



**LLUQUET**  
vins i caves

**Nota de tast**

**Setembre 2010**

Ja visiteu de tant en tant el blog del Lluquet? Per si no hi teniu tirada, us en recordarem l'adreça: <http://lluquet.blogspot.com/>. Si l'esmentem justament ara és perquè la darrera entrada conté una estadística ben interessant: de les 64 ampolles que haureu rebut si sou socis del Club del Lluquet des del principi, 19 corresponen a vins del Penedès. Per altra banda, els vins negres constitueixen el tipus de vi més present en els lots del Club, la qual cosa, de fet, no és casual, ja que ens heu comunicat en més d'una ocasió que és el vi que preferiu.

Així les coses, aquest mes reblem el clau pel que fa a les dues estrelles d'aquestes estadístiques, el vi negre i la DO Penedès, perquè us oferim un negre de la comarca molt interessant, el Cepell del celler Eudald Massana. Per altra banda, mirem d'insistir amb el cava, un gènere que no ha tingut tanta presència en els lots, fruit d'aquesta preferència que esmentàvem pel vi en general i pel negre en particular. Així, als cinc caves que us havíem presentant fins ara, cal afegir-hi aquest Brut Nature Família del mateix celler, una firma que es distingeix pel fet que els seus vins s'obtenen mitjançant l'agricultura ecològica.

### **Brut Nature Família**

Aquest cava s'ha obtingut amb la tríade de varietats clàssiques de la zona, el macabeu, el xarel·lo i el parellada. És un cava que ha envellit entre 18 i 20 mesos al celler, la qual cosa li dóna una cremositat i una maduresa sorprenents. És un cava aromàtic, fresc, suau, amb un final de boca fantàstic, que pot acompanyar tot un àpat des del principi fins al final, amb especial atenció per l'aviram i fins i tot el marisc. De cara a l'onze de setembre, no ho dubteu, aquest Brut Nature farà més que el pes.

### **Cepell 2009**

El Cepell és un producte contrastat, l'estrella dels vins negres del celler Eudald Massana, fins al punt que no respon cada any al mateix cupatge, sinó que el fan en base als millors raïms negres de la temporada. Així, hi ha hagut anys en què era un monovarietal de cabernet sauvignon. Aquest 2009 que teniu sobre la taula l'han fet amb cabernet, merlot i ull de llebre. El resultat és un vi que, malgrat el seu grau alcohòlic (13,5 % Vol. ) és d'una gran suavitat en boca, aromàtic i equilibrat, amb una bona permanència. Tasteu-lo amb carns de tota mena, i de ben segur que repetireu.