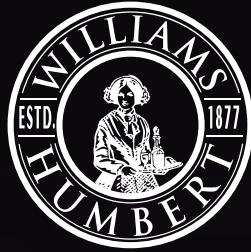


GLOBAL



REVISTA CORPORATIVA BODEGAS WILLIAMS & HUMBERT



NUEVAS AÑADAS W&H

Presentación de las nuevas añadas de Williams en Madrid

ABSINTHIUM

Las propuestas con los vinos de Williams & Humbert

El Viñedo

La poda de invierno y la castra

Nº 47



“Me gustaría ser todo de vino y beberme yo mismo.”

FEDERICO GARCÍA LORCA





WILLIAMS & HUMBERT

Número 47 / 2019

EDITA

Bodegas Williams & Humbert
Ctra. Nac. Iv, Km 641, 11408
Jerez de la Frontera
Tel. 956 35 34 00 / 01
Fax. 956 35 34 11 / 15

TEXTO

Cristina Medina García de Polavieja
Directora de Comunicación Bodegas
Williams & Humbert

DIRECCIÓN CREATIVA Y DISEÑO EDITORIAL

Neosbrand

IMPRIME

Santa Teresa

FOTOGRAFÍAS

Eugenio Camacho.
Gabi Orte (Absinthium)
Abel Valdenebro (Presentación añadas).
Neosbrand (Portada - Poda - Castra).
Cedidas.



Ejemplar de difusión gratuita.

En la medida de lo posible Williams & Humbert no asume expresamente la responsabilidad por posibles errores o erratas. No obstante, hasta donde Williams & Humbert conoce, la información de esta publicación es correcta en el momento de su impresión. Las opiniones expresadas son las de los autores. Fotografía y otro contenido: todos los derechos reservados.

© WILLIAMS & HUMBERT 2018

ÍNDICE

PRESENTACIÓN DE LAS
NUEVAS AÑADAS DE
WILLIAMS & HUMBERT

8 *Fino Añada 2010 “Jaleo”.
Amontillado Añada 2001.
Palo Cortado Añada 2002.
Oloroso Añada 2001.*

PREMIOS

18 *Wine Spectator otorga la más elevada puntuación a la gama Don Zoido. El Fino Ecológico Añada 2015, el oloroso Dry Sack 15 años y el palo cortado Dos Cortados, Medalla de Oro en Mundus Vini. Distintivo Landaluz a la fidelidad.*

VISITAS

21 *Andy Summers, guitarrista de la banda “The Police”.
Formadores chinos de vinos de España.
Presentación de la película “La Madrugá”.
Grupo de hosteleros de Sevilla.*

EVENTOS

26 *Cubical en Ginebralia.
W&H en los desayunos del Ministerio de Agricultura.
Los vinos de W&H en el menú de los hermanos Torres.
IV Salón de Vinos Generosos.
Vinos Off The Record.
Canasta en el Carnaval de Cádiz.*

FLAMENCO

51 *2º Premio Internacional de Investigación del
Flamenco Ciudad de Jerez a Roberto Sabater.*

CICLO DE CONFERENCIA
WILLIAMS & HUMBERT

52 *“El sumiller del siglo XXI:
Sensaciones y Emociones” por M^a del Carmen Martínez.*

RESTAURANTE
ABSINTHIUM

57 *Un espacio pensado y diseñado para vivir una
experiencia inolvidable.*

EL VIÑEDO
LABORES

58 *La Poda de Invierno.
La Castra.*

UN VINO
FINO PANDO

58 *Una de las primeras marcas registradas por las bodegas
Williams & Humbert.*

PRESENTACIÓN DE LAS NUEVAS AÑADAS DE WILLIAMS & HUMBERT

*Fino Añada 2010 “Jaleo”
Amontillado Añada 2001
Palo Cortado Añada 2002
Oloroso Añada 2001*

La Bodega presenta en el Círculo de Bellas Artes de Madrid las nuevas añadas pertenecientes a las sacas de enero de 2019 y que entran a formar parte de la Colección de Williams .





