



**Nota de tast**

**Maig 2008**

Roda el món i torna al Born... diuen. Després de l'excursió per les dues Amèriques, vet aquí que aterrem al Penedès, terra de cava però també de bons vins. No és un secret que es sol dir que a la nostra comarca hem primat la quantitat per sobre de la qualitat, però per fortuna cada cop hi ha més cellers que treballen bé i a consciència. Avui us presentem dos vins negres de gammes diferents, tots dos de reserva, que justament tenen en comú una qualitat notable.

### **Duc de Foix Cabernet Sauvignon Reserva 2001 (Covides)**

Aquest vi, d'aparença modesta i de preu tan assequible és un dels "best-sellers" de la nostra botiga. I amb tota justícia, ja que es tracta d'un vi que presenta una relació qualitat-preu difícilment millorable. Covides comercialitza vins del que podríem anomenar gama mitja, però entre aquests hi ha autèntiques perles (aquesta n'és una, encara que no l'única).

Es tracta d'un reserva fet íntegrament amb raïm cabernet sauvignon, i malgrat que és del 2001, pel color tan viu que presenta ja es veu que és un vi que encara manté tota la seva vida. Al nas presenta les característiques aromes de la seva varietat, amb unes notes de fusta que els anys han integrat molt bé. És un vi fi, no pas contundent, sinó més aviat lleuger, rodó i de paladar molt agradable.

### **Torelló Raimonda Reserva 2003**

Diuen els entesos en comercialització de vins, i fins i tot els sommeliers, que els costa molt menys vendre o recomanar una ampolla si aquesta duu una etiqueta vistosa; els més radicals concedeixen a aquest factor més del 50% de l'acceptació d'un vi. Al Lluquet ens agradaria creure que el contingut és més important que el continent, però no deixa de ser veritat que l'ampolla de Raimonda, posada entre d'altres en el prestatge d'una botiga, crida l'atenció de seguida.

Per fortuna, el "contingut" de Raimonda, el vi, no només està a l'alçada del "continent", sinó que acompanya aquest disseny tan encertat amb un resultat magnífic. És un vi elaborat amb dues varietats bordeleses (un 40% de cabernet sauvignon i un 40% de merlot) i una altra de casa (un 20% d'ull de llebre), de bonic color cirera picota. En nas és molt afruitat, sensació que es confirma en boca, amb una entrada lleugera però al mateix temps consistent. És un vi que "omple" la boca, molt equilibrat i amb la fusta ben incorporada.