

LA CASA DE LUCULO

CAPITULO CORRESPONDIENTE AL MES DE ABRIL DE 2023

Donostia, 4 DE ABRIL DE 2023

Reunidos en el Salón Easo, del Hotel María Cristina, recibidos maravillosamente por Susana Mendía, tuvimos el placer de recibir a las BODEGAS EL LAGAR DE ISILLA, de la mano de su Director Comercial y Gerente, José García Arrontes y de Helena López, distribuidora. Nos informaron ampliamente de su proyecto vitivinícola, haciendo hincapié en lo que ellos denominan “Vinos de territorio”, que proceden de parcelas con ubicaciones y suelos distintos.

Iniciamos la velada, con el *“Aperitivo del Cheff”*, catando **“El Lagar de Isilla Rosado 2022”**, y **“El Lagar de Isilla Crianza 2019”**, los comentarios de cata sobre estos vinos, fueron diversos y extensos. Del rosado se dijo que era un vino fácil de beber, muy fresco, afrutado, sedoso y mineral. El crianza, buque insignia de la bodega, destacó por su nariz intensa y fresca, y en boca, su carnosidad y presencia de especias y chocolate negro.

A continuación, comenzamos la cena, iniciando con *“Corvina curada con gel de piña, clementina y orégano fresco”*, plato muy original, acompañado de el **“Albillo Mayor 2020”**, 100% de esta uva, en el debate correspondiente, se oyeron cosas como: fresco, afrutado, bien estructurado y de largo final.

Seguimos con *“Bocado de magret de pato, con chutney de ciruela roja, crumble y pan de especias”* que tomamos con el **“Peñaranda de Duero 2019”** vino complejo, de nariz intensa con matices minerales del terruño, y en boca, sedoso, con taninos elegantes y postgusto largo y persistente.

Nos llegó el *“Ravioli de hongos con mantequilla, salvia y crujiente de cacao”*, plato que fue mayoritariamente elogiado por los comensales, y para bien pasarlo, tomamos el **“Matanza de Soria 2019”**, vino extraordinario éste, que sorprendió gratamente a todos, ya que a pesar de sus uvas 100% Ribera de Duero, no tenía su tipicidad natural, difícil de localizar en una cata a ciegas, pero de gran elegancia. La nariz, compleja, con aromas de frutos rojos, florales y hasta de pimienta roja, en boca todavía algo salvaje, le falta doma en botella, como bien nos reconoció el bodeguero, que quiso obsequiarnos con lo que considera va a ser un gran vino y con el que estamos totalmente de acuerdo, dado que apreciamos su gran potencial.

Para terminar, *“Solomillo con salsa Perigord y escalope de foie”*, disfrutando con **“Paraje de Peñalobos 2019”** procedente de viñedo de más de cien años, presenta un bonito color rojo picota de capa alta, y en nariz explota con aromas de fruta negra, regaliz, trufa,... en boca, se muestra fresco y noble, intenso y potente, en resumen vino complejo y serio.

Y de postre *“Ensalada de fresa y mango con sorbete de albahaca”* con lo que dimos final a la estupenda cena, oficiada y explicada por el Cheff, Stefano Brunatto, y servida con oficio por el equipo del Jefe de Sala, Gorka Soba.

Como resumen del Capítulo, podemos decir que fue una velada muy interesante y de privilegio, ya que los cuatro vinos de la cena, son de producción limitada y de “Territorio”, lo que una vez más nos lleva a agradecer con sinceridad a la bodega su presencia, tanto por los caldos como por sus eruditas explicaciones.

Una vez entregado el obsequio de la Cofradía al Bodeguero, y agradeciéndole los vinos aportados, así como sus excelentes presentaciones y comentarios, se dio por clausurado el Capítulo.

JUAN BERGASA (Secretario)

RELACIÓN DE ASISTENTES:

Agoues Mendizabal, José M.

Alecha Gil, Jesús

Ansa Iriberry, Agustín

Bazán Villorejo, José Angel

Bergasa Gascón, Juan Miguel

Coca Arín, José Carlos

Echebarria Manresa, Ander

Fulgencio Arandia, Fernando

García Eraunzetamurguil, Reginal

Gilpérez Morán, Enrique

Hiriart, Jean Michel

Humada Hidalgo, Juan María

Ignacio Sevillano, Sergio A.

Inaraja Alcorta, José María

López de la Calle Ansa, Angel

Malo García, Txema

Martínez Echaury, Iñaki

Martínez Larrañaga, Javier

Otegui Martínez, Horacio

Pardo Lojo, Benito Manuel

Pardo Larrañaga, Kepa

Rosco Martínez, Carlos

Tudero García, Faustino

Vilasau Peña, Enrique

Vilasau Sarobe, Iñaki

Yarza Muguerza, Eneko