



LLUQUET
vins i caves

Nota de tast

Desembre 2009

De cara a Nadal, al Lluquet us volem oferir dues perles, dues ampolles de qualitat i categoria, dos “reserves” contrastats. El primer és un Rioja que fins i tot ha aparegut recomanat a la guia del senyor Robert Parker, que per si no ho recordeu és en certa manera la Bíblia dels vins mundials, aquella llista on tothom vol sortir. L’altre és un dels caves més prestigiosos del país, i això des de fa anys. Us desitgem que gaudiu, doncs, d’aquestes dues ampolles i, sobretot, que tingueu molt bones festes!

Barón de Oña Reserva 2004

Vet aquí un clàssic vi de Rioja, elaborat per Bodegas Torre de Oña, del grup La Rioja Alta, a base de tempranillo y una mica de mazueto, uns raïms que, a més, es beneficien del fet que van ser collits el 2004, considerat excel·lent en tota la D.O. de la Rioja. Quan fareu l’examen visual veureu que té un agradable color de cirera picota, nítid i brillant, amb llàgrimes pronunciades, fruit del seu pas per bóta. Penseu que és un reserva, la qual cosa, tenint en compte la seva denominació d’origen, vol dir que ha passat 24 mesos en bótes, en aquest cas de roure americà i de roure francès. En nas hi sentireu notes de fruita negra de bosc, amb un fons balsàmic i de fusta de cedre. En boca la confitura de fruits negres confirma la impressió olfactiva, en un conjunt que es presenta molt equilibrat, malgrat els seus 13,5% Vol. És un vi que té un final llarg i elegant, que us deixarà un regust esplèndid. Com a bon Rioja clàssic, el podreu combinar a la perfecció amb l’escudella i la carn d’olla, amb carns vermelles o plats guisats de caça, així com amb formatges de gust fort.

Nadal Salvatge Gran Reserva 2003

Les caves Nadal comercialitzen tota una sèrie de caves d’una qualitat fora de discussió. I entre aquests, el que potser és el seu cava estrella és el Nadal Salvatge. Es tracta d’un cava fet amb la trilogia clàssica dels nostres raïms blancs: xarel·lo, macabeu i parellada, i que s’ha deixat reposar uns anys per tal que puguem gaudir d’un esplèndid producte que duu amb tota la justícia (ha envellit un mínim de tres anys en ampolla) la qualificació de “Gran Reserva”.

A la vista observareu el seu color groc pàl·lid, amb alguns reflexos verdosos, i us enamorarà la bombolla petita i fina, com ha de ser. En nas destaquen les aromes cítriques i alguna nota de fruita exòtica. En boca té un sabor elegant, subtil però intens, molt fresc i persistent, cremós, gairebé. En definitiva, un cava ideal per a acompanyar tots els àpats de festes; i si sou més de cava que de vi, penseu que combina bé amb tot el menú, des de l’aperitiu fins a les postres...