

LA CASA DE LUCULO A BODEGAS YSIOS 01-02-22

Otra noche memorable, para nuestra Cofradía,
con la visita de Ysios, hemos tenido un gran día,
las explicaciones de Xabier.
Por lo claras y concisas nos han enseñado muy bien.

La velada de hoy me ha recordado
la estrategia de batallas del pasado,
cuerpo a cuerpo hemos comenzado,
y seguido con los lanzados,
después, la caballería
y al final, la artillería,
eso sí, artillería de largo alcance,
a mí, todavía me tiene en trance.

Con el Lagunazuri,,,,, primicia hemos tenido
hemos probado un vino que nadie aún ha conocido
ha sido todo un privilegio
sin brujas ni sortilegios.

Y una cosa os voy a decir,
mientras haya vinos Ysios,
yo no me quiero morir

BUENO VAMOS AL LIO

De principio el Ysios blanco,
en nariz no nos engaña,
aunque algo lento tal vez,
es un Viura muy alavés
con sus notas de manzana
y su naranja temprana
en boca tiene lo suyo,
es complejo y tiene nervio
y para ser vino blanco
tiene un final de gran tranco.

Continuamos con el Ysios Selección,
de tempranillo, sus uvas son,
tiene un color especial,
rojo vivo y muy carnal,
en nariz frutas negras y del bosque,
también algo mineral,
en la boca es elegante,
se nota la fruta negra, y su suelo pedregal
no sabe cómo los de antes,
pero me ha parecido ideal.

Pasamos al Grano a Grano,
cómo se nota la mano,
esa uva en selección,
le otorga gran expresión,
de color morado oscuro, ???
tempranillo bien maduro,
En nariz, fresco y profundo,
cereza, fresa y... ya me confundo.
En boca, denso, elegante,
la madera como un guante,
también sabe a regaliz,
la verdad, me ha hecho muy feliz.

Seguimos con Finca el Nogal,
de viñedo singular,
esto es un vino de pago,
y de beberlo no paro.
Sabed, que es vino laureado,
entre los mejores 10 ha quedado.
De color, rojo picota y bien capeado
en nariz es todo un lío
tiene de todo este tío
y en boca "pa" qué os cuento
jugoso, frutas negras, muchos matices más
persistente y con gran final
y yo de poderlo tomar, me siento fenomenal.

Y aquí aparece Las Naves, vino serio y especial,
Ya que sólo se hace cuando parece fenomenal.
De viñedo centenario y cuidada elaboración,
hemos probado este vino que produce admiración.
No me extraña que en sus premios esté el de Revelación.
Color morado muy fuerte, color típico Alavés
la verdad es que este caldo, me ha puesto del revés.
En la nariz, tiene todo, frutas, hierbas, y flores,
en boca, es denso, transmite lo anterior,
y con una gran suavidad, se traslada al interior.
Y después de bien beberlo, sólo lo diré una vez,
Coño,,,, que rico es.

Y aquí llega la primicia, de la que antes he hablado,
nos viene Lagunazuri, y la verdad, ha gustado,
también en su día quiere, ser viñedo singular,
pues aún sin conseguirlo, resulta espectacular.
El color rojo picota, con ribete muy marcado,
en nariz excepcional, complejo y bien ensamblado,
En boca más de lo mismo, frutas rojas y bien engrasado,
el terruño también pone, lo que de él ha chupado
ese sabor a caliza, que tanto caracteriza,
y ese cuidado especial, que sin duda lo entroniza.

Y no tengo más que decir,
muchas gracias por venir,
y ofrecer esta experiencia,
que más que más que de vino, de esencias.
Y que os quede bien claro,
que, si vosotros queréis,
podéis volver sin reparo.

Muchas gracias a la cocina por los platos preparados
y a nuestro cofrade Angel López por lo bien que ha armonizado
Y como siempre al servicio
Muchas gracias por su oficio

JUAN BERGASA