

## MARIDATGE VINS & FORMATGES

### VINS BLANCS SECS NATURALS. ROSATS.

Tendre de vaca i cabra, textura tova o semitova.

(Tetilla, Cantabria, Garmillas, l'Alt d'Urgell, Murcia al Vino, de cabra pasteuritzats)

### VINS BLANCS JOVES FRUITATS.

De vaca i cabra, de pasta tova i crosta amb fong.

(Tou dels til·lers, Garrotxa, Camembert)

De vaca o cabra, de pasta tova crosta rentada.

(Münster, Acehúche, Quesailla)

De cabra de llet crua i textura semitova

(Ibores, Quesailla, Majorero)

De pasta tova

(Garmillas, Torta de los Montes de Toledo, Serena, Flor de Guía)

### VINS NEGRES JOVES FRUITATS AMB POC TANÍ.

### VINS BLANCS SECS ENVELLITS EN FUSTA.

Curats de vaca. Llet crua.

(Mahó curat, Serrat, Taramundi)

Afinats de cabra amb llet crua.

(Alpujarras, Montsec, Ibores, Aracena, Tronchón)

Semicurats d'ovella. Textura semidura.

(Manchego, Idiazábal, Zamorano, Serrat)

### BLANCS FERMENTATS EN BÓTA. NEGRES CRIATS EN BÓTA.

Curats de cabra i molt curats de vaca

(Grazalema, Mahó vell)

Molt curats d'ovella (Manchego, Castellano)

"Tortas" madures i crosta remelosa.

Fumats. (San Simón, Palmero i Idiazábal semicurats)

Fermentats (Tupí, Gaztazarra, etc)

### FINOS, MANÇANILLA.

Molt curats i d'intensa fermentació

(Aracena, Acehúche, Cabrales)

### NEGRES DE RESERVA. AMONTILLAT. OLOROSOS.

Molt curats de cabra i ovella. Llet crua.

(Ibores, Tronchón, Castellano, Rondeño, Grazalema, Roncal)

Blaus no molt madurs. (Valdeón, Bejes-Tresviso)

Fumats. (Palmero i Idiazábal curats)

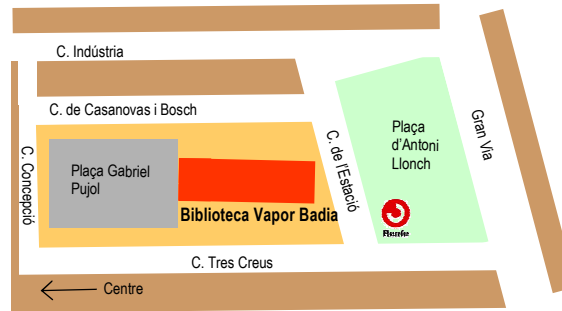
Fermentats forts (Tupí, Gaztazarra, etc)

### VINS DOLÇOS.

Blau.

(Cabrales, Picón Bejes-Tresviso, Valdeón, Gamoneu)

bims



### Biblioteca Vapor Badia

C. de les Tres Creus, 127-129

Tel. 93 745 17 03

08202 Sabadell

<http://www.sabadell.cat/bims>

A/e: [bibliovaporbadia@ajsabadell.cat](mailto:bibliovaporbadia@ajsabadell.cat)

RENFE Estació Sabadell Centre

FCG Estació Sabadell Rambla

BUS URBÀ, línies 4, 5, 10

BUS INTERURBÀ, totes les línies

vi

[s. XI; del ll. *vīnum*, íd.]

**m 1 ENOL/VITIC 1** Beguda alcohòlica obtinguda per fermentació del most de raïm. *Vi blanc*. *Vi dolç*. *Vi gasificat*. *Vi negre* o *vi roig*. *Vi ranci*. *Vi rosat*. *Vi sec*. *Vi d'agulla*. *Vi de taula*. *Vi escumós*. *Vi moscatell*.

