



Nota de tast

Novembre 2009

“Lo bueno, si breve...”, que deien. Un preàmbul mínim, doncs, per presentar dos vins que ens semblen ben interessants, un blanc de casa nostra i un negre d’una zona per conèixer. Que vagi de gust!

Vega del Jiloca 2004

Vet aquí el primer vi que us incloem en un dels lots del Lluquet que no pertany a cap Denominació d’Origen. En efecte, aquest Vega del Jiloca té la denominació Vino de la Tierra Ribera del Jiloca, una regió vinícola que no ha assolit encara la “marca” de D.O. I això què vol dir? Pel que fa a la qualitat, res de res, i de fet, els entesos assenyalen aquesta zona situada al sud de Saragossa com el darrer descobriment de vins negres espatarrants de la península, una mena de nou Priorat. I en efecte, té algunes semblances amb la zona del Priorat, per exemple el clima extrem, també el terra de pissarra (de llicorella), o el grau elevat dels vins (aquest de Jiloca fa 14,5% Vol.). Diferències? Pel que fa a aquest vi, per exemple, destacaríem el fet que es tracti d’un monovarietal, en concret de garnatxa, quan al Priorat la majoria de negres acostumen a ser cupatges de diversos raïms.

Resultat? Un vi fantàstic, que s’obté de ceps de garnatxa de més de cinquanta anys i que després ha reposat vuit mesos en bótes de roure. En la inspecció visual veureu aquesta densitat que també recorda els priorats, un color cirera picota pujat i llàgrimes abundants. En nas, gust de fruita confitada madura, de cuir, d’espècies, una mica de canyella. I en boca, esclata la confitura, però també el sabor balsàmic que equilibra l’elevat grau alcohòlic. El final és ben llarg, un colofó magnífic per a aquest vi negre que, així ho creiem, és un dels més notables que hem proposat en els lots del Lluquet.

Xarel·lo Ferrer i Catasús 2008

El celler Ferrer i Catasús és un dels que, des de fa un temps, s’ha proposat escapar-se de la rutina “penedesenca” de vins tranquils a base del cupatge del cava, i que ha investigat en el rendiment de les varietats autòctones per fer-ne vins monovarietals. Aquest xarel·lo del 2008 és un bon exemple de la bona feina que fan. A la vista presenta un color groc amb reflexos verds, que il·lustra la seva magnífica joventut. Però no us deixeu enganyar, és jove però amb una personalitat ja ben afirmada. Té una bona intensitat aromàtica, amb olors vegetals, de fruita blanca, i en boca és rodó, amb una magnífica acidesa i un grau alcohòlic alt (13% Vol., però qui ho diria). Crida l’atenció la seva persistència, cosa que en els blancs de casa nostra no hi estem acostumats i que, al menys segons el nostre parer, s’ha d’agrair.