*Citrus clementina*) es un fruto cítrico híbrido entre la mandarina y la naranja amarga, de ahí su sabor característico, con toques ácidos y dulces, lo que le proporciona un sabor equilibrado. Se caracteriza por no presentar semillas.

La Indicación Geográfica Protegida recoge las variedades de clementina: clementina fina, clementina hernandina y clemenules, de las categorías extra y primera.

La zona geográfica está formada por los terrenos aptos para este cultivo situados en los términos municipales de las comarcas del Bajo Ebro y Montsià de la provincia de Tarragona.



CLEMENTINA FINA: fruto de pequeño o mediano tamaño de forma variable, con el ápice deprimido. Presenta de 8 a 12 gajos con una pulpa de color naranja intenso y gran cantidad de zumo. Madura entre noviembre y enero.

CLEMENTINA HERNANDINA: procede de mutación espontánea de la anterior, con un fruto de mediano tamaño y ligeramente achatado. Presenta una superficie lisa menos aromática que su progenitora, con un sabor suave que no deja residuos al comer. Su periodo de maduración es en enero-febrero.

CLEMENULES: al igual que la anterior, procede de una mutación espontánea de la clementina fina, el fruto es de gran tamaño redondeado y de un color naranja intenso. La pulpa es anaranjada-rojiza , que no deja residuos al comer, y presenta un zumo bien equilibrado de buena calidad. Se recolectan de noviembre a diciembre.



La canal se caracteriza por la melosidad y finura características de su carne, sin grasas excesivas, las patas azules, la piel nacarada y el pecho alargado; además producen huevos de gran tamaño (mínimo 55 gramos).





VEDELLA
PIRINEUS
CATALANS
I. G. P.



La zona de producción engloba la comarca de Osona en la provincia de Barcelona.



El salchichón de Vic es un embutido crudo curado elaborado únicamente con carne magra de cerdo, sal y pimienta.

La carne es picada y mezclada con dado de tocino, se deja en maceración mínimo de 2 días, consiguiendo que sal y pimienta queden repartidas de forma homogénea.

Posteriormente se embute en tripa natural y se lleva a los secaderos para la curación durante 45 días como mínimo.

El salchichón en su exterior presenta un color blanquecino propio de la flora externa que se produce en la curación.

Al corte observamos una masa homogénea de color rojo púrpura en la que se pueden diferenciar los trozos de tocino y los granos de pimienta.

Aroma y sabor característicos derivan conjuntamente del proceso de curado e ingredientes sal y pimienta.



Las comarcas de l'Alt de Urgell de la provincia de Lérida y la comarca de la Cerdanya de las provincias Lérida y Gerona, son valles de alta montaña con abundantes pastos que han facilitado el predominio del ganado bovino y su industria lechera.

La mantequilla se obtiene de la nata que ha sido separada de la leche mediante centrifugación y posterior pasterización. Se produce una etapa de maduración con fermentos lácticos y se hace un batido para obtener la mantequilla. El tiempo de maduración junto a la alimentación del ganado aporta el olor y sabor característicos.



De sus características sensoriales podemos destacar su color amarillo brillante resultado de la riqueza en carotenos. Su sabor a nata fresca y gusto ligeramente ácido, recuerda al de la avellana derivado del proceso de maduración.

La denominación de origen “Mantequilla de l’Alt Urgell y la Cerdanya” se elabora en el Pirineo Catalán central, en las comarcas de l’Alt de Urgell y en la Cerdanya.



Éstas comarcas tradicionalmente se han dedicado al cultivo de la vid, pero tras la plaga de filoxera en España se orientó la economía a la producción ganadera, creando una gran cabaña de vacas de la raza Frisona de las cuales se obtiene la materia prima para su producción.



La zona de producción comprende las comarcas del Pirineo Catalán, concretamente los municipios del Alto Urgel y la Cerdanya, de las provincias de Llerida y Girona. En esta zona predomina el clima submediterráneo frío, con una clara influencia de la montaña, zona con poca nubosidad y buena exposición solar, lo que permite el desarrollo de pastos y praderas necesarias para la alimentación del ganado.

Queso de pasta prensada, graso y curado, elaborado con leche entera y pasteurizada de vacas de raza frisona, que sufre un proceso de coagulación mediante fermentos lácteos. Típico de comarcas pirenaicas de las provincias de Lérida y Gerona.

Tras la pasterización de la leche, pasa a tanques de cuajado, donde mediante fermentos lácteos autorizados se obtiene la cuajada. Ésta se fragmenta y se separa del suero lácteo y se procede a introducirla en moldes y se prensa.

Se sumerge en salmuera para conseguir el grado de salazón deseado y se deja madurar en cavas al menos 45 días, aquí es donde el queso adquiere sus características.



Una vez curado se obtiene un queso de aspecto cilíndrico con una corteza húmeda de color pardo claro.

La pasta es de color crema con pequeños y numerosos ojos irregulares, es cremoso pero consistente, de un aroma dulce y suave, muy característico de este queso.



Podemos encontrar dos tamaños, uno grande de 1kg aproximado y otro pequeño de medio kilo, los cuales mantienen durante todo el día sabor a recién horneado.

El pa de pagès Català también conocido como pa de pagès en toda la comunidad autónoma de Cataluña se elabora con harina de trigo, agua, sal, masa madre y levadura.

El pan es redondo de imagen rústica que recuerda a sus orígenes campesinos. La corteza dorada es gruesa y crujiente, la migas de color blanco con burbujas grandes e irregulares que lo hacen muy esponjoso.

Y no solo tradición como producto sino también presente como elemento esencial en la gastronomía catalana, ejemplo de ello el pan con tomate "pa amb tomaquet" que tiene como base pa de pagès restregado con tomate maduro, aceite de oliva y sal.



El turrón de Agramunt tiene forma de torta redonda, o de tableta rectangular, con sabor dulce de la miel y azúcar, se caracteriza por su textura irregular de pasta dura que se parte fácilmente y color blanco tostado.



La zona de elaboración y envasado corresponde al término municipal de Agramunt, de la comarca catalana de Urgell, en la provincia de Lérida.

El turrón de Agramunt o Torró d'Agramunt se elabora con miel, almendras o avellanas, azúcar, clara de huevo y obleas.

Se cuecen en azúcar y miel en el denominado "perol", recipiente normalmente de cobre típico de la elaboración de este turrón, una vez templado se añade la clara de huevo y por último alemendras o avellanas, posteriormente se moldea y se cubre con las obleas.



Su categoría comercial puede ser "Suprema" (con un mínimo del 60% de avellana o almendra) o "Extra" (con un mínimo del 46% de avellana o almendra). En todo caso han de llevar un mínimo del 10% de miel y del 1% de clara de huevo.

