

LA CASA DE LUCULO A BODEGAS MARTINEZ LACUESTA / DONOSTIA 6 DE JUNIO DE 2023

Hoy nos visita Bodegas MARTINEZ LACUESTA, de la mano de su Director General, Javier Bañales, acompañado por el Consejero Ignacio Tejada y su distribuidor Toni García. El amigo Javier, con sus eruditas explicaciones, nos ha transmitido, no sólo su saber, sino su gran pasión y entusiasmo por lo que hace, y la verdad que lo hace bien, con fuerza, carácter y sentimiento. Personalmente, considero la de hoy, otra noche para recordar.

Pero vayamos al turrón: Comenzamos con la cata.

M.L. TEMPRANILLO BLANCO 2022

De color limpio y brillante,
y nariz muy elegante,
aromas de frutas blancas,
y recuerdos de barrancas,
en boca, fresco y cremoso,
con final equilibrado y sabroso.

CAMPEADOR GARNACHA 2021

Pues si el blanco sorprendió
este tinto nos prendó,
con Garnacha al 100%,
nos ha sabido muy bien.
Que le falta, ya sabemos,
pero darle 2 años... y veremos

Y ahora comienza la cena

CAMPEADOR BLANCO 2021

Se nota la diferencia
yo por la viura, tengo querencia,
un buen vino riojano,
con selección grano a grano.
Ahora está para tomar,
pero si tiempo le das,
al Cielo te ha de llevar.
Caldo intenso y muy sutil
madera, justa, pero integrada
y a mí me ha hecho feliz.

M.L. CRIANZA 2019

De la Bodega estandarte,
este vino tiene arte,
el color muy riojano,
se ve el roble americano,
la nariz es muy compleja,
frutas rojas y vainilla,
con algo de caramelo, huele de maravilla,
en boca, fresco y equilibrado,
con taninos muy amables,
y un postgusto formidable.

HINIA COLECCIÓN 2012

Coupage clásico de la zona,
con tempranillo y graciano,
este vino sabe al grano,
y al final me ha emocionado.
ese color tan brillante,
te invita a llevarlo "palante",
en nariz es muy intenso,
balsámico, y algo complejo,
en boca, fresco y equilibrado,,
la botella lo ha domado.
Y es que este vino, señores,
merece, todos, los lores

CAMPEADOR 2014

Será riojano, no es coña,
pero este vino, parece Borgoña,
esa mezcla de garnacha,
te deja la lengua gacha,
su personalidad especial,
lo hace un vino ideal,
en nariz muy especiado,
y en boca aterciopelado.
Me resulta muy sabroso,
y además elegantoso.

COLECCIÓN FAMILIA 2011

Otro vino de primicia,
que a la boca acaricia,
se nota la selección,
y el amor de elaboración.
Vuelve el coupage riojano,
con tempranillo y graciano,
un gran vino de guardar,
pero, no voy a esperar,
yo me lo tomo ahora,
porque mi cuerpo lo adora.
Vino fresco y muy vital,
que al plato le ha ido ideal,
es un vino tensionado,
que, a mí, me ha emocionado,
tiene color, tiene nariz,
y en la boca te hace feliz.

VERMUT EDICION LIMITADA

Pero qué coño pasa esta noche,
esto al final, no es un broche,
¡acabamos con vermú!
¿pero no es aperitivo?
pues no, ya ves tú.
Ha resultado atrevido,
pero ha quedado genial,
parecerá un pecadillo,
pero ha estado fenomenal.

Y no tengo más que decir,
muchas gracias por venir,
y que os quede bien claro,
que, si vosotros queréis,
podéis volver sin reparo

Muchas gracias a la cocina por los platos
preparados, por lo bien hechos que
estaban y lo bien armonizados, y como
siempre al servicio, muchas gracias por su
oficio.

JUAN M. BERGASA

