LA CASA DE LUCULO A BODEGAS LOS INSENSATOS Y DEL PINO

DONOSTIA 7-07-26

Hoy hemos tenido el placer de recibir a las Bodegas Los Insensatos y Del Pino, de la mano de Manuel Jiménez, pero estos señores, no tienen nada de insensatos, lo que ocurre es que están locamente enamorados de lo que hacen y además lo hacen bien. Sus conocimientos y entusiasmo han superado cualquier previsión, y nos ha deleitado con sus explicaciones, llenas de sabiduría y mucho gracejo de la zona. También son de destacar su valentía y generosidad con los caldos que nos han presentado, sobre todo teniendo en cuenta su baja producción.
Muchas gracias.
Pero vayamos al turrón. Comenzamos con la cata

LECHINAR 2022 (PX)
El color, la primera insensatez,
amarillo brillante y con palidez.
Y como llora de lento,
pues yo me lo tomo, lo siento.
En nariz es muy goloso,
fruta blanca y algo herboso.
En boca, envolvente y voluminoso
justa acidez y sabroso,
y con un largo final,
que remarca el varietal

TINAJA MIX 2022 (PX)
Este vino no se esconde,
se sabe que es de dónde.
Color típico de Moriles,
con reflejos verdes a miles.
La nariz es complicada,
¿Será cosa de la "tinajada"?
En boca, es tan suave y elegante,
que te entra como un guante.

EL BARCO 2022 (PX)
Este vino es de altura,
también de Montilla pura.
De color como sus hermanos,
pero es lo normal, sigamos.
Frutas de hueso en nariz,
con algo cítrico muy sutil.
En boca pura viveza,
entra bien y sin rareza,
y es tan fresco y ligero,
que otro trago es lo que quiero.

LA MANGA DEL NEGRO 2021 (PX)
¿El nombre es por el tamaño?
porque es tan grande, como tozudo un maño.
También de color verdoso,
en la copa se le ve hermoso.
En nariz, fruta blanca a montón,
membrillo, pera y que sé yo.
En boca, carácter mineral y salino,
y un punto de acidez con mucho tino.

EL PRETIL 2022 (PX)
A la vista parece igual,
pálido y verdoso hasta el final.
En nariz es muy fragrante,
mineral y muy elegante.
En boca, fresco y potente,
salino y muy persistente.
Este vino es todo tensión,
pero para mí, relajación

OLOROSO SANTA MARIA
Y esta cata, no tendría nota,
sin un oloroso de bota.
Vaya color de caoba,
es de verdad, no es coba.
La nariz es muy intensa,
claro, de la madera ¿Qué piensas?
En boca bien estructurado,
seco y aterciopelado,
con final largo e intenso
y su justa acidez, yo pienso.

PEDRO XIMENEZ ECOLOGICO

Y ahora vienen los míos,
los que bebo sin "sentío".
Este es ámbar brillante,
pues con él vamos "palante".
En nariz, madera y frutos secos
Tanto, que no deja huecos.
En boca, tostado y avellanado,
largo final y bien equilibrado.

PEDRO XIMENEZ SOLERA

Su color no es de este mundo,
"Coño", es negro profundo.
En nariz te vuelve loco
higos, cacao y de todo un poco.
En boca, elegante y denso como la miel
y tanta persistencia, que se me crispa la piel.
Pero si con el primero decía,
que sin "sentío" los bebía,
sí que bien los he sentido,
y muy buenos me han sabido.

MUNDA MEDIUM DRY

Este, de crianza accidental,
pues, les ha salido fenomenal.
La nariz es un bombón,
no tiene parangón.
En boca, mil sensaciones,
y un sabor de mil cojones,
Ya, sólo tengo una pena,
que aquí se acaba la cena.
Y si me tengo que morir,
con este me quiero ir

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