

LA CASA DE LUCULO A BODEGAS JEAN LEON / DONOSTIA 12 DE DICIEMBRE DE 2023

Hoy nos visita de nuevo la Bodega JEAN LEON, Todavía recordamos con gusto su última visita allá por noviembre de 2018, en la que nos sorprendieron, tanto sus vinos, como la singular historia de su fundador.

Esta noche, Sergi Castro, nos ha deleitado, con su erudición y buen sentido del humor, con sus comentarios históricos de la Bodega, sobre lo que hacen y como lo hacen, y dado, que, a excepción del primero de la Cata, el resto de los vinos los tomamos en la cena anterior, la de hoy, se convierte en una verdadera cata vertical, ya que, si tenemos memoria, la verdad no es mi caso, podremos comparar la evolución de los mismos.

No puedo cerrar este prólogo, sin agradecer a Bodegas Torres, todo el apoyo que nos ha ofrecido con el tiempo, colaborando generosamente en los eventos más relevantes, que hemos celebrado desde nuestra fundación, ni sin incluir en este agradecimiento a nuestro amigo y ex Cofrade, D. Andrés Medina, que siempre, nos ha abanderado. Muchas gracias

Pero vayamos al turrón:

Comenzamos con la cata.

NATIVA XAREL-LO 2022

Uva por excelencia del Penedés,
se le nota, le des por donde le des,
su color amarillo verdoso,
en copa resulta hermoso,
en nariz fruta blanca, especias,
y un aroma frutal, que te sacia,
en la boca es muy elegante,
fresco suave y bien entrante
final suave y untuoso,
buena acidez y sabroso.

3055 ROSE (Pinot Noir) 2022

Un rosado muy sensual,
que nunca te deja igual,
rosa pálido brillante,
muy fresco y elegante,
aroma de fresa en nariz,
que te hace muy feliz,
en boca, redondo, ácido y largo
pero si queda en copa, no me largo.

Y ahora comienza la cena

VINYA GIGI (Chardonnay) 2022

Vaya blanco Señores,
lleva el nombre de su hija,
y no le faltarán flores,
un Chardonnay puro es,
y me recuerda algún francés,
ese color, pálido y dorado,
en la copa me ha encantado.
En nariz, es muy intenso,
frutal y mantequilloso.
En boca, resulta brutal,
ácido, graso y genial,
la madera y su tostado,
lo hacen equilibrado,
y ese largo final....
lo convierte en ideal.

VINYA PALAU (Merlot) 2018

Este vino es complicado,
pero no lo dejéis a un lado,
un vino muy expresivo
y a todas luces muy vivo.
De color rojo rubí,
muy brillante yo lo vi.
Lo que pidas en nariz,
de ciruela a regaliz,
y esos tostados ligeros...
hacen cantar los jilgueros.
En boca, fresco, largo, cremoso,
con taninos dulces y carnosos.
Ojito, ojito Cofrades
Que este pone amoroso.

VINYA LE HAVRE (Cabernet Sauvignon)2013

Desde este puerto partió,
y seguro que padeció,
pero, lo que luego supo hacer,
hoy nos llena de placer.
Este vino sí es francés,
casi, casi, Bordelés.
De color rojo picota
como el vino de una bota.
En nariz, es muy frutal,
y pimiento verde total,
balsámico y especiado,
y hasta algo mentolado.
En boca, es la revolución
complejo, tánico y sabrosón,
los taninos muy agradables,,,,,
largo final, e insuperable.
De este sí que me acuerdo,
porque del otro compré,
y aún tengo en el recuerdo,
lo bien que me lo pasé.

VINYA LA ESCALA (Cabernet Sauvignon)2016

Homenaje al Restaurante,
este caldo, va "palante".
El vino es una obra de arte
de la etiqueta al gazonate.
Es del primer viñedo,
pues yo, con este me quedo.
Color cereza picota, como las del Jerte,
con ese tono de teja que asoma en el
ribete.
En nariz, intenso, complicado,
balsámico y especiado.
En boca, una explosión,
y es que entra de cojón,
tánico, graso, y persistente,
me ha parecido excelente.

Y aquí no acaba la cosa

Pues por si esto fuera poco,
toma Brandy, para el coco,
yo de esto no entiendo nada,
pero viéndonos las caras,
me parece compañeros,
que han sido una pasada.
Pues si el Double estaba bueno
El Smoked, aún más bueno

DESPEDIDA:

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, y a nuestro amigo Angel, por
lo bien armonizados, y como siempre al
servicio, muchas gracias por su oficio.

GRACIAS A TODOS Y FELIZ NAVIDAD

JUAN M. BERGASA

