

LA CASA DE LUCULO A BODEGAS EMILIO MORO / DONOSTIA 7 MAYO 2024

Hoy nos visita de nuevo, EMILIO MORO, bodega de la que poco puedo decir que ya no se sepa. Aún recuerdo con emoción, su última visita en noviembre de 2012, en la que tuvimos el placer de degustar los tres Malleolus, allí, comenzó mi idilio con esta bodega. Recientemente hay que remarcar su nueva andadura por las tierras del Bierzo, de las que han salido ese Polvorete y ese Zarzal, que hoy, algunos por vez primera, hemos catado.

Javier Moro y Rebeca Colina, con sus doctos conocimientos y amenos comentarios, nos han recordado nuevamente, qué es EMILIO MORO y cuánto ha hecho y está haciendo por el vino en este País.

Pero vayamos al turrón. Comenzamos con la cata

CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER CUVEE ROYALE BRUT

Con el Champagne hemos topado,
y alguno se ha emocionado.
Color de cuerpo, amarillo
muy bonito y doradillo,
la burbuja fina es,
que bien que sube, pardiez.
En nariz algo complejo,
frutas blancas, sin pellejo.
Y en boca frutas y melocotón,,,
que dejan gran sensación.

POLVORETE 2023

Un Cien por cien de Godello,
que bien pasa por el cuello.
A la vista es muy bonito,
amarillo palidito.
La nariz de fruta blanca
pura Godello y franca.
En boca, resulta cremoso,
buen equilibrio y voluminoso.
Es muy fácil de beber,
y a mí me ha entrado muy bien.

Y ahora comienza la cena:

EL ZARZAL 2022

Otro Godello del Bierzo,
si bebo mucho, me tuerzo.
De color, está muy pálido,
pero para nada, inválido.
En nariz muy varietal,
intenso y muy frutal.
En la boca equilibrado,
paso fácil y engrasado.
Y su frescura total,
lo hace un vino ideal.

EMILIO MORO 2021

Y qué digo yo de este vino,
que no sea que es divino.
Emblema de la bodega,
estando siempre en la brega.
Su color rojo granate,
ya te motiva el gazzate.
En nariz, complejo y expresivo,
resaltando el tempranillo.
En boca es equilibrado,
de tanino goloso, y estructurado.
Se bebe muy fácilmente
y Emilio Moro, presente

MALLEOLUS 2021

Desde que salió,
este vino me enamoró,
por su equilibrio y personalidad,
y el respeto por la variedad.
Color cereza muy cubierto,
y el menisco bien abierto.
En nariz fruta negra madura,
toques balsámicos y picadura.
En boca, potente y equilibrado,
paso amable y bien estructurado.
Y para celebrar algo plenamente,
lo llevo siempre en la mente.

LA FELISA 2022

Su madre lo merecía,
y le han hecho un caldo de usía,
y no tiene sulfuroso,
así ha salido de hermoso.
De color violeta intenso,
de primeras, joven, yo pienso,
pero, es muy intenso en nariz,
violetas, cítricos y regaliz,
en boca, voluminoso,
bien equilibrado y sabroso,
y un post gusto con frescor,
que aún logra hacerlo mejor.

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