



LLUQUET
vins i caves

Nota de tast

Juliol 2011

A risc de pecar de poc originals, quan estem encarant el juliol al Lluquet se'ns acudeix que el vi més apropiat per tal d'anar passant per les calors i xafogors estiuenques és un bon blanc. Però com que ens interessa no només refrescar-vos, sinó també que pugueu tastar i gaudir, comparar i fins discutir, el que us hem triat són dos xarel·los del Penedès, amb dues personalitats diferents però amb una qualitat i uns atractius equivalents.

Ja sabeu que el xarel·lo és, de les tres varietats preceptives de la zona que s'han utilitzat sempre per fer el cava (juntament amb la parellada i el macabeu), la que, des de fa ja uns quants anys, s'ha considerat més apta per a fer-ne un vi de qualitat i de característiques pròpies ben marcades. Així, avui en dia podem comptar realment amb una oferta de "xarel·los" molt i molt interessant, ja que és un vi que fins i tot ha fet forat en els gustos d'aficionats d'altres zones, acostumats a vins blancs potser més afruitats. El xarel·lo és un vi que, quan es fa bé, és noble i lleuger al mateix temps, molt sec, tal com sempre ens han agradat els vins blancs a casa nostra, però també aromàtic. Un vi que sembla demanar aquests 6-8 °C de servei, i que, com dèiem, agraireu ara que l'estiu ens comença a mostrar la seva cara autèntica.

Masia Sobirana Xarel·lo 2010

Aquest vi de la Masia Sobirana és un xarel·lo, tal com us anunciem, però els elaboradors li han volgut sumar un 10% d'un cepatge francès dels més aromàtics, el sauvignon blanc, que li dona aquest toc una mica més picant i afruitat, gairebé tropical. Després de gaudir del seu magnífic color groc pàl·lid apreciarem aquestes aromes, de pera madura o fins i tot de plàtan i litxi (la culpa: del sauvignon), però també de flor de taronger, amb una estructura que li dona la varietat nostra i una acidesa fantàstica, que li atorga una estructura complexa i al mateix temps lleugera i fresca. Un vi que, com tots els xarel·los, és ideal per acompanyar marisc, peix i arrossos.

Mas Candi 2010 Desig

El Desig és un vi monovarietal (aquest cop sí, xarel·lo 100%), que es fa als vessants del Garraf que miren cap a endins, cap a les terres, a Avinyonet del Penedès. És un vi amb el característic groc pàl·lid dels xarel·los, amb uns reflexos verdosos que denoten la seva joventut. Aquí apreciarem plenament, sense la interferència (per altra banda tan agradable) del sauvignon, el nas vegetal, d'herbes, de pera, de llimona, de flors. En la boca és ampli i dens, molt ple. Compareu-los, si podeu, si sou prou a taula per obrir les dues ampolles de cop, o si us ve de gust una copa de cada, per tastar i comprovar les diferències. O simplement per passar una bona estona amb la bona companyia del xarel·lo.