



Nota de tast

Agost 2008

Ens acostem a la Festa Major, i qui més qui menys, preveu com a mínim un o dos àpats de celebració. És per això que hem pensat que per al lot del mes d'agost el millor era incloure un cava per brindar tots plegats, i un bon vi negre per acompanyar els rostits de festa. Són dues ampolles d'a prop de casa nostra, com ha de ser per a aquesta ocasió. Ja hi haurà ocasió en propers lots de recórrer món...

L'Alzinar Ull de Llebre 2005

Malgrat que a les diferents denominacions d'origen espanyoles la varietat negra ull de llebre hi té una considerable presència (on apareix amb noms diferents segons les regions: *tempranillo*, *tinta fina*, *tinta del país*...), diuen els experts que és un cepatge que va néixer a Catalunya, i més en concret a la zona del Penedès. També diuen que, dins de les varietats autòctones de raïm negre, és una de les que té més possibilitats de proporcionar un vi de qualitat. Tot i això, moltes vegades es sol barrejar amb altres raïms, generalment foranis (cabernet sauvignon, merlot...), com si hi hagués una mena de temor que amb ella sola no es pogués aconseguir un vi excepcional. I no és veritat, i una bona prova en són els vins que es fan a la Ribera del Duero, una zona en la qual no han tingut cap mena de por de basar els seus excel·lents beurats en la "tinta del país". Com tampoc els de l'Alzinar s'han arrugat a l'hora d'apostar per aquesta varietat, com queda demostrat en aquest "L'Alzinar Ull de Llebre" que us presentem aquest mes. És un vi d'una lleugeresa que a primer cop d'ull (i de nas i de boca) us pot semblar més pròpia d'un vi jove, però que, com després podreu comprovar, presenta una subtilitat i una complexitat que delata ja la seva cria. Oloros especiades, un toc balsàmic en el nas us obren la porta a una boca en la que notareu un vi d'una densitat fina però apreciable.

Gramona Allegro Reserva Brut

No acabarem mai amb la discussió de si cava, de si xampany... Si volem ser honestos, és una discussió que només es planteja des de casa nostra, però que, no ens cansarem de repetir, no té cap mena de sentit. Al món s'elaboren molts tipus de vi escumós, a Itàlia, a Alemanya, a Amèrica, fins i tot a França, més enllà de la regió de la Champagne. I cadascú té les seves característiques pròpies. I les característiques del cava ja s'han enumerat abastament. Tot això ve a tomb de la qualitat del cava que us presentem, l'Allegro de Gramona, paradigmàtic de l'atractiu de la nostra beguda. Fresc, cremós, de bombolla lleugera i juganera, amb sabors de mantega, de fruita madura, que li ve donat pel temps de reserva. Cava? Xampany? De moment. Allegro de Gramona. I ner molts anys!