El Círculo de Bellas Artes de Madrid fue el magnífico escenario elegido por las Bodegas Williams & Humbert para presentar los nuevos jereces de añada pertenecientes a las sacas realizadas en enero de 2019. La enóloga de la Bodega, Paola Medina, fue la persona responsable de introducir estos vinos a los más de 100 asistentes a este evento, relevantes personalidades del mundo de la restauración, sumilleres y medios de comunicación. El presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Jerez, Beltrán Domecq, acompañó también a Williams & Humbert en este acto de presentación.



CRISTINA MEDINA,
directora de Comunicación de
Williams & Humbert, fue la
encargada de dar la bienvenida a
los asistentes y de introducirlos
en el trabajo que la Bodega viene
realizando desde el año 2001 con
las nuevas añadas y que le ha
llevado a ser pionera en la crianza
estática de tipo biológico. Un
trabajo por el que la enóloga Paola
Medina ha obtenido importantes
reconocimientos, como el haber
sido elegida por la revista Decanter
como una de las 10 enólogas más
destacadas dentro del panorama
del vino español.

PAOLA MEDINA explicó en su presentación la particularidad de cada uno de estos vinos para cuya elaboración se seleccionan en la vendimia de cada año correspondiente, mostos que proceden de viñas viejas de los Pagos de Añina y Carrascal, el cual se fortifica a 15° o 18°. Con el tiempo, y de manera espontánea debido a la presencia de levaduras de flor en el ambiente, se desarrolla de forma natural el velo de flor y, en el caso de no desarrollarse esta flor, comienza entonces la crianza oxidativa. A diferencia de los vinos de Jerez tradicionales, envejecidos a través del Sistema dinámico de Soleras y Criaderas en el que vinos de distinta vejez son mezclados, estos vinos de Añada tienen una crianza estática.

La enóloga de Williams & Humbert adelantó a los asistentes las iniciativas puestas en marcha con las nuevas añadas, como la fortificación del mosto del año únicamente a 15° o la vinificación por Pagos que permitirá la elaboración de nuevas añadas en las que irán indicadas su procedencia bien del Pago de Añina o el Pago de Carrascal.





Santi Rivas.
Colectivo Decantado.



Andrew Ward.
Autor del blog Undertheflor.



Carmen Martínez de Artola.
Periodista.

Angel Vellón.
Chef de Distinto Taberna.



Cristina Carrillo.
Enóloga de Bodegas Fuentegalana.




Carmen Fandiño.
Responsable comercial de W&H en Madrid.

Paola Medina.
Enóloga de W&H.


Cristina Medina.
Directora de Comunicación de W&H.



Más de 100 personas asistieron a este evento, entre las cuales se encontraban importantes personalidades del mundo de la restauración, destacados sumilleres y representantes de los medios de comunicación. El presidente del Consejo Regulador de la Denominación Origen de Jerez, Beltrán Domecq Williams -en la imagen- también acompañó a Williams & Humbert en este acto presentación de las nuevas añadas de la Bodega.



Federico Oldenburg.
Periodista



Alberto Coronado, de los Generosos. Carmen Fandiño de W&H, el periodista
Juancho Asenjo, Belén Salvador de Lavinia y Paloma Lombana del Bar Soccer.



Los periodistas Paz Ivison y Luis Vida junto al presidente
del Consejo Regulador de la D.O. Jerez, Beltrán Domecq.





Pre mios



WINE SPECTATOR

Wine Spectator

La gama Don Zoilo han alcanzado las más elevadas puntuaciones otorgadas por la prestigiosa revista Wine Spectator: 93 al Pedro Ximénez y 92 puntos para el Amontillado y el Oloroso. Con estas puntuaciones otorgadas por el equipo de cata de esta publicación, estos vinos de la gama Don Zoilo, con indicación de edad de 12 años, alcanzan la categoría de "Outstanding: a wine of superior character and style".

MUNDUS VINI

El Fino Ecológico Añada 2015, el oloroso Dry Sack 15 años y el palo cortado Dos Cortados han logrado la Medalla de Oro en Mundus Vini, el principal y más destacado Concurso de Vinos de Alemania.





