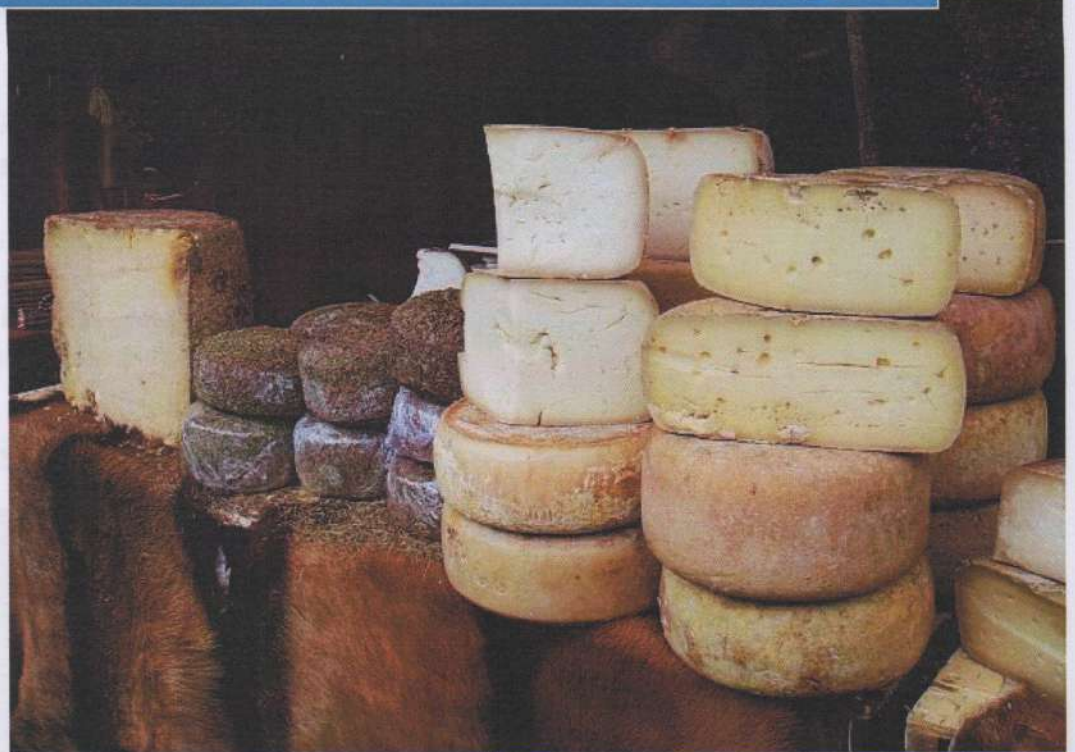




ASSOCIACIÓ CULTURAL CEPS I MANDUCA

Iniciació al tast de Formatges



L'Espai Can Bosc

22/09/2010

Casa Mateu Tou es Reserva



Al poble de Surp s'elaboren a Casa Mateu formatges d'ovella. La llet, d'alta qualitat, prové d'un ramat del poble de Corruñui. El Casa Mateu Tou, és un innovador formatge de pasta tova elaborat amb cura i delicadesa per una gran formatgera.

De recent creació, sorprèn la seva suavitat i postgust agradable. Ideal per acabar un bon àpat.

Tipus de llet: Ovella

Tipus de llet: Ovella, llet pasteuritzada

Tipus de pasta: Pasta tova

Quallada: Làctica

Maduració: De 15 a 20 dies

Crosta: Pell florida

Nom de l'elaborador: Casa Mateu

Població on s'ha elaborat: Surp (Pallars Sobirà)

Gorgonzola



Actualment, aquest formatge amb (DOP) s'elabora en grans fàbriques situades al nord-est d'Itàlia. Es produeix en tambors entre 6 i 13 kg. Té una crosta gruixuda i rugosa de color gris vermellós amb algunes taques polsoses. La pasta és de color blanc o groc clar, amb abundants vetes de color blau verdós. La seva textura és bastant cremosa, més humida que la del

Stilton i més mantegosa que la del Roquefort. De sabor assaonat i especiat, amb un toc a fusta florida i bolets.

