



## **Nota de tast**

**Gener 2009**

Començarem l'any ben a prop de casa, al nostre mateix Penedès. I ho farem presentant-vos una selecció clàssica i segura, un blanc i un negre que sorprenen molt agradablement, i que demostren que es poden fer bons vins a preus assequibles. I això ho podem aplicar tant al blanc com al negre, però sobretot (com diria el filòsof) a tots dos. En el cas del Mas Comtal, estem parlant d'un vi que ja té tres anys, del 2005. El blanc d'Albet i Noya és un vi que potser alguns ja coneixeu (no endebades va protagonitzar, amb altres ampolles, un dels tastos mensuals que fem al Lluquet), encara que en aquell cas era el de l'any 2007; us en presentem, doncs, la darrera anyada, la del 2008

### **Albet i Noya Xarel·lo Clàssic 2008**

No és cap sorpresa ni cap novetat que els vins del celler Albet i Noya són molt i molt interessants, i que el seu enòleg treballa molt bé, tot seguint les directrius de l'anomenat conreu ecològic. En aquest cas ens trobem amb un vi fet al cent per cent amb raïm xarel·lo (una varietat que, com ja sabeu, al centre de la península es coneix com a "Charel diez"). El xarel·lo s'acostuma a "cupar" amb macabeu i parellada per als caves i per als vins blancs tranquils, però des de fa uns anys uns quants cellers han posat de relleu les seves qualitats per fer-ne vins monovarietals, cada cop més apreciats. Aquest Xarel·lo Clàssic és un vi de color palla, molt potent aromàticament, amb aromes de préssec, i que en boca té una entrada que us pot semblar un pèl àcida (pecat de joventut?), però que s'arrodoneix de seguida amb un bon volum i una persistència grassa i molt agradable. A causa del seu grau alcohòlic (12,5% Vol), aquesta acidesa que li dóna frescor s'anirà apagant amb el temps i augmentarà la potència del vi.

### **Mas Comtal Negre d'Anyada 2005**

Sense que ens vulguem repetir, aquest Mas Comtal és un vi que sorprèn agradablement, perquè és prou elaborat i ric, però al mateix temps és d'accés fàcil. El podríeu tenir cada dia a taula i no us en cansaríeu, però també el podríeu treure, sense cap problema, el dia de lluir. Té un color bordeus nítid, que li ve d'una criança en bóta de roure i de les varietats de què es compon, totes tres bordeleses: cabernet sauvignon, cabernet franc i merlot. Al nas es nota un pèl aquesta fusta, però molt ben compensada per la fruita vermella. La potència alcohòlica (13 % Vol) també està magníficament integrada amb una acidesa justíssima i el potencial aromàtic de què hem parlat. El Mas Comtal Negre d'Anyada? "Tanto" segur!