



LLUQUET
vins i caves

Nota de tast

Juny 2010

No és la primera vegada que presentem vins de la Denominació d'Origen de Pla de Bages, ni tampoc és el primer cop que us oferim ampolles del celler Abadal, altrament conegut com a Masies d'Avinyó. En efecte, fa un temps que vàreu poder tastar un interessantíssim blanc fet amb un dels raïms més característics d'aquesta zona, el picapoll. Ara hi tornem, amb una oferta doble, doble Pla de Bages, doble Abadal: un rosat i un blanc.

Aquest zona de Pla de Bages és il·lustrativa d'una magnífica optimització dels recursos. Com a molts llocs de la nostra geografia, el pagès hi conreava la vinya des de feia segles; i com en tantes zones, el pas del conreu i la vinificació tradicional, d'ús domèstic, diguem-ne, a la modernització que els distingeix avui en dia, s'ha fet de manera exemplar. En efecte, hi ha ben bé una dotzena llarga de cellers que avui en dia segueixen el pas dels vins ben pensats, amb raïms ben triats, ja siguin autòctons (com el picapoll en el blanc, o el sumoll en el rosat) o forans. En definitiva, us convidem a tastar aquests dos vins que, n'estem segurs, us sorprendran ben agradablement.

Abadal Rosat 2009

Aquest vi rosat, de la collita del 2009, està fet amb dues varietats ben característiques, una de les regions del prelitoral tarragoní i barceloní, el sumoll (amb el qual s'acostumen a fer bons rosats i hi ha cellers que s'aventuren a fer vins negres) i el cabernet sauvignon, un dels grans clàssics de la viticultura bordelesa. Ja veureu pel color que és un d'aquells rosats que, sortosament, proliferen ara en el nostre país, ben fets, brillants, atractius, llaminers. Aquest presenta un color rosa tirant a gerd, ben intens. Al nas és molt potent, amb notes de fruits vermells, com la cirera o la maduixa. En boca és d'estructura ben rica, amb matisos de fruita vermella, amb una mica de gust de torrat, característic del sumoll. A l'últim moment notareu olors florals, de rosa, que acaben d'arrodonir el conjunt.

Abadal Blanc 2009

Si en el rosat trobàvem un raïm d'aquí i un de fora, en aquest blanc tornem amb una varietat autòctona, el picapoll, i dues varietats franceses, una de la Borgonya, la reina chardonnay, i una de Bordeus, la donzella juganera i aromàtica sauvignon blanc. Aquest darrer és el primer que es nota al nas, per les seves emblemàtiques notes tropicals, sobretot de mango. Per la seva banda, la chardonnay, més subtil, ens aporta olors de flor blanca, i fins i tot d'espígol, mentre que la picapoll atorga un toc cítric. En boca és untuós, sembla que sigui lleuger però presenta molta estructura. Un vi d'aquells que ja us hem dit altres vegades, sec però amb tota l'aparença de dolçor que aquestes aromes complexes atorguen.