



LLUQUET
vins i caves

Nota de tast

Juliol 2009

Per al mes de juliol us oferim dos vins de fora de les nostres fronteres, i fins i tot de fora de les altres. Dos vins de més enllà del Pirineu, un de França i un d'encara més lluny, d'Hongria, ben interessants, i no només pel contrast amb els vins a què estem acostumats, sinó per ells mateixos. Dues propostes excel·lents per a aquesta calor que ara ja comença a caure de valent.

Château des Estubiers 2007 Rosat

Aquest vi rosat, obtingut a partir de varietats garnatxa y syrah, és un producte característic d'una de les zones vinícoles més mediterrànies de França, les Côtes du Rhône i, en aquest cas concret, de la zona dels Coteaux du Tricastin. És un vi elaborat a partir de vinyes conreades segons les normes de la biodinàmica. Per cert, les vinyes del senyor Michel Chapoutier, elaborador d'aquest rosat, són les més grans de França que es dediquen a aquesta mena de conreu, 240 hectàrees. Ja veureu que el color és ben diferent dels nostres rosats: més clar, de color teula, gairebé de coure. En nas es noten aromes de fruita vermella petita (gerds, grosella...), mentre que en boca té un punt de dolçor d'entrada, a causa de les varietats amb què està fet, i que també recorden aquestes fruites petites. És un vi lleuger, fresc, però amb una bona potència (un rosat de 13,5% Vol, déu n'hi dó), per la qual cosa pot acompanyar perfectament una carn.

Disznókó Tokaji Dry 2007

Vet aquí un dels vins blancs que ens agraden tant al Lluquet. Els vins que tenen una gran personalitat i que, al mateix temps, no s'assemblen gens ni mica als blancs del Penedès tradicionals (que també ens agraden molt!). El que passa és que, estem tan acostumats al vi lleuger, fresc, fàcil de passar, que moltes vegades ens sembla que quan els vins comencen a tenir una densitat una mica alta, un caràcter més afruitat, ja s'escapen dels nostres cànons. Hem de pensar que l'excepció són, pràcticament, els vins penedesencs. A Europa, la norma és el vi blanc perfumat, per molt sec que sigui. I aquest mes, a més, toca un vi que participa d'aquestes premisses. Aquest vi blanc hongarès, fet a la regió de Tokaji (d'on surten els magnífics dolços Tokaji Aszú), està fet amb raïm furmint, i és un vi de color groc pàl·lid amb reflexos verds, i de gran transparència. En nas hi ha aquesta dolçor que a nosaltres ens enganya, i que recorda la dels alsacians (per cert, a Alsàcia, el vi de pinot gris també es diu vi de tokay), perquè després en boca el que mana és aquest equilibri tan ben aconseguit d'àcid, dens, sec, fruitat, aromàtic. En nas notem també certes notes torrades, que denoten un possible pas per fusta. Finalment, en boca és fi, subtil malgrat la seva graduació (13,5% Vol), i té una bona persistència.