LANDALUZ

DISTINTIVO A LA FIDELIDAD

Más de 170 empresas asistieron a la Asamblea General de Landaluz, celebrada en el marco del II Congreso Agroalimentario de Andalucía. Durante la celebración de este acto, Williams & Humbert recibió, junto a otras siete empresas, el “Distintivo Landaluz a la fidelidad” en reconocimiento a los 25 años formando parte de esta Asociación Empresarial de Alimentos de Andalucía. Ismael López, Director Regional On Trade & Responsable Nacional Off Trade de Sovisur, la distribuidora de las Bodegas, fue la persona encargada de recoger este distintivo.

VISITAS

Andy Summers, guitarrista de la banda “The Police”.

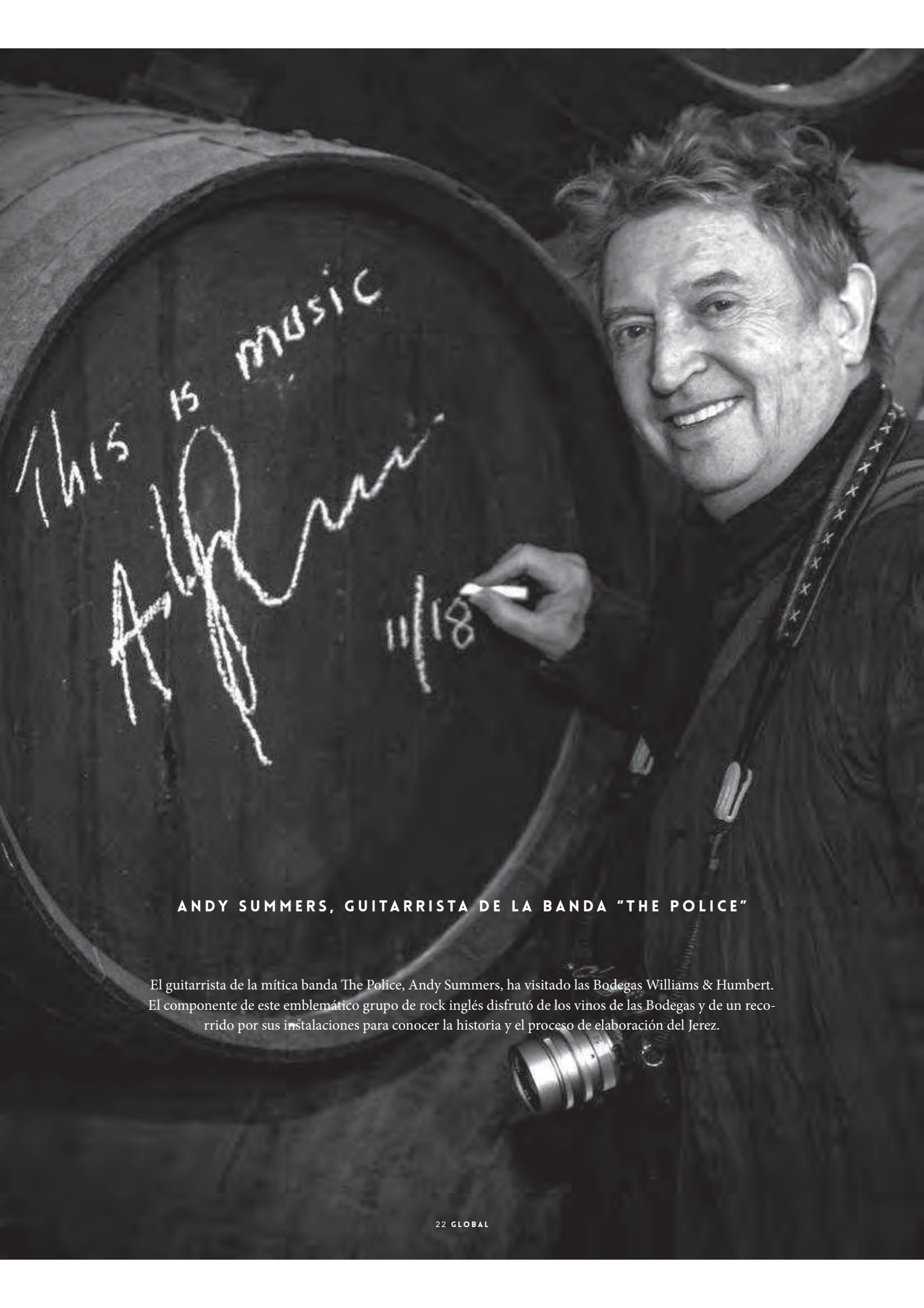
Formadores chinos de vinos de España.

