



**LLUQUET**  
vins i caves

**Nota de tast**

**Juny 2009**

Negres a aquestes alçades de l'any? Sempre dependrà de quin, és clar. Aquest mes de juny us presentem dos vins de dues denominacions contrastades, un Ribera del Duero i un Rioja, de característiques diferents però tots dos ben apropiats, si es tria bé el moment, per aquesta època. Demà passat ja obrirem l'ampolla de rosat o de blanc que tenim a la nevera, però, ara per ara... visca els vins negres a l'estiu!

### **Vizcarra Roble 2008**

Vet aquí un vi que, com qui diu, surt directament del celler per anar a parar a casa vostra. En efecte, aquest Vizcarra Roble 2008, un cop obtingut el suc del raïm en la passada verema, s'ha passat set mesos en bótes de roure americà i francès, és a dir que amb prou feines fa un parell de mesos que és a l'ampolla. Com la major part dels vins de la Ribera del Duero, s'ha obtingut en un cent per cent de ceps de tinta fina (el que aquí en diem ull de llebre i en altres llocs, tempranillo), i segons se'ns diu a la mateixa etiqueta, prové d'un raïm conreat en una sola finca, la Senda del Oro. A la vista us cridarà l'atenció el color vermell picota, amb reflexos violats que revelen aquesta seva joventut. Al nas, juntament amb certs tocs confitats, destaquen les aromes d'espècie, perfectament equilibrades i provinents justament de la seva estada setmesona a dins del roure. En boca és un vi fresc, lleuger, de cos gràcil i alegre, amb una entrada un xic agressiva (com no podia ser d'altra manera amb aquest grau alcohòlic, 14% Vol.), però que es suavitza de seguida, altre cop amb aquests sabors fruitats de confitura. Un negre jove, doncs, com s'acostuma a dir, però amb tot l'atractiu i la cura que els bons professionals de la Ribera del Duero imprimeixen als seus productes.

### **Sierra Cantabria Crianza 2005**

Sense moure'ns del tempranillo, tenim un vi que ja té una altra edat, tres anys, i un pas de catorze mesos en bótes de roure americà i francès. El grau alcohòlic també és de 14% Vol. Un característic Rioja de criança? Sí i no. A la vista se'ns apareix aquest color vermell fosc, amb reflexos ataronjats, que comparteix amb altres vins de la denominació, així com una aparença densa, plena, grassa, que promet un cos voluminós que després en boca veurem que no acaba de tenir. Al nas destaca el seu pas per bóta, aromes torrades que provenen de la fusta i que denoten l'adscripció a aquesta moda de deixar sentir més la criança que no pas la pròpia varietat. És una opció, no pas millor ni pitjor que a l'inrevés, és una qüestió de gustos. En boca, veiem que té un cos lleuger i que passa de meravella, tot i ser un pèl astringent (un cop més el seu pas per la fusta). En definitiva, un vi més "calent" que l'anterior, però que també es beurrà de meravella en aquesta època, potser més per sopar que per dinar, en definitiva per acompanyar les vetllades d'estiu amb una carn no gaire forta o fins i tot amb carpaccios.