

## LA CASA DE LUCULO

### **CAPITULO CORRESPONDIENTE AL MES DE MARZO DE 2023**

#### Donostia, 7 DE MARZO DE 2023

Reunidos en el Restaurante Kukuarri, del Hotel Aránzazu (NH), tuvimos el placer de recibir a las BODEGAS MARISOL RUBIO de Villanueva de Alcardete (Toledo) y ALBERTO CALLEJA (Viñedos Monumentales) de Villamayor de Santiago (Cuenca), de la mano de sus propietarios Sres. Garrido (padre e hijo) y el propio Alberto Calleja, quienes nos explicaron ampliamente sus proyectos vitivinícolas. Dos bodegas que podríamos catalogar como humildes por tamaño y producción, pero grandes por su pasión por lo que hacen y cómo lo hacen

A continuación, dimos comienzo a la cena, el primer plato del menú fue: “Vieiras plancha, con cremoso de puerros y su crujiente”, regado con el SON D SOL 2020, un vino blanco seco de uva Pedro Ximénez de la finca La Rizosa, en el debate correspondiente, se oyeron cosas como “Vino peculiar”, “diferente”, “uva poco conocida”, “salino”, “amable”, “con personalidad” y una gran armonía con el plato.

Seguimos con unas “Kokotxas de merluza sobre puré de guisantes”, regadas con otro vino también de uva PX, de la misma finca, el CIPMA I, pero con distinta vinificación, destacando su fermentación en depósitos de hormigón y posterior crianza en roble americano, vino más complejo, persistente, seco y con la madera bien ensamblada.

Nos llegó el “Chipirón troceado en su tinta con arroz blanco”, plato bien conjuntado, y para bien pasarlo, tomamos otro vino de excepción, el CIPMA II, también de la misma finca y uva PX, pero este fermentado y criado en madera, en este, era más fácil reconocer la uva, resultando también un vino complejo, paso de boca ágil y fresco, salino, y con la justa acidez.

Continuamos con un “Taco de Foie braseado, sobre salsa de frutos rojos”, era el momento de los tintos, y apareció MONTEHIGUERAS 2021, de Alberto Calleja, procedente de viñas de más de 30 años, Tempranillo 100%, con una maceración semi carbónica y posterior afinamiento en tinajas de barro y barricas francesas, resultó un vino fresco, algo carbónico, complejo y calizo por los suelos de la viña.

Y para terminar, “Rabo al vino tinto con puré de patata”, plato que merecía un gran vino, y apareció CHACON 2020, también de Alberto Calleja, este procedente de cepas de más de 70 años, Tempranillo de pie franco, y con vinificación integral en barrica francesa nueva, de 500 litros. La cata de este vino, produjo innumerables comentarios por parte de Cofrades, respondidos adecuada y eruditamente por el bodeguero, y se oyeron cosas como “equilibrado”, “intenso”, “memorable”, “genuino” y con un “A DISFRUTAR”, que dejaba bien claro, lo que nos había parecido el caldo.

Y de postre “Panacotta de Vainilla y mango”, con lo que dimos final a la estupenda cena, oficiada por el Cheff Martín Aldasoro, y servida con oficio por el equipo del Maitre, Mihai Popov.

Como resumen del Capítulo, podemos decir que fue una velada muy interesante y de privilegio, ya que degustamos unos vinos de muy poca producción y muy mimados por las Bodegas, a destacar los blancos secos de uva PX, que resultaron distintos y originales, así como a los dos tintos (que pena que estén agotados) 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.

Como dato de su baja producción, tengamos en cuenta que los vinos que hoy hemos tomado, tienen tan sólo: 9.000, 4.800, 3010, 1.865 y 530 unidades embotelladas respectivamente.

Una vez entregados los obsequios de la Cofradía a los Bodegueros y agradeciéndoles los vinos aportados, así como sus excelentes presentaciones y comentarios, se dio por clausurado el Capítulo.

**JUAN BERGASA (Secretario)**

**RELACIÓN DE ASISTENTES:**

Alecha Gil, Jesús **(Presidente)**  
Algaba Salazar Alberto  
Bazan Villorejo Jose Angel **(Tesorero)**  
Bergasa Gascón Juan Miguel **(Secretario)**  
Bernaldez Fogue Patxi  
Coca Arin, Jose Carlos  
Echebarria Manresa, Ander  
Fulgencio Arandia, Fernando  
Garcia Eraunzetamurgil, Reginal  
Gilpérez Morán, Enrique  
Inaraja Alcorta, José María  
Humada Hidalgo, Juan M<sup>a</sup> **(Relaciones con Bodegas)**  
Ignacio Sevillano, Sergio A.  
Lasa García, Iñigo  
López de la Calle Ansa, Angel **(Armonía plato-vino)**  
Malo Garcia, Txema  
Martínez Echauri Iñaki  
Otegui Martínez; Horacio  
Pardo Lajo, Benito Manuel  
Pardo Larrañaga Kepa  
Rosco Martínez, Carlos  
Sena Azcoitia, Iñaki  
Sesma Larrañaga, Javier  
Vilasau Peña, Enrique  
Vilasau Sarobe Iñaki  
Zubiri Agudelo, Patxi