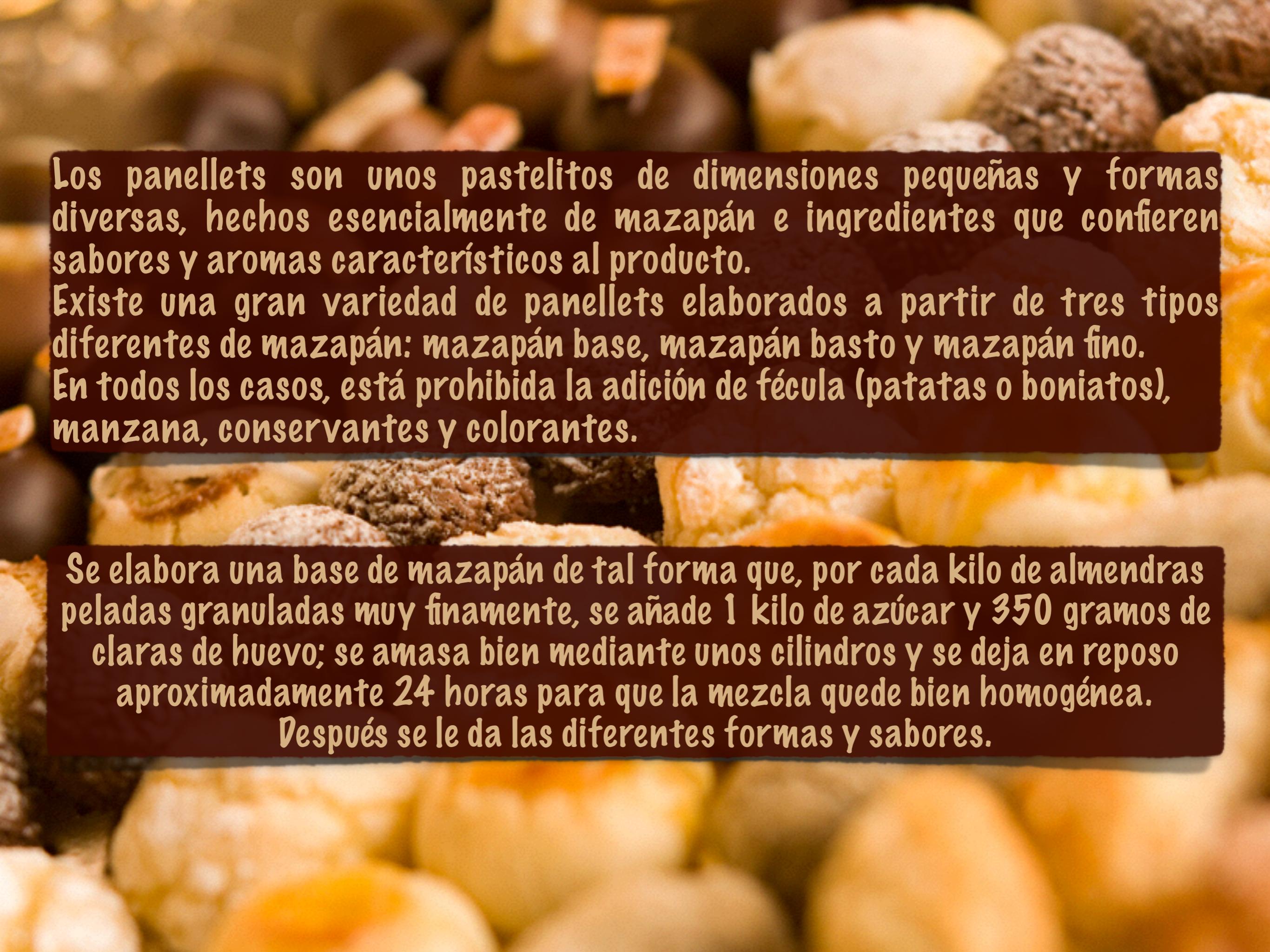
Tiene un color marrón claro-dorado, y una textura irregular, tosca, con porosidades. La pasta es dura pero se parte sin esfuerzo, dando sensación crujiente en la boca, fundiéndose la mismo tiempo.



La literatura escrita en catalán del siglo XVIII recoge que ya en esa época por las calles de la actual Ciutat Vella de Barcelona, se celebraba anualmente una feria de castañas y panellets, los cuales eran, y aún hoy siguen siendo, consumidos en la fiesta de Todos los Santos, junto con castañas y vino dulce. En dicha feria se podían contemplar grandes bandejas de panellets de diferentes formas y variedades combinados y distribuidos de manera que formaban dibujos y figuras caprichosas. Ya en la feria de 1796 los tenderetes pasaban de doscientos, en los cuales se exponían entre otros productos panellets, que se rifaban entre la gente. Esta costumbre de rifar panellets, generalmente llevada a cabo por los pasteleros, se extendió por diversas poblaciones importantes. días señalados.

Para dar una idea del consumo de panellets en la ciudad de Barcelona, bastará decir que ya en el año 1920, el Forn de Sant Jaume (uno de los hornos más prestigiosos de la ciudad de Barcelona) compró mil kilos de piñones pelados para la elaboración solamente de la variedad de panellets de piñones. Y según el Gremio Provincial de Pastelería y Confitería de Barcelona, en el otoño de 1999 se consumieron aproximadamente 600.000 kilos de panellets en la ciudad de Barcelona y provincia, siendo los más consumidos la variedad con piñones (50%), seguidos de los de almendra (15%).





Los panellets son unos pastelitos de dimensiones pequeñas y formas diversas, hechos esencialmente de mazapán e ingredientes que confieren sabores y aromas característicos al producto.

Existe una gran variedad de panellets elaborados a partir de tres tipos diferentes de mazapán: mazapán base, mazapán basto y mazapán fino. En todos los casos, está prohibida la adición de fécula (patatas o boniatos), manzana, conservantes y colorantes.

Se elabora una base de mazapán de tal forma que, por cada kilo de almendras peladas granuladas muy finamente, se añade 1 kilo de azúcar y 350 gramos de claras de huevo; se amasa bien mediante unos cilindros y se deja en reposo aproximadamente 24 horas para que la mezcla quede bien homogénea. Después se le da las diferentes formas y sabores.

PANELLETS DE PIÑONES:

Por cada kilo de mazapán base se añaden 10 gramos de ralladura de corteza de limón. Se hacen porciones de 20 gramos de peso aproximadamente, las cuales se rebozan completamente con piñones humedecidos con huevo. Se les da la forma de bolas y se embadurnan nuevamente con huevo. Se cuecen al horno a temperatura de entre 280° C y 290° C.



PANELLETS DE ALMENDRAS

Por cada kilo de mazapán base se añaden 10 gramos de ralladura de corteza de limón. Se hacen porciones de 20 gramos de peso aproximadamente, las cuales se rebozan completamente con almendra granulada humedecida con huevo. Se les una forma alargada y ligeramente redondeada y se embadurnan nuevamente con huevo. Se cuecen al horno a temperatura de entre 260° C y 270° C.

PANELLETS DE AVELLANAS

Por cada kilo de mazapán base se añaden 150 gramos de avellanas tostadas en polvo, 150 gramos de azúcar en polvo y 100 gramos de claras de huevo. Se hacen porciones en forma de bola de 22 gramos de peso aproximadamente, que se rebozan con azúcar granulado, y se coloca una avellana en el centro de cada pieza. Se cuecen al horno a temperatura de entre 240° C y 250° C.



PANELLETS DE COCO

Por cada kilo de mazapán base se añaden 150 gramos de coco rallado, 150 gramos de azúcar en polvo y 100 gramos de claras de huevo. Se preparan porciones en forma de pequeños montículos rústicos y puntiagudos de 25 gramos de peso aproximadamente. Se cuecen al horno a temperatura de entre 260º C y 270º C.



PANELLETS DE YEMA

Por cada kilo de mazapán base se añaden 150 gramos de yema pastelera clara y 1 gramo de vainilla. Se hacen bolas de unos 26 gramos de peso aproximadamente, que se rebozan con abundante azúcar lustre. Se cuecen al horno a temperatura de entre 220º C y 230º C.



PANELLETS DE NARANJA

Por cada kilo de mazapán base se añaden 200 gramos de corteza de naranja confitada y triturada muy fina. Se hacen porciones de 26 gramos de peso aproximadamente, de forma alargada, las cuales se rebozan con azúcar granulado. Se cuecen al horno a temperatura de entre 240º C y 250º C.

PANELLETS DE LIMÓN

Por cada kilo de mazapán base se añaden 10 gramos de ralladura de corteza de limón y 2 yemas de huevo. Se hacen porciones de 26 gramos de peso aproximadamente y se forman bolas que se rebozan con azúcar granulado. Se cuecen al horno a temperatura de entre 240º C y 250º C.

PANELLETS DE FRESA

Por cada kilo de mazapán base se añade una cantidad razonable de mermelada de fresa y un huevo. Se hacen bolas de 26 gramos de peso aproximadamente y se rebozan con azúcar en polvo. Se cuecen al horno a temperatura de entre 220º C y 230º C.

PANELLETS DE HUESO DE SANTO

Se lamina la base de mazapán fino con un rodillo acanalado.

Se enrolla encima de yema pastelera y se cortan piezas de unos 30 gramos de peso.

Se gelatinizan las piezas y se glasean con almíbar glacé.

PANELLETS DE CAFÉ

Por cada kilo de mazapán base se añaden 8 gramos de café molido y azúcar quemado para que adquiera el color deseado.

Se cortan porciones aproximadamente 26 gramos de peso rebozan con azúcar en polvo. Se cuecen al horno a temperatura de entre 220º C y 230º C.

PANELLETS DE CASTAÑA AL CHOCOLATE

Con la base de mazapán fino se forman castañas de unos 18 gramos de peso aproximadamente y se bañan con una cobertura de chocolate.



PANELLETS DE MARRÓN GLACÉ

Por cada kilo de mazapán base se añaden 300 gramos de mermelada de "marrón glacé". Se forman bolas aproximadamente y se rebozan con azúcar en polvo. Se cuecen al horno a temperatura de entre 220°C y 230°C.







