



LLUQUET
vins i caves

Nota de tast

Juliol 2010

El celler Castell de Perelada és un dels de més tradició a la denominació d'origen Empordà, i de fet al Lluquet ja us n'hem presentant alguns vins. Per altra banda, també fan cava, que s'aixopluga com dicta la llei i el costum en la D.O. Cava, i altres vins fora de la zona empordanesa. Veureu que el logotip, o per dir-ho d'una altra manera, la "foto", el dibuix que identifica el celler, és un gravat del propi castell de Perelada, tan elegant. Doncs bé, una curiositat (apuntada, per cert, en l'etiqueta del vi negre): aquest castell allotja una de les biblioteques de llibres de cuina més importants del sud d'Europa. Sigui dit, repetim, com a mera curiositat.

El lot d'aquest mes, doncs, consta de dues ampolles "empordaneses", un vi blanc ben característic (per l'ús de la garnatxa blanca, tan habitual a la zona) i un negre ben elaborat i amb força mesos de criança.

Castell de Perelada Garnatxa Blanca 2009

Com diem, la garnatxa blanca és una varietat molt arrelada a l'Empordà (i no només en aquella zona, ja que en altres denominacions d'origen catalanes també es conrea profitosament). Aquest vi blanc de 12% Vol, és jove, però amb cos, i amb un equilibri interessant entre una acidesa discreta però vigorosa, i el frescor de la garnatxa blanca. Al nas us recordarà subtils aromes de flors blanques, en boca, un esquitx, un apunt melós que dóna una interessant untuositat, i que dura un cop ens l'hem empassat, provinent probablement de la venerable edat de les vinyes d'on s'ha obtingut, ja que tenen entre cinquanta i seixanta anys. Un vi ideal per a arrossos, peixos i marisc en general.

Castell de Perelada 5 Fincas 2005

Com hem dit, aquest vi negre 5 Fincas és un producte que té força criança. En concret, el vi obtingut a base de merlot, garnatxa i cabernet sauvignon, ha estat dinou mesos en bóta de roure americà i de roure francès, i la resta en ampolla. És un típic producte de les nostres denominacions de clima sec, que es donen tant al nord com al sud del Principat: graduació alcohòlica elevada (14% Vol), color pujat, complexitat aromàtica i de gust. És un vi on predomina la fruita vermella ben confitada, especiada amb les notes de criança: cuir, un xic de canyella. Una autèntica delícia.