C A R T A



Sopitas

RESTAURANTE



Con esta primera parte de la carta queremos hacer un homenaje a los **sabores regionales** y a nuestros proveedores con sus **productos de temporada**

ENTRANTES

Sopitas de ajo al estilo de la abuela Juanita	9,50 €
Pochas riojanas con verduras y chorizo de la zona	11,50 €
Chorizillo guisado y frito al vino blanco de viura	11,90 €
Pimientos del piquillo rojos y verdes caramelizados	12,60 €
Croquetas de jamón ibérico y huevo	11,20 €
Lecherillas doradas con aceite de ajo, hígado de pato y cebolla confitada	18,60 €
Sartén de alcachofas, huevo escalfado y jamón tostado	14,90 €
Ensalada de cogollos de la ribera , ventresca de bonito,	
puntas de espárragos, tomate, aceitunas, huevo cocido y cebolla tierna	14,90 €
Menestra de verduras de temporada	13,90 €

PESCADOS

Bacalao a la riojana con pimientos secos	16,90 €
Merluza en salsa verde con puntas de espárragos, huevo duro y gambas	17,90 €
Chipirones en su tinta, sobre arroz verde y ajoaceite	16,50€

CARNES

Cabrito de leche Km. 0 asado a la manera tradicional con patatas panadera.	21,90 €
Carrillera de ternera estofadas al vino tinto de Rioja	16,90 €
Chuletillas de cordero chamarito con su guarnición	17,90 €
Paletillas de conejo escabechadas	15,80 €
Cabecillas de cabrito asadas	12,50 €

Servicio de pan: 1.90 €

Si desea información sobre los alérgenos de los diferentes platos, solicite las fichas técnica.



Les proponemos con esta segunda carta un **viaje gastronómico** por diferentes **rincones del mundo**, aportando nuestro toque y toda nuestra pasión por la cocina.

ENTRANTES

Croquetas de rape y gamba con sus "crackers"	11,90 €
Pasta pesto, pomodoro, basilisco y espárragos trigueros	15,20 €
Borrajitas confitadas con manita de cerdo crujiente y un toque de trufa	14,90 €
Timbal de langostinos, aguacate y ensalada de brotes tiernos	18,90 €
Ensalada de cigalas con vinagreta de sus jugos	15,80 €
Carpaccio de solomillo, rúcula, ,albahaca y parmesano	18,60 €
Jamón ibérico con sus tostas y acompañado de tomate natural	20,90 €
Tacos de tartar de atún con rabanitos y pico de gallo con mango	17,90 €
PESCADOS	
Rodaballo confitado en tocino de jamón ibérico	17,90 €
Parpatana de atún rojo cocinada a baja temperatura, servida con "noodles al teriyaki"	19,50 €
Lomos de dorada rellenos, con salsa de erizos y tempura de verduras	15,90 €
CARNES	
Solomillo de vacuno en brascada, jamón ibérico y salsa de moscatel	19,90 €
Solomillo de vacuno en salsa de setas y hongos con foie	19,90 €
Solomillo de vacuno en crema de queso camerano	18,90 €
Codillo de cerdo asado con cerveza lager y acompañado de parmentier	16,90 €
Pluma de cerdo ibérico con salsa de miel y mostaza	16,90 €
Costilla de ternera asada al estilo tejano	18,90 €

Con la intención de agradar a todos **disfrute y coma despacio** gracias por venir.



DE POSTRE

le ofrecemos una elaboración propia y artesana, con **productos naturales**

Arroz con leche. Leche aromatizada de limón y naranja	
acompañado con helado de canela	4,90 €
Cuajada y miel. La "mamía" tradicional , con leche	
de oveja, servida en copa con miel y nueces	5,50 €
Tarta de queso con frutos secos	
Con dulce de leche y helado de higos	5,90 €
Torrija. A la plancha de pan brioche mojada	
en horchata y helado de galleta María	5,90 €
Tiramisú. Bizcocho borracho con queso mascarpone,	
espolvoreado con cacao y helado de café	5,90 €
Coulant de chocolate. Cuajado en el exterior	
y liquido en el centro con helado de vainilla	5,90 €
Sopa de mango y mojito. Dados de mango aromatizados	
con menta y ron y helado de lima-limón	5,90 €
Semifrio japones de Yuzu. Con bizcocho infusionado	
con te matcha y gelatina de maracuyá	5,90 €
Almendra Marcona. Bizcocho de praline	
y semifrio de almendras con helado de fardelejo	5,90 €
Sorbetes de:	
Mojito	
Manzana verde asada	
Limón	
Piña colada	4,00 €



