



La resposta és vi, la pregunta és...

Per entendre l'ànima de la terra?

Per sentir el sol d'una terra sense moure't...

On tastar és la millor manera d'aprendre...

I diu Kierkegaard que "in vino veritas"

Qui ets en el món del vi?

- a) Blanc
- b) Negre
- c) Rosat
- d) Escumosos

¿Cada quan obres una ampolla de vi?

- a) Cada dia
- b) Un cop a la setmana
- c) Tres/quatre a la setmana
- d) Un parell de cops al mes

¿Què és el que més detestes en un vi?

- a) Que sigui molt floral i aromàtic
- b) Que sigui molt fort
- c) Que sigui dolç
- d) Que raspi

Amb qui t'agrada prendre vi?

- a) Amb la família
- b) Amb la teva parella
- c) Amb amics
- d) A la feina

Per tu el vi és?

- a) Una condició sinequanon quan menges
- b) Un plaer del cap de setmana
- c) La passió de la teva vida
- d) Ens hem de conèixer millor...

Quan tries el vi ho fas segons?

- a) La denominació d'origen
- b) El tipus de varietat
- c) La marca
- d) El preu

Quan et vols gastar?

- a) Que tingui una bona relació/preu
- b) El que calgui mentre sigui una bona experiència
- c) Més de 20 segur
- d) No gaire...

Quin és el teu coneixement?

- a) Llegeixo, tasto i ho pregunto tot
- b) Tinc molta curiositat i sóc intuïtiu
- c) He fet un curs de tast
- d) Sé el que m'agrada i el que no

El maridatge per mi és...

- a) L'orquestra perfecte per un àpat
- b) Se que és però no m'obessiona
- c) El *leit-motive* de la meva tria
- d) Una mica una flipadeta...

Quina d'aquestes aficions et venen més de gust?

- a) Llegir un bon llibre a la llar de foc
- b) Una bona pel·lícula
- c) Sortir a fer una copa *fashion*
- d) Viatjar

Et consideres...

- a) Un tradicional
- b) Un romàntic
- c) Un innovador
- d) Un aventurer

Què és el que t'atrau més del vi?

- a) Que sigui de la terra
- b) Mirar l'etiqueta
- c) Que sigui exclusiu
- d) Que sigui d'una varietat diferent

Per tu el vi és...

- a) Una condició sinequanon quan menges
- b) Un plaer del cap de setmana
- c) La passió de la teva vida
- d) Ens hem de conèixer millor...

Quan tries el vi ho fas segons...

- a) La denominació d'origen
- b) El tipus de varietat
- c) La marca
- d) El preu

Quant et vols gastar?

- a) Que tingui una bona relació/preu
- b) El que calgui mentre sigui una bona experiència
- c) Més de 20 segur
- d) No gaire...

Quin és el teu coneixement?

- a) Llegeixo, tasto i ho pregunto tot
- b) Tinc molta curiositat i sóc intuïtiu
- c) He fet un curs de tast
- d) Sé el que m'agrada i el que no

La teva millor experiència vinícola és...

- a) Visitar un museu
- b) Fer enoteràpia
- c) Tastar en un *wine-bar*
- d) Fer enoturisme

La propera cosa que et compraràs relacionada amb el vi és...

- a) Més vi!
- b) Una glaçonera *fashion*
- c) Un nou decantador
- d) Un obridor decent!

Què vols aconseguir obrint una ampolla de vi?

- a) Una experiència gastronòmica
- b) Una nit de passió
- c) Sociabilitzar
- d) Quedar bé

Com t'agraden els vins en boca?

- a) M'agrada notar la fusta
- b) Que notis part de les aromes del nas en boca
- c) Més aviat estructurats
- d) Lleugers

Respostes a: ets com el Toni...

Un apassionat del vi. Per a tu el vi és part de la teva alimentació i gaudeixes dels plaers de la taula. No t'importa gastar-te'ls per un bon vi però sense exagerar. El vi és important per tu però tu ho ets més. T'agraden tots els vins bons fets, però tens preferència pels envellits amb fusta i els vins de varietats autòctones. Prefereixes els vins rosats i negres de migcos. Saps que en saps i sempre t'agrada triar a tu el vi, vinga, deixet sorprendre algun dia...

Respostes c: ets com el Ferran...

Un feticlista del vi, el que ara diuen #winelover. T'agrada comprar els vins que tenen bona crítica, estructurats, potents, amb futur. Mimes la teva bodega més que el teu armari. Et perden els vins amb més cos, estructura, potència i personalitat. Els vins blancs interessants i amb fusta t'encanten per la seva versatilitat amb els maridatges. Ets un gran comprador de vi, però atenció, has d'estar més obert a les noves propostes...

