



**Nota de tast**

**Juliol 2008**

Ens acostem ja a la plena canícula estival. Hi ha qui li agrada la calor, a d'altres no tant. En qualsevol cas, a uns i altres els ve de gust un vi ben fresc quan arriba el moment de relaxar-se, o durant un bon àpat. En aquest mes de juliol hem optat per oferir-vos dos vins que tenen algunes coses en comú: tots dos són blancs, tots dos són d'agulla... I alguna diferència remarcable: l'un és ben sec, l'altre ben dolç. La idea és que n'hi hagi per a tots els gustos, o per a tots els moments.

### **Blanc Pescador Premium**

Molts deuen conèixer ja el Blanc Pescador, un vi molt assequible i molt apreciat pel seu frescor i aquella alegria que li dona l'"agulla". Pràcticament es pot dir que és el vi d'agulla per excel·lència.

Doncs ara ha sortit aquest nou Blanc Pescador Premium, que pretén ser un vi d'una gamma més alta, un vi d'una qualitat més acurada. És un vi ideal per a l'estiu, sec, refrescant, lleuger, suau. Presenta aromes vegetals molt acusats, i un cos ben estructurat però al mateix temps molt fi. Aquest frescor de què parlem li ve donat per una acidesa molt bona, que juntament amb els seus 12,5 graus equilibra el conjunt. El que diem, un vi ideal per beure'l al costat de la platja, a la terrassa de casa o, en definitiva, on us vingui de gust.

### **Moscato d'Asti Curial, Mas Ferrant**

Els responsables de la casa Mas Ferrant s'autoanomenen Marxants de Vins. En efecte, entre les seves activitats hi ha la de comprar i distribuir vins de diverses zones vinícoles. Un bon exemple n'és aquest Moscato d'Asti, un clàssic vi de postres que prové, com el seu nom indica, de les vinyes d'Asti, al Piemont, al nord d'Itàlia.

És un vi molt curiós i atractiu, també d'agulla, com el Blanc Pescador, i que té la particularitat de presentar un grau alcohòlic molt baix, 4,5. És un vi, doncs, de postres, com podreu comprovar quan el tasteu i noteu el gust dolç i el característic aroma de moscatell. En nas es noten olors d'altres fruites, entre elles la llimona, i en boca és dens i carnós. Els de la casa Mas Ferrant l'aconsellen amb dolços on hi hagi xocolata, però ens atrevirem a aconsellar-lo, a més del moment final del dinar o el sopar, amb un bon foie gras o amb uns formatges.