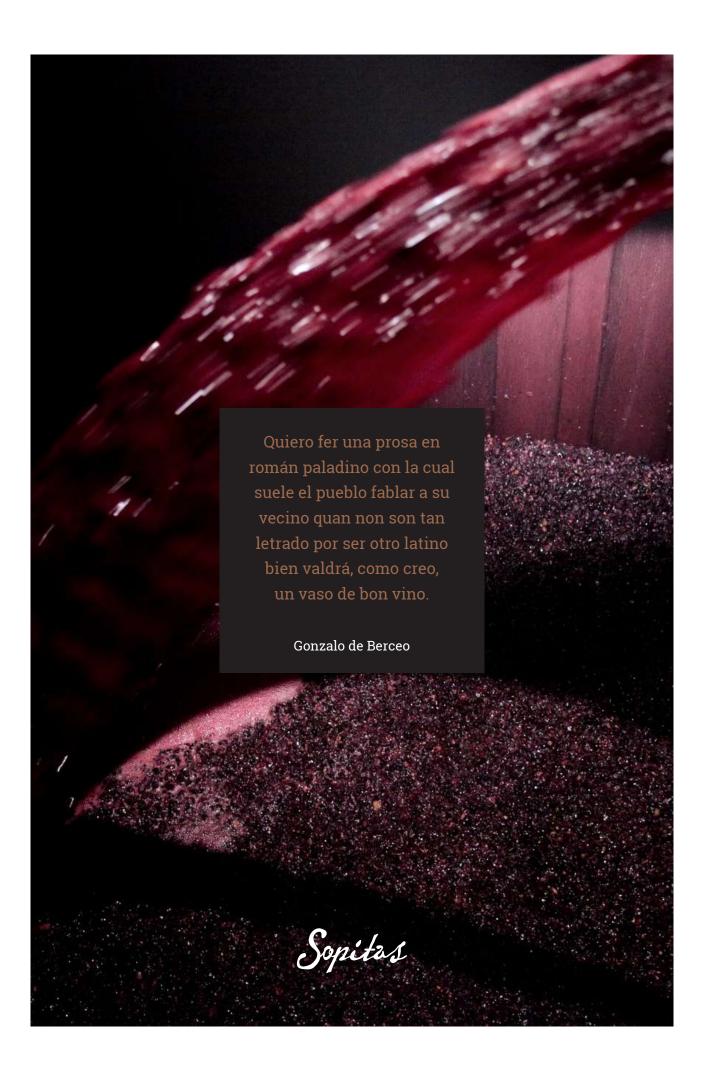
DE QUESOS una **cuidada selección**

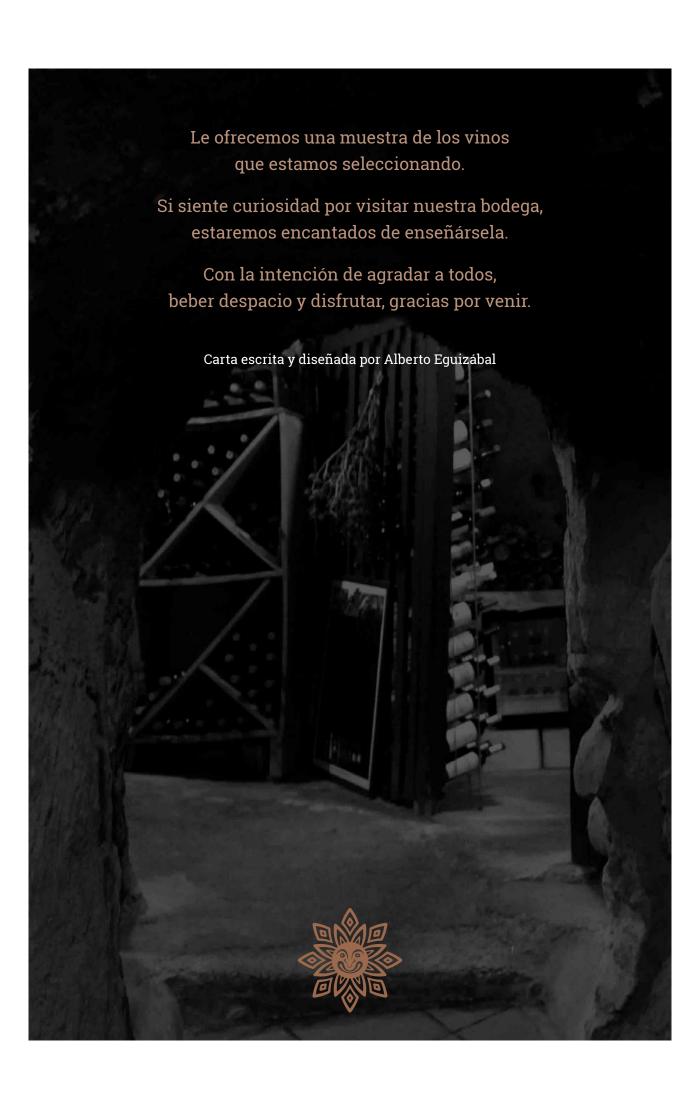
de quesos de la región, del país e internacionales

Cameros

Curado de oveja. La Rioja	5,40 €
Cameros	
Curado de cabra. D.O.P. La Rioja	5,90 €
Idiazábal	
Madurado y ahumado de oveja. Navarra	5,90 €
Azul	
Queso azul danés de leche de vaca. Dinamarca	5,90 €
Parmesano	
D.O.P. curado de leche de vaca. Italia	5,90 €
Tabla de quesos	
Surtido de 4 variedades.	8,90 €

I.V.A. incluido







Variedades de vid en la D.O.Ca. Rioja

El paso del tiempo y la experiencia de viticultores y elaboradores han permitido realizar una selección natural de aquellas variedades de uva que demostraban mejores cualidades de adaptación a la climatología y suelos riojanos y que, al mismo tiempo, eran capaces de proporcionar vinos de las más altas calidades. Fruto de este proceso histórico son las catorce variedades hoy autorizadas por el Reglamento de la Denominación de Origen Calificada Rioja.

Variedades tintas



Maturana tinta

Variedades blancas

Graciano



^{*} Estas variedades foráneas, sólo se podrán utilizar con variedades autóctonas



Tipos de vino en la **D.O.Ca. Rioja**

La mayoría de los vinos de Rioja proceden normalmente de la conjunción armónica, en diversas proporciones, tanto de las variedades de uva cultivadas en la Denominación, como de las distintas subzonas que la integran.

Son vinos que poseen una buena composición aromática, frescos, de robustez media, con composición equilibrada y excelente bouquet.