Respostes b: ets com la Meritxell...

T'agrada l'estètica del vi, el glamour, les copes boniques, les bombolles. Vins elegants, amb estil, amb un nas perfumat, d'anyades més aviat joves i que parlin el llenguatge de la subtilitat. El vi per a tu és una forma més d'art. Prefereixes els vins blancs perfumats i els escumosos. Saps molt bé el que vols i si no són aquests tipus de vi, ja no en vols...

Respostes d: ets com la Maria...

T'agrada el vi però no t'obesessiona. El tastes, a vegades notes que és diferent que els altres però encara no has tingut temps d'endintrar-te en la matèria. Vas tastant a la feina i amb els amics i saps que els vins més afruitats t'agraden però sobretot que tinguin molt equilibri. T'agrada tastar vins amb varietats internacionals perquè per tu tastar vins és una manera de viatjar. Prefereixes els vins dolços que els escumosos i els vins blancs secs i negres joves. Et falta creure't una mica que ja tens prou coneixement per començara a demanar el tipus de vi que vols.



Igual que per nosaltres és important el que mengem, també el que beuem. Perquè diu molt de vosaltres i de nosaltres. És per això que us hem classificat pel *terroir* d'on venen però també per les intensitats que tenen: **de més cos (5) a més suaus (1)**.

No tingueu cap dubte en preguntar!

Ens encanta escollir la millor combinació per fer que l'àpat sigui una experiència completa!. Aquesta carta ha estat pensada per la família Falgueras del Celler de Gelida, espero que la degusteu amb tot el gust del món! Perquè una ampolla mai es quedi buida i l'omplim sempre de sensacions!

Índex

Perquè li diuen blanc si és groc?

Catalunya

- Alella
- Baix Empordà Z.N.R.
- Penedès
- Priorat
- Montsant
- Terra Alta
- Conca de Barberà
- Costers del Segre
- Pla del Bages

Vino blanco

- Rueda
- Valdeorras
- Rías Baixas
- Rioja Alavesa

Vin blanc

- Chablis Grand Cru A.O.C.
- Macon Villages
- Mersault 1er Cru A.O.C.
- Sauternes A.O.C.

Weißwein

- Nahe
- Mosel-Saar-Ruwer

White wine!

- Nueva Zelanda

La vie en rosé

- Conca de Barberà
 - Costers del Segre
-

¡De buena tinta!

Vi negra

- Alella
- Empordà
- Priorat
- Terra Alta
- Conca de Barberà
- Costers del Segre
- Montsant

Tinto

- Alava Z.N.R.
- Rioja D.O.Ca
- Toro
- Bierzo
- Valladolid
- Vinos de la tierra de Castilla y León
- Ribera del Duero
- Madrid
- Campo de Borja
- Alicante
- Ribeira Sacra

Vin rouge

- Bordeaux
- Bourgogne

Vino rosso

- Piamonte
- Toscana

Red wine

- USA
 - Australia
-

Bubbles con style!

- Bombolles
 - Perlage
 - Sparkling
-

And something else?

- Jerez y olé
- Generosos
- Vins harmoniosos

Per les postres i els pre-postres

¿Perquè li diuen blanc si és groc?

Catalunya

Alella D.O.

ALTA ALELLA LANIUS PANSA BLANCA 45,91€ | (2) a

Baix Empordà Z.N. R

UAIT UAIN PETIT MANSENG 2015 38,93€ | (4) b

Baix Empordà Z.N. R

FINCA OLIVARDOTS GROM D'AMFORA

Penedès D.O.

BLANC SUBUR 31,74 € | (3) d

CAN FEIXES CHARDONNAY 50,57€ | (4) a

CAN RAFOLS EL ROCALLIS 69,21€ | (4) c

JEAN LEON XAREL·LO X. APROXIMADAMENT 47,91€ | (2) b

Priorat D.O.Ca.

CLOS NELIN 82,52€ | (5) c

Montsant D.O.

BANCAL DEL BOSC BLANC 27,75€ | (4) a

Terra Alta D.O.

MANYOL BLANC 14,00€ | (4) a

VINYES DEL CONVENT ELS COSTUMS 35,73€ | (4) d

Conca de Barberà D.O.

TORRES SONS DE PRADES 45,91€ | (4) b

Costers del Segre D.O.

CASTELL D'ENCUS EKAM 54,90€ | (3) b

CASTELL D'ENCUS TALEIA BRISAT 52,40€ | (4) c

Pla del Bages D.O.

ABADAL PICAPOLL 32,94€ | (2) d

Vino blanco

Rueda D.O.

