

IGNACIO DE MIGUEL
LA CASA DE LUCULO 11 DE ENERO DE 2022

Otra noche inolvidable
con Ignacio de Miguel

Hoy con los caldos, que ha traído,
Por España hemos viajado,
y con su guía erudita, no me extraña el resultado,
todos los vinos reflejan su gran manera de ser,
conocimiento, trabajo y siempre su buen hacer.

Debutamos en Toledo, con el NOC BRUT ROSE,
un champán de tempranillo, pues me ha ganado el muy pillo,
brillante color rosado, y en la nariz no lo sé,
bastante de fruta roja, y de tahona, tal vez,
equilibrado en la boca, es muy fácil de beber.

Nos marchamos a Segovia, a los viñedos de Nieva,
y nos presenta un Verdejo, de pie franco 100%
huele a hierba, a tierra, a piedras, a lo que tiene que oler
en boca, es vino carnoso, sabores dulces, tal vez
pero sin duda ninguna, los tapa bien su acidez.
Y si el bichito no pudo con estas cepas de Nieva,
Nosotros hemos podido con esta cosecha nueva.

Y de Segovia a Albacete, vaya cambio que nos mete
Carrascas es la bodega, y a mí me hace competencia,
pues en nombrando sus vinos, poesía y excelencia.
Y, SOLO CUANDO EL RIO CALLA, así se llama esta esencia
Es un neto Chardonnays, color de buena presencia,
en nariz es muy complejo y tiene mucha excelencia,
en boca, untuoso, goloso largo y estructural,
pues la verdad, este vino, me ha sabido fenomenal.

¿Qué? ¿Os parece la ruta dura?
Pues vamos "pa" Extremadura.
Y aquí llega un gran coupaje
Syrah, Cabernet, Graciano, Petit, vaya viaje.
CARABAL CAVEA, se llama la criatura,
color cereza extremeña, aroma intenso, a fruta madura
en boca fresco, fino y armonioso
y ese cacao que a mí me pone goloso.

Y siguiendo con el viaje, nada mejor que Navarra,
PAGO DE LARRAINZAR, de cabernet y merlot son sus parras.
Tiene un color brillante, la nariz algo compleja,
Tabaco, cacao, madera y luego, romero y fruta roja.
En la boca, fresco, frutal y goloso,
pero yo a estas alturas, ya más cosas no le cojo.

Y siguiendo para abajo, a Cádiz hemos llegado
TESALIA, se llama el caldo, que Ignacio ha presentado,
el color rojo cereza y con tonos azulados,
en nariz, primarios, hierbas aromáticas, y luego incienso.
en boca, rotundo, sabroso y elegante, yo al menos, eso pienso.

El viaje ha sido precioso,
largo y parsimonioso,
interesante y curioso,
pero, sobre todo, sabroso.

Muchas gracias por venir,
y que te quede bien claro
que, si tú así lo deseas,
puedes volver sin reparo.

Gracias a la cocina por su trabajo y esmero,
y como siempre al servicio,
muchas por su oficio.

JUAN M. BERGASA