



**LLUQUET**  
vins i caves

## **Nota de tast**

**Febrer 2009**

Encara que el canvi climàtic ens assetgi en un futur que, segons l'especialista que es pronuncii, està més a prop o més lluny, l'hivern continua fidel al seu tarannà i de moment va produint dies freds amb tota naturalitat i sense despenjar-se. I el febrer, el cor de l'hivern, no té perquè comportar-se d'altra manera. Ningú no us impedirà de prendre-us un cava ben gelat o un vinet blanc posat al fresc, en un bon àpat consumit en la calor de les nostres calefaccions, però no deixa de ser que, a l'hivern, el vi negre continua essent el més indicat.

Aquest mes us presentem dos vins negres de l'any 2006, elaborats en llocs ben distants l'un de l'altre: un de l'hemisferi nord, de la veïna França, un altre de l'hemisferi sud, de l'Argentina. Tots dos són propostes molt interessants d'elaboradors que han optat pel suc, per la contundència, per la consistència, la qual cosa dóna com a resultat vins que, malgrat la seva joventut, ens ofereixen ja molts dels atractius de vins més granats i de més edat, sense perdre el frescor.

### **Urban Uco Malbec 2006**

El vi argentí està fet, com el seu nom indica, amb un cepatge bordelès, el malbec, una varietat que dóna vins de molt cos que, si estan ben equilibrats, com és aquest cas, ofereixen una graduació ben alta sense que aquest aspecte sigui ni agressiu ni molest. Al contrari, la graduació d'aquest malbec (14,5 % Vol) queda perfectament integrada gràcies a una maceració acurada i als tres mesos que ha passat en bóta de roure. És un vi que s'ha obtingut de raïms que han crescut a força alçada, 1.100 metres, en plena vall d'Uco, a Mendoza. A causa d'aquest fet, no només s'ha pogut obtenir el grau que esmentàvem, sinó una potència aromàtica important, en la que predominen els fruits vermells i negres, amb un toc d'espècies. A la vista ja haureu contemplat la seva densitat. En boca, aquesta densitat us acompanya una estona i us ofereix una bona persistència.

### **Parallèle 45 2006**

Un altre vi de terra seca i assolellada, aquest Côtes du Rhône obtingut amb un 60% de garnatxa i un 40% de syrah i elaborat per la Maison Paul Jaboulet Aîné. Aprecieu el seu color dens, gairebé opac, d'un vermell pujat, i les llàgrimes que forma a la copa. Al nas es noten les baies vermelles, l'olor de confitat, certa dolçor que es confirma després en boca. És un vi d'alta graduació (13,5 % Vol.), que malgrat això entra molt suau, no és gens agressiu. En boca es noten uns certs tocs minerals. És un vi llaminer, fàcil de beure, que combina amb tota mena de carns i també amb formatges.