Tipus de llet: Vaca

Tipus de pasta: Pasta semi dura amb vetes

Maduració: Entre 3 i 6 mesos

Crosta: Gruixuda

País origen: Itàlia

Regió: Lombardia

Conservació: més de 5 graus C

Temperatura consum: entre 18 i 20 graus C

Pago de los Viales Reserva



Elaborat amb llet crua 100% d' Ovella. És un formatge amb una consistència molt ferma, amb escorça natural, fina, dura i llisa de color mel. Al tall presenta una pasta ferma, característica d'un formatge "vell", sense tenir l'aspror d'aquest. És un formatge fundent en boca fins i tot després de 12 mesos de maduració. El sabor està lligat al temps de maduració i a la procedència de la llet obtenint amb això un formatge fort, net i aromàtic.

Tipus de llet: Ovella

Tipus de pasta: Pasta dura

Maduració: més de 12 mesos

Crosta: natural

Conservació: en fred entre 4 i 8 graus C

Temperatura consum: entre 18 i 20 graus C

Caducitat: 2 anys

Banon



Banon és un petit formatge francès que prové d'antigues receptes de fabricació de les granges dels Alps de l'alta Provença francesa. El seu nom li ve del petit poble Banon situat a l'altiplà de Albió, entre els pobles de Lure i Ventoux. El Banon és un formatge de gust molt característic, afruitat, a fusta, a vi i a castanyer. Llet crua de cabra provençal, Rove o alpina de granja "fermier" provinent d'un mateix ramat. Les

cabres han de pasturar almenys durant 210 dies als turons de la regió.

Tipus de llet: Cabra

Tipus de pasta: Pasta tova

Maduració: Entre 2 setmanes i 2 mesos

Crosta: Natural

País origen: França

Regió: Provença

Conservació: més de 5 graus C

Temperatura consum: entre 18 i 20 graus C

Comté



Aquest antic formatge francès, conegut també com Gruyère de Comté, s'elabora a la regió situada entre els Vosges i l'Alta Savoia, en petites formatgeries que utilitzen llet crua. Unes empreses especials (affiners) controlen els formatges durant la seva maduració, durant un any o més. Es produeix en grans cilindres de 40 kg i té una escorça de color beix que adquireix un major gruix i duresa amb la maduració. La pasta,

de color palla fosca, pot presentar alguns forats de mida mitjana i sol trencar-se al tallar-la.

Tipus de llet: Vaca

Tipus de pasta: Pasta dura

Maduració: entre 5 i 12 mesos

Crosta: Pell rentada de color beix

País origen: França

Regió: Nord-est

Cantell



El Cantell és un formatge d'autor, de textura compacta i trencadissa. Aroma net i agradable. Amb gust profund, a fruits secs, amb notes vegetals i sense cap toc amarg, deixant perfums sobris i persistents en el paladar. Típic dels formatges de cabra ben madurs.

Tipus de llet: Cabra

Tipus de pasta: Pasta semi dura

Maduració: mínim 12 mesos

Crosta: Natural

País origen: Catalunya

Comarca: Maresme

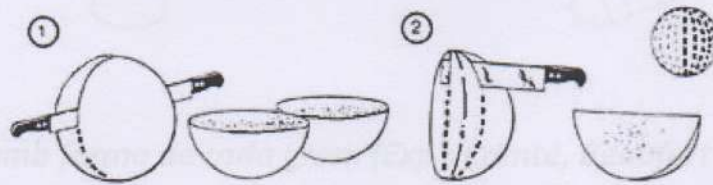
Conservació: en fred entre 5 i 7 graus C

