



Nota de tast

Octubre 2009

Qui sap si van ser els italians o els espanyols, els qui van dur la vinya a Amèrica del Sud... En tot cas, segur que venia dels nostres rodals mediterranis. Avui establim un d'aquests lligams possibles, i us presentem dos vins, un negre i un blanc, de dos llocs ben allunyats l'un de l'altre, Itàlia i Argentina.

Piccini 2008

Encara que ens sembli mentida a nosaltres mateixos, encara no havíem inclòs cap vi italià en la selecció mensual del Lluquet. Ha arribat l'hora, doncs, de conquerir per a la nostra llista un nou territori vinícola, i no us penseu que és dels poc importants: Itàlia és un dels tres països del món amb una producció més elevada de vi. I segurament no hi ha millor manera de començar que fer-ho amb un vi de la denominació d'origen Chianti, segurament la més coneguda d'Itàlia... encara que la fama prové d'aquelles ampolletes que tots hem vist a casa, o a la saleta de les tietes, o a ca'ls avis o... Sí, sí, aquelles ampolles bombades i amb el coll tan llarg, folrades de vímet, que en una època van ser sinònim de l'Itàlia més folclòrica, però que no garantien un contingut vinícola de qualitat. En efecte, ja fa temps que vam aprendre que els millors chianti es venien en ampolles normals i corrents. Aquest vi que presentem aquest mes és un chianti de gama modesta però de "prestacions" interessants. És de color vermell amb una lleugera tonalitat de teula. L'olor és de fruites vermelles, amb un toc balsàmic, i sembla que hagi passat per fusta. En boca es confirma el gust balsàmic i la fruita; té un cos agradable, ple i equilibrat.

Tierra de Luna Torrontés 2008

Vet aquí que a la selecció mensual del Lluquet treu el cap un altre sud-americà. Es tracta en aquest cas d'un blanc característic d'Argentina, no endebades està elaborat amb la varietat torrontés, que es la més utilitzada, entre les varietats autòctones blanques, en aquell país. Aquest raïm no s'ha de confondre amb la torrontés que es cultiva a Galícia, en algunes zones de Castella i Lleó i al nord de Portugal. De fet, la torrontés que ens ocupa és un encreuament, pel que sembla, de moscatell d'Alexandria i d'una varietat americana, la criolla chica. I prou que el notareu, aquest parentiu amb el muscat, ja al nas i sobretot en boca, ja que es tracta d'un vi sec però amb aquella aroma afruitada que ja coneixem. Primer us l'haureu mirat, aquest vi (després d'obrir el tap de rosca que no és el primer cop que ens trobem, i que acostuma a ser sinònim de Nou Món), i haureu observat que presenta un color groc molt pàl·lid, amb reflexos verdosos. En nas, ja ho hem dit, fruita i també flor blanca. En boca, aquest puntet de dolçor i una punta sorprenent d'agulla, que equilibra el grau bastant elevat que presenta (13,5% Vol.).