

LA CASA DE LUCULO A BODEGAS DAVID MORENO / DONOSTIA 9 DE ENERO DE 2024

Hoy nos visita Bodegas DAVID MORENO, con una amplia representación al frente de la cual Lara Olarte, nos ha deleitado con sus amplios conocimientos, su naturalidad, su elocuencia y animados comentarios.

Si bien, echamos en falta al propietario, D. David Moreno, que por motivos de salud no ha podido desplazarse.

Resumiendo, un poco la historia de la Bodega, es de destacar que, desde la decisión de crearla hasta el primer vino, tan sólo pasan 3 años (1988-1991), y se ve que es una empresa querida y mimada por su fundador, que, para conseguir que ese amor a la Bodega continúe, incorpora a sus hijas Gemma y Paula a la misma, involucrando así a la segunda generación.

Destacar también, el mantenimiento de los “Calados” ancestrales y la evolución a una bodega ejemplar en el campo del Enoturismo.

Pero vayamos al turrón:

Comenzamos con la cata:

DAVID MORENO ROSADO

De siempre en Rioja, un clarete,
pero ese color piel cebolla,
te invita a llevarlo al bigote,
y como es bajito de alcohol, no se te sube a la olla.
Del color ya hemos hablado,
bonito, limpio y anaranjado.
En nariz, frutas blancas,
Intenso, hasta las trancas.
En la boca, tan fresco y afrutado
que invita a un segundo trago.

DAVID MORENO GARNACHA

Cepas viejas 100 por 100,
y esa edad, al grano le va muy bien,
su buena maduración,
le aporta concentración.
De color cereza brillante, con luz,
en el ribete muestra la juventud.
En nariz, fruta derrocha,
pero manda la garnacha,
la madera muy sutil,
te invita a repetir.
En boca, muy envolvente
Justo cuerpo, pero elocuente

Y ahora comienza la cena:

BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

Se ve que es vino mimado,
sutil y muy equilibrado,
ese color amarillo verdoso.
le hace verse en la copa hermoso.
Frutal, fresco y cítrico en nariz.
de la madera, muestra algún matiz.
En boca, cremoso y afrutado,
buen equilibrio y estructurado.
Los blancos, no son lo mío,
pero este caldo me ha “sedució”

SELECCIÓN FAMILIAR

Clásico que ha dado que hablar,
y seguro que habrá que guardar,
y yo entrando en los tintos...
ya comienzo a disfrutar.
De color rojo cereza.
limpio y con entereza.
En nariz, se forma un caos,
frutas del bosque, las pillas,
fruta en compota, la pillas
y hasta aroma de cacao.
En boca jugoso y equilibrado,
los taninos, integrados,
con largo final y sabroso,
que resulta muy amoroso.

VADO DE LA REINA (Viñedo Singular)

Y ahora Volvemos a la garnacha,
pero de forma singular, para seguir la racha
El viñedo, 16 lustros,
ya con eso, yo me ilustro,
bajo rendimiento, alta calidad,
y que te salga este caldo, no es casualidad.
Ese color violeta brillante,
es de garnacha vibrante.
Resulta intenso y complejo en nariz,
pero esas frutas que tiene, te hacen muy feliz.
En boca, fruta total,
denso, pero ideal,
con un paso muy elegante,
y un final "acojonante".
Oye, oye, que se cría en Bocoye,
Pues bebe mucho de este, y a tu medico desoye.

VOBISCUM

Tempranillo 100 por 100,
les ha salido muy bien,
y es que la cepa vieja,
da buen caldo a la pelleja.
Color granate con ribete rubí,
¿que más le puedes pedir?
Nariz limpia y agradable, doy fe,
frutas del bosque y hasta café.
En boca jugoso y Tempranillo,
y un toque torrefacto, muy pillo.
Después de tomar este vino,
su nombre es todo un tino,
lo tomaría a diario,
pero no me deja el erario,
tan sólo le añadiría
un Amén cada día.

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 nuestros encargados, por lo bien
armonizados, y como siempre al servicio, muchas
gracias por su oficio.

JUAN M. BERGASA