

LA CASA DE LUCULO

CAPITULO CORRESPONDIENTE AL MES DE FEBRERO DE 2023

Donostia, 14 de febrero de 2023

Reunidos en el Salón Ondarreta del Hotel Aránzazu (NH), tuvimos el placer de recibir a BODEGAS BHILAR, de la mano de su propietario D. David Sampedro, quien nos explicó ampliamente su proyecto vitivinícola y nos demostró su gran pasión por hacer buenos caldos.

Comenzamos la velada, catando dos de sus vinos más emblemáticos, como son el PHINCA LAREVILLA, BLANCO y TINTO, SEXTO AÑO de la cosecha de 2014 ambos con denominación de origen Rioja, sub región Rioja Alavesa, la verdad, además de un privilegio, dada su escasa producción, resultaron unos magníficos caldos que dieron lugar a interesantes debates y comentarios durante el acto, destacar su complejidad, y equilibrio, con uvas Viura, el blanco, y tempranillo el tinto, se da la circunstancia de que proceden de la misma finca, pero con parcelas de suelo distintas, uno es más calizo y el otro más calcáreo, pero en ambos se nota un gran mimo, tanto en su vendimia como en su elaboración y larga crianza.

A continuación, dimos comienzo a la cena, el primer plato del menú fue: “Timbal de pulpo braseado y patatitas con brotes y aceite de pimentón”, regado con el PHINCA DURMIENTE 2017, un vino blanco de uva Rufete y de origen Sierra de Salamanca, en el debate correspondiente, se oyeron cosas como “Vino único”, “diferente”, “uva poco conocida”, pero con muy buen resultado.

Seguimos con un “Souquet de rape y gambón”, regado con otro vino exquisito, PHINCA blanco 2017, este de origen rioja, con un coupage de Viura, Malvasía y Garnacha, muy bien ensambladas, que resultó otra sorpresa en mesa, en el debate se oyeron cosas como, “un blanco Rioja distinto”, “marcada personalidad”, a pesar de cambiar de comarca y uvas, “se le nota el mismo hilo conductor”

Nos llegó la “Crema de patata con morcilla de Olano, piquillos y huevo campero”, plato serio y bien conjuntado, y para bien pasarlo, tomamos otro vino de excepción, también de la Sierra de Salamanca, y de uva Rufete tinta, dándose el caso de ser de la misma finca que el blanco, pero con suelos distintos, el vino PHINCA ENCANTO 2018, tiene muy merecido su nombre, es un vino que encanta, elegante y goloso, en el debate, se alabó el caldo y la buena armonía con el plato.

Para terminar, “Carrilleras de ternera en su jugo con puré de boniato”, otro plato serio, pero necesario para el último previsto, PHINCA ABEJERA 2017, origen Rioja, con Tempranillo, Graciano y Viura, como curiosidad este vino está biodinámicamente cultivado y arado a caballo, la verdad resultó otra grata sorpresa de la mano de David Sanpedro, vino complejo y refinado, en el debate, entre otras cosas, se dijeron: “Vino serio que no parece de la Rioja”, “Vino con pasión y terruño”, “Vino con personalidad”.

Y de postre “Crumble de manzana con helado”, pero no acabó aquí la cosa, ya que David, nos sorprendió con otro vino fuera de cartel, el CARRAKRIPAN, blanco con uvas Viura, Garnacha y Malvasía, que resultó otra grata sorpresa, vino también con una marcada personalidad y al hilo de todos los tomados en la cena.

Como resumen del Capítulo, podríamos decir, que fue una noche de privilegio y constantes sorpresas.

Privilegio, ya que degustamos unos vinos de muy poca producción y muy mimados por la Bodega, vinos todos ellos con características especiales y en algunos casos únicas, vinos que sorprendieron y que quedarán en nuestro recuerdo como lo que son, UNOS GRANDES VINOS.

Una vez entregado el obsequio de la Cofradía al Bodeguero y agradeciéndole los vinos aportados, se dio por clausurado el Capítulo .