

Laderas del Jiloca Juan Ibañez 2022

Tinto, Daroca Bodega, I.G.P. Ribera del Jiloca



Cuenta Juanma que esta variedad es típica de la zona de Daroca, pero que no es consciente de si alguna vez se comercializó. Se llama Juan Ibañez, pero por allí también es conocida como Negralejo o Moristel; muchos nombres tiene para lo poco que se la nombra. Da un vino “con mucho nervio, es intenso, vivaz y eléctrico”. Aquí Juanma se nos ha puesto un poco José Luis Moreno, pero tanta pasión nos hace postrarnos.

Por qué está en Descorchify

Porque es único. La gente de la zona vendía la garnacha y la macabeo y se quedaban la Juan Ibañez para consumo propio. Ha tenido que llegar Juanma a ponerla en valor.

Porque solo se han elaborado 960 botellas. ¡Sólo! Y ya sabéis lo que siempre decimos: tú tienes una. Míjala. Haz que cuente.

Porque la etiqueta es una imagen cenital de la parcela seleccionada donde ha nacido este vino. Así que ya sabes, si pasas por Daroca (Zaragoza) ya tienes el mapa del tesoro para empezar a buscar.



100% Juan Ibañez



Sin crianza en barrica



14% Vol.



7,95€

DESCORCHIFY

No hay punto intermedio cuando la otra parte prefiere matar a comprometerse

Caja #21 Noviembre 2023.

“There is no middle when the other side, would rather kill than compromise”. Se ha convertido en mi frase fetiche desde hace unas semanas. Pertenece a una canción de Wilco titulada *Hints* que ya estás tardando en escuchar.


Aplica a todos los aspectos de la vida: “no hay punto intermedio cuando la otra parte prefiere matar a comprometerse”.

En la pareja, en el trabajo, en la amistad, en la fe... Nada de medias tintas, cuando al otro le falla el compromiso, no hay término medio, ya solo se puede matar. Sea cual sea el proyecto.

Los tres vinos (dos tintos más un vermut, por ser fieles al contenido de esta caja de este por fin lluvioso noviembre) son un enorme ejemplo de compromiso de las tres personas que están detrás de ellos: Juanma, Pepe y Joan.

Son tres enólogos independientes, enamorados y comprometidos con la tierra. Juanma ha rescatado una uva llamada Juan Ibañez para elaborar un tinto muy diferente a lo que habías bebido hasta ahora. Pepe está recorriendo el Mediterráneo para crear un *coupage* equilibrado de Monastrell, Syrah y Tintorera llamado Pituco, y Joan (ay, Joan) se ha aventurado a dar forma a un vermut de lujo.

Compromiso sin término medio; como el de nosotros contigo, con cada caja, cada mes, con cada palabra que os brindamos para que disfrutéis cada botella al máximo.


@descorchify



Vermut Bada

Vermut, Joan Bada Vins de Vinyes Uniques, Terra Alta



Joan me mandó las primeras pruebas hace unos meses. Tuve claro que iba a ser el primer vermut de Descorchify. Lo quería para verano, pero me pidió tiempo porque quería hacerlo bien, que no le metiera prisa. Es lo que tiene trabajar con enólogos de oficio. Joan me ha ido enviando fotos del proceso de elaboración y embotellado estos meses que iremos publicando. El producto final, por fin, lo tienes en tus manos.

Por qué está en Descorchify

Porque ya iba siendo hora de meter un vermut y este es un vermutazo. Elaborado con uvas de primera calidad y criado en damajuanas (¿Que qué es una damajuana? *Guguelazo*).

Porque lo mismo te lo puedes beber con un hielo, que sólo bajándole un poco la temperatura. Por eso me ha encantado, porque es un vermut muy vino, lejos de lo que nos suelen dar por ahí.

Porque toda la elaboración es manual. Cada botella, cada etiqueta atada con cuerda pita... Ya nada se hace así y me enamora ver que alguien aún cree en sus manos.



90% Macabeo y
10% Garnacha blanca



Damajuanas de
vidrio y barrica
de roble



15% Vol.



15€

Pituco MST 2021

Tinto, Dominio de Casalta, D.O. Jumilla



Que nos gusta a nosotros un vino mediterráneo... Y más cuando mezcla en su interior tres de las variedades que mejor funcionan en esta zona: Monastrell, Syrah y Garnacha Tintorera. Nos conquistó desde el primer trago y ya solo nos quedaba comprobar que detrás había un proyecto de los que nos gustan. Y vamos que si nos gustó. El trabajo que está realizando Pepe Rodríguez Vera por rescatar viñedo viejo es de aplauso.

Por qué está en Descorchify

Por el primer trago. Esa explosión de fruta y potencia que dan los vinos mediterráneos desde el primer momento es algo que nos enamora siempre.

Porque no es un vino fácil de encontrar, y eso nos pirra. Lo que nos gusta ir de exclusivos, ¿eh?

Sí, por la etiqueta. Que ya sabéis que aquí somos muy de etiquetas. Dos perros conduciendo un sidecar son la imagen de las 20.000 botellas de este tinto. Si es que es ganador...



70% Monastrell,
15% Syrah y
15% Garnacha Tintorera



Crianza en
barrica de roble
francés



14% Vol.



9,30€

