

Gonzalez Byass



Gonzalez Byass
Desde 1835
Familia de Vino

GONZALEZ BYASS

- Compañía familiar fundada por Manuel María González en 1835.
- **1844** Tío Pepe fue el primer fino en el mundo en ser exportado.
- **1936** El logo de Tío Pepe fue creado.
- Tío Pepe es el fino con mayores ventas en el mundo.
- Está presente en más de 110 países.



Tío Pepe, el tío del fundador



D.O. JEREZ — XÉRES - SHERRY

ANTIGÜEDAD

Los fenicios introdujeron el cultivo de viñas en la región (Cádiz 1.000 a.C + Xera 700 a.C).

Las actividades relacionadas con el vino se siguieron llevando a cabo por todas las culturas desde entonces: Griegos, Cartaginenses y Romanos.



Columela, la primera ingeniera agrónoma (“De Re Rustica”) tenía una granja en “Cerret” (nombre romano para Jerez). El vino de Jerez se ha exportado desde la antigüedad. En Roma era muy popular el ‘Vinium Ceretensis’.

ORIGEN Y EVOLUCIÓN DE JEREZ

S. VI (a.C.)

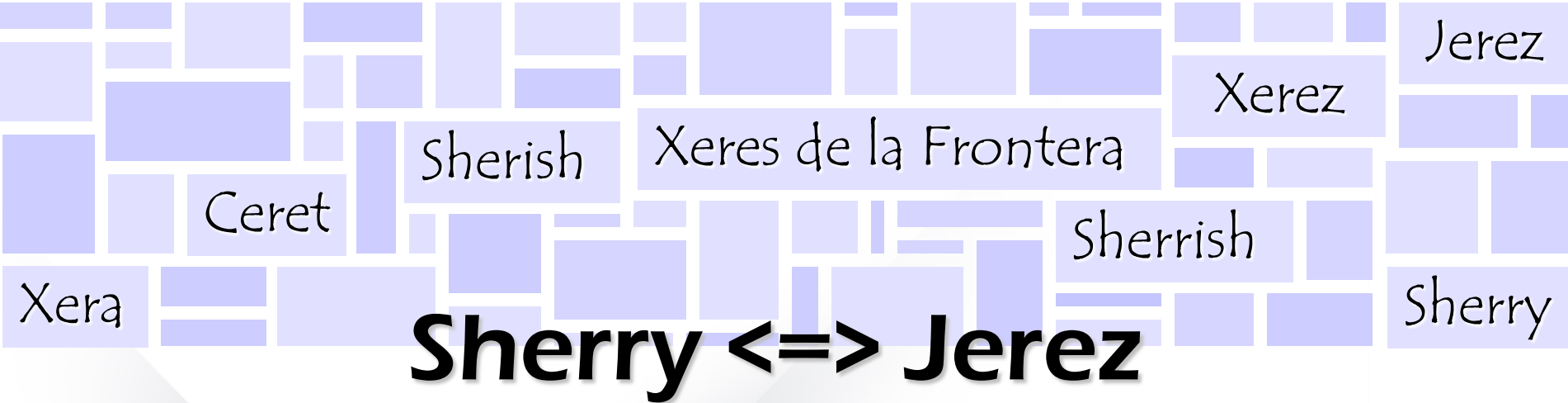
S. II (a.C.)

S. VIII

S. XIII

S. XVI

Actualidad



DENOMINACIÓN DE ORIGEN, NUEVO CONCEPTO

El desarrollo del Derecho Internacional de las marcas registradas incluyó el concepto de D.O. o 'Indicaciones Geográficas'.



Participación de los bodegueros de Jerez en episodios claves → 1883: Tratado de París para la protección de la propiedad industrial – incluyendo la Denominación de Origen.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN JEREZ-XÈRÈS-SHERRY

El estatuto del vino de España de 1933, estableció las primeras Denominaciones de Origen.

Jerez fue el primer Consejo Regulador constituido legalmente (enero de 1935) y la primera D.O oficial en España.



¿QUÉ ES EL VINO DE JEREZ?



