



## Nota de tast

Octubre 2008

Si no anem errats, aquests dos vins són, respectivament (i comenceu pel que vulgueu) el sisè i el setè negres del Penedès que us hem triat, la qual cosa vol dir que ja ens podem anar fent una idea d'una cosa que ja hem anat dient: malgrat la fama del Penedès (“molt cava i poca cosa més!”), una fama que afortunadament s'està matisant cada cop més, es fan vins negres no només dignes, sinó molt notables, i prou diversos com perquè cadascú hi trobi el seu gust. Aquest mes us presentem dues ampolles molt interessants, una amb una varietat del país, l'altra amb un raïm de fora però que s'està emprant cada cop més.

### **Albet i Noya Tempranillo Clàssic 2007**

El celler Albet i Noya es distingeix per les seves produccions molt acurades i per una bona varietat de vins, però sobretot, i així ho anuncien a les etiquetes, per la seva voluntat de fer vins de qualitat mitjançant l'agricultura ecològica. És una aposta no només interessant, sinó important, ja que el risc de dependre dels elements, de la meteorologia, d'un mal any, d'una plaga, és molt més gran. El vi que presentem aquest mes és un ull de llebre (*tempranillo*, en diuen a fora) amb molt de caràcter, que a la vista presenta un bonic color vermell cirera. En nas es nota la fruita, és un vi fresc però molt fet, lleuger però sofisticat al mateix temps. En boca, és d'aquells que es beuen, com solen dir els francesos “com si fos lleteta” (és clar que ho diuen en francès), és a dir, que passa de meravella, que acompanya els plats i els completa, i es modifica ell mateix al paladar.

### **Oriol Rossell Rocaplana Syrah 2007**

Vet aquí un vi que fa temps que tenim i que, qui l'ha comprat, sovint ha repetit. No és gens estrany, perquè és un negre molt ben fet: qui hi entén, en gaudeix de debò, s'entreté a remenar la copa i a mirar el vi, a olorar-lo, a tornar a xarrupar. I qui no hi entén... doncs li agrada molt. Els vins es poden apreciar a molts nivells. Aquest vi fet únicament amb syrah, una varietat del sud de França que ara té força predicament a casa nostra, presenta un color molt intens, vermell amb reflexos violeta, i una densitat que ja es percep a la vista, amb aquestes llàgrimes que es formen a la paret de la copa. Aromàticament, les primeres notes són com d'espècies, fins i tot una mica minerals, i després surt la fruita negra i el seu pas per bóta (vuit mesos, de roure francès). A la boca notareu que us l'omple, que és ben estructurat i que, malgrat els seus 14 graus l'alcohol està molt ben integrat. Al final tornen a sortir les notes d'espècies que s'han notat en nas. En definitiva, és un vi complex, però fàcil de beure.