Temperatura consum: entre 18 i 20 graus C

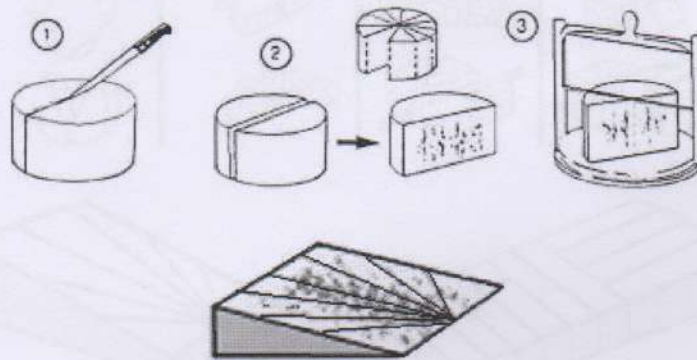
Com tallar els formatges

Una regla fonamental a l'hora de tallar formatges és que cada tros ha de contenir una mica d'escorça, ja que en la majoria dels formatges és allà on es concentren les característiques que determinen el seu sabor, com ara envelliment, floridures, etc...

Formatges amb forma esfèrica: (exp.: Mimolette)

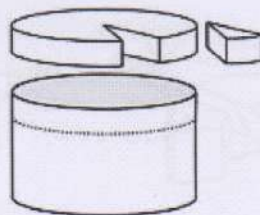


Formatges de pasta florida: (exp.: Roquefort)

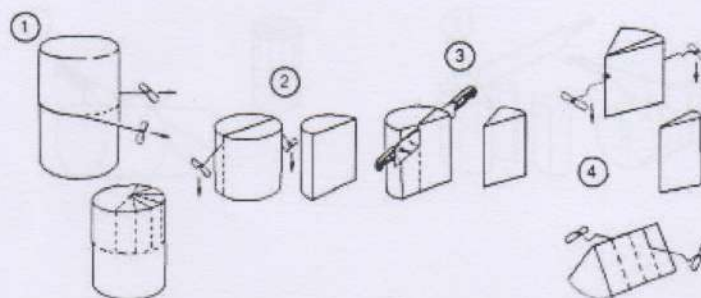


Porció de Roquefort.

Formatges blaus, amb forma de cilindre llarg: (exp.: Bleu d'Auvergne)

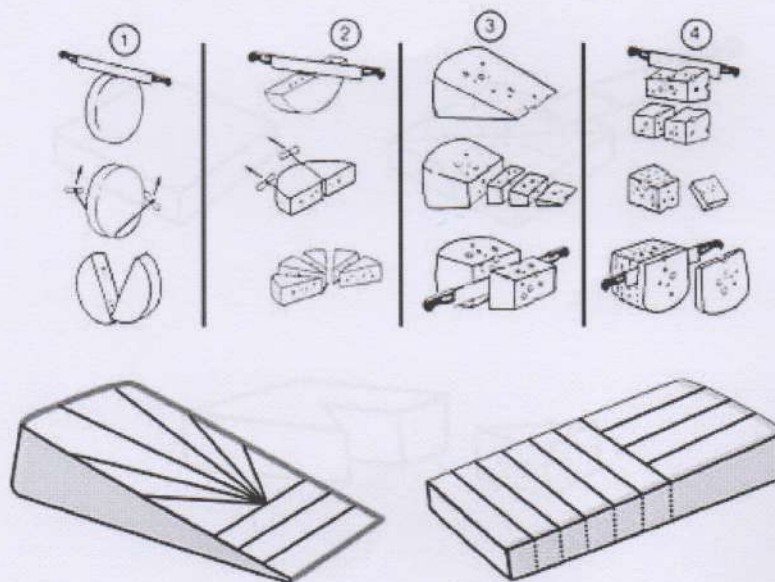


Formatges durs, amb forma de cilindre llarg: (Exp.: Cantal, Cheddar)