Vinos tintos:

Vinos clásicos, de color vivo, frescos, aroma penetrante, ligeros al paladar y de grado medio. En ellos predomina la variedad Tempranillo.

Vinos rosados:

Muy ligeros, frescos al paladar y con fuerte fragancia, color rosa vivo, grado alcohólico medio. En ellos predomina la variedad Garnacha.

Vinos blancos:

Color amarillo verdoso, más o menos pálido, aroma fino, ligeros y de grado no muy elevado. En ellos predomina la variedad Viura. Según el proceso de envejecimiento seguido, en el vino de Rioja se establecen las siguientes categorías:

Garantía de origen:

Esta categoría garantiza el origen y añada del vino. Suelen ser vinos en su primer o segundo año, que conservan sus características primarias de frescor y afrutado. Esta categoría también puede comprender otros vinos que no encajan en las categorías de Crianza, Reserva o Gran Reserva, aunque hubiesen sido sometidos a procesos de envejecimiento, por no estar éstos certificados por el Consejo Regulador.

Crianza:

Corresponde a vinos al menos en su tercer año que han permanecido un año como mínimo en barrica de roble. En vinos blancos el período mínimo de envejecimiento en barrica es de 6 meses.

Reserva:

Corresponde a vinos muy seleccionados con una crianza mínima entre barrica de roble y botella de tres años, de los cuales uno al menos en barrica seguida y complementada con un envejecimiento mínimo en botella de 6 meses. En vinos blancos el período de crianza es de 2 años, de los cuales como mínimo 6 meses en barrica.

Gran reserva:

Corresponde a vinos de grandes cosechas que han sido criados durante un período total de sesenta meses con un mínimo de dos años en barrica de roble y 2 años en botella. En vinos blancos el período de crianza es de 4 años, de los cuales 6 meses como mínimo en barrica.





Vinos recomendados **por el Sopitas**



Ubicada en Arnedo, en el corazón de la Rioja Oriental, con privilegiados terrenos para el cultivo de la vid, **Bodega Vico** mantiene el espíritu vitivinícola de sus socios fundadores en 1957. Fruto de este trabajo son estos dos vinos que le recomendamos.

Mocete Maceración carbónica / 20	9,70 €
Bodegas Vico. Arnedo.	
Ciencuevas Crianza / 20	11,80 €
Bodegas Vico. Arnedo.	









Tintos jóvenes y con madera

Ciencuevas Tempranillo / 20	9,50 €
Bodegas Vico. Arnedo.	0.70.6
Mocete Maceración carbónica / 20	9,70 €
Bodegas Vico. Arnedo.	
Ciencuevas Ecológico / 20	9,70 €
Bodegas Vico. Arnedo.	
Luberri Maceración carbónica / 20	12,80 €
Bodegas Luberri Monje Amestoy. El Ciego.	
Murmurón Maceración carbónica / 20	13,40 €
Bodegas Sierra Cantabria. San Vicente de la Sonsierra.	·
Paco García Seis / 20	13,80 €
Bodega Paco García. Murillo del Río Leza.	10,00 €
La Maldita Garnacha / 20	14,30 €
Viñedos la Maldita. Briones.	14,30 €
Villedos la Maldita. Di lolles.	
Laetus Maturana tinta / 20	14,40 €
Bodegas Viñas Nuevas. Aldeanueva de Ebro.	
Consejo de la Alta / 20	14,40 €
Bodegas Consejo de la Alta. Cenicero.	
La Vendimia / 20	14,90 €
Bodegas Palacios Remondo. Alfaro.	,
Valcendon Garnacha / 20	15,30 €
Bodegas D. Mateos. Aldeanueva de Ebro.	10,00 €
Artadi Maceración carbónica / 20	15,90 €
Bodegas y Viñedos Artadi de Laguardia. Laguardia.	
R. (Erre Punto) Maceración carbónica / 20	19,40 €
Bodegas Fernando Remírez De Ganuza. Samaniego.	



Tintos crianza

3/8 Ontañòn 37,5 cl / 20 Bodegas Ontañón. Aldeanueva de Ebro.	8,50 €
3/8 Don Jacobo 37,5 cl / 20 Bodegas Corral. Navarrete.	8,60 €
3/8 Ramón Bilbao 37,5 cl / 20 Bodegas Ramón Bilbao. Haro.	9,00€
3/8 Azpilicueta 37,5 cl / 20 Bodegas Azpilicueta. Logroño.	9,00 €
Laetus / 20 Bodegas Viñas Nuevas. Aldeanueva de Ebro.	11,60 €
Domus Dei / 20 Bodegas Viñedos de Aldeanueva. Aldeanueva de Ebro.	11,70€
Ciencuevas / 20 Bodegas Vico. Arnedo.	11,80€
López de Haro / 20 Bodega Clássica. San Vicente de La Sonsierra.	12,00 €
Faustino Rivero / 20 Bodegas Faustino Rivero Ulecia. Arnedo.	12,00 €
Ontañón / 20 Bodegas Ontañón. Logroño.	12,60 €
Monte Real / 20 Bodegas Riojanas. Cenicero.	14,30€
Marqués del Atrio / 20 Bodegas Hacienda y Viñedos Marqués del Atrio. Mendavia	14,40€
Biga / 20 Bodegas Familia Monje Amestoy. Elciego.	14,50 €
Don Jacobo / 20 Bodegas Corral. Navarrete.	14,50 €
Azpilicueta / 20 Bodegas Azpilicueta. Logroño.	14,50 €



