OnestiGroup distribuisce la gamma Gonzalez Byass tra cui Tio Pepe

tiopepe-e51be55d

Una nuova importante partnership per OnestiGroup S.p.A.: l'azienda è il nuovo distributore italiano dei prodotti Gonzalez Byass, tra cui Tio Pepe, Lepanto e London N°1 Gin.

Continua a crescere il portafoglio prodotti in distribuzione esclusiva di OnestiGroup S.p.A., che ha stretto un'importante partnership con Gonzalez Byass, storica azienda leader in Spagna e produttrice di marchi conosciuti in tutto il mondo tra cui Tio Pepe, il brandy Lepanto e il gin The London N°1. Gonzalez Byass, azienda famigliare fondata nel 1835, vanta oltre 170 anni di storia nella produzione e nella distribuzione a livello globale di vini di qualità che rappresentano la varietà enologica della Spagna, insieme alla vendita di una gamma di premium spirits.
Situata nel sud della Spagna - a Jerez, in Andalusia, nel cuore della D.O. (Denominazione di Origine) Jerez (Sherry in inglese) - l'azienda è proprietaria del 10% dei vigneti di Jerez, tutti situati nell'area denominata "Jerez Superior". Le varietà coltivate sono Palomino, Moscatel e Pedro Ximenez. Gonzalez Byass è l'unica azienda con vigneti Pedro Ximenez a Jerez. Le cantine d'invecchiamento del 19° secolo, colme di botti che emanano fragranze differenti ed il silenzio che vi regna, raccontano la storia dello sherry di cui Gonzalez Byass è il protagonista assoluto. Oltre alla sede principale, Gonzalez Byass possiede altri tenimenti delocalizzati nelle aree di produzione degli altri prodotti a portafoglio, come i vini cava Vilarnau e Rioja Beronia.

La gamma prodotti Gonzalez Byass che sarà distribuita in Italia non comprende solo Tio Pepe e Lepanto, due marchi già particolarmente conosciuti ed apprezzati sul territorio nazionale, ma anche i distillati The London N°1 Gin e Druide Mystical Vodka; gli sherry di elevata qualità Néctar e Solera 1847 Cream; i vini rioja Beronia ed i cava Vilarnau.

**Tio Pepe** è senz'altro il prodotto che più rappresenta Gonzalez Byass, un marchio considerato

icona della regione andalusa e di tutta la Spagna nel mondo. Esportato in oltre 100 paesi, il suo appellativo curioso deriva dal nome dello zio del fondatore dell'azienda, "Tio José", grande esperto nella creazione dei migliori sherry. Dal consumatore italiano lo sherry è considerato un vino dolce, in realtà esistono sia sherry dolci, sia sherry secchi, a seconda delle uve utilizzate e del tipo di processo di vinificazione.
Tio Pepe è la massima espressione della versione secca degli sherry. Invecchiato per 5 anni in botti di quercia americana con metodo Solera, è apprezzato liscio, servito sempre ben freddo, oppure nel "Rebujito", una bevanda rinfrescante a base di Tio Pepe, limonata, ghiaccio e limone. Perfetto per accompagnare i piatti della tradizione spagnola come tapas, olive e Pata Negra, di cui sottolinea e rafforza i sapori; la sua versatilità lo rende ottimo anche servito con piatti a base di pesce, sushi e sashimi.

OnestiGroup ha selezionato altre due eccellenze nella gamma sherry di Gonzalez

Byass: **Néctar e Solera 1847 Cream,** che differentemente da Tio Pepe sono due sherry dolci. Solera 1847 Cream è ideale come aperitivo e con dessert come gelati e torta di mele. Prodotto con il 75% di uve Palomino e il 25% di uve Pedro Ximenez, viene invecchiato 8 anni in botti di quercia americana, seguendo il metodo Solera. Néctar nasce invece da uve 100% Pedro Ximenez ed è invecchiato in botti di quercia per 9 anni, sempre secondo il metodo Solera. E' un vino da dessert perfetto per accompagnare gelati e cioccolato.
Nel campo dei vini, altre due specialità che raccontano la Spagna e le sue eccellenze enologiche sono

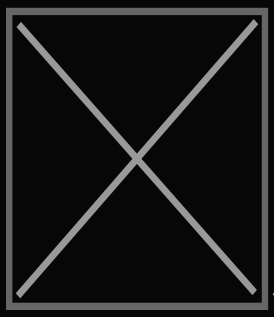
i vini rioja Beronia e i cava Vilarnau.