EL VINO DE JEREZ ES UN VINO FORTIFICADO PRODUCIDO EXCLUSIVAMENTE EN LA REGIÓN DE JEREZ, EN EL SUR DE ESPAÑA

¿DÓNDE PUEDO ENCONTRAR ESTA REGIÓN?



CONDICIONES CLIMÁTICAS EN JEREZ



Una media de 300 días de sol por año



Inviernos suaves (40 F/4 °C) y veranos calurosos (100 F/40 °C)



Precipitaciones anuales sobre 600l/m2



Vientos de levante (sureste) y vientos de poniente (oeste)

El levante es un viento seco y cálido - poniente húmedo y frío





SUELO DE ALBARIZA



Suelo blanquecino

45% de carbonato cálcico

Jerez Superior

Riego artificial no permitido

Suelo salino, pobre en nutrientes pero rico en minerales.

El color del suelo ayuda a la maduración de las uvas.

OTROS TIPOS DE SUELOS EN LA REGIÓN

ARENAS:

Localizado en las áreas costeras.

Composición: arena, barro y menos de un 20% de roca caliza.

BARROS:

Localizado principalmente en los valles.

Barro, arena, caliza y materia orgánica descompuesta. Color oscuro. Más fértil.



VARIETADES DE UVA AUTORIZADAS



UVA PALOMINO FINO

PALOMINO FINO
PEDRO XIMÉNEZ
MOSCATEL



ASOLEO DE LA UVA PEDRO XIMÉNEZ

VARIETADES DE UVA AUTORIZADAS

PALOMINO FINO



Media 11.1º Baumé
Acidez 4 g/l

PEDRO XIMÉNEZ



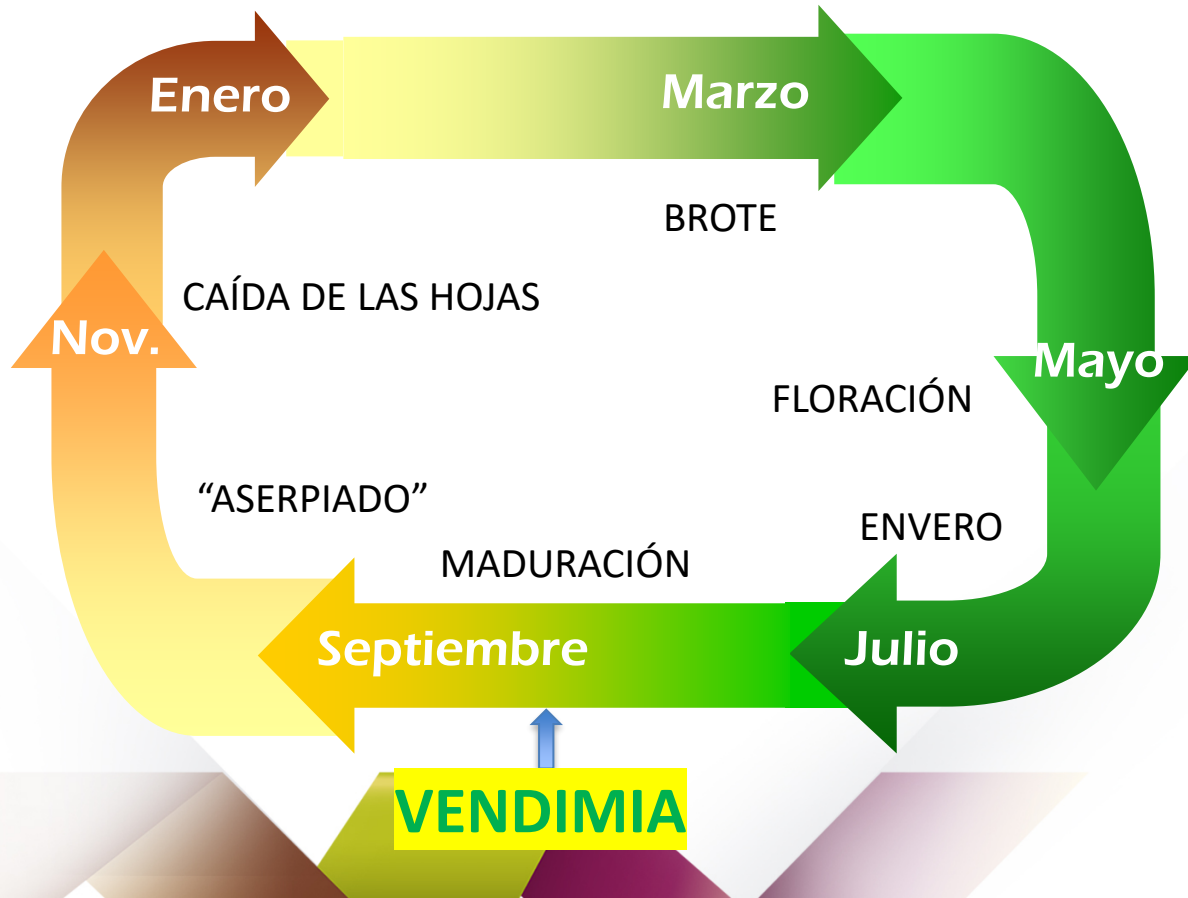
Media 12.8º Baumé.
Acidez – 4.5 g/l.