Tintos crianza

Ramón Bilbao / 20	14,70 €
Bodegas Ramón Blibao. Haro.	
Marqués de Cáceres / 20 Bodegas Unión Viti-Vinícola. Cenicero.	14,70 €
	1400.5
Bau / 20 Redera Antique Heange San Visconte de la Consierre	14,90 €
Bodega Antigua Usanza. San Vicente de la Sonsierra.	
Dinastía Vivanco / 20	14,90 €
Bodegas Vivanco. Briones.	
Ortega Ezquerro / 20	14,90 €
Bodegas y Viñedos Ortega Ezquerro. Tudelilla.	
Martínez La Cuesta / 20	15,30 €
Bodegas Martínez La Cuesta. Haro.	
Izadi / 20	15,30 €
Bodegas Izadi. Villabuena de Álava.	
Sierra Cantabria / 20	15,50 €
Bodegas Sierra Cantabria. San Vicente De La Sonsierra.	
Ostatu / 20	15,50 €
Bodegas Ostatu. Samaniego.	
Cantos de Valpiedra / 20	15,50 €
Finca de Valpiedra. Fuenmayor.	
Fernandez de Piérola / 20	15,60 €
Bodegas Fernandez de Piérola. Moreda.	
Fincas de Azabache Garnacha / 20	15,90 €
Bodegas Viñedos de Aldeanueva. Aldeanueva de Ebro.	
Luis Cañas / 20	16,00 €
Bodegas Luis Cañas. Villabuena de Álava.	,
Ontañón Antología / 20	16,00 €
Bodegas Ontañón. Aldeanueva de Ebro.	
Obalo / 20	16,70 €
Bodegas Obalo. Ábalos.	13,10 €



Tintos crianza

Tobelos / 20	16,90 €
Tobelos, Bodegas y Viñedos. Briñas.	
Campillo / 20	17,00 €
Bodegas Campillo. Laguardia.	
Baigorri / 20	17,20 €
Bodegas Baigorri. Samaniego.	
La Montesa / 20	17,50 €
Bodegas Palacios Remondo. Alfaro.	
Viña Alberdi / 20	17,60 €
Bodegas La Rioja Alta. Labastida.	
Cubillo / 20	17,70 €
Bodegas R.López de Heredia Viña Tondonia. Haro.	
Amaren / 20	17,90 €
Bodegas Amaren. Samaniego.	
Miguel Merino Viñas Jóvenes / 20	17,90 €
Bodegas Miguel Merino. Briones.	
Altos de Corral / 20	19,50 €
Bodegas Corral. Navarrete.	
Muga / 20	21,50 €
Bodegas Muga. Haro.	
La Mateo / 20	25,00 €
Bodegas D. Mateos. Aldeanueva de Ebro.	



Tintos con personalidad

Alegre Valgañón / 20	15,40 €
Bodegas Alegre & Valgañón. Sajazarra.	
Gómez Cruzado Vendimia Seleccionada / 20	15,40 €
Bodegas y Viñedos de Gómez Cruzado. Haro.	
Pago de Valcaliente Garnacha / 20	15,50 €
Bodegas Viñedos Ruiz Jimenez. Aldeanueva de Ebro.	
Costumbres / 20	16,90 €
Señorío de Baigorri. Aldeanueva de Ebro.	
Hado de Pujanza / 20	16,90 €
Bodegas y Viñedos Pujanza. Laguardia.	
Xérico Tentenublo / 20	16,90 €
Bodegas Tentenublo Wines. Lanciego.	
Corriente de Telmo Rodríguez / 20	17,40 €
Compañía de Vinos Telmo Rodríguez. Lanciego.	
Artuke Pies Negros / 20	17,50 €
Bodegas y Viñedos Artuke. Baños de Ebro.	
Vine Roots Garnacha / 20	17,50 €
Bodegas Corral. Navarrete.	
Lindes de Remelluri / 20	18,80 €
Bodegas La Granja Nuestra Señora de Remelluri. Labastida.	
Horizonte de Exopto / 20	18,80 €
Bodegas Exopto. Laguardia.	
Sela de Roda / 20	20,60 €
Bodegas Roda-Haro.	
Laventura / 20	21,90 €
Laventura Bodegas y Viñedos. Aldeanueva de Ebro.	
Voché Graciano / 20	22,50 €
Bodegas Manzanos. Azagra.	
Jarrarte Abel Mendoza / 20	22,80 €
Bodegas Abel Mendoza Monge. San Vicente de la Sonsierra.	



Tintos con personalidad

22,90 €
23,90 €
25,90 €
26,30 €
26,50 €
26,90 €
28,50 €
28,50 €
35,40 €
39,40 €



Tintos reservas y grandes reservas

Ciencuevas / 20 Bodega Vico. Arnedo	16,00 €
Viña Pomal / 20 Bodegas Bilbaínas. Haro.	18,90 €
Monte Real / 20 Bodegas Riojanas. Cenicero.	18,90 €
Don Jacobo Bodegas Corral. Navarrete.	19,20 €
Marqués de Riscal / 20 Bodegas de los herederos del Marqués de Riscal. Elciego.	21,50 €
Marqués de Murrieta / 20 Bodegas Finca Ygay. Logroño.	22,90 €
Marqués de Vargas / 20 Bodegas y Viñedos del Marqués De Vargas. Logroño.	25,90 €
Imperial / 20 Compañía Vinícola del Norte de España. Haro.	26,30 €
Viña Ardanza / 20 Bodegas La Rioja Alta-Labastida.	26,50 €
Martelo / 20 Torre de Oña. Páganos. Laguardia.	26,70 €
Valenciso / 20 Compañía Bodeguera de Valenciso. Ollauri.	26,50 €
Remelluri / 20 Bodegas La Granja de Nuestra Señora de Remelluri. Labastida.	26,90 €
Contino / 20 Bodegas Viñedos De Contino. Laguardia y Laserna	28,50 €
Tahón de Tobelos / 20 Tobelos, Bodegas y Viñedos. Briñas.	28,90 €
Viña Tondonia / 20 Bodegas R. López de Heredia Viña Tondonia. Haro.	28,90 €



