



## Nota de tast

Novembre 2008

En el moment de redactar aquesta nota de tast encara estem sentint la fressa que fa el termòmetre caient en picat. Ja toca, se'ns dirà, i segurament sí que toca, ja que som a dos dies de la Castanyada, però no deixa de ser que aquesta davallada tan sobtada ens acostuma a agafar de sorpresa. Doncs bé, per la Castanyada, castanyes, moniatos, panellets i... un vinet dolç. Aquest mes us presentem una malvasia que anirà de meravella per acompanyar-ho tot.

Però com que també dinem i sopem i celebrem i festegem, us hem inclòs un vi blanc d'allò més original, i no pas perquè la varietat sigui estranya o forana, sinó tot al contrari, ja que el picapoll és un dels raïms que alguns cellers estan recuperant. Els temps canvien, i potser els nostres nets pensaran que la Castanyada, o un raïm com el picapoll són anacronismes, o exotismes, que la festa més nostrada és, *of course*, el *Halloween*, i que les nostres varietats més autòctones i arrelades des de sempre son el cabernet sauvignon o el chardonnay.

## Abadal Picapoll 2007

A la Denominació d'Origen del Pla de Bages hi ha un celler que es diu Masies d'Avinyó però que respon pel nom més conegut d'Abadal. I els responsables d'aquesta casa fa temps que han apostat per la feina ben feta, moltes vegades amb raïms que eren ben freqüents a la terra però que s'havien anat perdent. Aquest blanc de picapoll presenta un color daurat pàl·lid molt nítid i atractiu, amb llàgrimes molt marcades i que veureu que cauen ben a poc a poc per la paret de la copa, senyal que estem davant d'un vi amb grau alcohòlic elevat (13,5% Vol.). En nas és fresc, fruitat, floral, i en boca té una entrada suau, un record de fruites fresques i una bona acidesa que equilibra perfectament l'alcohol i, per finalitzar, una persistència notable.

## Malvasia J. Robert

Ja ho hem dit, no hi ha res millor per acompanyar la fruita seca (i també els panellets) que un bon vi dolç, i si és com aquesta malvasia, encara millor. A la vista observareu un color magnífic d'or vell, i en nas una olor de panses que lliga perfectament amb les postres amb què les acompanyeu. Veureu que, a diferència d'altres dolços (alguns moscatells, alguns dolços de pedro ximénez), no és gens empalagós, sinó més aviat fresc, malgrat la seva dolçor. En boca notareu una persistència molt agradable, a través d'aquest gust de pansa, de confitura, que equilibra perfectament el grau alcohòlic (15% Vol.).