MOSCATEL



Media 11.7º Baumé.
Acidez – 4.1 g/l.

CICLO ANUAL DE LAS VIÑAS

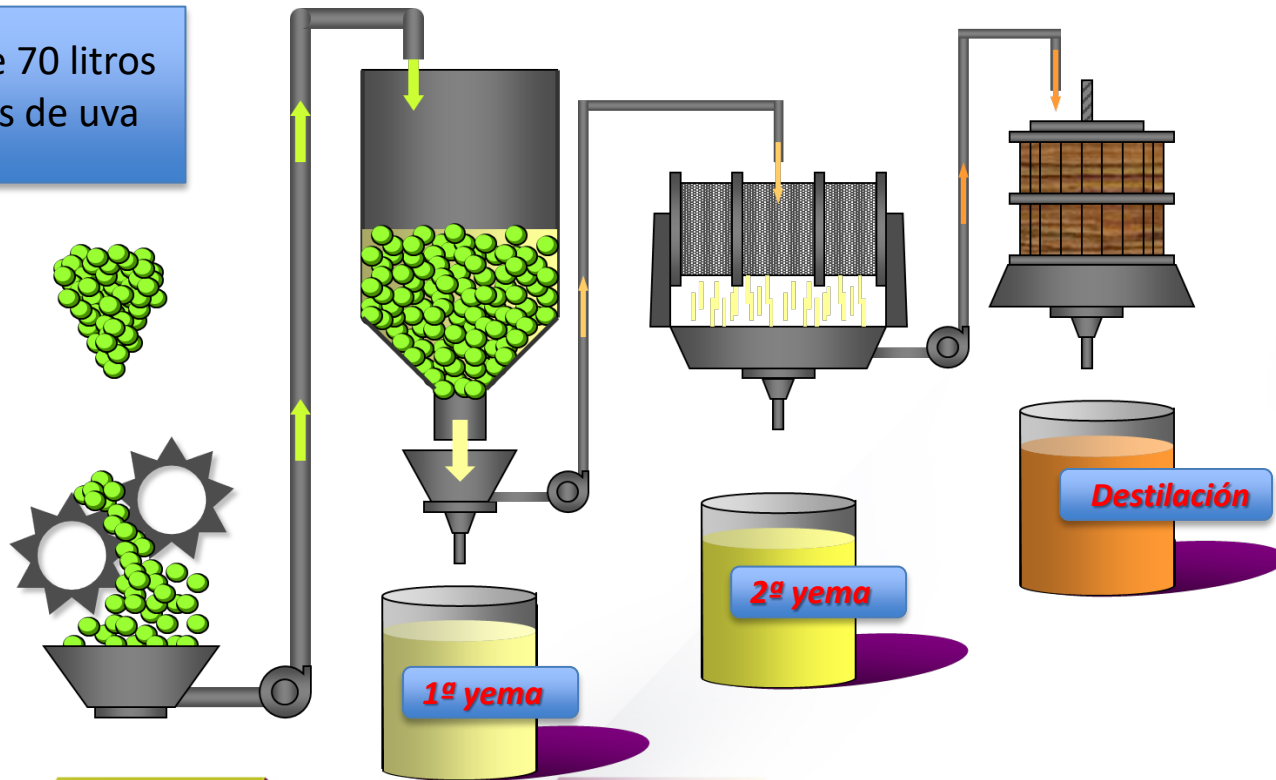


Producción del viñedo:

