



LLUQUET
vins i caves

Nota de tast

Agost 2010

La proposta que us fa el Lluquet aquest mes d'agost és la més singular de la trentena llarga de què heu pogut gaudir fins ara. I només que hi feu un cop d'ull ja veureu el per què. Tal com us anunciàvem fa poc, en comptes de dues ampolles us en presentem cinc, tot i que quatre d'elles, ja ho veieu, són més petites. I és perquè aquestes ampolles no contenen ni vi ni cava, sinó cervesa. Amb tot això, no volem ara trencar els motlles del tot, i hem triat per completar la proposta un vi negre molt i molt interessant.

Descregut Negre 20 80 - 2005

La masia de Can Descregut, situada a Vilobí del Penedès, fa una sèrie de vins molt interessants, i també algun cava, des de l'any 1989. Potser els heu vist ja en algun lloc: bategen les seves ampolles amb xifres que, lluny de ser enigmàtiques, volen descriure'n el contingut. Així, el vi blanc 30³ ens vol indicar un percentatge de 30% aproximadament de 3 raïms diferents (xarel·lo, macabeu, parellada). Aquest 20 80 que teniu entre les mans indica un 20% de syrah i un 80% de merlot. És un vi del 2005, amb força grau (13,5% Vol), però que passa amb gran subtileza per boca. I és que aquesta és una de les vocacions d'aquest celler: que el seu vi, complex en aromes i gustos, sigui també de consum "senzill", per dir-ho així, és a dir, que tothom en gaudeixi i, a més, acompanyant menges ben variades. Traieu-lo, doncs, a taula, gairebé per a qualsevol ocasió, i no en quedareu descontents.

Cervesa del Montseny

Per què, cervesa? Ens motiven dues raons fonamentals: la primera és que aquesta Cervesa del Montseny és prou especial i té una qualitat prou contrastada com perquè la pugueu gaudir si la tasteu amb atenció com si fos un vi. El fet que n'hi hagi quatre de diferents suma, evidentment, atractiu a aquest aspecte. La segona raó ve a complementar la primera, a facilitar-ne el tast, per dir-ho així: en ple més d'agost, no se'ns acut manera més engrescadora i, a la vegada, discreta, d'entrar a casa vostra i d'alleugerir-vos la travessia de l'estiu que oferir-vos una cervesa ben fresqueta. Què us podem dir que no s'indiqui ja a les especificacions de la caixa i de les ampolles? Insistirem en el fet que són unes cerveses que no s'han filtrat ni pasteuritzat, i que per això ja veureu que no tenen la transparència de les cerveses "industrials". Que tenen una densitat molt atractiva i una gran riquesa de matisos gustatius. I que no són tan fortes com podria semblar. Per posar un exemple, la negra passa tan bé com les rosses, i qualsevol d'elles, ben fresquetes, us poden alegrar l'aperitiu del vespre o fins i tot, per què no, el sopar sencer.