LA CASA DE LUCULO A CELLER DOMENYS 01-07-25

Otra noche interesante para La Casa de Lúculo, hoy nos visita CELLER DOMENYS, Grupo que aglutina distintas bodegas de la región tarraconense, cultivando y elaborando vinos de uvas autóctonas tradicionales, y a la vez, tan modernas, nos ha sorprendido con sus Trepat y Muscat de Alejandría, combinadas magistralmente con las Macabeu, Parellada y Tempranillo, resultando una cata realmente singular, sin dejar aparte al Vermut presentado y al goloso dulce de Trepat. Todo ello amenizado con los sabios y sentidos comentarios de nuestro buen amigo Ignasi Redón.

Mención especial para Pablo Mur, que, con tanto cariño, nos ha presentado su Font d'en Jesus, al que yo no he entendido, pero, por los comentarios escuchados, le auguramos éxito rotundo.

Pero vayamos al turrón.

Comenzamos con la cata

VERMUT DOMMUNT

Todo un clásico de la zona,
donde el buen hacer no perdona.
Afrutado, con canela y regaliz
que me ha hecho muy feliz,
y ese toque de vainilla,
que le sienta de maravilla.

NAT 1917 2024 (BLANCO)

Coño, que alegría,
Chardonnay y Alejandría.
De color es muy bonito,
amarillo palidito.
En nariz es especial,
limpio y muy frutal.
En boca, se va fruta,
pero es largo y se disfruta.
Te sirve para cenar,
y también "pa" copear.

TRES NAUS BRUT ROSE

No nos podía faltar,
un buen cava de trepat,
su color limpio rosado,
a todos nos ha gustado.
En nariz es muy sutil,
frutas rojas y flores mil.
En boca, elegante y sugerente
y a nadie deja indiferente.
Cava que te hace pensar,
y buen rato te hace pasar

ANIMA NUA 2023 (BLANCO)

Representación catalana,
macabeo y parellada, vaya lana.
De color está impecable,
y entrar, entra como un sable.
En nariz es muy diverso,
con frutas blancas de hueso.
En boca expresivo y sedoso,
muy agradable y armonioso.

ANIMA NUA 2024 (TINTO)

Tempranillo y Trepat
de Conca de Barberá.
El color es muy bonito
y por joven, moradito.
En nariz es muy profundo,
entre cereza y grosella, me confundo.
En boca muy armonioso
persistente y delicioso

TRES NAUS BRUT NATURE GRAN RESERVA

Si el trepat, fenomenal,
este es más tradicional,
Macabeo, Xarel-lo y Parellada,
es que no le falta nada.
En nariz fruta madura,
y ese aroma que perdura.
En boca, fresco y voluminoso,
fina burbuja y delicioso.

DOMENIO SUMOI NEGRE (2018)

Otro vino de postín,
para seguir el festín.
Esta uva del Alt Camp,
resulta fenomenal,
Sumoi es la variedad,
para mí, toda una novedad,
pues nos ha sacado un vino,
que ha resultado un gran tino.
Vino con alta acidez,
pero que da placidez.
Y la vez un toque cítrico,
que lo convierte en eléctrico.
Otro gran descubrimiento,
para cerrar el momento.

DOMENIO TREPAT DOLÇ

Y si el gaznate teníais tieso,
tomad este vino travieso.
Con treinta días al sol,
y también las mismas lunas,
sale este bonito dolç,
que se toma hasta en las cunas,
pues no es nada empalagoso,
y resulta muy sabroso.

Y en llegando a este punto,
siempre la misma pena,
que con vosotros me junto,
y aquí se acaba la cena.

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