VINS  
FORMATGES

formatge

[1271; del ll. vg. (*caseus*) \**formatīcus* '(formatge) afaïçonat' en una forma o motlle]

**m 1 ALIM 1** Producte elaborat a partir de la quallada de la llet pura o bé de la desnatada o de l'enriquida amb nata (greix de la llet). *Formatge tendre*, *sec*, *gras*, *magre*. *Formatge de bola*. *Formatge manxego*, *parmèsà*.

## FORMATGES

Canut, Enric. **Los 100 quesos españoles.** Barcelona: Salvat, 2000.

63.71 Can

**Els Formatges de Catalunya.** Barcelona: Edicions 62, 2008.

63.71 For

Kirchheim, Luisa. **Para amantes del queso.** Barcelona: Océano Ambar, 2004.

63.71 Kir

Madrid Vicente, Antonio. **Tecnología quesera.** Madrid: Mundi-Prensa [etc.], 1999.

63.71 Mad

Mestre, Rodrigo. **Guía de los quesos de España.** Barcelona: Plaza & Janés, 1998.

63.71 Mes

Mestre, Rodrigo. **El libro de los quesos y embutidos: todas las clases, conservación y consumo.** [Barcelona]: Primera Plana, 2000.

63.71 Mes

**Queso: de la fondue al pastel de queso.** Barcelona: Ceac, 2006.

641 Que

**Quesos del mundo.** México: Noriega, 1994.

63.71 Que

**Quesos y lácteos: frescos.** Barcelona: Primera Plana, 2006.

641 Que

Teubner, Christian. **El gran libro del queso: la cocina práctica del queso y una completa enciclopedia ilustrada con fotografías en color.** Madrid [etc.]: Everest, 2002.

63.71 Teu

## VINS

Beckett, Fiona. **Los estilos del vino: guía práctica para escoger un vino en función de su sabor, peso y color.** Barcelona: Blume, 2001.

663.2 Bec

**Escuela de vino: comprar, conservar, catar, servir y beber el vino.** Barcelona: Blume, 2008.

663.2 Esc

Fernández Sanvisens, Isaac. **Les rutes del vi: les denominacions d'origen a Catalunya.** Barcelona: Geoestel, 2006.

663.2 Fer

Gallego Gutiérrez, Carlos. **El vino uva a uva.** León: Everest, 2009.

641 San

Johnson, Hugh. **El vino: atlas mundial.** Barcelona: Blume, 2009.

663.2 Joh

Martínez Fernández. Pedro. **El A, e, i, o, u del vino.** Madrid: Alianza, 2007.

663.2 Mar

Mijares, María Isabel. **El vino: de la cepa a la copa.** Madrid [etc.]: Mundi-Prensa, 2007.

663.2 Mij

Parket, Robert M. **Los mejores viñedos y bodegas del mundo: una perspectiva actual.** Barcelona: RBA, 2006.

663.2 Par

Rey Hazas, Antonio. **El vino: su cultura, su mundo, su literatura, su vocabulario: España, siglos XVI-XVII.** Madrid: Eneida, 2010.

663.2 Rey

Sans, Pere. **La cuina del vi: apropament a la cultura del vi i la cuina a la Mediterrània.** Barcelona: Comanegra, 2009.

641 San

**Vinos de España: días de vino.** Valladolid: Divisa, 2006.

DVD 663.2 Vin

Wiesenthal, Mauricio. **Los mejores vinos para cada receta.** Barcelona: Salvat, 2000.

663.2 Wie

## TAST DE VINS

Atkins, Susy. **Guía para catar el vino con sabiduría.** Barcelona: Blume, 2008.

663.2 Atk

García Petit, Àngel. **Guia per al tast de vins i caves.** [Barcelona]: Edícola-62 [etc.]: 2003.

663.2 Gar

Ruiz Hernández, Manuel. **La Cata y el conocimiento de los vinos.** Madrid: A. Madrid Vicente [etc.]: 2003.

663.2 Rui

Valencia Díaz, Félix. **Libro de la cata de vinos: la práctica de la cata de vinos y teoría para interpretarla.** Màlaga: Arguval, 2008.

663.2 Val

Tots els documents els trobareu a les Bims.