VINOS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS CATALANES



- 1** DO ALELLA
- 2** DO CATALUNYA
- 3** DO CAVA
- 4** DO CONCA DE BARBERÀ
- 5** DO COSTERS DEL SEGRE
- 6** DO EMPORDÀ
- 7** DO MONTSANT
- 8** DO PENEDES
- 9** DO PLA DE BAGES
- 10** DO PRIORAT
- 11** DO TARRAGONA
- 12** DO TERRA ALTA

mapa cedit per Incavi



La denominación de vinos de Cataluña, la primera Denominación de Origen autonómica de España, abarca un gran número de municipios, de manera que ofrece una gran diversidad de innovadores vinos de calidad, fundamentalmente blancos, rosados y tintos, aunque también tienen cabida los de licor y aguja.



VINO BLANCO: Color de amarillo pálido, que puede tornarse dorado si pasa por madera. Aroma fruta y floral, con notas a tostado proporcionadas por la crianza o fermentación en barrica en su caso. En boca es fresco y ligero, y con cierta untuosidad aportada por la madera. En cuanto a las uvas blancas autorizadas, se incluyen Albariño, Chardonnay, Chenin blanco, Garnacha blanca, Macabeo, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo, Parellada, Riesling, Sauvignon blanco, Xarel·lo, Gewurztraminer, Malvasía, Malvasía de Sitges, Pedro Ximénez, Picapoll blanco, y Vinyater. Combinar con mariscos y arroces, a 10°C.

VINO ROSADO: Aspecto de rojo a anaranjado, con olor franco y afrutado, con influencia de la madera si pasa por barrica. En el paladar presenta frescura y ligereza. Resultan un perfecto acompañamiento de pastas y arroces, a 10°C.

VINO TINTO: Color rojo de tonalidad variable en función del tiempo de envejecimiento. Aroma frutal, con notas a vainilla y tostado en función de su paso por madera. En cuanto a su sabor, si es joven es ligero, mientras que si se fermenta o se somete a crianza, es estructurado y persistente. En cuanto a las variedades de uva tinta autorizadas, se encuentran Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Garnacha tinta, Garnacha peluda, Garnacha roja, Garnacha tintorera, Merlot, Monastrell, Petit verdot, Pinot noir, Picapoll negro, Samsó, Sumoll tinto, Trepat, Tempranillo, y Syrah. Acompañar con carnes y guisos, a 15-17°C.

VINO DE AGUJA: Color rojo o amarillo en función de si es tinto o blanco, con burbujas. Olor a frutas y flores, a la par que muestra un sabor fresco y equilibrado. Maridar con pastas, aperitivos y arroces, a 7°C.

VINO DE LICOR: Distinta tonalidad de rojo o amarillo en función del tipo de vino, más intenso según el grado de envejecimiento. Aroma frutal, con influencia de la madera. En boca muestra calidez y persistencia. Perfectos con postres y frutos secos, a 10°C.



doalella.org

Los vinos tradicionales de la Denominación de Origen de los vinos de Alella son los blancos madurados en madera, siendo la uva Pansa blanca una de las más relevantes, puesto que otorga a los vinos unas características propias y muy apreciadas. También tienen cabida los rosados y tintos, de importancia cada vez mayor.



Blancos

Presentan un color amarillo, limpio y brillante. Huelen a flores y frutas, aromas que también se manifiestan al paladar. Las variedades blancas recomendadas son Garnacha blanca, Moscatel o Pansa blanca, pero también se autorizan Chardonnay, Chenin, Macabeo, Malvasía, Moscatel de grano menudo, Parellada, Picapoll blanco y Sauvignon blanco. Son perfecto acompañamiento de pescados, a 10ºC.

Rosados

Aspecto de color rojo a rosado, con aromas a frutas. En boca su sabor es intenso y fresco. Ideales con arroces y aperitivos, a 10ºC.

Tinto

Su color es rojo intenso, límpido y brillante. Aromas frutales, florales y ahumados. Sabor equilibrado, a tostado y frutas. La variedad preferente es Garnacha tinta, pero también se autorizan Cabernet Sauvignon, Garnacha peluda, Merlot, Monastrell, Pinot Noir, Samsó, Sumoll Negre, Syrah, y Ull de llebre. Acompañar con carne y guisos, a 15-17ºC.

Vino de licor

Muestran un color dorado oscuro, aromas a alcohol bien ensamblado. En boca son persistentes, con cierta untuosidad. Perfectos junto con postres, a 10ºC.

Vino espumoso de calidad y de aguja

Rosado o amarillo, en función de si son tintos o blancos respectivamente, con burbujas. Los aromas que se perciben son frutales y minerales que también se perciben en el paladar, donde asimismo resultan frescos y equilibrados. Consumir junto con aperitivos, pastas y carnes de ave, a 5-8ºC.



Entre la Denominación de vino Conca de Barberá tienen especial relevancia los blancos obtenidos a partir de las uvas Macabeo y Parellada.

Asimismo, la autóctona Trepat se emplea fundamentalmente en la elaboración de rosados.

Aunque rosados y tintos suelen consumirse jóvenes, el proceso de crianza se consolida poco a poco en las bodegas de la zona.

Blancos

Los vinos blancos muestran un color amarillo de pálido a dorado, en función del contacto que hayan tenido con madera. Son limpios y brillantes, con aromas a flores y frutas, y notas a tostado cuando pasan por la barrica. Ligeros y frescos cuando son jóvenes, con influencia de la madera si corresponde. Perfecto con pescado, arroz y marisco, a 8°C. En cuanto a las variedades de uva blanca autorizadas en la zona, se encuentran Chardonnay, Chenin, Garnacha blanca, Macabeo, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo, Parellada y Sauvignon blanco.

Rosados

Color de rosado de distintas tonalidades, influenciado por la barrica, límpido y brillante. Aroma a frutas y flores, con notas a vainilla aportadas por la madera si corresponde. Aporta frescura al paladar. Perfecto junto con pastas, tapas, verduras y arroces, a una temperatura de 6-8°C.

Tintos

Aspecto de color rojo, de intensidad variable en función del tiempo de envejecimiento. Aromas limpios, frutales, y con notas tostadas aportadas por la barrica. Si son jóvenes, en boca son ligeros, mientras que si se someten a crianza, son estructurados y persistentes. Resultan ideales con ensaladas, pasta, verduras y carnes, entre 12 y 14°C. En cuanto a las variedades tintas cultivadas, se encuentran Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Garnacha tinta, Merlot, Monastrell, Pinot noir, Samsó, Syrah, Trepat y Ull de llebre.

OTROS TIPOS DE VINO

Espumoso de calidad

Color amarillo o rosado, en función de si son blancos o rosados, respectivamente. Muestran aromas frescos y frutales, y en boca son equilibrados, con cierta frescura. Combinan con aves, pescados y quesos, a 6-8°C.

Vino de aguja

Color variable, en función del si son tintos o blancos, con burbujas. Olor frutal y floral. Sabor es equilibrado y fresco. Acompañan a aperitivos, arroces y verduras, a 6°C.

Vino de licor

Color de intensidad variable, atendiendo al grado de envejecimiento. Olor frutal, y con influencia de la madera si pasan por ella. En el paladar presentan persistencia y untuosidad. Cabe destacar que los vinos de licor pueden ser vinos dulces naturales, rancios o mistelas. Maridan con postres y frutas en especial, a 6°C.

DENOMINACIÓ
COSTERS
D'ORIGEN
DEL SEGRE

Entre los vinos Costers del Segre con denominación, son característicos los espumosos de calidad, a los cuales las variedades de uva Macabeo, Chardonnay y Moscatel, en combinación con las características del terreno y clima de la zona, les otorgan unas características propias inmejorables.

Asimismo, son peculiares sus vinos de licor, obtenidos gracias a la riqueza en azúcar de sus cosechas.





VINO

Se incluyen en esta categoría los **blancos**, del color correspondiente, límpidos, con sus aromas característicos y un sabores persistente, y equilibrado. En cuanto a las uvas blancas recomendadas en su elaboración, se encuentran Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay, Garnacha Blanca, Riesling, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano grande, Malvasia, y Gewurztraminer, aunque también se autorizan Albariño y Moscatel de Grano menudo. En relación a los **tintos**, son preferentes Garnacha Tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Trepat Mazuela, Pinot Noir, y Syrah. Perfecto acompañamiento de todo tipo de platos, a temperaturas variables atendiendo al tipo de caldo.

ESPUMOSOS DE CALIDAD

Límpido, de color rojo, rosado a tinto en función del tipo de vino, con burbujas y espuma, equilibrado y de buen sabor. Consumir a 6-8°C, junto con carnes blancas, pescado, arroces y pastas.

