

LA CASA DE LUCULO A BODEGAS ABEICA 13-01-2026

Hoy nos visita BODEGAS ABEICA, de la mano de Ricardo, uno de los cuatro hermanos que rigen el devenir de esta bodega íntegramente familiar de cuarta generación y orgullosa de estar incorporando a la quinta.

Elabora sus vinos en Ábalos (Rioja Alta) desde que su tatarabuelo Julián, decidiera cambiar su oficio de botero por el de vinatero. Gracias, Julián.

En su filosofía está la de hacer vinos artesanales y de forma sostenible, aprovechando a la vez, la tecnología necesaria. El entusiasmo y amor por su trabajo, lo hemos podido comprobar con Ricardo, que nos ha deleitado con sus eruditos y amenos comentarios.

Pero vayamos al turrón.

Comenzamos con la cata

ABEICA ROSADO 2024

Con garnacha 60 y Viura 40%
les ha salido muy bien,
de color piel de cebolla,
este vino es la
Cítrico en nariz
que te hace muy feliz.
En boca fresco e intenso,
frutal y voluminoso

CHULATO JOVEN 2025

Tempranillo con garnacha y viura,
un buen vino "pa" la viuda.
Carbónica su maceración,
este vino, tiene acción.
Su color mora-violeta
resulta de mil puñetas,
En nariz muy aromático,
uva, grosella y clásico.
En boca, fresco y jovial,
y un retrogusto ideal.

ABARIS BLANCO FERM BARRICA 2023

Este es 100% de viura,
pero es un vino de altura.
Color, pajizo amarillo,
eso sí, con mucho brillo.
Nariz compleja y elegante,
y la madera por delante.
En boca, fresco y frutal,
con un toque mineral,
de final muy prolongado,
y el paladar refrescado

ABEICA COLECCIÓN VIÑEDOS 2023

Vino de pueblo lo llaman,
y sus viñas no te engañan,
algunas de mucha edad,
le aportan su seriedad.
De color rojo picota,
y con muy buena capota.
En nariz es muy frutal,
envolvente e ideal.
En boca fresco y redondo,
y el retrogusto muy hondo.

ABEICA GARNACHA 2022

Una garnacha de edad,
que le aporta calidad.
Color brillante y rojo intenso,
pero de media capa, yo pienso.
En nariz, pura garnacha
y esa intensidad, engancha.
En boca fresco y sabroso,
sensorial y algo grasoso

ABEICA CARRONILLO 2022

Un gran vino de parcela,
y aquí, el tempranillo se cuela,
con un poco de garnacha,
y otro poquito de viura,
este vino sí que engancha,
desde el chico a la muchacha.
Ese color de cereza,
le da brillo y viveza.
La nariz muy especial,
y elegancia natural,
frutos negros y regaliz,
que te hacen muy feliz.
En boca, amplio y equilibrado,
y el tanino, bien integrado,
con un frescor envolvente,
y un final largo y presente.

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