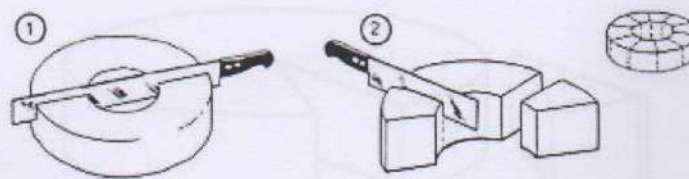
Formatges amb forma quadrada: (Exp.: Pont l'Évêque, Beuy d'Auge)

Formatges amb forma de roda gran: (Exp.: Comté, Beaufort o Emmental)

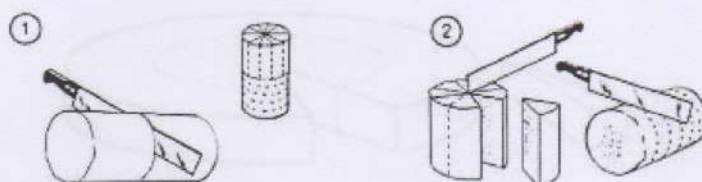


Formatges petits de pasta tiella (part) **Porció de formatge**

Formatges amb forma de corona: (Exp.: Murols, Anneau-Vic-Bilh)

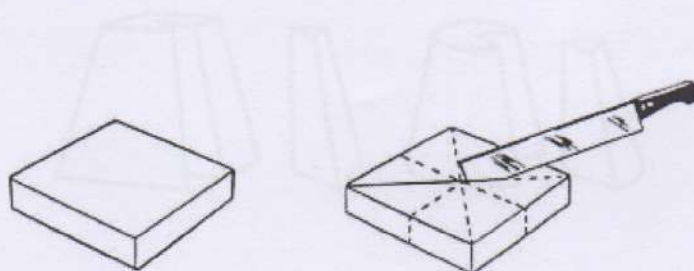


Formatges amb forma de cilindre: (Exp.: Rouleau de Provence)

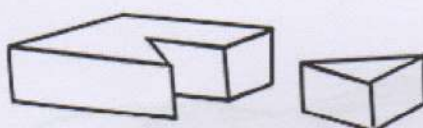


Formatges amb forma de piràmida: (Exp.: Valançay)

Formatges amb forma quadrada: (Exp.: Pont l'Eveque Bray d'Auge)

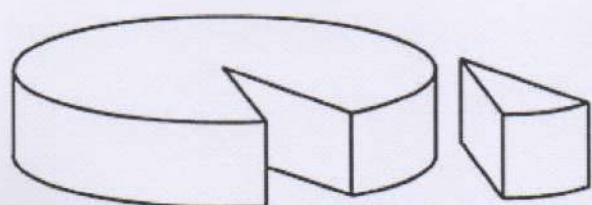


Formatges amb textura cremosa: (Exp.: Vacherin du Haut-Doubs)

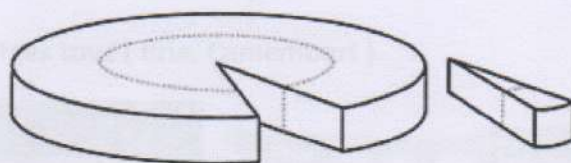


Formatges petits de pasta tova: (Exp.: Camembert)

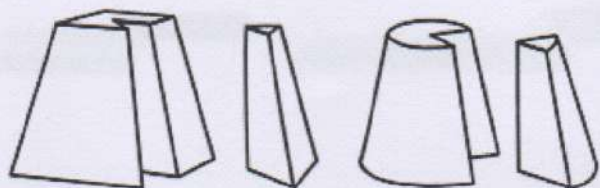
[Per la seva textura gairebé líquida és aconsellable menjar-la amb cullera]



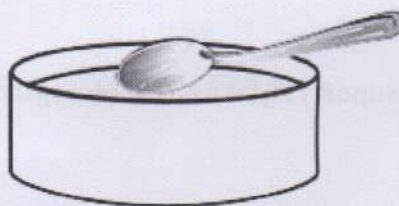
Formatges grans de pasta tova: (Exp.: Brie)



Formatges amb forma de piràmide: (Exp.: Valançay)



