



**LLUQUET**  
vins i caves

**Nota de tast**

**Abril 2009**

L'escriptor francès Marcel Proust, en el primer volum de la seva monumental *A la recerca del temps perdut*, parlava "d'aquestes festes, les úniques veritables, que són les festes religioses, ja que, a diferència de les festes mundanes, no estan assignades per caprici a un dia qualsevol que no els està especialment destinat, que no té res d'essencialment festiu". Bé, no entrarem pas a discutir quines són, a aquestes alçades, les festes més legítimes. Aquest mes no ens podem queixar, perquè en tenim força, i de tota mena. Precisament pensant en les festes que se'ns apropen us proposem dos vins que no ho són ben bé. L'un perquè és un cava, l'altre perquè és un vi, però dolç, de missa. Així, ja sigui per diumenge de rams, per Sant Jordi, per diumenge de Pasqua o per qualsevol dia de la setmana (santa o profana), us convidem que tasteu dues propostes prou interessants. I que vagi de gust!

### **Cava Rosé Brut Llopart Vintage 2005**

És una sort que haguem perdut la por o els prejudicis a l'hora d'afrontar els caves rosats. Ara ja, qui més qui menys, els ha tastat i s'ha pogut adonar que n'hi ha d'excel·lents. Al Lluquet estem convençuts que el que us oferim aquest mes és un dels més bons del Penedès. Està fet amb dues varietats autòctones, el monastrell i la garnatxa, a més d'una varietat originària de la Xampanya i la Borgonya, el pinot noir, que s'utilitza per fer els fabulosos vins negres d'aquesta darrera zona, però també entra en la composició de força xampanyes de grandíssima qualitat. El cava que presentem té un color teula brillant, amb una bombolla fina que es desprèn amb facilitat. En nas fa olor de mantega, de fruita confitada, i en boca, gràcies al pinot noir, es confirma aquesta tendència a la confitura de fruita vermella, amb una gran suavitat i un puntet de dolçor, que marca una bona persistència.

### **Vi de Missa De Muller**

Un vi ranci o un vi dolç? De Muller és un celler de Tarragona que té prou experiència en cadascun d'aquests dos tipus de vi, i aquest vi de missa participa en certa manera de les dues classes. Té un color daurat ataronjat, i si el feu voltar a la copa deixa unes llàgrimes molt marcades. En nas ja hi notareu aquell puntet de ranci, que es confirma en boca amb el contrapunt de la dolçor a què ens referíem, un dolç com de pruna confitada. És un vi que ha de ser ideal (usos sacres apart) per acompanyar unes postres de música o un pastís fet amb fruita seca, com per exemple una *Sara*, si us agrada aquesta mona, o una simple "tarta de Santiago".