BELONDRADE & LURTON

66,41€ | (4) c

Valdeorras D.O.

AS SORTES

71,74€ | (4) b

Rias Baixas D.O.

LEIRANA FINCA GENOVEVA

54,90€ | (3) a

Rioja Alavesa

REMIREZ DE GANUZA BLANCO

55,90€ | (4) c

Vin blanc

Chablis Gran Cru A.O.C.

FAIVELEY LES PREUSES GRAND CRU

156,65€ | (4) c

Macon Villages A.O.C.

LEFLAIVE MACON VERZE

65,88€ | (3) b

Meursault 1er Cru A.O.C.

FRANÇOIS GAUNOUX GOUTTE
D'OR MEURSAULT 1ER CRU

109,00€ | (3) c

Sauternes A.O.C.

CH. D'YQUEM 1ER. C.C.S. 2003 1/2BOT

291,62€ | (5) c

CH. RIEUSSEC 1/2 1ER C.C. 2006

88,21€ | (5) d

Weißwein

H.DONNHOF HERMANNSHOHLE G.C. 2014

141,99€ | (5) c

VAN VOLXEM SAAR RIESLING

49,08€ | (3) d

White wine

CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC

49,91€ | (4) c

La vie en rosé

Conca de Barberà D.O.

CARA NORD ROSAT TREPAT

29,34€ | (2) d

Costers del Segre D.O.

CASTELL D'ENCUS JHANA

49,64€ | (3) b



¿Perquè li diem vi negra si és més tirant a vermell?

Empordà D.O.

AIRES DE GARBET	82,38€ (4) c
MARTIN FAIXO PERAFITA NEGRE	47,51€ (4) b
PERELADA FINCA MALAVEINA MAGNUM	86,56€ (4) d

Priorat D.O.

CLOS MOGADOR	142,41€ (5) c
CIMS DE PORRERA VI DE VILA	44,92€ (5) a
LES CRESTES MAS DOIX	46,91€ (5) b
GRATALLOPS VI DE VILA D'ALVARO PALACIOS 2015	93,83€ (5) c
FERRER BOBET VINYES VELLES	65,21€ (4) a

Terra Alta D.O.

MANYOL NEGRE

Conca de Barberà D.O.

VEGA AIXALA PINOT NOIR	49,91€ (3) a
------------------------	----------------

Costers del Segre D.O.

CASTELL D'ENCUS ACUSP	66,41€ (2) d
FINCA BARQUERES CARIGNAN	47,25€ (4) a

Montsant D.O.

CAPÇANES KOSHER FLOR DE PRIMAVERA	49,24€ (5) c
-----------------------------------	----------------

Va de tinto

Alava Z.N.R.

ARTADI VIÑAS DE GAIN MAGNUM	83,85€ (4) d
ARTADI VIÑA EL PISÓN 2014	363,61€ (3) c

Rioja D.O. Calificada

MACAN	127,77€ (3) c
MARQUÉS DE MURRIETA T. RESERVA	44,32€ (3) a

SAN VICENTE	71,74€ (4) b
MUGA PRADO ENEA GRAN RESERVA	97,16€ (4) c
REMELLURI GRAN RESERVA	85,05€ (4) a
RIOJA ALTA 890 GRAN RESERVA	258,21€ (4) a
Toro D.O.	
NUMANTHIA 2014	74,40€ (5) c
SAN ROMAN TINTO	51,90€ (5) c
El Bierzo D.O.	
MASSURIA	49,74€ (3) d
Valladolid Z.N.R.	
MAURO VENDIMIA SELECCIONADA	108,07€ (4) d
Vino de la Tierra de Castilla-Leon	
EL REVENTÓN 2016 D.LANDI	115,79€ c
Ribera de Duero D.O.	
ALTO RIBERA DEL DUERO	57,89€ (4) c
ALION COSECHA	123,11€ (4) a
EMILIO MORO MALLEOLUS	57,89€ d
PSI 2016	59,22€ (4) b
FLOR DE PINGUS 2016	239,58€ (5) c
VEGA SICILIA VALBUENA 5º AÑO 2012	226,27€ (4) c
VEGA SICILIA VALBUENA 5º AÑO 2014	215,62€ (4) a
VEGA SICILIA ÚNICO 2006	385,00€ (5) c
VEGA SICILIA ÚNICO 2009	376,47€ (5) c
Vinos de Madrid D.O.	
LA BRUJA DE ROZAS 2016	40,92€ (2) d
Campo de Borja D.O.	
ZARIHS BY BORSAO	37,33€ (5) b

