

LA CASA DE LUCULO A BODEGAS ALEMANY i CORRIO 10-03-2026

Hoy hemos tenido el placer de recibir nuevamente a una bodega de las que llamamos de "Almacén", así se identifican en su historia, todavía corta pero rica e intensa en su proyección, en estos momentos, podemos decir, que ya se trata de una "Pequeña Gran Bodega" y todo ello, debido al trabajo y entusiasmo de Irene y Laurent, jóvenes emprendedores que han sabido unir sus conocimientos y el de sus antepasados para hacer lo que hoy nos han presentado.

Pero vayamos al turrón.

Comenzamos con la cata

PRINCIPIA MATHEMATICA 2024

Un Xarel-lo cien por cien,
que me ha sabido muy bien,
su color dorado y suave,
ya en la copa te conmueve.
En nariz, tonos florales,
cítricos y minerales.
En boca, fresco y juvenil,
con acidez justa y muy sutil.

CARGOL TREU VI 2023

Otra esencia de Xarel-lo,
que casi me eriza el pelo.
En nariz fruta blanca y amarilla,
flores y hierbas, vaya, una maravilla.
En boca, fresco y expresivo,
y a la vez suave y muy vivo,
con un toque de madera
que el paladar te acelera

PRINCIPIA MATHEMATICA 2023

Si su hermano derrochaba juventud
Este traslada quietud.
Y a aquel color suave y dorado
bien este año le ha sentado.
La nariz es más profunda,
y la fruta más madura.
En boca fresco y estructurado
cremoso y muy delicado,
con una fina burbuja,
que al trasegarlo dibuja.

PAS CURTEI 2023

Y ahora un coupage de cojón,
Cariñena, merlot y cabernet sauvignon.
Y además de baja producción,
más privilegio para esta legión.
Su color rojo potente,
te invita a pasar el puente.
La nariz fresca y mineral,
floral y ahumada al final.
En boca, amplio, vital y sabroso,
equilibrado, incitante y amoroso

CAL GANSO 2021

Vaya vino "pa" estudiar,
no hay otro en ningún lugar.
De cariñena y tinta amarela,
este vino, ya al principio, te camela.
Y no le busquéis parecido,
Irene y Laurent, lo han parido.
En nariz, especias y frutas moradas,
hierbas salinas y mediterraneas.
En boca profundo y estructurado,
jugoso, especial y apasionado.
Y sabiendo que he de morir,
con este caldo me quiero ir.

SOT LEFRIEC 2020

Otro coupage de las tres,
y la Cariñena manda otra vez.
Ese color tan oscuro,
es precioso, os lo juro.
En nariz, muy complicado,
frutas maduras y algo especiado,
y a la vez que muy mimoso,
también resulta terroso.
En boca fuerte y robusto
equilibrado y buen gusto.
Y si con el Ganso me quería ir,
por este, me haré revivir,
pues, para esta felicidad,
quiero volver de la eternidad.

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