

González Byass y Albert Adrià amplían la familia del 'Tío Pepe'

Presentan 'Fino La Cala', un jerez "de todos y para todos" fruto de tres años de catas en la bodega



Flores y Álvaro Montero, colaborador de Adrià, con el 'Fino La Cala', ayer en su presentación en Barcelona.

JEREZ, 25 MARZO, 2017 - 02:05H

El jerez y la alta gastronomía española forman un binomio muy fructífero. 'Fino La Cala' es el último vástago de este idilio, proyecto conjunto de González Byass y Albert Adrià, que ayer presentaron en Barcelona al último miembro de la familia del 'Tío Pepe', cuyo nombre evoca a la cala Montjoi donde su hermano Ferrán Adrià comenzó su revolución gastronómica con 'El Bulli'.

El producto final es fruto del trabajo conjunto de Antonio Flores, enólogo de la casa jerezana y el mejor del mundo en vinos generosos, y el equipo de La Cala

de Albert Adriá, junto a su hermano Ferrán, de los chefs más influyentes de los últimos tiempos.

Tras tres largos años de intensas y emotivas sesiones de cata y selección a pie de bota de entre las distintas escalas y soleras del 'Tío Pepe', 'Fino La Cala' se presenta en sociedad como "un vino de todos y para todos", explicó ayer Flores, quien desveló que "todo empezó con una visita de Adriá y su equipo a la bodega en la que se quedaron enamorados del jerez y en la que hubo mucho *feeling*".

Con una producción limitada de 3.500 botellas y un compromiso de continuidad, el nuevo fino estará disponible en los restaurantes de Adriá y en el Club del Gourmet de El Corte Inglés, donde se presenta en un formato muy alejado de los cánones tradicionales del vino de Jerez, en botella borgoñona, con tapón de corcho embutido y con una imagen tan minimalista, como elegante.

En Fino La Cala, que mantiene no obstante la esencia del vino de Jerez, están presentes desde la vigorosa impronta de los 'sobretablas' de González Byass a la riqueza de sus finos, con toques de vanguardia en busca del aperitivo jerezano perfecto, explica la bodega en una nota.

Limpio, brillante, de intenso color oro con toques verdosos, 'La Cala' posee una nariz punzante y fina, con claros recuerdos a levadura, almendras, mar y algas secas, señala la nota de cata, que resalta su boca extremadamente amable, ligera y fresca, 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.

Según Antonio Flores, "se trata de un vino fresco que puede llegar a mucha gente" al que en próximas fechas se sumarán otros productos de grandes nombres de la gastronomía española con los que también trabaja González Byass, bodega que ha entendido a la perfección que el idilio del jerez y la gastronomía prometen tener una larga descendencia.