

## LA CASA DE LUCULO A BODEGAS PALACIO DE VILLACHICA / DONOSTIA 19 MARZO 2024

Hoy nos visita PALACIO DE VILLACHICA, bodega multi denominación, Toro, Rioja Ribera de Duero, representada por María García, directora Comercial y Rafael García, director técnico, ambos, con sus acertados y eruditos comentarios han sabido transmitirnos el lema de su Bodega que lo resumen en tres declaraciones, SUEÑO APASIONADO, VITICULTURA Y COMPROMISO. El sueño, conseguir la unión de tres empresas que radicasen en esas denominaciones, la Viticultura y el Compromiso, conseguir hacer los mejores caldos con las mejores uvas, de cada zona.

Pero vayamos al turrón. Comenzamos con la cata

### **BLANCO VS 2022 (RIOJA)**

Uva Viura y Malvasía  
que de Rioja procedía,  
color tan amarillo pajizo,  
que el ojo se queda fijo.  
En nariz fruta amarilla,  
Y de la cuba, vainilla.  
En la boca, cremoso y afrutado  
amplio y equilibrado

### **FELICIA ROSADO 2023 (R.D.)**

Otra cata excepcional,  
sin llegar al mercado nacional.  
¿Un rosado de Ribera?,  
pues sí, y ha salido de primera,  
de color es muy bonito,  
y en la nariz inaudito,  
notas de frutas rojas,  
y el hueso que tú escojas.  
En boca, fresco y con un punto de acidez  
pero claro, no le ha llegado la vejez,  
vino a tener en cuenta  
en cuanto salga a la venta.

Y ahora comienza la cena:

### **BATALLADOR 2021 (R.D.)**

Tempranillo 100%  
Que ha salido muy bien.  
Color rojo cereza y con ribete muy viola,  
se le ve la juventud en el borde de la ola.  
En Nariz, intenso y fresco,  
con notas de frutos rojos.  
En boca es equilibrado,  
los taninos madurados,  
de paso muy agradable,  
y la fruta, muy amable.  
Juventud, divino tesoro  
Y por si acaso no llego, yo ahora, te devoro

### **ARBOCALA 2021 (TORO)**

Ahora llegamos a Toro  
tierra de buen tintorro.  
Su color lo dice todo,  
granate y amoratado,  
La nariz es complicada,  
flores, cereza y avainillada.  
En boca, es estructurado,  
tanino bien integrado,  
paso largo y agradable,  
y de beber muy amable.

### **VS DEHESA DE SAN ANDRES 2019 y 2020**

Coño, que genial,  
una cata vertical.  
Se nota que están mimados,  
por lo bien hechos y cuidados.  
Los dos vinos son hermanos,  
aunque poco lo notamos.  
Y ya, con la carga a cuestas,  
hablar de los dos, me cuesta.  
Permitirme que los una,  
y hable de ellos a una.  
El color es muy profundo,  
es de Toro, no me confundo.  
En nariz lo tienen todo,  
frutas rojas, frutas negras,  
vainilla y chocolatados.  
En la boca, son colosos,  
con mucho cuerpo y golosos,  
se les nota la madera,  
y el cacao también impera.

—  
—  
—  
—  
—  
—

Vaya viaje singular,  
además de espectacular.  
De la Rioja hemos salido,  
a Ribera hemos venido,  
y siguiendo los caminos,  
hasta Toro hemos llegado,  
Tierra de buenos vinos

**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**