

Gurmé > Actualidad > El chef Albert Adrià firma una de las botas de Tío Pepe y visita la quesería Payoyo

## *El chef Albert Adrià firma una de las botas de Tío Pepe y visita la quesería Payoyo*

POR GURME **CÁDIZ** --- 20 de noviembre de 2017



Albert Adrià en el momento de la firma de la bota durante su visita a González Byass.

El cocinero Albert Adrià se ha sumado a la larga lista de personalidades que han inmortalizado su firma en una de las botas de González Byass de Jerez. Adrià ha visitado **Bodegas Tío Pepe** y ha firmado una de sus botas acompañado por Mauricio González-Gordon, presidente de González Byass; Antonio Flores, enólogo y Master Blender de Tío Pepe y José Argudo, Brand Manager de la marca. Durante el recorrido, el cocinero ha disfrutado de un amplio recorrido por las bodegas y ha catado “a pie de bota” algunos de los vinos más emblemáticos de la Casa. El nombre de Adrià aparecerá a partir de ahora junto al del **cantaor José Mercé**, **el motorista Jorge Lorenzo**, **los directores de cine Hugh Hudson, Steven Spielberg y Orson Wells**, entre muchos otros, reflejo de la Historia que custodia las centenaria bodega jerezana.



Adrià, durante su visita a bodegas Tío Pepe, acompañado del presidente de González Byass, su master blender y el brand manager de la bodega. | G.C.

También ha tenido la oportunidad de probar así las soleras del [Fino 'La Cala', vino fino del proyecto 'La Cala' de Albert Adrià](#) que recupera el aperitivo gourmet más tradicional. Bajo esa denominación se agrupa una gama de productos surgida en 2014 que nació a partir del deseo de Adrià de comercializar el queso Payoyo bajo el nuevo nombre. Sangría, mejillones en escabeche o patatas fritas, son algunos de los productos de esta línea gourmet, que ahora incorpora el fino a su catálogo. Por ese motivo, el domingo 18 Adrià hizo una parada en las instalaciones de Payoyo en Grazalema, donde compartió un almuerzo campestre con los responsables de la marca. La quesería está de enhorabuena tras conocerse los [ganadores de la última World Cheese Awards, en la que han conseguido una medalla de oro, otra de plata y cuatro de bronce](#).