

LA CASA DE LUCULO A BODEGAS OSTATU DONOSTIA 5-05-26

Hoy hemos tenido el placer de recibir a Gonzalo Saenz Samaniego, en representación de las Bodegas Ostatu, claro, que ya tan sólo con ese apellido, nos ha dado indicios de por dónde iban los tiros, pero su conocimiento y entusiasmo, han superado cualquier previsión, y nos ha deleitado con sus explicaciones, sencillas pero llenas de sabiduría y muy amenas.

Pero vayamos al turrón. Comenzamos con la cata

ZABALA 2023 (100% GARN. BLAN.)

No es común por esos lares
pero han salido espectaculares.
Ese color tan brillante,
ya te hace el ojo vibrante.
Es un vino tensionado,
pero bien estructurado.
En nariz hinojo y tomillo,
pero complejo el muy pillo.
En boca es algo mineral,
con un toquecito de sal,
y algún recuerdo cítrico,
que le resulta muy rico.

LORE 2023 (viura y malvasía)

Pálido, verdoso y dorado,
de color, muy bien logrado.
En nariz frutas y flores blancas,
aroma largo que te llega hasta las trancas.
En boca muy equilibrado,
y de la barrica algo especiado,
gran intensidad frutal,
y de calidez ideal.

VALDEPEDRO 2023 (100% TEMP.)

Su color rojo cereza,
te dice lo bien que empieza.
En nariz, fresas salvajes,
toques calizos y florales.
En boca suave y untuoso
ligero, elegante y sedoso.

ESCOBAL 2022 (100% TEMP)

Su color rojo picota,
te dice, vamos por otra.
Frutas rojas y negras en nariz,
y algo balsámico, que te hace muy feliz.
En boca resulta goloso,
con carácter y voluminoso,
y un buen toque de madera,
que la elegancia le aflora.

MENDITTO 2020 (TEMP/Graciano)

Para mí, nombre equivocado,
Yo, BENDITO le hubiera llamado.
Ese picota intenso
y su ribete morado,
ya te pone el morro tieso,
y de beberlo ansiado.
En nariz, limpio y frutoso,
muy expresivo y cremoso,
vino típico de Rioja,
con notas de fruta roja.
En boca, fresco y goloso,
pero también muy carnoso,
y le da un toque precioso,
ese terruño arcilloso,

LADERAS 2019 (toque de Viura)

Ese picota intenso,
y ese tono de violeta,
me da la impresión y pienso,
que es un vino de puñetas.
En nariz, frutas rojas y negras,
alguna flor y hasta hierbas.
En boca fresco y sabroso,
pero a la vez, poderoso,
buena estructura, goloso,
y sensación de carnosos.
Yo le auguro larga vida,
pero, por si se me olvida,
mejor ahora tomarlo,
y que no esperen heredarlo.

GLORIA 2019 (100% TEMP)

Su color, intenso y grana,
de catarlo te abren gana.
La nariz es explosiva,
fruta negra y tierra viva,
con alguna especia dulce,
y un conjunto que seduce.
En boca muy concentrado,
pero a la vez, bien domado,
fresco y largo a la vez,
y con su justa acidez,
y hasta un poco de regaliz,
que me ha hecho muy feliz.

DESPEDIDA:

Y no tengo más que decir,
muchas gracias por venir,
y que os quede bien claro,
que, si así lo deseáis,
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