



Nota de tast

Setembre 2008

Setembre. Quin mes més bonic si no fos que... Que potser us enyoreu de les vacances? De ben segur que n'hi ha que encara no les heu fetes. Si és aquest el cas, deixeu-nos que ens rossegui una miqueta l'enveja. Per a la gran majoria de mortals que ja encarem un nou "curs" (però també per a aquests afortunats que tot just se'n van ara), hem triat un parell d'ampolles que ens recorden una de les destinacions més característiques i atractives, la costa empordanesa (altrament dita la "Costa Brava"). En efecte, un dels dos vins que hem triat és de la D.O. Empordà, puixant zona vinícola que cada any ens sorprèn amb novetats ben interessants. L'altre vi, també negre, és de la D.O. Catalunya, però la seva vocació també tira cap allà dalt, no endebades es diu Cap de Creus. Amb aquests dos vins comencem, doncs, la nova temporada, al llarg de la qual ens hem proposat continuar en l'agradable tasca de fer-vos conèixer ampolles de tots els colors i de tota mena.

Mas Oller 2004

El Mas Oller és un vi que podríem anomenar viril, vigorós, d'una graduació alcohòlica alta, 14,5%. I és clar, fer un vi amb aquest "motor" requereix una cura especial. Aquí s'ha començat per tenir-lo força temps en botes de roure francès, la qual cosa li atorga el gust torrat que sens dubte notareu. És un vi fet amb una varietat francesa poderosa, de franc caràcter meridional, la marcelan, ni molt menys entre les més conegudes a França, però que de mica en mica es va obrint pas en el mercat d'aquell país i també a casa nostra. En la boca notareu una densitat important, i una bona persistència..

Cap de Creus 2006

El Cap de Creus, un vi negre elaborat pel celler Joan Sardà, és ben diferent. El fan amb la varietat lledoner, que s'assembla tant i tant i tant a la garnatxa que de fet, hi ha qui diu que són la mateixa varietat però amb diferent denominació; de fet no està gaire clar. El Cap de Creus és un vi molt agradable en aquesta època de l'any, suau, malgrat els considerables 13% d'alcohol, de color cirera, molt brillant. En nas i en boca també s'hi nota molt la fruita, així, com l'equilibri entre la sensació alcohòlica i aquella bona acidesa que dona estructura als vins.