Tintos reservas y grandes reservas

Roda / 20	30,30 €
Bodegas Roda. Haro.	
Muga / 20	32,30 €
Bodegas Muga. Haro.	
Altos de Corral Single State / 20	32,90 €
Bodegas Corral. Navarrete.	
Fincas de Ganuza / 20	36,40 €
Bodegas Remírez de Ganuza. Samaniego.	
200 Monges / 20	43,80 €
Bodegas Vinícola Real. Albelda de Iregua.	
Roda I / 20	48,40 €
Bodegas Roda. Haro.	



Vinos Blancos

D.O.Ca. RIOJA

Cantoblanco Viura	9,50€
Bodegas Vico. Arnedo.	
Vetiver Viura	11,50 €
Bodegas Ontañón. Aldeanueva de Ebro.	
Don Jacobo Viura	11,50 €
Bodegas Corral. Navarrete.	
Don Quintín Ortega Viura con madera	15,90 €
Bodegas y Viñedos Ortega Ezquerro. Tudelilla.	
Viña Gravonia Viura con madera	22,40 €
Bodegas Lopéz de Heredia. Haro.	

D.O. SOMONTANO

Enate Chardonnay	15,80 €
Bodegas y Crianzas del Alto Aragón. Salas Bajas. Huesca.	
Wine del Vere e un constant	15.90 €
Viñas del Vero Gewürztraminer	10,50 €

D.O. VALDEORRAS

Erebo Godello	15,75 €
Bodegas Carballal. Petín de Valdeorras, Orense	
Guitián Godello	16,90 €
Bodegas La Tapada. Rubía, Galicia	



Vinos Blancos

D.O. RIAS BAIXAS

Viñas de Tereso Albariño	13,90 €
Embotellado para Bodegas Corral. Tui. Vigo.	
Martín Codax Albariño	15,70 €
Bodegas Martín Codax. Cambados. Pontevedra.	
Mar de Frades Albariño	18,90 €
Bodegas Mar de Frades. Meis. Pontevedra.	
Terras Gauda Albariño	19,30 €
Bodegas Terras Gaudas. O´Rosal. Pontevedra.	

D.O. NAVARRA

Ochoa Vino dulce. Moscatel vendimia tardía	16,90 €
Bodegas Ocho. Olite.	

D.O. RUEDA

Vetiver _{Verdejo} Bodegas Vetiver. Valladolid.	11,50 €
Viñas de Tereso _{Verdejo} Bodegas Valdehermoso. Rueda. Valladolid.	11,50 €
Viña del Sopié verdejo Bodegas Familia Belasco. Torrecilla de la Abadesa. Valladolid.	12,30 €
Marqués de Riscal _{Verdejo} Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal. Elciego.	14,60 €
José Pariente _{Verdejo} Bodegas José Pariente. La Seca. <u>Valladolid</u> .	16,20 €



Vinos **Blancos**

SIN D.O.

René Berbiere Petillant Vino de Aguja Bodegas René Barbier. Torrelavit. Barcelona.	10,00 €
Blanc Pescador Vino de Aguja	10,40 €
Bodegas Cadelamsa. Perelada. Girona.	
V.T. VALLES DE SADACIA	
Libalis Moscatel grano menudo, viura y malvasía	13,00 €
Bodegas Castillo de Maetierra. Calahorra. La Rioja.	
Melante Moscatel grano menudo	14,40 €
Bodegas Castillo de Maetierra. Calahorra. La Rioja.	
Marco Fabio Moscatel grano menudo, vendimia tardía	14,50€
Bodegas Peñuela. Quel. La Rioja.	
Spanish White Guerrilla Riesling	14,90 €
Bodegas Castillo de Maetierra. Calahorra. La Rioja.	
FRIZZANTE	
Sopié Chardonnay	10,50 €
Embotellado para Bodegas La Navarra. Valladolid.	
S. Suave Marco Fabio verdejo	12,60 €
Bodegas Marco Fabio. Fitero. Navarra.	



Rosados, claretes y otros

D.O.Ca. RIOJA

Cantoblanco	9,50 €
Bodegas Vico. Arnedo.	
Florentino Martínez	10,40 €
Bodegas Florentino Martínez Rubio. Cordovín.	
Don Jacobo	11,00 €
Bodegas Corral. Navarrete.	
La rosa de Izadi. Premium Rosé Garnacha	13,40 €
Bodegas Izadi. Villabuena de Álava.	

D.O. NAVARRA

Homenaje D.O. NAVARRA	10,30 €
Bodegas Marco Real. Olite.	
Gran Feudo D.O. NAVARRA	10,50 €
Bodegas Gran Feudo. Cintruénigo.	

OTROS

Lambrusco di modena Monteberin Vino de Aguja	9,80 €	
Campegine. San Prospero. Módena. Italia.		
Cresta Rosa Vino de Aguja	10,40 €	
Bodegas Cadelamsa. Perelada. Girona.		
Sangría Lolea. Frizzante Sangría. Red Wine	13,50 €	
Colmado Casa Lola. Don Juan de Aragón. Zaragoza.		