- De 3.500 a 4.000 viñas por hectárea.
- La producción total por hectárea está limitada a 11.428 kgs.
- Requiere 46 faenas diferentes a lo largo del año.

VINIFICACIÓN DE LA UVA PALOMINO FINO

Limitación legal de 70 litros
por cada 100 kilos de uva



CLASIFICACIÓN DE LA PALOMINO FINO

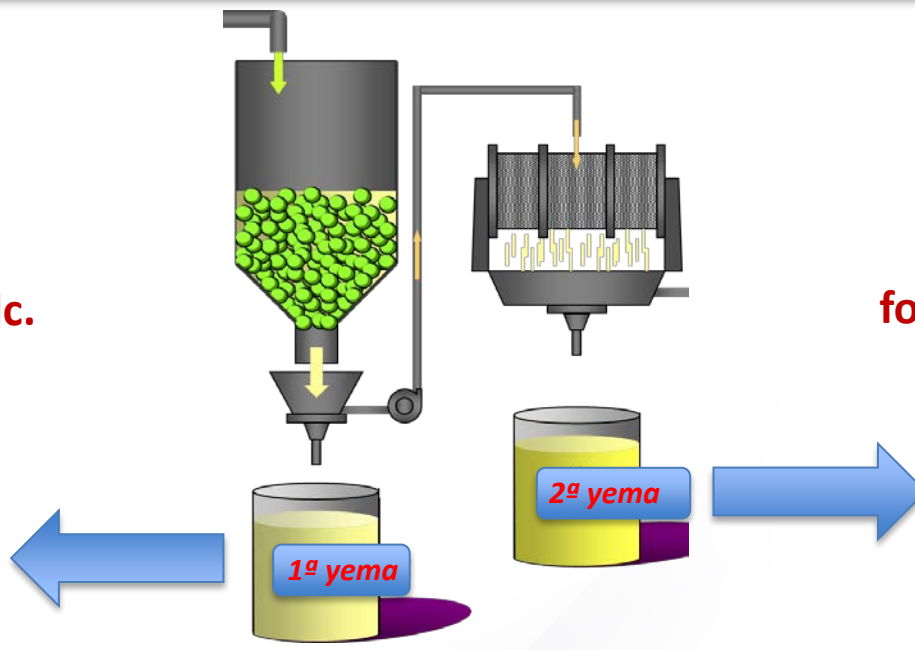
FINOS

Desde 11,5% alc.
fortificados a 15.5% alc.



OLOROSOS

Desde 11,5% alc.
fortificados a 17-18% alc.



La fortificación de los vinos de Jerez se hace obligatoriamente usando alcohol puro de uva.

VINIFICACIÓN DE LA PEDRO XIMÉNEZ

Las uvas se dejan al sol como mínimo 10 días.

La uva pierde alrededor de un 40% de su contenido de agua, potenciando su concentración de azúcar, que medida en Baumé, llega al doble.

El siguiente paso es recolectar las uvas pasificadas.

Una vez están en el lagar, se lleva a cabo la primera prensa, produciendo un mosto oscuro y espeso con una concentración de azúcar extremadamente alta.

El mosto tendrá una fermentación parcial para conservar el azúcar natural del vino.

