



**Nota de tast**

**Agost 2009**

Alegria, que és Festa Major... que deien els “trincos”. Doncs sí, un any més arriba, a l’agost, la Festa Major d’estiu. I com no podia ser altrament, al Lluquet ens hem empescat una selecció que creiem adient per a aquest esdeveniment tan assenyalat. Per això us hem triat dues ampolles que pensem que us aniran bé per alguna de les celebracions: un vi negre del Priorat, per acompanyar els plats de carn que us vinguin de gust, i un cava, que, ben evidentment, us servirà per brindar per allò que el cor us digui. Doncs ja ho sabeu: que vagi de gust... i bona Festa Major!

### **Marquès de Gelida Brut Nature – Gran Reserva 2003**

A aquestes alçades de la nostra trajectòria (que encara és curta però que ja va sumant dies i mesos), podem dir que aquest cava s’ha convertit en un dels clàssics del Lluquet, pràcticament en un membre de la família. No és estrany, primer de tot perquè no ve de gaire lluny, però sobretot perquè és un cava excel·lent, tal com molts de vosaltres ja heu tingut ocasió de dir-nos. Es tracta d’un Gran Reserva de l’any 2003, que ha tingut una criança en ampolla de quatre anys, i que s’obté de les tres varietats clàssiques (macabeu, xarel·lo i parellada) amb l’addició d’una altra varietat que no ho és de clàssica en el cava, el chardonnay, però que al pas que anem aviat passarà a ser-ho, de tan bé com s’ha aclimatat als nostres gustos. És un cava de bombolla abundant i lleugera, de color palla clar, que només acostar-lo al nas ja notareu com desprèn olor de flor, de fruita blanca, també de mantega. En boca és cremós, sec però llaminer, fresquíssim. Un cava ideal per a tot el dinar o per postres.

### **Mas de Subirà 2003**

Vet aquí una autèntica troballa, un vi del Priorat d’una qualitat excel·lent i a un preu ben moderat. Aquest Mas de Subirà, també de l’any 2003, és un dels millors priorats d’aquesta gamma de preus que hem tastat últimament. No és estrany, ja que els elaboradors en saben de debò. El seu “buc insignia”, el vi Prior Terrae, de gamma força més alta, ha obtingut ja una pila de premis, entre ells el de millor vi negre al International Wine Challenge de Londres, i s’està obrint camí entre els de més anomenada d’aquesta denominació d’origen. L’ampolla que incloem aquest mes, feta amb garnatxa, carinyena i cabernet sauvignon, us sorprendrà per la seva expressivitat, és un vi que us el beureu en un tres i no res. Té un color cirera picota intens, amb reflexos morats; en nas és d’una gran potència (no li farà cap mal si el decanteu una hora abans): fruites vermelles, cuir, espècies. En boca, aquestes olors es confirmen, amb un cert gust balsàmic que li ve de la seva criança de 12 mesos en bótes de roure, i que ajuda a passar un vi que, encara que no ho sembli (perquè no ho sembla), té 14 % Vol. Ja ho veureu, estem segurs que us n’anotareu la marca... i repetireu.