



LLUQUET
vins i caves

Nota de tast

Abril 2010

Tot tastant les dues ampolles que el Lluquet us ofereix en el lot d'aquest mes d'abril, hem recordat una taula rodona amb un eminent sommelier que no només en sabia molt, de vins, sinó que els sabia explicar. Era d'aquelles persones que destacaven no tant per la seva saviesa, que era molta, sinó per com s'estimava els vins. Doncs bé, aquest sommelier havia fet una conferència i després va atendre les preguntes dels presents. Un d'ells li va preguntar com ens ho podíem fer per treure l'entrellat en el maremàgnum de collites i anyades, tenint en compte que influeixen diferentment en una denominació d'origen o en una altra.

L'insigne expert, que ja havia trencat més d'un mite al llarg de la conferència, ens va dir que potser sí que a França, i per raons climatològiques, les anyades tenen una relació molt directa amb la qualitat del vi, però que a sota la ratlla dels Pirineus aquesta importància es relativitza (fora d'anys de condicions extremes, és clar). I que els afeccionats al vi havíem de tenir en compte, per sobre de tot i en tot moment, un altre factor molt més determinant: la solvència de determinats cellers. És a dir, més enllà d'un any més sec, d'una collita més ufanosa o d'uns ceps potser més avars, la feina d'un elaborador conscient i honest és el que ens garanteix uns vins d'una qualitat determinada, i que no baixa mai per sota d'un llindar que consideren infranquejable. Coneixem cellers del Penedès que un any determinat no han tret al mercat el merlot perquè el raïm estava entrant lleig.

Tot això ve a tomb, naturalment, dels dos cellers que han elaborat els vins d'aquest mes, Can Feixes i Can Ràfols dels Caus, dos elaboradors que constitueixen una absoluta garantia en cadascun dels seus productes, siguin de la gamma que siguin.

Petit Caus Negre 2006

El Petit Caus Negre és un clàssic de les taules de cada dia i fins dels dies de festa, perquè, tot i tractar-se d'un vi d'una gamma no elevada, és d'una regularitat i d'un atractiu contrastats. Elaborat amb ull de llebre, syrah, cabernet franc, merlot i cabernet sauvignon, aquest vi de 12,5% Vol. presenta un caràcter afruitat que es conjunta perfectament amb una intensitat alcohòlica i una acidesa perfectes. Un vi enormement equilibrat.

Can Feixes Blanc Selecció 2009

El Can Feixes és un dels nostres blancs preferits d'aquesta gamma. El cupatge de parellada, macabeu, chardonnay i malvasia ofereix un vi d'un tast suggestiu, molt fruitat, amb tocs cítrics i de fruita blanca. Un vi ideal ara que ve la primavera. Un vi que, de ben segur, repetireu.