VINO DE LICOR

Límpido, de color amarillo oscuro cuando son dulces blancos, equilibrados y agradables al paladar, y sabor dulce. Maridan con frutas, dulces y quesos, a 6°C.

VINO DE AGUJA

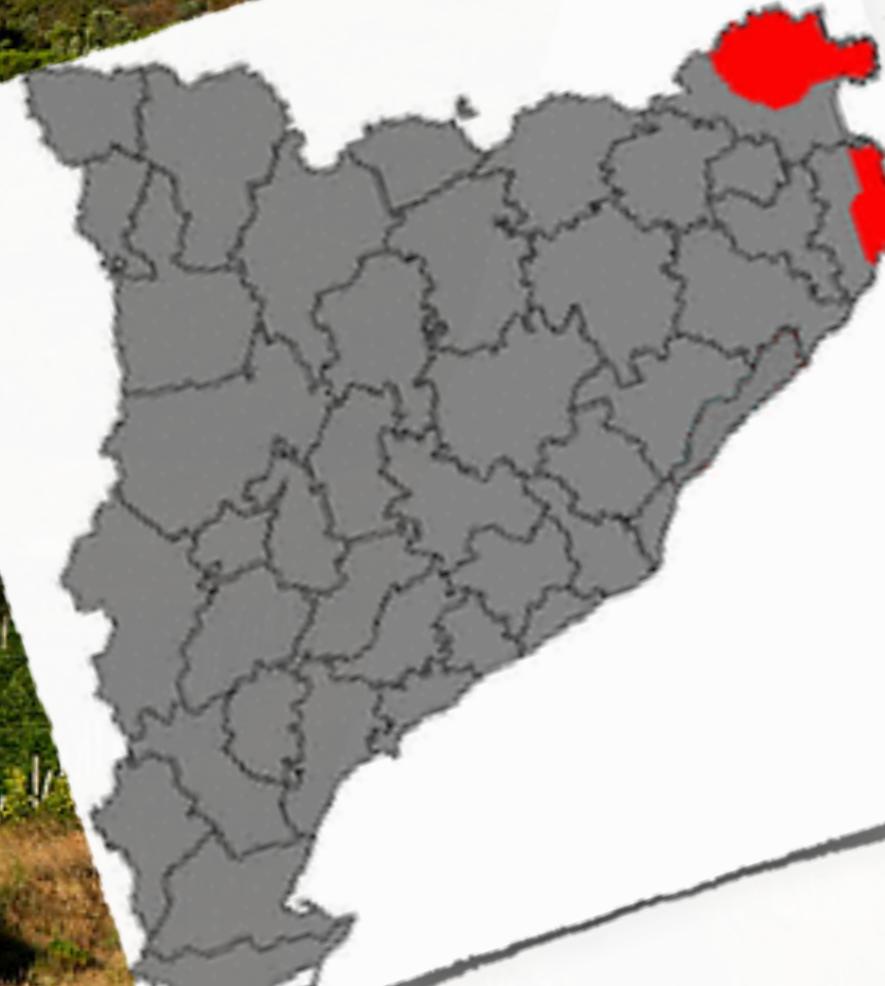
Presenta burbujas, límpido, de tonalidad variable según el tipo, con olor agradable, equilibrado en boca. Ideales con aperitivos, arroces y verduras, a 6-8°C.



EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Los vinos de Empordà son tradicionalmente dulces, y rosados frescos elaborados a base de garnacha y cariñena, aunque cobran protagonismo los tintos jóvenes. Cabe destacar que fue en esta región, en el monasterio de Sant Pere de Rodes, donde fue escrito uno de los tratados del vino más antiguos de España, circunstancia que denota la notable actividad vitivinícola llevada a cabo en el lugar desde antaño.





Blancos

Pueden ser jóvenes, fermentados en barrica sobre sus lías o criados en barrica. Son límpidos, de color amarillo, con aromas propios de la variedad, intensos, y con influencia de la madera si corresponde. Sabor fresco y frutal, de adecuada intensidad. Estos vinos son ideales acompañando verduras, pescados y mariscos, a 8-10ºC. En cuanto a las variedades de uva blanca recomendadas en la zona, se encuentran Macabeo, Moscatel de Alejandría, Garnacha blanca y Garnacha roja, aunque también se autorizan Chardonnay, Gewurztraminer, Malvasía, Moscatel de grano menudo, Picapoll blanco, Sauvignon blanco, y Xarel·lo.

Rosados

Se encuentran en este grupo los rosados jóvenes, fermentados en barrica sobre sus lías o criados en barrica. En términos generales son límpidos, de tonos rosados, con aromas afrutados y notas a madera si corresponde. En el paladar se presentan equilibrados, frescos y persistentes. Acompañan perfectamente platos de pasta, arroz y aperitivos, a 6-9ºC.

Tintos

Asimismo, en el grupo de tintos se encuentran los jóvenes, fermentados en barrica, o criados en barrica. Muestran colores rojizos, con tonos teja si se someten a crianza. Sabor intenso, agradable, frutal, así como especiado cuando pasa por madera. Ideales con carnes, guisos y aperitivos, a temperatura variable atendiendo a su juventud. En la zona, son preferentes las uvas tintas Garnacha tinta y Samsó, pero también se autorizan Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Monastrell, Tempranillo, Syrah, Garnacha peluda y Garnacha Roja.

Otros tipos de vino

Vino de aguja

Presentan burbujas, y color amarillo, rosado o rojizo según sean blancos, rosados o tintos respectivamente. Aromas a frutas, varietales, que también se perciben en boca, donde se muestran equilibrados y frescos. Consumir con quesos, verduras y arroces, a 6ºC.

Vino espumoso de calidad

Color amarillo o rosado según el tipo de vino, con finas burbujas, aromas limpios y afrutados, con notas concebidas por la madera si corresponde. Sabor equilibrado e intenso. Estos vinos maridan a 6-8ºC, con verduras, carnes, pescado, arroces y pastas.

Vinos de licor

Se encuentran en este grupo los vinos mistela blanca, mistela negra garnacha y moscatel de Empordà, así como el vino dulce. Son de tonalidades variables, aromas frutales e intensos, y sabores dulces, influenciados por las variedades de uva con las cuales se elaboran. Maridan con postres, a 6ºC.

Vinos de uvas sobremaduras

Tonalidad de blanca a rojiza, olor frutal que también se percibe en boca, donde muestran un dulce sabor. Consumir junto con frutas y dulces, a 6ºC.

domontsant.es

mon⁺sant
DENOMINACIÓN D'ORIGEN

En la Denominación de vinos Montsant resaltan los tintos elaborados a partir de las uvas autóctonas Garnacha y Cariñena, obtenidas de viñas de gran longevidad.

En cuanto a los blancos obtenidos de uva Macabeo y Garnacha blanca, presentan unas inmejorables características sensoriales, tanto los jóvenes como los fermentados en barrica.

Por otro lado, la climatología de la zona propicia la producción de una amplia gama de vinos de licor de gran calidad.



Blanco

Los vinos blancos son límpidos, y amarillo de tonalidad variable. Muestran un aroma afrutado y amaderado. En boca se muestran sedosos, y con un sabor persistente. Consumir a 6-10°C, con verduras, pescados y mariscos. Las uvas blancas autorizadas en la zona son Chardonnay, Garnacha blanca, Macabeo, Moscatel de grano menudo, Pansal, y Parellada.

Rosado

Intenso color, aroma a flores y frutas, con sabor también afrutado. Perfecto acompañamiento de arroces, ensaladas y aperitivos, a 6-8°C.

Tinto

Color rojo intenso, con matices que varían en función de su crianza. Muestra un aroma frutal, y un sabor persistente. Maridar con todo tipo de asados, arroces y guisos, a temperatura variable en función de su envejecimiento. En cuanto a las uvas tintas, se recomiendan y autorizan en la zona Cabernet sauvignon, Samsó, Garnacha tinta, Garnacha peluda, Merlot, Monastrell, Picapoll tinto, Syrah, y Ull de llebre.

OTROS TIPOS DE VINO

VINO RANCIO: Se trata de un vino de licor, de aspecto limpio, olor a frutos secos, complejo, y con sabor complejo.

MUSTELA BLANCA: Vino de licor de color miel, y aromas que recuerdan a la misma, dulces y afrutados que también se perciben en boca.

MISTELA NEGRA: Vino de licor, de tonalidad anaranjada, de aroma a miel y frutos secos, con sabor dulce.

GARNACHA: Vino de licor, de color naranja, olor afrutado, sabor fresco y persistente en boca.