Presentación de la película “La Madrugá”.

Grupo de hosteleros de Sevilla.

*“This is
music”*

Andy Summers



ANDY SUMMERS, GUITARRISTA DE LA BANDA "THE POLICE"

El guitarrista de la mítica banda The Police, Andy Summers, ha visitado las Bodegas Williams & Humbert. El componente de este emblemático grupo de rock inglés disfrutó de los vinos de las Bodegas y de un recorrido por sus instalaciones para conocer la historia y el proceso de elaboración del Jerez.

PRESENTACIÓN DE LA PELÍCULA "LA MADRUGÁ"

La Sala de Añadas de las Bodegas Williams & Humbert, fue el lugar de la presentación de la Premier Nacional de "La madrugá", primera película documental sobre la Semana Santa de Jerez proyectada en pantallas comerciales, y en la que la tradición y la memoria de Jerez toman las calles en un derroche del arte y la pasión que caracterizan a esta ciudad. Esta presentación contó, entre otros, con la asistencia del director de la película, Alejandro Cano y los protagonistas del documental Jaime Núñez, Matías Ruiz, y Pedro Barea.



FORMADORES CHINOS DE VINOS DE ESPAÑA

Paola Medina, enóloga de Williams & Humbert, fue la encargada de atender al grupo de formadores de vinos de España en China, entre los que no podían faltar los vinos de Jerez. Esta visita se enmarcaba dentro de un proyecto organizado por la empresa ENSASIA y seleccionado por la Oficina comercial de España en China, de la cual también asistió una representante para acompañar a esta delegación de formadores.





CALLE DE LOS HOSTELEROS DE SEVILLA

Un grupo de destacados hosteleros de Sevilla han sido recibidos en nuestras Bodegas en reconocimiento a su trayectoria profesional y su cercanía con Williams & Humbert, motivo por el cual se les ha dedicado una calle en una de las soleras de Canasta denominada “Calle de los Hosteleros de Sevilla”, lugar donde dejaron estampada su firma en recuerdo de este homenaje de Williams & Humbert a estos grandes profesionales. En la imagen, este grupo de hosteleros atendidos por el director de marketing Nacional, Eduardo Medina.



EVENTOS

Cubical en Ginebralia.

W&H en los desayunos del Ministerio de Agricultura.

Los vinos de W&H en el menú de los hermanos Torres.

IV Salón de Vinos Generosos.

Vinos Off The Record.

Canasta en el Carnaval de Cádiz.



GINEBRALIA

La ginebra Cubical de Bodegas Williams & Humbert ha estado presente en Ginebralia, la feria profesional sobre el mundo de la Ginebra organizado en Málaga y en el que participaron 140 marcas de este destilado. Todos aquellos que visitaron el salón pudieron acceder a la zona expositiva en la que se llevaron a cabo degustaciones en este emblemático espacio que este año ha celebrado ya su séptima edición.

“PASSION CUBICAL MANGO” by Eloy García

7 cl. Gin Cubical Mango
3 cl. Puré de Mango Monin
2 cl. Zumo de limón fresco
Rociar con Ginger Ale (Opcional)

Batir en coctelera con hielo picado.





LOS VINOS DE W&H EN EL MENÚ DE LOS HERMANOS TORRES

Las Bodegas Williams & Humbert han tenido el honor de inaugurar el ciclo 'Jueves con Estrella', un gran proyecto del Restaurante Universo Santi. El palo cortado Dos Cortados, el Canasta 20, el amontillado Don Zoilo 12 años, el Fino Ecológico añada 2015 y el Fino añada 2012, acompañaron las propuestas del gran chef Javier, de los Hermanos Torres, quien aparece en la foto junto a Paola Medina, enóloga y directora Técnica de la bodega, y Eduardo Medina, director de Marketing Nacional.

