



**LLUQUET**  
vins i caves

**Nota de tast**

**Setembre 2009**

Vet aquí que el mes de setembre, que podria ser un mes ben anònim perquè no és ni un cap ni l'altre de l'any, ni tampoc és ben bé al mig, l'hem omplert de significat a força de fer-hi començar un "altre any", el curs, ja sigui escolar o la *rentrée* laboral, que diuen els francesos. És ben possible que, de bons propòsits per a l'any "que comença", n'hi hagi tants o més al setembre que al gener. En qualsevol cas, al Lluquet els bons propòsits ja els teníem, i si de cas els renovem amb tot l'entusiasme de cara a aquests mesos que vindran i que, diuen i esperem, ens duren la fi de la crisi. I entre aquests bons propòsits, ja sabeu que des de fa més d'un any i mig, hi ha el de fer-vos arribar una selecció de dos vins cada mes. Aquesta vegada, una proposta d'allò més clàssica, d'allò més propera... però també, d'allò més interessant: un blanc i un negre, i tots dos del Penedès.

### **Can Feixes – Negre Selecció 2006**

Aquest és un dels vins negres més coneguts i prestigiosos del Penedès, dins de la seva gamma de preus. És ben possible que alguns de vosaltres ja el conegueu, i estem segurs que estareu d'acord: és un gran vi. Aquest que presentem és el de 2006, elaborat amb un 40% de merlot, un 25% de cabernet sauvignon, un 25% d'ull de llebre i un 10% de petit verdot. Ja ho veieu, a banda de l'ull de llebre autòcton, els altres tres raïms són d'origen bordelès. És un vi que s'ha criat 12 mesos en bótes de roure. A la vista ja li veureu aquest color picota clàssic dels bons vins negres que ens agraden, i la seva densitat tan llamenera. En nas, olors de fruita vermella confitada, d'espècies, de cuir, que es confirmen en boca, amb una entrada suau però plena, i una persistència molt interessant. És un vi de 13,5% Vol. que es pot guardar uns anys (si el guardeu bé), però que també es pot beure perfectament ara, per acompanyar carns vermelles, caça, formatges, etc.

### **Vallformosa Clàudia 2008**

Si el vi anterior ja tenia un currículum en bóta i, si es vol, li quedaven anys de vida, aquest és un vi ben jove, que s'ha de beure ara per tal de gaudir de la seva frescor i la seva aroma. És un blanc provinent de les varietats parellada (un 70%) i muscat (un 30%), i té 11% Vol. A la vista us atraurà el seu color groc pàl·lid, molt suau. En nas, predomina la fruita blanca, així com certs tocs florals. A la boca, l'entrada sembla dolça a causa del gust característic del muscat, però ben aviat ens adonem que es tracta d'un vi sec, amb gust de fruita madura. És un vi aromàtic però lleuger i fresc com ho solen ser els clàssics blancs del Penedès, molt adequat per acompanyar peix i marisc, així com carns blanques com les d'aviram, i també, gràcies a aquest toc dolcenc del muscat, per al foie gras.