



**LLUQUET**  
vins i caves

## **Nota de tast**

**Maig 2009**

Beneït mes sense efemèrides remarcables! A banda d'aquest dia 1 de maig que no sabem si devem a sant Karl (Marx) o a sant Vladimir (Lenin), i que presenta aquesta paradoxa de ser el dia del Treball en què no es treballa (la majoria de la gent si més no), el mes de maig és el mes que ja no és el de Setmana Santa, que encara no és el de Sant Joan. Què us sembla? Hi ha qui li agrada aquests mesos tan plens de dies no significatius, mesos que omplim nosaltres amb les nostres dates privades, ja siguin ben assenyalades o gratuïtes: dates en les quals celebrem una festa, un sopar, un dinar, perquè ens ve de gust. I per aquest mes tan florit de maig, us hem preparat un lot amb un vi blanc i un vi negre. Per a tots els gustos, en definitiva.

## **Fra Guerau 2005**

Aquest vi prové de les vinyes de la Denominació d'Origen Montsant, aquesta deu inacabable de troballes que, a l'ombra del prestigiós Priorat, ens continua regalant joies a preus que per sort encara són ben assequibles. Es tracta d'un projecte d'una casa ben coneguda, Freixenet, que ha apostat, com ho fan altres grans cellers, per diversificar la producció i ha invertit en aquest negre tan atractiu. Està elaborat amb raïms de garnatxa, carinyena i syrah, és a dir, dues varietats properes i una dels costers del Roine, al sud de França. Es tracta d'una combinació que, amb petites variacions, és prou habitual tant al Montsant com al Priorat. Veureu que aquest vi de criança té un color bordeus fosc, una consistència densa ja a la vista i unes llàgrimes ben aparents. En nas té una potència magnífica i és persistent, amb aromes de fruita confitada. En boca, és un caramel, amb molt de cos, i sorprenent per la seva complexitat gustativa. Un vi per a carns de bou o de vedella, de be, rostits, i formatges de gust fort.

## **Vionta Albariño 2007**

A aquestes alçades, descobrir els magnífics vins produïts a les Rías Baixas amb la varietat albariño ja no és cap novetat. Sí que és interessant trobar vins d'aquesta mena que tinguin una relació tan bona entre qualitat i preu. El Vionta 2007 és un vi de color de palla amb reflexos daurats, molt net. En nas és aromàtic, intens. En boca, al costat d'aquesta característica tan típica dels albariños (aquest gustet de sal i fins i tot certs matisos iodats que els dona la seva proximitat amb el mar), té una entrada forta, quasi agressiva, que s'arrodona immediatament i que combinarà a la perfecció amb marisc, arrossos de peix, però també amb certs formatges i amb foie gras. En certa manera és un albariño "poc albariño": en té totes les característiques, tota la personalitat, però potser la seva consistència l'acosta al gust típic d'aquells a qui els agraden els vins blancs del Penedès, per la seva lleugeresa i la seva frescor.