Alicante D.O.
EL SEQUÉ 49,41€ | (4) c

Ribeira Sacra D.O.
DOMINIO DO BIBEI LALAMA 42,42€ | (2) a

Vin rouge

Bordeaux
BAD BOY 2015 49,74€ | (4) c

Saint Emilion Grand Cru A.O.C.
PETIT CHEVAL BLANC 2005 269,99€ | (4) a

Pauillac A.O.C.
RESERVE DE LA COMTESSE 79,72€ | (3) b

Margaux A.O.C.
CH.PALMER 2006 3EME. C.C. 376,47€ | (3) c
CHEVALIER DE LASCOMBES 2010 71,74€ | (3) d

Bourgogne A.O.C.
ROCHE DE BELLENE VV 45,52€ | (2) a

Gevrey Chambertin A.O.C.
DENIS MORTET MES CINQ TERROIRS 200,98€ | (3) c

Clos de La Roche A.O.C.
PIERRE AMIOT CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU 210,29€ | (3) c

Pommard A.O.C.
FRANÇOIS GAUNOUX POMMARD 1ER CRU
LES EPENOTS 105,14€ | (3) b

Cotes du Rhone A.O.C.
SAINT PRÉFERT CLOS BEATUS ILLE 49,08€ | (3) d

Chateauneuf du Pape A.O.C.
CH.DE BEAUCASTEL 165,04€ | (5) a

Vino rosso

Barolo D.O.G.C.

SANDRONE LE VIGNE BAROLO 199,65€ | (4) c

Brunello di Montalcino D.O.G.C.

BANFI BRUNELLO DI MONTALCINO 87,57€ | (3) a

Bolgheri D.O.G.C.

TENUTA SAN GUIDO SASSICAIA 2013 276,65€ | (4) b

GUIDALBERTO TENUTA SAN GUIDO 71,74€ | (3) d

Red wine

RIDGE GEYSERVILLE 95,83€ | b

OPUS ONE 401,76€ | (5) c

PENFOLDS KALIMNA BIN 65,88€ | c

Bubbles con style!

Bombolles!

FREIXENET P.FERRER CASA SALA	59,89€ (4) b
GRAMONA TRES LUSTROS NATURE	59,62€ (4) a
HUGUET GRAN RESERVA BRUT NATURE	36,73€ (4) d
HUGUET GRAN RESERVA MAGNUM	60,16€ (4) d
LLOPART LEOPARDI BRUT NATURE	51,57€ (3) d
ALTA ALELLA MIRGIN OPUS GRAN RESERVA	53,24€ (3) b
RECAREDO SERRAL DEL VELL BRUT NATURE GRAN RESERVA	63,88€ (5) c
RECAREDO TERRERS BRUT NATURE GRAN RESERVA	48,58€ (5) d
RECAREDO TURO D'EN MOTA	181,68€ (5) c
KRIPTA AGUSTI TORELLÓ MATA B.NATURE	106,37€ (4)
CODORNIU JAUME BRUT	47,00€ (3) b
JUVE & CAMPS MILESIMÉ	44,85€ (3) b
JUVE & CAMPS MILESIMÉ MAGNUM	92,50€ (3) b

Perlage!

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT	88,51€ (4) d
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE 1/2 BOT	48,84€ (4) d
DOM PÉRIGNON 2008	240,71€ (4) a
KRUG GRANDE CUVÉE	266,00€ (5) c
LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER	81,85€ (3) b
LOUIS ROEDERER CRISTAL 2008	296,69€ (4) b
MOET & CHANDON VINTAGE	111,67€ (4) d
POL ROGER BRUT MAGNUM	159,58€ (3) d
RUINART BRUT ½ BOT	57,23€ (3) a
RUINART BLANC DE BLANCS	131,10€ (3) a

Rosé

LAURENT PERRIER ROSÉ BRUT	118,45€ (3) b
VEUVE CLICQUOT ROSE	109,00€ (3) d

Altres vins a copes



Blancs Catalunya

BANCAL DEL BOSC BLANC

7,00€ | (4) c

MANYOL BLANC

5,00€ | (3) c

Negres Catalunya

LES CRESTES MAS DOIX

11,00€ | (3) a

MANYOL NEGRE

5,00€ | (4) b

Something else?

Jerez y olé

Manzanilla de Sanlúcar

BARBIANA MANZANILLA EN RAMA – 15° 43,72€ / 5,00€  | (3) a

HIDALGO MANZANILLA PASADA – 15° 42,52€ / 5,00€  | (3) c

Jerez fino

TIO PEPE FINO G. BYASS – 15° 19,64€ / 3,00€  | (3) b

Condado de Huelva D.O.