Espumosos

D.O. CAVA

Brut Barroco "Brut reserva"	16,50 €
Freixenet. Sant Sadurní D´Anoia. Barcelona.	
Jané Ventura Garnacha negra. "Brut Rosé"	16,60 €
Jané Ventura. El Vendrell. Baix Penedés.	
Benito Escudero "Brut Nature"	15,30 €
Dioro Baco "Brut	16,70 €
Bodegas Escudero. Grávalos, La Rioja	
Segura Viudas "Gran Reserva"	22,50 €
Aria "Brut nature"	14,00 €
Segura Viudas. Torrelavit. Barcelona.	
Juvé & Camps Reserva de la Familia "Brut nature gran reserva"	23,80 €
Bodegas Juvé y Camps. Sant Sadurní D´Anoia. Barcelona.	
Gramona "Gran reseva"	25,50 €
Bodegas Gramona. Sant Sadurní D´Anoia. Barcelona.	
Pomal - Blanc de Noirs. Garnacha "Brut"	26,70 €
Bodegas Bilbaínas. Haro	

A.O.C. CHAMPAGNE

ët & Chandon Brut Impérial	
Champagne Moët & Chandon. Epernay. Francia.	
Gosset "Excellence Brut"	49,90 €
Champagne Gosset. À Aý. Francia.	
Bollinger Special Cuvée	56,90 €
Bollinger. Ay. Francia.	
Veuve Clicquot Yellow Label Brut	51,30 €
Veuve Clicquot Ponsardin. À Reims. Francia.	



Sugerencias

10,00 €
10,00 €
10,00 €
10,00 €
_



Tipos de botellas de vino

La botella de vino es algo más que el envase que lo contiene: es uno de los medios para que el vino evolucione y alcance su momento óptimo de consumo.

La botella se empezó a usar para almacenar vino a partir del siglo XVII, ya que con anterioridad se empleaban otros materiales como las ánforas de barro, las tripas de animales o los barriles de madera. Las botellas de vino se pueden clasificar en varios tipos, en función de su forma y de su capacidad. En cuanto a la forma, existen 6 tipos, más comunes de botella:



Botella Bordelesa

Es la botella más común. Su nombre procede de Burdeos de donde es originaria. Es cilíndrica, alta y con los hombros marcados. Puede ponerse en posición horizontal sin problemas.



Diseño de botella más antiguo que se conoce. Da nombre a la ciudad de procedencia, Borgoña. Es cilíndrica y ancha y sus hombros están en pendiente.





Botella Rhin

Originaria de la zona del río Rhin (Alemania). Fusiona estilos de las dos anteriores, siendo más estilizada con unos hombros muy caídos. Suele usarse para vinos blancos.

Botella Cava o Champagne

Parecida a la botella borgoñesa. Ésta presenta unas paredes más gruesas para soportar la presión (burbujas) de los vinos espumosos.





Botella Franconia

Toma nombre de la denominación de una comarca vinícola de Alemania. Botella de forma aplanada y contorno más redondeado del habitual.

Botella Jerezana

Es similar a la bordelesa, aunque tiene el cuello más largo que la bordelesa. Tiene la peculiaridad de tener dos anchuras en su cuerpo con un abombamiento cerca del cuello y unos hombros muy marcados.

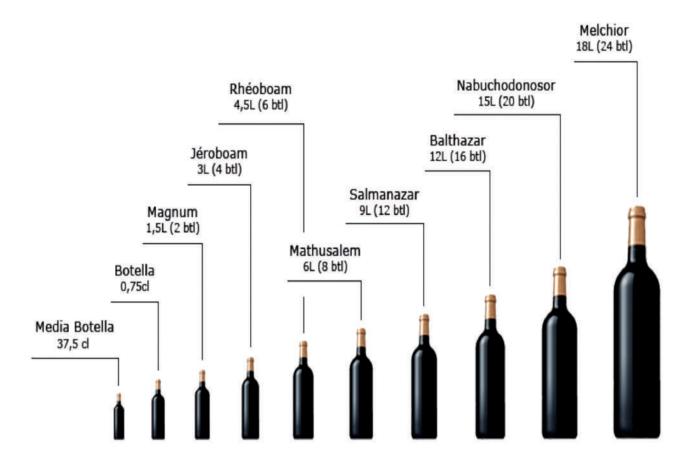


Tipos de botellas según su capacidad

La botella de vidrio cumple una finalidad muy importante en la evolución de los vinos, en su interior se redondean los taninos procedentes de la uva y del envejecimiento del vino en la barrica y se forman nuevas notas aromáticas fruto del medio reductor que proporciona la botella al aislar al vino del oxígeno. La capacidad de la botella influye en el proceso evolutivo del vino, las botellas con mayor capacidad favorecen una mayor longevidad del vino que contienen.

En Bordeaux algunas botellas llevan un nombre diferente. Así, la Marie-Jeanne coresponde a tres botellas (2.25L), el Double Magnum tiene la capacidad de 4 botellas (3L), el Jéroboam de 6 botellas (4,5L) y la Imperiale de 8 botellas (6L).

Actualmente ha salido al mercado cuatro formatos nuevos de "megabotellas" entre las que están: Salomón de 24 botellas (18L), Souverain de 35 botellas (26,25L), Primat de 36 botellas (27L) y Melchizédec de 40 botellas (30L).



El corcho



El corcho se fabrica con la corteza del alcornoque y su elaboración es un prodigio de paciencia. Las extracciones de cada árbol comienzan cuando este cumple 30 años y tienen lugar en periodos de 9-10 años. Además, hasta la tercera extracción no se considera que el producto es de calidad.

