LA CASA DE LUCULO A BODEGAS ALMA CARRAOVEJAS / DONOSTIA 9-06-26

Hoy hemos tenido el placer de recibir nuevamente Bodegas Alma Carraovejas, de la mano de Pedro Ruiz, a quien todos conocemos y acompañado de Mario Rodríguez, su Asistente de Dirección.
Sus conocimientos y entusiasmo han superado cualquier previsión, y nos ha deleitado con sus explicaciones, llenas de sabiduría y muy amenas.

A través del viaje gustativo, con el que nos ha obsequiado por todo el centro-norte vinícola del País, también podemos enmarcar esta cata, dentro de las que llamamos, "PRIVILEGIO LUCULO".

Muchas gracias.
Pero vayamos al turrón. Comenzamos con la cata

MEIÑ 24
Comenzamos por Galicia,
eso, siempre es buena noticia.
Su pajizo tan brillante,
en la copa lo hace elegante,
en nariz, frutas blancas,
hierbas y con retranca.
En boca, resulta pleno
graso, largo y muy bueno.

O GRAN MEIÑ 2023
Se ve que es el mayor,
se le nota superior.
De color muy elevado,
ya, casi, casi, dorado.
En nariz fruta madura,
flores blancas y refinura.
La boca entera te llena,
y su complejidad asoma,
buena acidez y graso,
y con largura de paso.

MARAÑONES 2023 (Albillo real)
Ahora a la Sierra de Gredos,
y a esta uva, dos credos.
En la copa es muy bonito,
pálido, verdoso y doradito,
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.

MARAÑONES TINTO 23
Y de un blanco de Albillo,
a esta Garnacha con brillo.
En nariz, frutos rojos en abanico
y a la vez floral y balsmíco. (perdón)
En boca, es tan fresco y ligero,
que otro trago es lo que quiero.
Y a pesar de ser tan joven,
su elegancia y suavidad conmueven.

OSSIAN 2023
Nos metemos en Segovia
y con este, la cosa es obvia.
De color blanco muy típico,
y además prefiloxérico.
La nariz, muy elegante
hierbas, mineral y humeante.
En boca, buena textura y cremoso
frutas tropicales, y pasteloso,
y con un largo final
que queda fenomenal.

LANDUA 2023
Y la cata estaría coja,
sin algún vino de Rioja.
Su color rojo picota,
te dice, vamos por otra.
Frutas rojas en nariz,
y un especiado matiz,
En boca, fresco y sabroso
y un final maravilloso.

AIURRI 2023

¿¿Que es vino de municipio??
NO, este vino es un vicio.
Su color limpio e intenso,
es de la madera, yo pienso.
En nariz, expresivo y refinado,
especias y fruto rojo madurado.
En boca muy envolvente,
y el tanino está presente,
trago de largo final,
con sensación mineral,
muy fresco y equilibrado,
también este me ha gustado.

PAGO DE CARRAOVEJAS 2023

Y llegamos al origen,
demos gracias a la Virgen,
pues sin aquel arrebato,
que a José María le dio,
nunca hubiéramos probado,
lo que de esa idea salió.
Aquí llega Carraovejas, ……
no es cuestión de cepas viejas,
es cuestión de amor y arte,
para hacer de él, un estandarte.
Desde ese color de cereza
que no nos causa extrañeza,
llega el olor a ciruela,
y a una vainilla que cuela.
En la boca es una fiesta,
casi como el gol de Iniesta,
textura aterciopelada,
suave, larga y refinada.
Ya sé que me extendido
Pero es que este vino es de nido,
nido de amor y compañía
que yo quiero cada día.

MILSETENTAYSEIS 2022

El color picota intenso,
y ese tono de violeta,
me da la impresión y pienso,
que es un vino de puñetas.
En nariz, frutas rojas a montón
arándano azul y emoción.
En boca, es largo, elegante
y la frescura por delante.
Y sólo tengo una pena,
que se está acabando la cena.

EL ANEJON 2021

Ay, Cofrades, que colofón,
casi, casi, de colocón.
De su color ya, ni hablamos,
si te dice que bebamos.
La nariz muy combinada,
fruta negra y especiada.
En boca, muy concentrado,
jugoso, y bien equilibrado,
es perfecta su acidez,
y justa la madurez.
El final es prolongado,
y el placer, muy prorrogado.
Te da pena que se acabe,
pero todo el mundo sabe,
que este Anejón, es de Cofrade
y por ello, brindamos por su padre.

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