

## LA CASA DE LUCULO A BODEGAS HERAS CORDON / DONOSTIA 10 DE ENERO DE 2023

Hoy nos visita la Bodega Heras Cordon, de la mano de José Luis Heras, esta bodega familiar, data del siglo XIX, y a través de sus distintas modernizaciones y ampliaciones, ha llegado hasta nuestros días, con la etiqueta de bodega clásica Riojana con cepas de entre 20 y 100 años de antigüedad, lo que da origen a un abanico gustativo amplio y muy riojano.

Pero vayamos al turrón:

Comenzamos con el blanco Ana,  
es tan fresco que se toma sin gana,  
y su amarillo brillante  
te invita a llevarlo p' delante  
tiene aroma de frutas blanquillas  
y en boca, recuerda la mantequilla  
es, un viura 100%  
y a mí, me sabe muy bien.

Aquí llega el Vendimia seleccionada,  
como crianza, me parece una pasada,  
su color rojo picota, con ese ribete teja...  
conociendo su edad, algo asombrado me deja,  
en nariz, frambuesa acaramelada,  
y también especias avainilladas  
en la boca resulta sedoso  
con largo final y armonioso,  
Tempranillo con Graciano y mazuelo,  
casi, casi, me hace tocar el cielo.

Y aquí aparece el Reserva,  
gran vino en cuanto se observa,  
inconfundible rojo rubí,  
yo, con estos vinos crecí  
en nariz, cereza roja, fresco y amentolado,  
con algo de regaliz y también algo especiado,  
en boca, intenso, pero afrutado,  
los taninos, bien ensamblados,  
largo retrogusto y muy bien logrado.

Seguimos con Expresión,  
este caldo da emoción,  
la edad de sus cepas y su larga crianza,  
antes de catarlo, ya dan confianza  
primero aromas silvestres,  
después, especias hasta tres,  
canela, sándalo y nuez,  
en boca es muy elegante,  
sus taninos, vivos, pero brillantes,  
el paso resulta sedoso,  
retrogusto complejo y hasta cremoso.  
A este vino yo me apunto  
y seguro que me pone a punto.

Y como broche final,  
un vino fenomenal  
"Camino de la Traición",  
después de tomarlo, amigos,  
puedo ejecutar la acción.  
Tempranillo 100% y de cepas centenarias,  
si... hay que nadar por él, yo nado hasta las Canarias,  
tras su crianza en bodega y su estancia en la botella,  
con este vino Señores, convengo a cualquier doncella.  
su color rojo granate, con muy poca evolución,  
me hace pensar que este vino, es de larga duración.  
en nariz, vino complejo y se le nota el trabajo,  
frutas del bosque, especias y monte bajo,  
en boca aparece potente, pero a la vez elegante,  
y con sus finos taninos, te entra como un guante.

Y no tengo más que decir,  
muchas gracias por venir,  
y que te quede bien claro,  
que, cuando tú lo desees  
puedes 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,

Gracias a todos

**JUAN M. BERGASA**