La función del tapón de corcho es presionar el cuello de la botella para lograr que se cierre herméticamente. El diámetro de los tapones generalmente es siempre el mismo: 24 mm para botellas, 22 mm para medias botellas, 31.5 mm para espumosos. Los corchos para espumosos llevan varias capas superpuestas que evitan escapes de presión.

Los corchos más usados son:

Corcho natural largo: para grandes vinos. Dura hasta 25 años en perfecto estado (> 50 mm.).

Corcho natural corto: para vinos jóvenes y crianzas (38 mm.).

Corcho colmatado: tapón en el que se han tapado las fisuras con una pasta especial. Para vinos jóvenes. Corcho aglomerado: tapón de virutas de corcho pegadas con colas especiales, útil para espumosos.

Corcho micronizado: fabricado a partir de polvo de corcho. Cierra bien en los vinos jóvenes.

Spark: concebidos para ser utilizados en cavas, vinos espumosos y sidras.

Otros tipos de tapón: metálicos que se usan en vinos de consumo rápido, y sintéticos, que están teniendo mucho desarrollo en países como Australia, Chile...

La contaminación del vino por organoclorados más específicamente por TCA, es reconocido como una de las mayores amenazas para las bodegas. Este compuesto orgánico puede conferir un aroma a hongo u humedad muy desagradable en el vino lo que llamamos el defecto de "corcho".

El uso indiscriminado y masivo de este termino ("corcho")ha contribuido a la idea de que únicamente el tapón de corcho puede provocar este problema, cuando no es asi.

La principal razón de su origen fue el uso de pesticidas lo que provocó su difusión en las bodegas así como en otros lugares y alimentos.

La Barricas

Una barrica, cuba, o tonel es un recipiente de madera utilizado para la crianza de vino. La barrica oxigena el vino lentamente y le aporta textura y aroma para suavizar su sabor. Suelen tener una capacidad de 220 litros. Si es de 225 litros es llamada "barrica bordelesa".

Elaboración

Se selecciona y seca la madera cuidadosamente a la intemperie o con estufas, cortándola para hacer "duelas" (listones que forman la barrica) con grosores de entre 19 y 29 mm, que posteriormente son tostadas por la parte interior para curvarlas y adaptarlas a la forma de la barrica. Hay varios niveles de tostado, que darán diferentes sabores al vino.

- Ligero: Afecta de 3 a 5 mm de profundidad, Aporta aromas a carpintería, duros y amargos.
- Medio: Afecta a 5 mm de profundidad. Los vinos resultantes suelen ser complejos, redondos, con pocos taninos.
- Alto: Carboniza los primeros mm. Aporta gusto ahumado, vainilla, coco, humo...

Las maderas más valoradas

Entre los diferentes tipos de madera, la que mejor cumple estos requisitos es el roble y dentro de sus variedades destacan el francés y el americano.

La madera del roble es un material duro, pero entre sus radios medulares, que recorren longitudinalmente el tronco, se encuentran unos sectores más blandos. En el caso de roble americano estos sectores son relativamente duros, haciéndolo



prácticamente impermeable; mientras que en el francés son más blandos y porosos, lo que permitiría que se escapase el vino.

En la actualidad muchas otras denominaciones de roble están consiguiendo estupendos resultados como el roble rumano, el roble de la Peninsula Íberica y el roble del cáucaso (Quercus macranthera).

Efecto de la barrica de roble en el vino

La madera de roble permite suavizar la textura del vino y estabilizarlo. Además, hace que los taninos se polimericen dando una sensación más agradable y redonda en la boca. Otro efecto es que agrega sabor y aroma: a vainilla, coco, chocolate, tostado, humo, tabaco, caramelo, y café según sea el tostado de la madera.

Vida de una barrica

Proporcionan sabor al vino y permiten la microoxigenación durante unos 8 años. Son aptas para la separación de sedimentos por trasiega durante unos 40 años. Su vida en vinos de calidad supone la renovación de todo el conjunto cada 10 años, a razón de un 10% anual.

El Cava

Método tradicional

El método tradicional de elaboración del cava es el mismo método utilizado para el champán, el méthode champenoise, adaptado a las variedades autóctonas de las demás zonas españolas de producción.

Variedades de uva

Las variedades principales de uvas utilizadas en la preparación del cava son: macabeo,parellada y xarel·lo, garnacha, subirat parent, también llamado malvasía, la chardonnay y la pinot noir . Para los cavas rosados se utilizan también las variedades negras garnacha, monastrell ytrepat.

A partir de estas variedades de uva se elabora el vino base, que es el vino tranquilo que se utilizará para elaborar el vino espumoso en una segunda fermentación. El proceso de vinificación es el normal, con un prensado suave a baja presión de los mostos, una clarificación para eliminar los fangos del mosto —tierra y hojas— y fermentación en grandes tanques. Una vez obtenidos los vinos base se hace la mezcla adecuada.

Segunda fermentación

Del método tradicional propiamente decir que empieza con el tirage, el embotellamiento del vino base añadiendo el «licor de tirage». Es una mezcla de vino blanco, de azúcar y de levaduras que, al fermentar, producirán el dióxido de carbono y el aroma característico.

Las botellas se dejan en reposo en posición horizontal en cavas, en oscuridad y quietud, y a una temperatura constante de unos 15 °C. La duración de la crianza es, como mínimo, de nueve meses.



El Cava



Para eliminar los restos de levaduras e impurezas se hace la operación de «removido», que se lleva a término situando las botellas inclinadas en «pupitres» inclinados. El objetivo es acumular los sedimentos al borde del tapón. Tradicionalmente, este proceso se hacía manualmente girando cada botella diariamente un octavo de vuelta al mismo tiempo que se aumenta la inclinación.

