



Champagne
DEUTZ
FONDÉ EN 1838



Champagne DEUTZ & González Byass

Fecha: **21h. Jueves 28 de Junio de 2018**

Restaurante **Los Cabezudos** (Antonio Agustín 12-14, Zaragoza)

5ª Cata-maridaje correspondiente al Ciclo de Catas y Maridajes 2018 de Los Cabezudos (Cata nº 119)

Dirigirá: Juanma Terceño (@juanma74tm) Sumiller en González Byass. Apasionado del vino, la gastronomía y el baloncesto. Divulgador incansable de la cultura del vino y de su disfrute.

Historia:

Fue en 1835 cuando el joven Manuel María González Ángel fundó González Byass e inició, así, una larga y apasionada andadura dedicada al mundo del vino. Manuel M^a encontró el mejor apoyo para iniciarse en el fascinante negocio del Jerez en su tío materno, José Ángel, Tío Pepe. Él fue quien le enseñó todo sobre el vino Fino hasta el punto de darle nombre a la solera fundacional en cuyas botas aún hoy puede leerse “Solera del Tío Pepe”. Así empieza a forjarse la leyenda del Fino más famoso de España y del mundo.

Animado por el continuo desarrollo de las exportaciones y el creciente éxito de su empresa, Manuel María González decidió asociarse con Robert Blake Byass, su agente en Inglaterra, fueron las primeras botas de Tío Pepe enviadas al Reino Unido donde tuvieron una magnífica acogida. La alianza comercial entre las familias Byass y González se mantuvo hasta el año 1988 cuando la familia Byass se retiró del negocio y la bodega pasó a los descendientes directos de Manuel María González.

Actualmente, sigue siendo una bodega familiar, presidida por la 5ª generación de la familia González que siempre ha mostrado su pasión por el mundo del vino, su amor a la naturaleza y el apoyo al medio ambiente. El carácter emprendedor de Manuel María González Ángel se tradujo en la instalación de luz eléctrica en sus bodegas dos años antes que lo hiciera la propia ciudad (Jerez fue, conjuntamente con Haro, en La Rioja, la primera ciudad española que contó con luz eléctrica, además de traer una línea de agua corriente depurada a sus instalaciones. Colaboró intensamente en el tercer proyecto de ferrocarril que hubo en España, así como en multitud de nuevas instalaciones industriales hasta entonces desconocidas en nuestro país. Byass.

La pasión de la familia González por el vino le ha llevado no solo a extender la cultura del vino de Jerez por todos los rincones del mundo sino a convertirse también en una Familia de Vino, que representa fielmente la diversidad enológica de España. Siguiendo este camino, hace más de 30 años que González Byass ha ido incorporando bodegas de zonas emblemáticas de España. Entre ellas se encuentran Bodegas Beronia -D.O. Ca. Rioja-, Viñas del Vero -D.O. Somontano-, Cavas Vilarnau -D.O. Cava-, Finca Constancia -V.T. Castilla-, Finca Moncloa -V.T. Cádiz-, Beronia Verdejo -D.O. Rueda- y Pazos de Lusco -D.O. Rías Baixas. Así como la importación de Champagen Deutz. En 2016, la compañía da el salto al Nuevo Mundo con la incorporación de la bodega familiar chilena Veramonte.



MENÚ + BODEGA: 65 €

MENÚ MARIDAJE

Gilda con Anchoa del Cantábrico en Salmuera

CROFT TWIST BRITISH APERITIF & TIO PEPE

Cañailas & Gambas Blancas de Huelva

CHAMPAGNE DEUTZ BRUT CLASSIC

Ensalada Templada de Zamburiñas Gallegas
y Langostino de Sanlucar

BERONIA VERDEJO 2017

Bacalao de Islandia Frio en Semiconserva

PAZOS DE LUSCOS ALBARIÑO 2016

Solomillo de Vaca "Goya" de Tolosa
con Foie de Pato

CHAMPAGNE DEUTZ BRUT ROSÉ

Queso Stilton Blue

Vaca, 12 meses, Derbyshire, Reino Unido,

NOÉ PEDRO XIMÉNEZ MUY VIEJO V.O.R.S

CONDICIONES GENERALES

Todas las catas se realizan con copas Riedel o similar de diferentes tipos.

Mesas abiertas de aproximadamente 8-9 personas con visibilidad directa al orador. Plazas limitadas.

Las reservas se harán por riguroso orden de inscripción desde la publicación de la convocatoria.

Recomendamos realizar el pago al llegar al restaurante a las 21h en la zona de caja.

Por situaciones imprevistas alguno de los vinos o platos se podría sustituir por otro del mismo valor y características.