

697	DAT A	apr-10	EVEN TO	LA COMPAGNIA DI TINDARO - 7.SPAGNA.DA BOFFELLI	GENEROSOS SECOS	XXX
*	ALC OL	15°	PRO DUTT	GONZALES BYASS	ESPUMOSOS	.
€ 6,1	Acquistato	CARREFOUR	NO ME	TIO PEPE	BLANCOS	XXX
DOC JEREZ			TIPOL	JEREZ SECCO	ROSADOS	.
IGT			OGIA		BLANCOS CRIANZA	.
persistenz 1	acidità 1-5	giudizio 1-5	Z vitigni	Commento breve .ESTREMAMENTE SECCO,	TINTO JOVEN	.
5			Z PALOMINO	PAGLIERINO QUASI BIANCO, FLOREALE ED ERBACEO,	TINTO GUARDA	.
			Z	FRUTTA SECCA E PEPERONE. IN BOCCA CALDO E	FERMO	XXX
3	2,5	6,3	Z	PERSISTENTE. FINE ED ELEGANTE. UN CLASSICO	MOSSO	.
			Z		FRIZZANTE	.
			Z		SECCO	XXX
			Z		ABBOCCATO	.
			Z		DOLCE	.

Desde hace más de 150 años, los amantes del vino en todo el mundo disfrutan con TIO PEPE. Criado en botas de roble por el tradicional sistema de criaderas y soleras, es un vino seco, pálido y fragante, de suave y delicado sabor. Perfecto para acompañar pescados, mariscos, quesos y todo tipo de tapas. Aconsejamos conservarlo siempre frío y consumirlo lo antes posible una vez abierto. Debe servirse muy frío.

JEREZ XERES MANZANILLA DENOMINACIONES DE ORIGEN

CONTAINS SULPHITES - CONTIENE SULFITOS (E-220)

8 410023 000031

Consumir preferentemente antes de:

NDU-10 L-UWOSOW1

Embotellado por: GONZALEZ BYASS S.A.-M.M. GONZALEZ, 12 JEREZ DE LA FRONTERA, ESPAÑA www.gonzalezbyass.es

750 ml e 15% Vol



Iniziare una serata di degustazione con il Tio Pepe in Italia è piuttosto rischioso. Per quanto la Compagnia sia composta di persone tutte bendisposte all'assaggio. Il vino di Jerez ha un gusto effettivamente insolito che può risultare addirittura sgradevole se non assaporato con precauzione. Come il peperoncino, ma assaporato a piccole dosi e come il peperoncino, c'è chi lo ama e chi non lo sopporta.

Una degustazione complessa per le sensazioni inconsuete e francamente difficili da esprimere. Il colore è di un giallo paglierino pulito e chiarissimo. Odore penetrante floreale ma pungente, con qualche nota vegetale forse di peperone- In bocca un gusto intensissimo, che piglia immediatamente alla gola, quasi il palato voglia proteggersi da un attacco tanto violento, il secondo sorso è decisivo o ci si lascia andare e se ne rimane incantati o si resiste e sarà ben difficile imparare poi ad apprezzarlo. Retrogusto amaro, molto secco, da bere fuori pasto o come aperitivo, io però lo bevo in qualsiasi occasione.

Vale la pena di sapere qualche cosa in più sull'azienda che lo produce, trascrivo una pagina dove viene commercializzato.

Sherry Fino Tio Pepe Byass González - DO Sherry - 75 cl • 15 %vol - 10.93€ IVA esclusa

Continua a essere il riferimento classico dei finos: toni giallo-dorati, tipico naso punzante, pungente, ricco degli aromi derivanti dall'affinamento sotto manto di lieviti. In bocca il vino esprime una forza straordinaria, struttura, eleganza e personalità.

Uvaggio - Palomino Fino

Il produttore - Byass è uno dei maggiori produttori di Jerez e insieme uno dei più importanti produttori di tutta la Spagna. L'azienda, fondata nel 1835 da Manuel Maria González (che all'epoca aveva solo 23 anni), acquisisce il nome Byass nel 1855 grazie alla partecipazione nella società dell'inglese Robert Blake Byass e diventa testimone di spicco del periodo di maggiore gloria conosciuto dai vini di Jerez. Ancora oggi, comunque, la grandezza della marca è intatta sotto ogni aspetto. La González Byass ha una capacità produttiva che supera i 90 milioni di litri all'anno e se lo può permettere grazie ai circa 800 ettari di magnifici vigneti che, per la maggior parte, si trovano nella zona chiamata Jerez Superior. Le cantine dispongono di un parco botti costituito da 100.000 barrique di rovere americano e gli stabilimenti adibiti alla vinificazioni - il primo dei quali è stato appunto fondato nel 1855 - sono ben 7. I vini elaborati dalla casa possono, senza eccezione, essere qualificati come splendidi. A partire dall'eccellente e famosissimo fino Tio Pepe, il vino spagnolo più venduto nel mondo, per arrivare agli amontillados, agli olorosos e agli insuperabili dulce. Alcuni tra gli ultimi citati raggiungono livelli assolutamente eccezionali: per esempio il Pedro Ximénez Noé, considerato uno dei migliori vini del mondo. Lo stesso riconoscimento potrebbe essere attribuito all'amontillado del Duque e all'oloroso Matusalem affinati, in media, entrambi, per 25 anni. Negli ultimi tre-quattro anni, inoltre, l'azienda ha cominciato a commercializzare vini molto particolari, non sottoposti alla prassi di invecchiamento con passaggi da criaderas a soleras ma mantenuti in una sola barrique e invecchiati molto a lungo per essere poi assemblati nel magnifico Millenium. Una autentica innovazione nel campo dello Jerez.

Provenienza - Spagna - Andalusia, Jerez De La Frontera http://www.everywine.biz/product_detail.php?id=798

Solo alcune note al testo che ho trascritto: il prezzo di 10.93 euro è piuttosto alto, come vedete dalla scheda in Spagna l'ho pagato 6.30 euro. Seconda