



LLUQUET
vins i caves

Nota de tast

Març 2010

El març, com cada any, ens presenta l'entrada de la primavera. A finals de mes ens n'anirem de vacances (qui en tingui, és clar), i per si de cas no hi heu pensat, us podeu endur allà on aneu dos productes de casa nostra, un cava gran reserva i un vi negre de criança.

Elyssia Gran Cuvée Brut Freixenet

Vet aquí una ampolla de cava ben interessant, d'aquelles que solem obrir sobretot els dies de festa. I bé que s'ho mereix. El cava Elyssia rep el seu nom de l'Elisi grec, és a dir, el paradís (encara que la canalla de casa ens fa veure que hi ha moltes maneres d'escriure "Alícia"), la qual cosa ens direu que és apuntar ben alt quan es parla d'un cava. Però és que la vocació dels de Freixenet ha estat fer un cava de primeríssima qualitat, i se n'han sortit. De fet en fan dues modalitats, l'Elyssia rosat, elaborat únicament amb raïm pinot noir, i aquest Elyssia blanc, que duu chardonnay, macabeu, parellada i pinot noir. Ja ho veieu, vocació xampanyera, ja que el rosat es fa amb el raïm dels rosats i alguns blancs de la Xampanya (i dels negres de Borgonya), mentre que el blanc també inclou chardonnay, el raïm per excel·lència d'aquella regió mítica (i, un cop més, dels blancs de la Borgonya). L'Elyssia Gran Cuvée Brut és un cava fresc, intens, cremós, amb un color pàl·lid nítid i bombolla petita. Té aromes de flor blanca i de mel, que es confirma en boca, juntament amb tocs de mantega, espècies i fruita blanca. Un cava per a les grans ocasions, en definitiva.

Mas d'Aranyó 2004 Segura Viudas

Aquest vi negre Mas d'Aranyó és un producte que ja és característic a la nostra comarca: un vi negre de gamma moderada fet a consciència i amb tot el coneixement i els avenços que a aquestes alçades tenen els nostres viticultors. Es tracta d'un vi obtingut a partir de raïms d'ull de llebre (en un 75 per cent) i de cabernet sauvignon (el 25 per cent que queda). Un cop collit i triat el raïm el most s'ha sotmès a una maduració llarga, per veure de treure-hi el màxim d'aromes i de matisos (que en efecte es troben després a la copa). Finalment, La criança de dotze mesos en barrica de roure han acabat d'afinar-lo com cal.

El resultat és, doncs, un vi negre típicament penedesenc i contemporani, de 13,5% Vol, de color cirera picota a la vista, i amb uns tons morats al voltant de la copa, malgrat els seus sis anys. Senyal que tenia un vigor d'origen més que notable. En nas es senten els aromes de fruita confitada que provenen de la maceració, així com els de canyella, cacau i fumats, deguts a l'estada tranquil·la i perllongada en bóta. A la boca té una entrada que sembla intensa, però que s'arrodoneix de seguida. Té una bona persistència, novament amb notes de criança, preferentment regalèssia amb un toc mineral.