

LA CASA DE LUCUCO A BODEGAS SAN COBATE

12 ABRIL 2022

Otra noche memorable,
nos visita San Cobate,
pero en vez de una bodega
parece que han sido más
hemos tomado verdejo,
tinto fino y Albarín
y también Prieto Picudo
y por si esto fuera poco,
hemos viajado también

César los ha presentado,
sus buenas explicaciones
y su conocimiento total
nos han cargado de razones
para una noche ideal.

Bueno, vayamos al lío.

Comenzamos con Prieto Picudo
rosado pero macanudo
en nariz, muy varietal
y en boca fenomenal.
Complejo, pero muy fresco,
buen balance de acidez,
y si alguien le da un ocho,
yo lo subo hasta diez.

Pasamos ahora a un blanco,
pero esta vez de Albarín,
este vino tiene tranco,
y un 90 de Peñín.
En nariz, frutas blancas maduras
y en la boca, que bien perdura

Seguimos con un Verdejo
100% artesanal, equilibrado y complejo.
Su madera muy discreta, mineral y algo salino,
nos llevan a degustar, de los de antes, un buen vino.

Pasamos al Tinto fino, puro ya de la Ribera
En nariz, frutal, grosellas y buena madera
En la boca, potente, fresco y equilibrado
Elegante y envolvente y muy bien estructurado.

Y acabamos en Gumiel
con San Cucufate Monasterio,
este vino tiene misterio
y a mí me ha sabido a miel.
Aromas de frutas rojas y sensaciones balsámicas
y también hierbas aromáticas,
en boca es amplio, intenso y aterciopelado,
largo final y taninos estructurados.

Y de colofón, todo un “vinón”
Vile la Finca de León,
tinto prieto picudo,
esta vez sí, cojonudo.
Vino rústico y especial,
fresco y con gran final,
en nariz es muy frutal,
y en boca resulta ideal.

Y después de tanto vino, tanta uva y tanto viaje,
No sé si llegaré a casa, sin pegar ningún viraje.

Y no tengo más que decir,
muchas gracias por venir,
Y que os quede bien claro,
que, si vosotros queréis,
podéis volver sin reparo.

Gracias a la cocina por los platos preparados,
y a nuestro amigo José Angel, por lo bien que ha armonizado.

Y como siempre al servicio,
muchas gracias por su oficio

JUAN BERGASA