

## LA CASA DE LUCULO

### CAPITULO CORRESPONDIENTE AL MES DE MAYO DE 2023

#### Donostia, 2 DE MAYO DE 2023

Reunidos en el Salón Zubia, del Hotel María Cristina, tuvimos el placer de recibir a la BODEGA LA LOBA, de la mano de su Propietaria y Enóloga, Ana Carazo. No informó ampliamente de su proyecto vitivinícola, con el entusiasmo y pasión que derrocha en todo su trabajo, a continuación, pasó a presentarnos los dos vinos de la Cata, (muestras de bodega), haciendo hincapié en que ella, hace los vinos a “su manera” y a “su gusto”, sin tener en cuenta esas preferencias de mercado, que llevan a casi “confeccionar” vinos, para venderlos mejor.

El Cheff Stéfano Brunatto, nos explicó los platos que íbamos a degustar en la cena.

Iniciamos la velada, catando **“LA NEGRA” 2022 Albillo Centenario (blanco)** y **LA GRAN LOBA 2022 Tempranillo Centenario (tinto)**, los comentarios de cata sobre estos vinos, fueron diversos y extensos. Del blanco se dijo que se insinuaba como un buen vino, algo plano en nariz, dada la uva de la que procede, muy fresco, afrutado, y algo mineral, y que no se podía olvidar lo que era, una muestra de bodega del 22. El tinto, sin embargo, sorprendió por su gran complejidad, a pesar de su juventud, resultando un vino muy a tener en cuenta para el futuro, la pena es que tiene muy poca cantidad para comercializar.

A continuación, comenzamos la cena, iniciando con *“Vichyssoise con anchoas marinadas”*, acompañado de **“LA NEGRA 2020 Albillo Centenario”**, en el debate correspondiente, quedó significado que la edad de este vino, había mejorado mucho la prueba efectuada en la cata, resultando un vino voluminoso, sedoso y muy agradable de beber.

Seguimos con *“Huevo a baja temperatura con rebozuelo y guanciale”*, que tomamos con **“LA LOBITA 2020”** vino de nariz suave y elegante, algo mineral, cremoso, y un postgusto que invita a otro trago.

Nos llegó el *“Carré de cordero con patata roja y ajetes y salsa de menta”* para el que teníamos preparada **“LA LOBA 2019”**, vino emblema de la Bodega, que fue gratamente apreciado tanto por sus aromas, inicialmente algo apagados, pero al poco tiempo, era un volcán, frutos del bosque, fresca, flores, especias, para con su marcada acidez, resultar en boca elegante y con buena persistencia. También se comentó su complejidad y la creencia de que todavía tiene recorrido de mejora.

Para terminar, *“Lingote de Ossobuco guisado, con crema de tuétano y foie y alcachofas”* Este plato, que tenía su fuerza, fue acompañado por **“LA LOBA 2017”** pues bien, si el anterior, gustó, este, mayoritariamente sorprendió, tenía todo lo de su hermano pequeño, pero mucho más asentado, resultando un vino ya para beber y con guarda segura, de por lo menos cinco años más.

Y de postre *“Lemon Pie”*, agradable y fresco, con lo que dimos final a la cena, oficiada y explicada por el Cheff, Stefano Brunatto, y servida con oficio por el equipo del Jefe de Sala, Alangir Hossain.

Como resumen del Capítulo, podemos decir que fue una velada muy interesante y muy de recordar, ya que los cuatro vinos de la cena, y los dos de la cata, son de producción limitada y muy personales, con el toque de Ana en todas sus creaciones, 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 a la Bodega, y agradeciéndole los vinos aportados, así como sus excelentes presentaciones y comentarios, se dio por clausurado el Capítulo.

**JUAN BERGASA (Secretario)**