La Bodegas Beronia rappresenta la quintessenza della Rioja, regione al nord della Spagna. I suoi vini esprimono perfettamente le caratteristiche del territorio in cui crescono le uve.
I vini Beronia sono prodotti utilizzando prevalentemente uve Tempranillo e si caratterizzano per un invecchiamento in diversi tipi di botti, che conferiscono ai vini caratteristiche particolari.
Nella gamma rientrano Beronia Crianza, un rosso strutturato che prevede 12 mesi d'invecchiamento in botti di quercia americana e francese; Beronia Reserva, un vino complesso invecchiato 18 mesi in botti di quercia americana e francese ed infine Beronia Gran Reserva, un vino intenso, elegante e persistente sia nei profumi sia negli aromi che lo caratterizzano, che scaturiscono da una maturazione di 27 mesi in botti di quercia francese.

I cava Vilarnau nascono nel cuore della Catalonia, a Sant Sadurnì d'Anoia, capitale della denominazione d'origine Cava e a pochi chilometri da Barcellona. Il tratto distintivo di Vilarnau è l'artigianalità della produzione, infatti i suoi cava sono creati quasi interamente a mano, in quantità molto limitate e con estrema cura.



L'effervescenza e l'acidità tipiche dei cava Vilarnau derivano dalla particolare posizione dei vigneti e dall'altitudine a cui sono situati, 250m s.l.m., che permette un processo di maturazione più lento.
Anche in questo caso all'ambiente è dedicata una cura particolare: per produrli sono utilizzate tecniche ecologicamente sostenibili.
Vilarnau Cava Brut, ideale come aperitivo, è prodotto con uve Macabeo, Parellada e Xarel.lo ed invecchiato per più di 12 mesi. Presenta bollicine fini e persistenti e una buona intensità aromatica con profumi fruttati. In bocca è ben bilanciato, gradevole e persistente. Vilarnau Cava Brut Rosé è prodotto con uve Trepat e Pinot Noir ed invecchiato per più di 12 mesi. Al naso sprigiona sentori di frutti rossi, che richiamano il suo colore, mentre al palato è fresco e morbido. Il finale risulta invece cremoso con leggeri sentori di erbe.

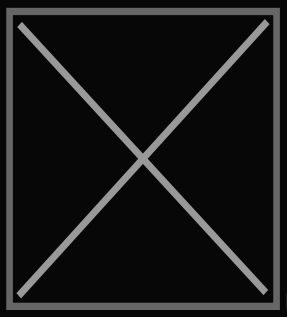


Tra gli spirits, entra a far parte del portafoglio OnestiGroup il **brand Lepanto**, un brandy spagnolo premium, l'unico interamente prodotto a Jerez.
Lepanto raggiunge un’incredibile qualità grazie al suo processo di produzione artigianale. La gamma comprende Lepanto Solera Gran Reserva, Lepanto Solera Gran Reserva O.V. e Lepanto Solera Gran Reserva P.X.. Questi brandy sono creati dalla distillazione di uve 100% Palomino, le stesse utilizzate per creare Tio Pepe, e assumono caratteristiche differenti a seconda del tipo di botte utilizzato e del tempo d'invecchiamento. Per Lepanto Solera Gran Reserva sono previsti 12 anni di invecchiamento: 9 anni in botti Tio Pepe e altri 3 in botti che hanno precedentemente contenuto sherry Matusalem. Lepanto Solera Gran Reserva O.V. e Lepanto Solera Gran Reserva P.X. prevedono invece una maturazione di 15 anni. Per il primo 12 anni in botti che hanno contenuto Tio Pepe e altri 3 anni in botti Oloroso Viejo (O.V.), che donano grande intensità e complessità; per il secondo 12 anni in botti che hanno contenuto Tio Pepe e altri 3 anni in botti Pedro Ximenez (P.X.), che determinano il carattere morbido ed elegante di questo brandy. Da scoprire l'abbinamento con formaggi stagionati di qualità.

Un altro spirit decisamente premium è **The London N°1 gin**, un gin unico che si caratterizza per un ritorno ai valori più tradizionali nell’arte di produrre gin, tipici dell’Inghilterra del XVIII secolo.



Prodotto con un processo di tripla distillazione, utilizzando l'acqua inglese più pura e grano di altissima qualità, viene interamente distillato a Londra.
The London N°1 gin si caratterizza per il colore acquamarina luminoso, donato dalle 12 erbe e spezie del mondo utilizzate nella distillazione - tra cui scorza d'arancia, bergamotto, limone, santoreggia, coriandolo e cannella - che gli regalano caratteristiche straordinarie anche in termini aromatici.

Ultima, ma non in ordine d'importanza, è **Druide Mystical Vodka**. Dal packaging distintivo, prende ispirazione dall’antica saggezza dei Druidi, sacerdoti custodi di conoscenza mistica e poteri magici dell’antica società celtica. Druide Mystical Vodka è una vodka Ultra Premium prodotta in Inghilterra, con un'attenta selezione dei migliori grani provenienti dalle più fertili regioni della zona e usando solo l’acqua più pura e cristallina. Prodotta in piccole quantità, Druide Mystical Vodka é distillata quattro volte per assicurare al prodotto la miglior qualità possibile e una sensazione di purezza paragonabile a nessun’altra vodka.