VINO DULCE NATURAL: También es un vino de licor, de aspecto límpido, de color variable, con sabores y aromas complejos.

VIMBLANC: Vino de licor límpido, de aroma intenso, y sabor persistente. En cuanto al maridaje de este y de los anteriormente mencionados vinos de licor, resultan un perfecto acompañamiento de postres, quesos y patés, servidos a una temperatura de 5-6ºC.

Variedades blancas	<i>Garnatxa blanca, macabeu, parellada, chardonnay y moscatell</i>
Variedades tintas	<i>Garnatxa negra, ull de llebre, carinyena, merlot, cabernet sauvignon y sirah.</i>



Terra Alta es una denominación de origen española situada al oeste de la provincia de Tarragona, entre el río Ebro y el límite con Aragón.

En la Denominación de Origen el vino Terra Alta son especialmente destacables los tradicionales vinos blancos elaborados exclusivamente a partir de uva Garnacha blanca, totalmente adaptada al clima y orografía de lugar, y Macabeo, siendo estos vinos muy rico en complejos aromas, de sabor persistente, y gran calidad; Para los rosados y tintos se usa la cariñena, la garnacha tinta y la peluda. Hay también producción de vino dulce y mistela.

VINOS

Se engloban en este apartado los **blancos, rosados y tintos**, de distinta tonalidad amarilla, rosada o roja, de aromas frutales, y sabor complejo. Maridan con todo tipo de platos, atendiendo a la uva de la que se obtengan y de su juventud. Por otro lado, las variedades de uva blanca recomendadas son Garnacha blanca, Macabeo y Parellada, aunque también se pueden emplear Chardonnay, Chenin blanco, Moscatel de grano grande, Moscatel de grano menudo, Pedro Ximènez y Sauvignon blanco. En cuanto a las tintas, las recomendadas son Garnacha negra, Garnacha peluda y Samsó, encontrándose asimismo autorizadas Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Garnacha tintorera, Merlot, Syrah y Ull de llebre.

VINOS DE LICOR

Incluyen el vino **mistela blanca, mistela negra, dulce natural y garnacha**, de distintas tonalidades, de aromas y sabor afrutados, dulce y persistente. También se encuentran en este grupo los vinos rancios, de color dorado, aromas afrutados y tostados, que también se manifiestan en boca. Consumir con dulces y quesos, a 6°C.

VINOS DE AGUJA

Color amarillo, con espuma, limpio y brillante. Aromas y sabores frutales, con notas del envejecimiento cuando procede. Combinar con aperitivos, pastas y arroces, a 6°C.

VINOS ESPUMOSOS DE CALIDAD

Color amarillo o rosado, con finas burbujas, límpidos. Aroma varietal, y sabor equilibrado, fresco. Ideal acompañamiento de aperitivos, mariscos y carnes de ave, a 5-8°C.

Tarragona Denominació d'Origen

Variedades blancas	Chardonnay, garnacha blanca, moscatell d'Alexandria, moscatell frontignan, parellada, sauvignon
Variedades tintas	Cabernet sauvignon, garnatxa, merlot, monastrell, pinot noir, samsó, syrah y ull de llebre

La Denominación de Origen vinos de Tarragona son muy apreciados, siendo destacables los obtenidos a partir de las uvas Macabeo, Garnacha Blanca y Pedro Ximenez.

Asimismo, son particulares los tradicionales vinos de licor, elaborados de manera artesanal, y de gran calidad, propiciada en gran medida por las características edafoclimáticas del lugar, y el buen hacer de viticultores y bodegueros.



BLANCOS

Los vinos blancos son de color amarillo de distintas tonalidades, con aromas frutales y florales, y a madera cuando pasan por madera. Combinan con platos de pescado, verdura y arroces, a 6-8°C. En cuanto a las variedades de uva blanca autorizadas, se encuentran Chardonnay, Garnacha blanca, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría, Parellada, Sauvignon blanco, Subirant pariente, Macabeo y Xarello.

ROSADO

Color rosa de tonalidades variables, límpidos, de sabor fresco, equilibrado y persistente. Combinar con aperitivos, arroces y pastas, a 7°C.

TINTO

Color rojo, con tonalidades anaranjadas si se envejecen. Olor intenso, afrutado, y ahumado cuando se somete a crianza. Sabor fresco, más complejo en los tintos que pasan por madera. Resultan un perfecto acompañamiento de todo tipo de guisos, asados y carnes, a temperatura variable en función de su juventud. Las uvas tintas autorizadas en la zona son Cabernet sauvignon, Garnacha, Merlot, Monestrell, Pinot noir, Samsó, Sumoll, Syrah y Ull de llebre.

OTROS TIPOS DE VINO

Vinos de licor. Dentro de los vinos de licor, se encuentran el vino mistela, moscatel, garnacha y vimblanc, que son de color amarillo, de aromas afrutados, sabor dulce y persistente. También se encuentran en este grupo los vinos rancios, de color ámbar, aromas afrutados y tostados, que también se manifiestan en boca. Consumir con dulces y quesos, a 6ºC.

Vino espumoso de calidad. Color amarillo o rosado, con finas burbujas, límpidos. Aroma varietal, y sabor equilibrado, fresco. Ideal acompañamiento de aperitivos, mariscos y carnes de ave, a 5-8ºC.

Vino de aguja. Color amarillo o rosado, limpio y brillante, con burbujas. Aromas varietales y frescos. En boca se perciben las burbujas, y son equilibrados. Acompañan aperitivos, arroces y pastas, a 7ºC.

D.O. EL PENEDES



Es una Denominación de Origen que toma su nombre de la región catalana del mismo nombre. El área de cultivo es de 27.542 ha., comprende 47 términos municipales en el sur de la provincia de Barcelona, y 16 términos municipales en la provincia de Tarragona.

Predomina en esta región la producción de cava, pero además son famosos sus vinos blancos. También produce vino de aguja y rosado, y tiene una representativa producción de vino tinto.

Las principales uvas blancas son las que se utilizan para la elaboración del Cava: Macabeo (llamada Viura en otras regiones españolas) y Xarelo, así como Chardonnay, Parellada y Malvasia.

Se está experimentando también con variedades blancas de Francia y Alemania para la elaboración de vinos secos y dulces como, por ejemplo, Muscat de Frontignan, Riesling y Chenin Blanc.

Se divide en tres subzonas: Penedès Superior, situada en el interior y en la montaña. Es una subzona con escasa producción debido a las condiciones de cultivo, pero de una gran calidad; Penedès Medio, situada al sudeste y la de mayor producción; Penedès Inferior en la zona costera.

En la actualidad en el conjunto de zonas existen 188 bodegas, la mayoría dedicada a elaboración del cava con una producción anual de 168.576 Hl en 2010.

La producción del vino en la zona se remonta a la época romana y ha dejado numerosos restos arqueológicos. A partir del siglo XIX los viñedos se fueron extendiendo hacia el interior y empezó a exportarse el vino desde los puertos cercanos, y desde 1865 también por vía férrea.

Hasta el siglo XIX, en el Penedès predominaban los vinos tintos. Después de que los viñedos fueran afectados por la filoxera, los productores los replantaron con cepas americanas, que posteriormente injertaron con variedades de uva blanca debido a la creciente popularidad que estaban alcanzando en ese momento los vinos espumosos.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen se fundó en el año 1960.



dopenedes.cat/es



Penedès
Denominació d'Origen

L'ORIGEN DEL NOSTRE VI

Variedades blancas	<i>macabeu, xarel·lo, parellada, chardonnay y subirat parent</i>
Variedades tintas	<i>garnatxa negra, monastrell, ull de llebre, cabernet sauvignon, merlot y samsó</i>



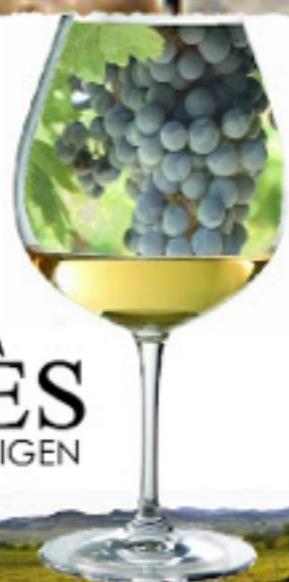
La Denominación de Origen de vinos de Penedès es una de las más innovadoras de España, dado que siempre ha apostado por nuevas tecnologías, variedades y técnicas de cultivo.

Así, como resultado de esta labor, sus vinos presentan una calidad extraordinaria, influenciados por la gran diversidad de microclimas que se dan en el lugar, y siendo especialmente destacables los blancos obtenidos de uva Macabeo y Xarel-lo.