Formatges amb textura cremosa: (Exp.: Vacherin du Haut-Doubs)



(Per la seva textura gairebé líquida és aconsellable menjar-ho amb cullera)

Ganivets i Eines per tallar formatges

Ganivets per formatges tous (Brie, Camembert)



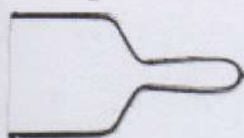
Ganivets per formatges semi durs (Gruyère, Emmental)



Ganivet per formatges de pasta dura (Cheddar, Parmesà)



Ganivet de filferro per formatges de textura fràgil (Roquefort)





Alcorta

Reserva



COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Tempranillo.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Dos años de crianza en barrica nueva y seminueva de roble francés y americano y un año en botella, nos permiten obtener un vino más afrutado, de color intenso y buena estructura.

CATA

Color rojo cereza con borde rubí, limpio, brillante, con gran profundidad. Nariz compleja con aromas a frutas rojas maduras y toques tostados y a especias. En boca es suave, carnoso y estructurado con un final prolongado y aromático.

PREMIOS

Vinalies D'Argent. Vinalies Internacionales Paris 2004.
Medalla de Plata The Citadelles du Vin 2005 (Francia)



"Sabemos que Alcorta es un claro exponente del tempranillo riojano cultivado en la Rioja Alta y, por eso, escuchamos lo que cada parcela y cosecha nos va diciendo. Vendimiamos a mano y sabemos previamente qué parcelas tienen vocación hacia vinos de Reserva. Nuestra recompensa es haber obtenido un reserva suave, carnoso y estructurado que ya ha sido reconocido con una Medalla de Plata en París."

E Adell

Elena Adell. Enóloga

EMENDIS
vins i caves de finca

BLANC 2006
FERMENTAT EN BARRICA
CHARDONNAY / XAREL-LO

NOTA DE TAST:

Visualment, presenta llàgrima densa i lleugera capa amb reflexos verds i daurats. En nas, combinació de fruita tropical i blanca que recorda la pinya i el plàtan, on apareixen en segon terme aromes més dolces i balsàmiques que recorden el fi roure. En boca, present en caTda moment, pas per boca untuós, elegant, fruita exòtica, pomelo, postgust balsàmic amb notes de fi gra de cafè. Aquest vi tindrà una evolució creixent amb el pas del temps; possiblement serà un vi blanc que haurà de decantar-se per gaudir al màxim del seu caràcter.

MARIDATGE:

Vi per degustar amb marisc, cuina elaborada o d'autor, fins i tot amb formatges, ibèrica, filets, foie, orada al forn o a la sal... i, perquè no, gaudir del Blanc Barrica Emendis fora d'àpats i amb bona companyia.


VEREMA:


Chardonnay: 01/09/2006

Xarel-lo: 21/09/2006

VINYES:

100% de la Finca Emendis.

 65% Chardonnay
35% Xarel-lo

 Servir a 12-14°C

ELABORACIÓ:

Verema manual en caixes de 20 kg. En l'elaboració d'aquest vi blanc fermentat en barrica, després d'una lleugera maceració pel·licular del raïm, es desfanga estàticament i es fermenta en barriques noves de roure (hongarès, francès i americà) a una temperatura inferior a 17°C. Durant tot el procés de criaça sobre les seves mares, es realitza dos cops per setmana el "batonage".

Terrers francs, argilosos, amb baix nivell de matèria orgànica.

Edat mitjana de les vinyes: 30 anys.

Marc de plantació: 2,5 m. x 1 m.

Tipus de peu: americà S04

Sistema de conducció cordó Royat, amb poda curta.

Pluviometria del 2006: 336,2 mm.

Altitud: 300 m.

Orientació vinya: nord i oest

Producció mitjana: 3000 kg/Ha

Criaça: 4 mesos en barriques noves de roure practicant "batonage". Evolucionarà favorablement durant els pròxims 4-5 anys.

Producció limitada a 5.000 ampolles.

