

Rosario Vera Amona 2021

Tinto, Bodegas Rosario Vera, D.O.Ca. Rioja



Que sí, que nos pirran las historias de zonas desconocidas y de uvas insólitas, pero que estamos en diciembre y que un poco de respeto a la tradición habrá que demostrar, ¿no? Queríamos Rioja pero no cualquier Rioja. Y mira tú que nos acordamos del proyecto riojano de Juan Gil y de que su Rosario Vera crianza arrasó por aquí. Y les llamamos y nos presentaron a su hermana pequeña, Amona. Y ahora nosotros la presentamos en sociedad.

Por qué está en Descorchify

Porque este es el proyecto más arriesgado de los Gil de Jumilla y cada vez que lo visitamos nos gusta más. Viva Rosario Vera y toda su familia.

Porque aplaudimos cada vez que un vino sin crianza muestra personalidad, sabor, potencia... Y este lo tiene todo. De la cepa a tu boca, como una manzana recién caída del árbol.

Porque cuando abras este vino en la celebración que toque y digas que es Rioja, tu cuñado el esnob va a flipar. Cuéntanoslo.



100% Tempranillo



Sin crianza en barrica



14% Vol.



10€

DESCORCHIFY

Now and then

Caja #22 Diciembre 2023.

The Beatles y The Rolling Stones han sido números uno en las listas de Gran Bretaña a la vez. Este titular tendría sentido en 1965.

Pero es que estamos a las puertas de 2024 y volvió a aparecer hace apenas unas semanas: The Beatles con *Now and then*, una preciosa balada rescatada entre grabaciones caseras de John Lennon y resucitada por Paul McCartney; y The Rolling Stones con *Hackney Diamonds*, nuevo álbum de estudio de la banda de Mick Jagger. Muy loco.


Estas vueltas me recuerdan a diciembre y a lo que me ocurre cada diciembre desde hace unos años.

En este mes lo viejo se convierte en nuevo, como Beatles y Stones. La nostalgia se mezcla con la alegría del presente. La ilusión de las nuevas incorporaciones (hijos, sobrinos...) lucha por llenar los espacios que dejaron los que ya no están aquí (abuelos, tíos, padres...).

Y tú, ahí, en medio de todo, que ya no sabes si las lágrimas son de alegría o de tristeza.

Os invitamos a enjugar esas lágrimas con una copa de Peique Godello, un blanco diferente y perfecto para esa misión; a recordar a quienes toca recordar con Amona, una señora Rioja; y a brindar por aquello de que lo viejo se convierte en nuevo con este pedazo de cava que elaboran nuestros amigos Alicia y Martín.

And now and then... I miss you...


@descorchify



Peique Godello 2022

Blanco, Bodegas Peique, D.O.Bierzo



Hemos vuelto a El Bierzo y, en esta ocasión, a por una godello única, vieja y que es puro sabor. Nos pirra la godello berciana. Porque el vino en familia se elabora mejor y este blanco nace en el seno de la familia Peique: oficio, tradición e historia. El Bierzo corre por sus venas y de sus venas pasa a las nuestras a través de sus vinos. Este es el único blanco que elaboran y es una auténtica delicia.

Por qué está en Descorchify

Porque solo elaboran 7.000 botellas y no es el típico blanco que te cruzas por ahí. Valóralo, haz que cuente.

Porque dime tú dónde encuentras una godello de El Bierzo por este precio y esta calidad. Te reto.

Porque las cepas de las que nace son tan bestiales que, a pesar de no tener crianza en barrica, tiene recorrido de al menos un par de años. Sé que te lo vas a beber ya, igual que yo, pero que lo sepas.



100% Godello



5 meses sobre sus lías



12,5% Vol.



11€

Coupage de Alicia Brut Guarda Superior Reserva

Cava, Conde de Valicourt, D.O.Cava



Hemos cogido el tren y nos hemos plantado en Sant Sadurní d'Anoia para elegir en persona el cava para esta caja. Alicia y Martín, las almas de Conde de Valicourt, nos dieron un viaje por los entresijos de esta bodega centenaria y por todos sus cavas. Si podéis, id; merece muchísimo la pena. Al tema: tras entender el proceso, degollar un par de botellas y descorchar otras tantas, aquí os traemos este maravilloso Coupage de Alicia. Brindemos.

Por qué está en Descorchify

Porque Conde de Valicourt es la cava más pequeña y personal de Sant Sadurní d'Anoia, la cuna del cava. Y a nosotros nos encantan las cunas, las personas y el cava.

Porque cada una de las botellas que salen de esta casa las elabora Martín de manera artesanal: la rima, el degüelle... Lo único que no hace es beberla para que la bebas tú.

Porque les queremos mucho. Uno de sus hermanos fue el primer cava que pasó por aquí y teníamos muy claro que este año repetiríamos con otra de sus etiquetas. Y de 10 pavos. Mejora eso.



Xarel·lo, Macabeo y Parellada



18 meses en botella



11,5% Vol.



10€