SANT SADURNÍ
D.O. Penedès

PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



Penedès
Denominació d'Origen

Sol i Vi



LES SUBZONES



BLANCOS

Los vinos blancos presentan un color amarillo, limpio y brillante, de olores frutales, y notas aportadas por la barrica si pasa por madera. Sabor fresco, afrutado, con cierta acidez. Combinan a la perfección con verduras y pescados, a 6-8°C. En cuanto a las variedades de uva blanca recomendadas y autorizadas, se encuentran Macabeo, Xarel.lo, Parellada, Subirat parient, Garnacha blanca, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo, Malvasía de Sitges, Chardonnay, Sauvignon blanco, Riesling, Gewurztraminer, Chenin, Sumoi blanco y Viognier.

ROSADOS

Color rosa de distintas intensidades, limpio, con aromas frutales, que también se perciben en boca, donde asimismo muestran cierta acidez. Acompañar con verduras, arroces y aperitivos, a 6-8°C.

TINTOS

Color rojo de distinta intensidad en función de su juventud, con aromas y sabor frutal, con cierta acidez. Maridar con carnes, verduras y arroces, a 12-16°C. Las uvas tintas autorizadas y recomendadas son Ull de llebre, Garnacha tinta, Samsó, Monastrell, Sumoi tinto, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Syrah, Cabernet franc y Petit verdot.

OTROS TIPOS DE VINO

ESPUMOSO DE CALIDAD:

Presentan burbujas, y un color amarillo o rosado, limpio y brillante. Huelen y saben a frutas, y presentan influencia del envejecimiento si se someten al mismo. Resultan un perfecto acompañamiento de todo tipo de quesos, pescados, y ensaladas, a una temperatura de 6ºC.

VINO DE AGUJA:

Color amarillo, con espuma, limpio y brillante. Aromas y sabores frutales, con notas del envejecimiento cuando procede. Combinar con aperitivos, pastas y arroces, a 6ºC.

VINO DE UVA SOBREMADURA:

Color amarillo, o rojo, de distintas tonalidades. Olor frutal que también se manifiesta en el paladar. Asimismo, muestran untuosidad y cierta acidez. Acompañar con dulces, a 6ºC.

VINO DE LICOR:

Son de amarillos a rojos, de tonalidad variable, limpios y brillantes. Aromas frutales, con influencia de la barrica, que también se perciben en boca. Maridar con postres, a 6ºC.



Variedades blancas	<i>Macabeu, picapoll, parellada y chardonnay</i>
Variedades tintas	<i>Ull de llebre, merlot, cabernet sauvignon y garnatxa</i>

La Denominación de Origen Pla de Bages tiene una larga tradición de vinos de licor, bebidas que consumían los habitantes del lugar en sus hogares ya desde tiempo inmemoriales.

Asimismo, sus espumosos de calidad también resultan muy apreciados, siendo una de las regiones pioneras en su elaboración.

Destaca la producción de vinos tintos afrontados, aromáticos con las variedades tempranillo, merlot, sumoll y cabernet sauvignon. En menor medida se recurre a garnacha, pinot noir y syrah. Son vinos tintos aromáticos.

Para la elaboración de vino blanco se usa sobre todo la uva picapoll, creando un vino distintivo de la zona llamado picapoll; se trata de un vino blanco ligero y de un color amarillo característico.



BLANCOS

Los vinos blancos muestran un color pálido, aromas frescos, afrutados y florales: En boca se muestran ligeros y ácidos. Acompañan perfectamente todo tipo de aperitivos, ensaladas, mariscos y pescados, servidos a una temperatura de 6-9ºC. En cuanto a las variedades de uva blanca recomendadas en la zona, se encuentran Macabeo, Parellada, Picapoll blanco y Chardonnay, pero también se autorizan Sauvignon blanco y Gewürztraminer.

ROSADOS

Presentan un color rosado variable atendiendo al grado de maceración al que se sometan. Su olor es afrutado y con notas a anís. Maridan con aperitivos, verduras y pastas, a 6ºC.

TINTOS

Color rojo intenso, con aroma varietal, frutal y herbáceo. Sabor portente, equilibrado y fresco. Acompañar con quesos, asados, guisos y arroces, a 12-16ºC. Atendiendo a las variedades de uva tinta recomendadas, se hallan Sumoll, Garnacha, Ull de Llebre, Merlot y Cabernet Sauvignon, aunque asimismo se autorizan Cabernet franc y Syrah.

OTROS TIPOS DE VINO

VINO DE AGUJA: Color pálido o rosado, según el tipo de vino del que se trate. Son frescos, ácidos y con pequeñas burbujas. Combinar con aperitivos, a 6-7°C.

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD: Color típico de los blancos o rosados, con olor a flores y frutas. En boca son frescos, muestran cremosidad que aumenta según su tiempo de crianza, y burbujas finas. Son perfecto acompañamiento de arroces, carnes de ave y quesos, a 6°C.

VINO RANCIO: Es un vino de licor, de color ámbar, olores frutales, de elevado grado alcohólico y de sabor dulce en ocasiones.

MISTELA: Vinos de licor, de tonalidades doradas, con aromas influenciados por su envejecimiento, pero fundamentalmente frutales, y con un sabor muy dulce aportado naturalmente por la uva.

VINO DULCE NATURAL: Son vinos de licor de color variable en función de su proceso de elaboración, de aromas frutales, golosos en boca. Este vino de licor, así como los ya mencionados, son ideales acompañando dulces, frutos secos y quesos, a 6°C.

Son característicos los vinos de finca y los vinos de subzona, clasificación que engloba un amplio abanico de caldos de gran calidad, obtenidos por la combinación de las mejores uvas, suelo, clima y labor de sus viticultores y bodegueros. Asimismo, la mayor parte de la plantación se destina a la obtención de Garnacha tinta y Cariñena, uvas tintas que favorecen la mejora de los vinos durante la crianza.



Variedades blancas	Garnacha blanca, macabeo, Pedro Ximénez, chenin y viogner
Variedades tintas	Garnacha negra, garnacha peluda, cariñena, cabernet sauvignon, merlot y sirah

doqpriorat.org



La expansión del cultivo de la vid en el lugar se debe en gran medida a la labor de los monjes cartujos de la Orden de San Bru, de manera que la fundación de la Cartuja de Scala Dei no solo propició la actividad vitícola del lugar, si no que le dio el nombre de Priorat, con el cual se conoce actualmente al lugar; en los siglos XVIII y XIX los viñedos se expandieron; al llegar el siglo XX, fue en 1972 cuando se reconoció la Denominación de Origen Priorat.

DOQ

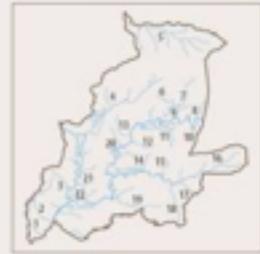


PRIORAT

CONSELL REGULADOR DE LA DENOMINACIÓ
D'ORIGEN QUALIFICADA PRIORAT

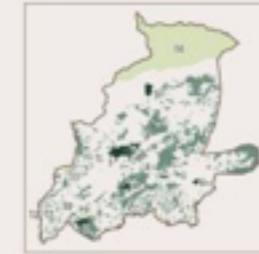
DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA PRIORAT
VINS DE LA VILA
VINS DE FINCA

XARXA HIDROGRÀFICA



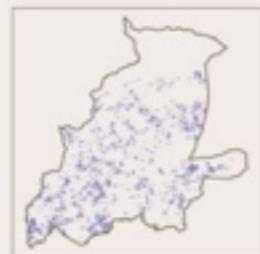
- 1. Barranc del Barrell
- 2. Barranc del Tardell / Santa Gaudia
- 3. Barranc del Trac
- 4. Barranc del Pouet
- 5. Barranc del Pratge
- 6. Barranc de les Cases
- 7. Barranc de Sant Blai
- 8. Barranc de la Brava
- 9. Barranc de les Fonts
- 10. Barranc de les Cases Tomines
- 11. Barranc de Cases de Gars
- 12. Barranc de la Riera de les

