

Encuentro de los Mares

El vino que mira al mar

González Byass

Los anfitriones de la última jornada de ponencias de esta primera edición del congreso Encuentro de los Mares, las Bodegas González Byass, han ofrecido una charla sobre la relación del vino de Jerez con el mar a cargo del enólogo Antonio Flores y del director de márketing de Tío Pepe, José Argudo.

El vino de Jerez es un vino que mira al mar, no sólo por geolocalización sino también por historia y voluntad de la empresa, según ha comentado José Argudo. Jerez, situada entre el Mediterráneo y el Atlántico, era una zona inundada y su tierra sedimentaria, donde ahora crecen sus viñedos, es rica por esas aguas que la bañaron. Unos viñedos que llegan a estas tierras también por mar de la mano de los fenicios y sus lagares.

Pero quizás el vínculo más curioso de los vinos de Jerez es la tradición de los vinos de ida y vuelta, vinos que se embarcaban para conseguir que durante las travesías mejorasen su potencia y sabor. Desde el río Guadalate, canal de esas miradas al mar de los vinos de Jerez, han salido toneles a la ruta de Manila, la más usada históricamente por González Byass, para obtener esos vinos viajados.

Como homenaje a esa tradición marítima y vinícola, las bodegas decidieron en 2018 recuperar esa tradición y embarcaron dos toneles de vino de Jerez en el buque escuela Juan Sebastián Elkano. Un vino que sufrió temporales, humedad, salinidad y temperaturas extremas; pero que en su vuelta a casa demostró haber adquirido potencia en sabor y aroma. El resultado de este experimento marítimo y vinícola, del que se tenía información, pero no experiencia, ha sido un vino denominado XC palo cortado de ida y vuelta, que los asistentes al congreso tuvieron la oportunidad de degustar.

PROMOTORES:



vocento

PATROCINADORES/COLABORADORES:



VICTORIA
MÁLAGA 1928

makro



Pilsa
hospitality solutions

M A T I Z
www.restaurantematiz.es

DES
GARÇONS
DE CAFE

www.encuentrodelosmares.com

FB: @encuentrodelosmares

IG: @encuentrodelosmares

TW: @encuentromares

Más información de prensa:

Lucía Vaquero

lucia@grupgsr.com – 628 555 464