Cuando la botella está «en punta», totalmente invertida, se hace el proceso de «degollamiento». Según el proceso artesanal, se destapa la botella dejando salir una pequeña cantidad de espuma. Hoy en día, esta operación se realiza mediante la congelación del cuello de la botella. Al destaparla se dispara el bloque de hielo del cuello con los sedimentos atrapados en él.

Se puede sustituir el líquido perdido en el degollamiento con el llamado «licor de expedición», que es azúcar disuelto en vino blanco o aguardiente. La cantidad de azúcar que contenga el cava determinará el tipo de cava.

Finalmente se coloca el característico tapón de corcho natural, sujetando con un bozal de alambre o una grapa metálica.

Tipos

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

- Brut Nature hasta 3 q, sin ser añadido
- Extra Brut hasta 6 g de azúcar por litro
- Brut hasta 12 q 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



Añadas de la Denominación de origen calificada Rioja

Las calificaciones de las cosechas de la D.O.Ca. Rioja otorgadas por su Consejo Regulador desde su fundación en 1926 son las siguientes:

1926 Mediana	1953 Mediana	1980 Buena	2007 1
1927 Mediana	1954 Buena	1981 Muy buena	2008 1
1928 Muy buena	1955 Excelente	1982 Excelente	2009 1
1929 Normal	1956 Buena	1983 Buena	2010 E
1930 Mediana	1957 Normal	1984 Normal	2011 E
1931 Muy buena	1958 Excelente	1985 Buena	2012 N
1932 Normal	1959 Muy buena	1986 Buena	2013 B
1933 Normal	1960 Buena	1987 Muy buena	2014 E
1934 Excelente	1961 Buena	1988 Buena	2015 N
1935 Muy buena	1962 Muy buena	1989 Buena	2016 N
1936 Normal	1963 Normal	1990 Buena	2017 N
1937 Normal	1964 Excelente	1991 Muy buena	2018
1938 Mediana	1965 Mediana	1992 Buena	2019
1939 Normal	1966 Normal	1993 Buena	2020
1940 Normal	1967 Normal	1994 Excelente	
1941 Buena	1968 Muy buena	1995 Excelente	
1942 Muy buena	1969 Normal	1996 Muy buena	
1943 Buena	1970 Muy buena	1997 Buena	
1944 Buena	1971 Mediana	1998 Muy buena	
1945 Buena	1972 Mediana	1999 Buena	
1946 Normal	1973 Buena	2000 Buena	
1947 Muy buena	1974 Buena	2001 Excelente	
1948 Excelente	1975 Muy buena	2002 Buena	
1949 Muy buena	1976 Buena	2003 Buena	
1950 Normal	1977 Normal	2004 Excelente	
1951 Normal	1978 Muy buena	2005 Excelente	
1952 Excelente	1979 Normal	2006 Muy buena	

2007 Muy buena
2008 Muy buena
2009 Muy buena
2010 Excelente
2011 Excelente
2012 Muy buena
2013 Buena
2014 Buena
2015 Muy buena
2016 Muy buena
2017 Muy buena
2018
2019



Mi vino

Un camino de aprendizaje: buscando el alma del vino



Esta carta es un resumen de una vida dedicada al mundo del vino. Desde que nací mis padres me criaron detrás de una barra. Durante mi juventud me formé en estudios de hostelería, después vinieron un sin fin de trabajos de restauración en diferentes lugares, para acabar en Arnedo, la Ciudad del Calzado. Donde se han juntado el amor de mi vida con un restaurante emblemático, situado en unas antiguas bodegas de vino, dentro de unas cuevas en la parte norte del Cerro de San Miguel. ¿Se puede pedir más?. Salud.

En mi continua de locura por los vinos he intentado hacer un resumen de lo que más me satisface en este momento. Mi deseo es que os haya gustado esta selección de vinos elegidos para esta temporada, haciendo hincapié en mi pasión por los vinos de la Rioja Oriental o Rioja Baja. No son todos los que están, ni están todos los que son. Pero sigo buscando y experimentando para que la siguiente temporada tengamos distintos matices y novedades. Y que esta carta no pare de crecer.

Alberto Eguizábal Bermejo Responsable de la bodega del Resturante Sopitas Si, el vino es lenguaje, el vino habla, transmite, comunica.

En primer lugar, habla de sí mismo. De cómo es, de dónde viene, de su edad, de la viña madre y sobre todo, de los hombres que lo hicieron.

Al vino, por ejemplo, le gustan que lo identifiquen, que no lo confundan con otros vinos y sobre todo, que desde el primer contacto se sepa quién es.

El vino busca interlocutores en los cinco sentidos de su amigo, el hombre habla al gusto, se hace terciopelo y rubí para la vista, canta para el oído y es de seda para el tacto. Y ¿quién dice más cosas al olfato que un buen vino?

Ramillete de prodigiosos aromas.

Violeta profundo, maderas preciosas, los aromas del otoño, sugerencias voluptuosas.

Luego, el vino habla de quien lo bebe. Da las gracias al que sabe hacerlo, denuncia al paladar grosero, desprecia al que no le muestra respeto. Dime cómo me bebes y te diré quien eres, dice el vino.

El vino habla, y con el vino hay que hablar. De su tierra, de su gente, de sus virtudes y también, claro está, de sus defectos, si los tiene.

El vino bueno es un gran liberal y admite la crítica. Después de hablar con el vino, os sentiréis enriquecidos, realizados, y mejores que antes. Como después del que habla con un sabio o con la mujer amada.