ZONES DE PROTECCIÓ I D'EXCLUSIÓ

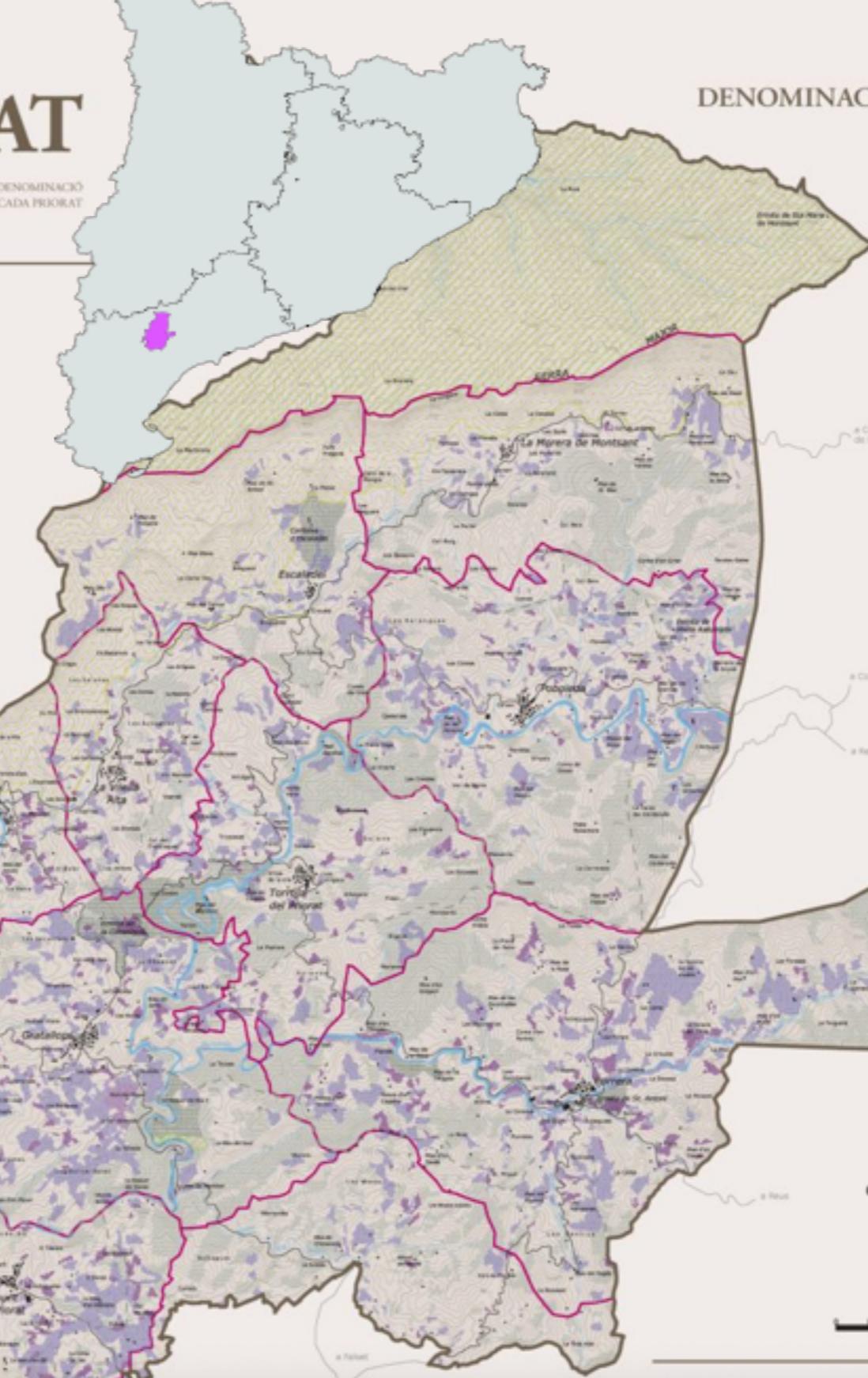
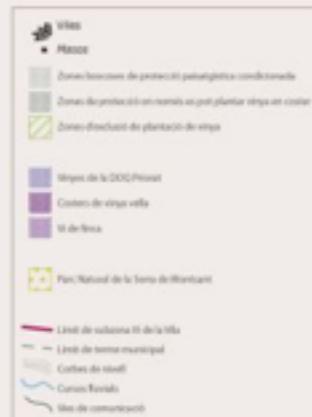
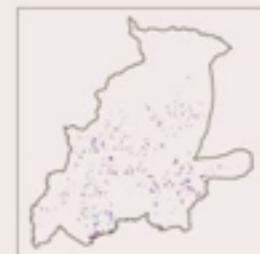


- ZONES DE PROTECCIÓ NOMÉS ES PODEM PLANTAR VINYA EN COSTER**
1. Entrada de la Comarca d'Urgell
 2. Ribera del Segre
 3. Entrada de l'entorn de la Conca de Barberà
 4. Recorregut del Segre
 5. Recorregut del Cardener
 6. Entrada de l'entorn de Sant Antoni
 7. Circuits del Terriol
- ZONES BARRICADES DE PROTECCIÓ
PLANTACIÓ CONDICIONADA**
10. Barranc de les Salines
 11. Barranc de les Escomeses
 12. Barranc de la Garrotxa
 13. Barranc de la Serrana o torrent d'Entrelles
 14. Barranc de les Santes
 15. Barranc de la Sardina
 16. Barranc de les Plomes
 17. Barranc de les Riberetes
 18. Barranc de les Galceranetes
 19. Barranc de les Calderetes
 20. Barranc de les Aixecades o delta Molins

VINYES DE LA DOQ PRIORAT



COSTERS DE VINYA VELLA



Escala gràfica
0 0,5 1,0 1,5 2,0 2,5 Km

VI DE LA VILA



- 1. Vi de la Vila de Bellmunt del Priorat
- 2. Vi de la Vila d'Ulldecona
- 3. Vi de la Vila de Gratallops
- 4. Vi de la Vila dels Llauradors
- 5. Vi de la Vila de la Móra de Montsant
- 6. Vi de la Vila de Polinyà
- 7. Vi de la Vila de Porrera
- 8. Vi de la Vila de Torroja del Priorat
- 9. Vi de la Vila de la Riba de Merola
- 10. Vi de la Vila de la Riba de Merola
- 11. Vi de la Vila de la Móra de Falset
- 12. Vi de la Vila de les Salines del Priorat

TERMES MUNICIPALS



- 1. Termes municipals de Bellmunt del Priorat
- 2. Termes municipals de la Móra de Montsant
- 3. Termes municipals de Gratallops
- 4. Termes municipals dels Llauradors
- 5. Termes municipals de la Móra de Falset
- 6. Termes municipals de Polinyà
- 7. Termes municipals de Porrera
- 8. Termes municipals de Torroja del Priorat
- 9. Termes municipals de la Riba Alta
- 10. Termes municipals de la Riba Baixa
- 11. Part nord del terme municipal del Falset
- 12. Part est del terme municipal del Merola

La zona de producción se ubica en varios municipios de la provincia de Tarragona, en los que es característico el clima mediterráneo, con cierta influencia continental. Asimismo, los viñedos se ubican sobre suelos empinados, poco profundos, de bajo contenido en materia orgánica, y con pizarra disgregadas, conocida como licorella.

BLANCOS

Los vinos blancos presentan un aspecto limpio y brillante, amarillo, con aromas intensos frances, a frutas, y flores. Si se envejece en madera, son equilibrados y especiados. Combinan a la perfección con ensaladas y pescados, a 8-10°C. Las variedades blancas autorizadas en la zona son Garnacha blanca, Macabeo, Pedro Ximénez, Chenin, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo, Pansal, Picapoll blanco y Viognier.

ROSADOS

Son limpios, brillantes, de tonalidades rosadas, aromas intensos y florales, sabor persistente. Son perfecto acompañamiento de platos de verdura, arroz y pasta, a 7°C.

TINTOS

Aspecto límpido y brillante, con aromas minerales, frutales y florales. Frescos al paladar, así como bien estructurados. Si se envejecen en madera, aparecen los aromas propios de la barrica. Consumir junto con carnes, guisos y arroces, a 12-16°C. En cuanto a las uvas tintas recomendadas, se encuentran la Garnacha tinta y Samsó, pero también se autorizan Garnacha peluda, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Ull de llebre, Pinot noir, Merlot, Syrah, y Picapoll tinto.

OTROS TIPOS DE VINO PRIORAT

VINO DE FINCA: Son vinos que muestran limpieza y limpidez, de gran intensidad olfativa y de adecuada estructura en boca. Maridan con una amplia gama de platos, a temperatura variable en función de sus características sensoriales específicas.