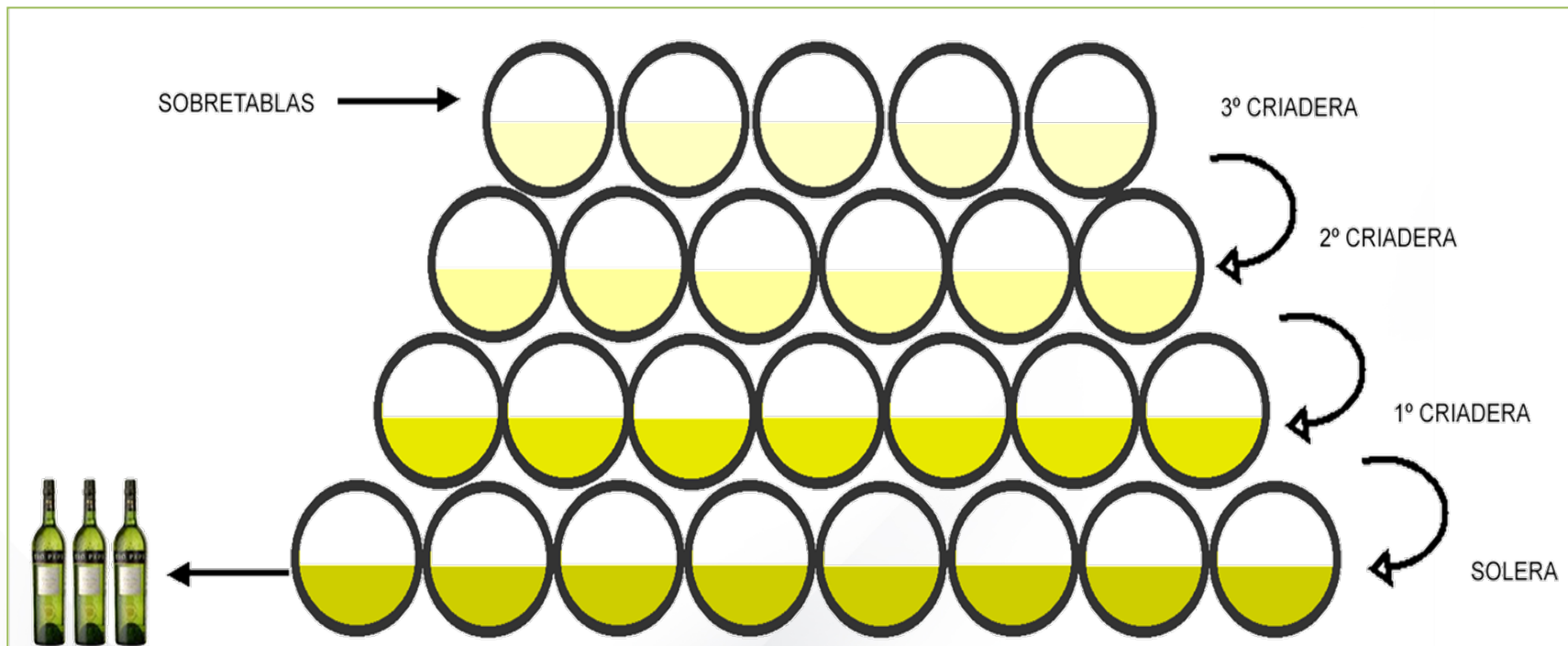
Después de esto, el vino será fortificado a 15% alc.



CATEGORÍAS DEL VINO DE JEREZ

GENEROSOS	GENEROSOS DE LICOR	DULCES NATURALES
MANZANILLA	PALE CREAM	MOSCATEL
FINO	MEDIUM	PEDRO XIMÉNEZ
AMONTILLADO	CREAM	-
OLOROSO	-	-
PALO CORTADO	-	-