PAR VINO NARANJA – 15° 39,73€ / 4,50€  | (4) d

Montilla-Moriles D.O.

DON P.X. GRAN RESERVA AÑADA 1990 57,39€ / 10,00€  | (5) c

Jerez dulce de mezcla

HARVEYS BRISTOL CREAM – 17'5° 23,75€ / 3,50€  | (3) d

Jerez Pedro Ximénez

LUSTAU SAN EMILIO 37,13€ / 6,00€ | (5) a

Generosos andaluces secos

Jerez Amontillado

DELGADO ZULETA AMONT 30,54€ / 4,00€  | (4) a

G.BYASS DOS PALMAS FINO 55,76€ / 9,50€  | (4) b

G.BYASS TRES PALMAS FINO 71,87€ / 11,00€  | (5) c

Jerez Palo Cortado

G.BYASS APOSTOLES – 20° 120,00€ / 11,00€  | (5) d

Jerez Oloroso Seco

SANCHEZ ROMATE OLD&PLUS OLOROSO 109,00€ / 9,00€  | (4) a

Vins generosos

Alella D.O.

ALTA ALELLA DOLÇ MATARÓ 46,71€ / 6,00€ | (4) c

Empordà-Costa Brava D.O.

PERAFITA GARNATXA – 16° V.D.N 47,91€ / 6,00€ | (3) b

Montsant D.O.

CAPÇANES PANSAL DEL CALÁS – 16,5° 46,58€ / 7,00€ | (4) d

Vins harmoniosos

HOSPITAL ST.JOAN MALVASIA – 15°

42,92€ / 5,00€ | (4) d

HOSPITAL ST.JOAN MOSCATELL – 15°

25,95€ / 3,00€ | (4) a

Priorat D.O.

DE MULLER RANCIO D.JUNCOSA “1939” 102,48€ / 10,00€ | (5) a

Tarragona D.O.

DE MULLER MOSCATEL “1926” – 18° 106,34€ / 10,00€ | (5) d

Per les postres i els pre-postres!

Banyuls A.O.C.

LA TOUR VIEILLE RESERVA – 16° 44,92€ / 7,00€ | (4) a

Oporto Late Bottled Vintage

NOVAL L.B.V. – 20° 52,07€ / 7,50€ | (4) d

Oporto Old Tawnies

GRAHAM'S 20 YEARS – 20° 118,45€ / 11,00€ | (4) c

Whisky

Whisky Scotch

Blended Reserve

CHIVAS 18 YEARS – 40°	15,00€ (3)
JOHNNIE WALKER BLUE – 40°	39,00€ (3)

Single Malt

AUCHENTOSHAN 18 YEARS – 43°	21,00€ (4) Lowland
LONGROW 10 YEARS – 46°	23,00€ (3) Campbeltown
ARBEG UIGEDAIL – 54'2°	20,00€ (5) Islay
LAPHROAIG PX CASK – 48°	24,00€ (5) Islay
ARRAN 1ER CRU SAUTERNES – 56°	18,00€ (2) Island
HIGHLAND PARK DRAKKAR – 40°	21,00€ (4) Island
JURA SUPERSTITION – 45°	12,00€ (5) Island
OBAN 14 YEARS – 43°	15,00€ (4) Highland
BALVENIE 12 YEARS DOUBLEWOOD – 40°	15,00€ (3) Speyside
GLENFARCLAS CASK 105 – 60° 1 LITRO	21,00€ (4) Speyside
GLENFIDDICH 15 YEARS – 40°	13,00€ (4) Speyside
GLENLIVET 21 YEARS ARCHIVE – 43°	51,00€ (3) Speyside
MACALLAN 12 YEARS – 43° NOU SHERRY	20,50€ (3) Speyside
MACALLAN RARE CASK – 43°	53,00€ (4) Speyside
MORTLACH RARE OLD – 43'4°	21,00€ (3) Speyside

Irish Malt

BUSHMILLS MALT 21 YEARS – 40°	43,00€ (3)
-------------------------------	--------------

Canada

CROWN ROYAL	13,00€ (2)
-------------	--------------

USA

BULLEIT FRONTIER WHISKEY – 45°	13,00€ (3)
JACK DANIEL'S SINATRA SEL. 45°	30,00€ (3)

Japón

SUNTORY THE CHITA – 43°

20,00€ | (2)

SUNTORY HIBIKI 17 YEARS – 43°

80,00€ | (2)

Ratafia

CORRIOLS RATAFIA – 24°

6,00€ | (4)

Sidra

VALVERAN SIDRA DE HIELO – 10°

6,00€ | (4)

