

## LA CASA DE LUCULO

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

#### **Donostia, 6 DE JUNIO DE 2023**

Reunidos en el Salón Ondarreta, del Hotel NH Aránzazu, tuvimos el placer de recibir a la BODEGA MARTINEZ LACUESTA, de la mano de su Director y Enólogo, Javier Bañales, acompañado por el Consejero Ignacio Tejada y su distribuidor en la zona, Toni García.

Javier, nos informó ampliamente de los proyectos de la Bodega y de los significativos cambios que se están introduciendo en sus vinos, de tal modo que aún guardando su notorio origen Rioja, tenga menos presencia en sus caldos, la madera, prevaleciendo más la uva y el terruño.

Iniciamos la velada, catando **“TEMPRANILLO BLANCO 2022”** y **“CAMPEADOR GNARNACHA 2021”**, este último como primicia, dado que aún, no ha salido al mercado. Del **Tempranillo Blanco**, se destacó mayoritariamente por los Cofrades su gran relación calidad-precio, además de su frescura y facilidad de beber. Sobre el **Campeador Garnacha**, los comentarios de cata, fueron diversos y extensos, destacando su buen momento actual, pero convencidos de que, en un par de años, será un vino extraordinario

A continuación, comenzamos la cena, iniciando con *“Ensalada templada de bacalao confitado con verduras asadas y tapenade”*, acompañando al **“CAMPEADOR BLANCO 2021”** y al **“CRIANZA 2019”**, en el debate correspondiente, quedó significada la excelencia de este vino, el primero elaborado con Viura 100%, resultando un caldo intenso y sutil, con la madera muy bien integrada y que mejorará en botella. El Crianza, estandarte de la bodega, fue comentado como un Clásico de rioja, tanto de color como de nariz, también fresco y equilibrado, con unos taninos amables y fácil de beber.

Seguimos con *“Guisantes frescos, huevo poché y panceta”*, que tomamos con **“HINIA 2012”**, coupage de Tempranillo y Graciano, de nariz muy intensa, balsámico y algo complejo. Su selección grano a grano, le lleva a ser uno de los caldos más elogiados de la noche. Vino que sin duda mejorará en botella.

Nos llegó el *“Rape asado con salsa americana”* para el que teníamos preparado **“CAMPEADOR 2014”**, vino, que fue gratamente apreciado tanto por sus aromas, como por la presencia de esa Garnacha, que le da una personalidad especial, en boca aterciopelado y, sabroso. Según los comentarios de los cofrades, un gran vino con posibilidades de guarda, pero que ahora está ideal para tomar.

Para terminar, *“Jarrete de ternera al vino tinto sobre parmentier”*. Este plato, que tenía su fuerza, fue acompañado por **“COLECCIÓN FAMILIA 2011”** pues bien, si el anterior, gustó, este, mayoritariamente nos entusiasmó, entre otros comentarios, se oyeron cosas como, fresco, vital, tensionado, y, en resumen, un vino que hace honor al entusiasmo de la bodega para su elaboración.

Y de postre *“Pastel de Chocolate”*, y aquí saltó la sorpresa de la noche, pues siguiendo indicaciones del amigo Javier Bañales, se acompañó con **“VERMUT EDICION ESPECIAL”**, a la mayoría de los asistentes, no se nos hubiera ocurrido nunca hacer tal armonía, pero todos coincidimos en que había sido una buena idea, que sin duda, utilizaremos en el futuro.

Con esto, dimos final a la cena, oficiada y explicada por el Cheff, Martín Aldasoro, y servida con oficio por el equipo de sala, comandado esta vez por nuestra admirada Koro.

Como resumen del Capítulo, podemos decir que fue una velada muy interesante y muy de recordar, ya que, entre los ocho vinos catados, tres fueron primicias que todavía no están en el mercado, el Campeador Garnacha de la cata, el Campeador Blanco y el Colección Familia.

Todo ello, 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)**

**RELACIÓN DE ASISTENTES:**

**Agoues Mendizabal, José Manuel**

**Alecha Gil, Jesús**

**Algaba Salazar, Alberto**

**Bergasa Gascón, Juan Miguel**

**Coca Arín, José Carlos**

**Echebarria Manresa, Ander**

**Fulgencio Arandia, Fernando**

**García Eraunzetamurguil, Reginal**

**Hiriart, Jean Michel**

**Humada Hidalgo, Juan María**

**Ignacio Sevillano, Sergio A.**

**Inaraja Alcorta, José María**

**Malo García, Txema**

**Martínez Echaury, Iñaki**

**Otegui Martínez, Horacio**

**Pardo Lojo, Benito Manuel**

**Pardo Larrañaga, Kepa**

**Poza Sanz, Mikel**

**Sesma Larumbe, Javier**

**Yarza Muguerza, Eneko**

**Zubiri Agudelo, Patxi**