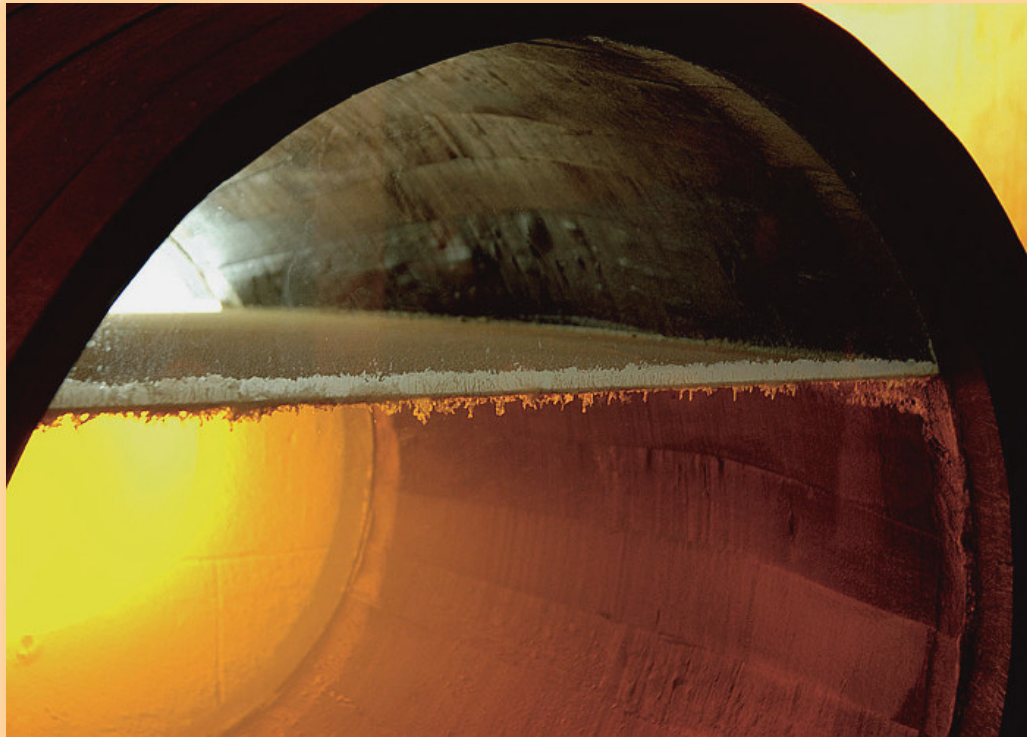
CRIADERAS Y SOLERA



EVOLUCIÓN DEL VINO DURANTE SU CRIANZA

TIPO DE ENVEJECIMIENTO	BIOLÓGICO	OXIDATIVO
ALCOHOL	↓	↑
ACIDEZ VOLÁTIL	↓	↑
ACETALDEHÍDO	↑	□
GLICERINA	↓	↑
FENOL	↑	↑
COLOR	□	↑
AZÚCAR RESIDUAL	↓	↑

SISTEMA DE CRIANZA BIOLÓGICA



15,5º alc.

Velo de Flor

Saccharomyces

Protección contra la oxidación

Interacción entre la levadura y el vino

La Flor empieza a morir a partir de
16º alc.

FINO TÍO PEPE



Variedad de uva: 100% Palomino

Envejecimiento: 4-5 años de crianza biológica

Azúcar Residual : Menos de 1g/l

Alcohol: 15% alc.

Servir muy frío (4-6°C)

Maridaje: Ideal como aperitivo, además es perfecto con marisco, pescado, sushi, fritos, ensaladas o en combinaciones en cócteles.



TIO PEPE FINO EN RAMA



Variedad de uva: 100% Palomino

Envejecimiento: 4-5 años de crianza biológica.

Azúcar Residual: Menos de 1g/l

Alcohol: 15% alc.

Embotellado sin pasar por clarificación, filtración y estabilización.

Servir muy frío (4-6°C)

Maridaje: Ideal como aperitivo así como con marisco, pescado, sushi, fritos y ensaladas.

SISTEMA DE CRIANZA OXIDATIVA



18% alc.

No tiene Velo de Flor

Existe oxidación del vino.

Alcoholisis, extracción del roble.

AMONTILLADO VIÑA AB



Variedad de uva: 100% Palomino

Envejecimiento: 12 años de crianza biológica y oxidativa.

Azúcar Residual: menos de 3 g/l

Alcohol: 16,5% alc.

Servir frío (8 °C)

Maridaje: Ideal con comida picante, pescado, sushi, fritos, ensaladas, carnes blancas, aves de corral o en combinación en cócteles.



ALFONSO OLOROSO



Variedad de uva: 100% Palomino

Envejecimiento: 8 años de crianza oxidativa.