VINOS DE SUBZONA: Se encuentran en este grupo los vinos de las subzonas de Vila de Bellmunt, Vila de Escaldei, Vila de Gratalllops, Vila de El Lloar, Vila de La Morera de Montsant, a Vila de Poboleda, Vila de Porrera, Vila de Torroja, Vila de La Vilella Alta, a Vila de La Vilella Baixa, Masos de Falset y Solanes del Molar, tanto tintos como blancos, que presentan unas características sensoriales propias de cada lugar.

VINOS DE LICOR: Se encuentran en este grupo los vinos rancio, rancio dulce, de licor dulce, mistela blanca, mistela tinta y dulce natural. Presentan en general un aspecto limpio y límpido, de distintas tonalidades, aromas intensos y bien estructurados en boca. Combinar con postres y frutos secos, a 6ºC.

VINOS DE UVA SOBREMADURADA: Aspecto limpio, y límpido, con aromas intensos y adecuada estructura en boca. Maridar con quesos, patés y dulces, a 5-6ºC.



CONSEJO
REGULADOR

CAVA

crcava.es

Los vinos espumosos de la Denominación Cava deben su nombre a las cuevas en las que se elaboraba este valioso producto, de particular método de elaboración que le otorga una identidad propia, en la que también intervienen considerablemente las uvas blancas Macabeo, Xarel·lo y Parellada, confiriéndole dulzor, cuerpo y frescor respectivamente, y obteniéndose así unos excelentes caldos de renombre a nivel nacional e internacional.



A finales del siglo XIX comenzó a popularizarse entre las bodegas catalanas el método “Champenoise”, el cual se basaba en someter al vino a una segunda fermentación en botella. Así, en 1872 se comercializaron los primeros cavas de cataluña, producidos en el municipio barcelonés de Sant Sadurní d’Anoia. Tal fue el éxito de estos nuevos vinos que a principios del siglo XX su consumo ya estaba consolidado a nivel nacional. Sin embargo, los conflictos bélicos acaecidos dificultaron su expansión, de forma que su crecimiento internacional tuvo lugar a partir de los años 60, afianzándose en los 80. Por otro lado, los viticultores de la zona, en los años 70, destinaron sus esfuerzos a aumentar la calidad de sus materias primas así como a modernizar su proceso de elaboración.



Su labor se vio reflejada en su reconocimiento como “Vinos Espumosos y Gasificados”, así como en la regulación de su producción en la Ley de la Viña, del Vino y de los Alcoholes. En 1986 se reconoció la Denominación Cava, y fue en 1991 y 1993 cuando se aprobó su Reglamento y se constituyó su Consejo Regulador, que vela por la calidad de estos apreciados caldos.



El área de producción engloba municipios de las provincias de Álava, Badajoz, Barcelona, Gerona, La Rioja, Lérida, Navarra, Tarragona, Valencia y Zaragoza, por lo que se trata de una zona geográfica y climatológica de gran diversidad orográfica.

Variedades blancas	Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay, Subirat
Variedades tintas	Garnacha, Monastrell, Pinot Noir, Trepat

Según la cantidad de azúcar que se añada en el licor de expedición se distinguen las siguientes clases de cava:

- Brut Nature hasta 3 g, sin ser añadido
- Extra Brut hasta 6 g de azúcar por litro
- Brut hasta 12 g de azúcar por litro
- Extra Seco entre 12 y 17 g por litro
- Seco entre 17 y 32 g por litro
- Semiseco entre 32 y 50 g por litro
- Dulce más de 50 g por litro

En el caso del tipo brut nature y extra brut no hay licor de expedición y sólo se añade vino. La falta de azúcares añadidos hace que estos tipos de cava sean más exigentes en cuanto a calidad, y su producción va en aumento mientras disminuye la producción del semiseco, y se ha dejado de producir el dulce.

Según el tiempo de crianza un cava puede ser:

- Joven de 9 a 15 meses
- Reserva de 15 a 30 meses
- Gran reserva más de 30 meses

ES UN LICOR ELABORADO A PARTIR DE LA MACERACIÓN DE NUECES VERDES, Y PLANTAS AROMÁTICAS O SUS DESTILADOS, DURANTE UN MÍNIMO DE DOS MESES.



Ratafía proviene de la palabra latina “rata fiat” que significa trato hecho, de lo que se deduce que del hecho de cerrar un trato con una copa de licor se origina el nombre de esta bebida.

En las zonas del norte de Cataluña la tradición está muy arraigada e incluso se siguen las elaboraciones caseras según recetas de familia, y se celebran ferias para degustar y conocer esta bebida.

La fórmula más antigua de la que se tiene constancia, es del 1842 obtenida de un recetario encontrado en la Comarca de la Selva en Girona.

Tras una decantación se obtiene el líquido de maceración, al que se le adiciona azúcar, alcohol etílico de origen agrícola y agua hasta conseguir una graduación de 26 a 29% vol.

Esta maceración se realiza al aire libre para que se oscurezca la melaza.

El licor se envejece al menos durante tres meses en barricas de madera, y está permitido el uso de caramelo para homogeneizar el color antes del envasado, en el que no se pueden usar botellas de capacidad superior a un litro.



El resultado es una bebida dulce e intensa, de color caramelo y de graduación alcohólica de un 26-29% para la ratafía normal, y de un 23% para la ratafía ligera. Se suele tomar después de las comidas, como licor digestivo, a temperatura ambiente, pero también como aperitivo o copa nocturna, con hielo.

Cada familia o productor, le da su toque según las hierbas que utilicen y sus proporciones. Estas hierbas son las propias de la zona, como marjaluisa, hierbabuena, tomillo, clavo, corteza de limón, salvia, albahaca, anís estrellado y romero, junto a especies como la nuez moscada y la canela.

COCINA CATALANA DE VANGUARDIA

[ENLACE PARA
CONSULTAR
LAS 60
ESTRELLAS
MICHELÍN
EN CATALUÑA](#)

FIGURAS DE LA ALTA COCINA Y RESTAURANTES EMBLEMÁTICOS

Cabe anotar que Cataluña ofrece una gran variedad de restaurantes con cocina de todas las regiones españolas, así como de cocina internacional. Barcelona es la ciudad con mayor cantidad y variedad de restaurantes, ya que es también la ciudad mayor. Cuenta en total con sesenta estrellas "Michelín" y es la primera de la lista de 2009 de "Mejores ciudades gastronómicas del mundo", según la cadena norteamericana de televisión MSNBC. Pero la cocina catalana no son sólo unos restaurantes en una ciudad sino la cocina casera tradicional cotidiana de los catalanes, en la ciudad y fuera de ella. Prueba de ello es que los restaurantes más premiados están repartidos por toda la geografía de la región.

La cocina catalana es casera, creativa, de tradición slow food mucho antes de que este movimiento naciera, hecha con productos locales, frescos, de temporada y de gran calidad. Es posible comer un muy buen menú por precios justos, en establecimientos sin pretensiones pero muy respetables. La cocina molecular con presentaciones espectaculares usa los mismos buenos ingredientes pero necesita de presupuestos de material y personal mucho mayores.

Los hay que apuestan por la cocina innovadora, pero respetando y basándose en la cocina tradicional catalana, como:

- Un histórico, que ya no está abierto, pero inevitable citar, "**El Bulli**" de Ferran Adrià, que se encuentra en Rosas (Gerona).
- "**Sant Pau**" de Carme Ruscalleda que se encuentra en San Pol de Mar.
- "**Restaurante l`Angle**" de Jordi Cruz, galardonado en 2008 con la estrella Michelin y que se encuentra en San Fructuoso de Bages, en el hotel Món Sant Benet.

Mientras que otros encuentran su éxito con la cocina tradicional de siempre, sin dejar por ello de cuidar su presentación y de sorprender:

- "**Can Fabes**" de Santi Santamaria, situado en San Celoni.
- "**El Celler de Can Roca**" de los tres hermanos Joan Roca, Josep Roca y Jordi Roca, situado en Gerona.







Jordi Cruz

ANGLE ANGLED
RESTAURANT





R H CELLER DE CAN ROCA





Bibliografía y web grafía

- www.mapya.es/productos de calidad diferenciada
VVAA; Ofertas Gastronómicas. Paraninfo. Madrid
2011
- J.L. Armendáriz; Gastronomía y Nutrición. Paraninfo.
Madrid, 2013.
- VVAA; Un paseo gastronómico por España; Köneman,
2001
- Vázquez Montalbán, Manuel (2008). La cocina de los
mediterraneos (viaje por las cazuelas de Cataluña,
Valencia y Baleares. Barcelona: Ediciones B.
ISBN 84-9872-109-1.
- Llibre de Sent Soví, obra imprescindible para
comprender la cocina catalana de la Edad Media.