

Enología

González Byass y Albert Adrià crean un nuevo vino generoso

26/03/2017

J.C.V. La innovación y creatividad del chef catalán se ha hermanado con la experiencia y sabiduría de la bodega jerezana con el resultado del Fino La Cala.

Los casi dos años de sesiones de cata y selección en bodega “a pie de bota” entre Antonio Flores, “master blender” de González Byass y considerado el mejor enólogo de vinos generosos del mundo, y el equipo de La Cala de Albert Adrià, uno de los chefs españoles más influyentes de los últimos tiempos, han dado como resultado Fino La Cala, un vino de Jerez que evoca el tradicional “aperitivo” entendido desde el respeto a la tradición, pero con salpicones de creatividad y, sobre todo, pasión.

El Fino La Cala guarda la esencia del vino de Jerez para acompañar a la treintena de productos para el vermut que integran la marca La Cala de Ferrán Adrià. El nuevo vino es fruto del “cabeceo” de finos procedentes de las soleras de González Byass, desde la impronta vigorosa de los “sobretablas” a la riqueza del fino con toques de vanguardia en busca del aperitivo jerezano perfecto.

La nota de cata indica que el nuevo fino es limpio, brillante y de intenso color oro con toques verdosos. Posee una nariz punzante y fina, con claros recuerdos a levadura, almendras, mar y algas secas. En boca resulta extremadamente amable, ligero y fresco con un rico final amargo y salino perfecto para acompañar la propuesta gastronómica de La Cala de Albert Adrià basada en la fusión entre el aperitivo, la tapa y la conserva.

González Byass es una bodega familiar fundada en Jerez en el año 1835 y dedicada a la elaboración de vinos y bebidas espirituosas. Marcas tan conocidas como el Fino Tío Pepe, joyas enológicas como Noé o Apóstoles y el Brandy Solera Gran Reserva Lepanto, le han consagrado como una de las principales bodegas del mundo. La tradición, la investigación, la sostenibilidad

y la búsqueda de la máxima calidad son los pilares en los que González Byass ha centrado un trabajo avalado por casi dos siglos de experiencia.

A lo largo de las últimas décadas, González Byass ha pasado a ser una Familia de Vino, incorporando bodegas de zonas emblemáticas que representan fielmente la diversidad enológica de España. Entre ellas se encuentran Bodegas Beronia -D.O.Ca. Rioja-, Viñas del Vero -D.O. Somontano-, Cavas Vilarnau -D.O. Cava-, Finca Constancia -V.T. Castilla-, Finca Moncloa -V.T. Cádiz-, Beronia Verdejo -D.O. Rueda- y Pazos de Lusco -D.O. Rías Baixas. En 2016, la compañía da el salto al Nuevo Mundo con la incorporación de la bodega familiar chilena Veramonte.

González Byass completa su gama de productos con el Vermouth La Copa, el anís Chinchón de la Alcoholera, los licores de fruta Granpecher y Granpomier y los destilados de alta gama entre los que se encuentran Nomad Outland Whisky, vodka Druide y las ginebras The London N°1 y Mom. También distribuye, de forma exclusiva en el mercado nacional, el ron nicaragüense Flor de Caña, el champagne Deutz y los exclusivos Single Malt Whisky The Dalmore y Jura, de Whyte & Mackay.

Por su parte, el talento de Albert Adrià le inspira para seguir avanzando e innovando día a día con nuevos sabores y nuevas sensaciones, creando nuevos productos con los que alcanza el nivel de excelencia y calidad que buscan los amantes de la gastronomía. La Cala de Albert Adrià es un homenaje al aperitivo tan tradicional en España, al vermut de toda la vida, pero con la creatividad y el ingenio personal de uno de los iconos de nuestra gastronomía, que ha fusionado el aperitivo, la tapa, la conserva y la cocina, que ofrece una cuidada gama de productos de alta calidad respaldada por reputados conserveros y fabricantes.