Azúcar Residual : 3,5 g/l

Alcohol: 18% alc.

Servir ligeramente frío (10-12°C)

Maridajes: Perfecto con quesos, carnes rojas, guisos...



LEONOR PALO CORTADO



Variedad de uva: 100% Palomino

Envejecimiento: 12 años de crianza oxidativa

Azúcar Residual : 4,5 g/l

Alcohol: 20% alc.

Servir ligeramente frío (10-12°C)

Maridaje: Perfecto con quesos, carnes rojas, guisos...



CRISTINA MEDIUM



Variedad de uva: 87% Palomino y 13% Pedro Ximénez

Envejecimiento: 8 años de crianza oxidativa

Azúcar Residual : 50 g/l

Alcohol: 18% alc.

Servir ligeramente frío **(10-12°C)**

Maridajes: Perfecto con quesos, foie, paté o incluso con postres dulces.



SOLERA 1847 CREAM



Variedad de uva: 75% Palomino y 25% Pedro Ximénez

Envejecimiento: 8 años de crianza oxidativa

Azúcar Residual : 118 g/l

Alcohol: 18% alc.

Servir ligeramente frío (10-12°C)

Maridaje: Perfecto con quesos, postres de chocolate, tartas de queso...



NÉCTAR PEDRO XIMÉNEZ



Variedad de uva: 100 % Pedro Ximénez

Envejecimiento: 9 años de crianza oxidativa

Azúcar Residual : 385 g/l

Alcohol: 15% alc.

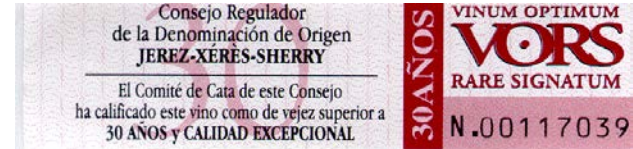
Servir ligeramente frío (10-12°C)

Maridajes: perfecto con queso azul, postres de chocolate negro, frutos rojos, tarta de queso...

CATEGORÍAS ESPECIALES

El Consejo Regulador ha creado categorías especiales de vinos de Jerez con indicación de edad:

- Mínimo de 12 años.
- Mínimo de 15 años.
- VOS: Más de 20 años.
- VORS: Más de 30 años.



CATEGORÍAS ESPECIALES

El Consejo Regulador también permite el uso de añadas. Es un sistema de crianza estático en el cual los vinos de vendimias específicas se envejecen separadamente, sin realizar en ningún momento combinaciones de vinos procedentes de vendimias diferentes.

Una vez que se ha obtenido el mosto, éste es fortificado y metido en una bota donde comenzará el proceso de envejecimiento.

Para llevar a cabo la certificación es necesario asegurar la permanencia del vino en recipientes de madera, botas o bocoyes, totalmente cerrados, precintados y bajo la supervisión del Consejo Regulador.



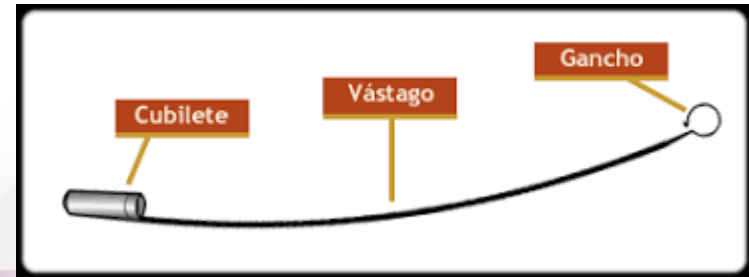
VENENCIA



La Venencia es un instrumento formado por una larga barra flexible, la cual tiene en un extremo un cubilete y en el otro un gancho.

A pesar de que sus orígenes no están muy claros, algunos autores afirman que se remontan a la antigüedad.

Según los historiadores, este instrumento, utilizado para mezclar y servir vino y agua puede datar del 490 a.C., ya que se muestra una vinoteca que sirve vino a Aquiles, con un colador en la mano izquierda (para eliminar las impurezas del vino) y una especie de venencia en la mano derecha.



GRACIAS



@tiopepewines