



BRANDS | VERMOUTH

## CÉSAR FLORIDO

BY VELIER

Quando ho deciso di tornare a interessarmi allo sherry, da settembre 2019 a febbraio 2020, mi sono ri-immerso nel suo mondo con sacro furore. Ho riletto tutti i testi esistenti, degustato il più possibile e sono andato, all'inizio del 2020, due volte in Andalusia, a visitare praticamente tutte le bodegas. In questa mia ricerca mai avrei pensato di imbattermi in un produttore Triple A, fino a quando non sono arrivato a Chipiona, a sud di Sanlúcar de Barrameda, e ho incontrato César Florido.



## OVERVIEW

### STORIA

La Bodega César Florido, fondata nel 1887, è attualmente portata avanti da César Florido, discendente di quinta generazione del fondatore. Oltre a essere la cantina più antica di tutta Chipiona, è una delle uniche due bodegas realmente artigianali della città, occupandosi della produzione dal campo alla tavola. Nonostante Chipiona si trovi fuori dalla Zona de Crianza per la D.O., oggi i vini di César Florido sono riconosciuti tra gli sherry più singolari e di personalità. César ha cominciato gli imbottigliamenti nel 1988, ed è ormai un personaggio di culto per gli appassionati.

### METODO DI PRODUZIONE

Normalmente i produttori vendono il vino alle Sherry House di Jerez de la Frontera, mentre César Florido è uno dei pochissimi produttori che ancora imbottiglia il proprio sherry, prodotto a partire dalle uve dei vigneti di famiglia e da fermentazioni spontanee. Le uve utilizzate sono Palomino e Moscato di Alessandria. César Florido le coltiva e le vinifica con lieviti naturali. Gli sherry vengono poi fortificati e invecchiati nelle soleras.

**Nazione:** Spagna

**Fondazione:** 1887

**Sito web:**

[demaisonselections.com/about-us](https://demaisonselections.com/about-us)



## FOCUS

“La mia prima apparizione pubblica nel nostro mondo avvenne proprio nel 1975, in occasione della riunione degli importatori presso la sede del Consejo Regulador Xeres a Milano. All'epoca il mercato dello sherry in Italia era importante, e Tio Pepe ne era il leader. Il successo mondiale degli anni '70 fu anche l'inizio della fine. L'aumento della domanda portò a un calo notevole della qualità, e piano piano il consumo di sherry è diventato insignificante. Un lungo black out, fino a quanto Lustau ha iniziato, a fine anni '90, a imbottigliare gli xeres affinati dagli 'almacenistas', i piccoli proprietari di bodegas, molte volte privati appassionati, un po' come nel mondo dell'aceto balsamico. A settembre 2019, il flash. Esiste ancora un tesoro nascosto, una principessa mascherata da Cenerentola, nel mondo del vino? Ebbene sì: lo sherry! Un terroir unico, una tecnica di produzione estremamente complessa, uno spettro aromatico e gustativo impressionante, dal fino al p.x. e moscatel, le cantine più belle del mondo... e allora? ”





“Da settembre a febbraio 2020 mi sono ri-immerso nel mondo dello sherry con sacro furore. Ho riletto tutti i testi esistenti, degustato il più possibile e sono andato all’inizio del 2020 due volte in Andalusia, a visitare praticamente tutte le bodegas. In questa mia ricerca mai avrei pensato di imbattermi in un produttore Triple A, fino a quando non sono arrivato a Chipiona, a sud di Sanlúcar de Barrameda, e ho incontrato César Florido. Il Fino e il Fino El Rama hanno uno straordinario rapporto qualità prezzo e sono il modo perfetto per iniziare la serata. Sono vini che fanno schioccare la lingua e brillare le pupilla. Hanno 15 gradi e si abbinano perfettamente alle tapas. Il Moscatel Dorado viene fortificato con la tradizionale “mistella” ottenuta con un concentrato di uva sovramatura mentre il Moscatel Pajas viene prodotto facendo appassire naturalmente le uve in un grande campo di fronte alla bodega” (Luca Gargano)



# VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

## PRODOTTI



César Florido

**CESAR FLORIDO FINO  
CRUZ DEL MAR**

**75 cl / 15°**



César Florido

**CESAR FLORIDO FINO  
EN RAMA PENA DEL  
AGUILA**

**75 cl / 15°**



César Florido

**CESAR FLORIDO  
MOSCADEL DORADO**

**75 cl / 17.5°**



César Florido

**CESAR FLORIDO  
MOSCADEL PASAS**

**75 cl / 15°**