W&H EN LOS DESAYUNOS DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA

El Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, mantuvo un encuentro en la sede del Ministerio con representantes del sector de la gastronomía española, en el marco de los actos organizados para conmemorar el 40 aniversario de la Constitución Española. A la cita asistió la enóloga de Williams & Humbert, Paola Medina, junto con los cocineros Javier Aranda, Adolfo Muñoz-padre e hijo- Lucio Blázquez y su hija María del Carmen, Julia Bombín y Fabián León, y los periodistas especializados en temas de gastronomía José Peñín y Paz Ivison.

El encuentro sirvió para intercambiar puntos de vista sobre alimentación y gastronomía, dos importantes sectores que pueden impulsar actuaciones conjuntas para la promoción de la calidad y variedad de los Alimentos de España, tanto en nuestro país como en el exterior.



IV SALÓN DE VINOS GENEROSOS

El Círculo de Bellas Artes de Madrid ha sido el espacio elegido para la celebración del IV Salón de Vinos Generosos, un evento celebrado en paralelo con el I Congreso Internacional de Vinos Tradicionales de Andalucía. Toda la gama de vinos de Jerez de Williams & Humbert ha estado a disposición de todo el sector profesional de la capital española: restaurantes, bares, tiendas especializadas, hoteles, establecimientos turísticos, distribuidores, centrales de compra y grandes superficies. Carmen Fandiño, responsable comercial de Williams & Humbert en Madrid, fue la encargada de introducir estos vinos a todos aquellos que se acercaron al stand de nuestras Bodegas en este prestigioso salón.

Además, durante la Celebración del Congreso se celebró la cata “Jerez, la evolución de un clásico”. Esta cata estuvo dirigida por el presidente del Consejo Regulador del Vino de Jerez, Beltrán Domecq, y entre los 9 vinos seleccionados para esta actividad se encontraban 5 vinos de las Bodegas Williams & Humbert: las cuatro añadas recientemente lanzadas al mercado-Fino 2010 “Jaleo”, y Palo Cortado 2002, Amontillado 2001 y Oloroso 2001-y el VOS “Dos Cortados” palo cortado.



VINOS OFF THE RECORD

El edificio “Off” en Madrid ha sido el espacio que ha acogido la cuarta edición del Salón “Vinos off the record”. Este singular evento, que se celebra anualmente alternando Barcelona (años pares) y Madrid (impares), reúne a un grupo de elaboradores de distintas zonas del país para que presenten sus nuevas añadas a un público formado en su mayoría por profesionales del mundo del vino. Paola Medina, enóloga de la Bodega, presentó en este evento la colección de vinos de añada de Williams & Humbert.



CANASTA EN EL CARNAVAL DE CÁDIZ

El Carnaval de Cádiz, declarado de Interés Turístico Internacional, es una de las fiestas más genuinas de España. Durante su celebración, la capital gaditana se convierte en el centro del humor, la sátira y la ironía. Sus calles se llenan de gente con ganas de reír y, sobre todo, de hacer reír. Conocido es su concurso de agrupaciones carnavalescas pero quizás mucho más, el arte y la gracia de sus romanceros y chirigotas callejeras.

Canasta, un año más, no quiso faltar a su cita con la gran fiesta gaditana y estuvo en Cádiz repartiendo alegría, degustaciones y muchos regalos. Un equipo de azafatas, disfrazadas de divertidas guerreras vikingas, recorrió las calles del centro y, este año como novedad, también el Paseo Marítimo.

En total se hicieron más de 2.500 fotos que fueron subidas a la página de Facebook de la emblemática marca de vino de Jerez, que cuenta en la actualidad con casi 50.000 seguidores. Además, para todos aquellos que les gusta el Carnaval pero no pudieron desplazarse hasta Cádiz, Canasta puso en marcha dos concursos en sus redes sociales, 'Canasta es carnaval' y 'Comparte tu carnaval con Canasta', en los que se sortearon estuches de Canasta, lotes de productos de Williams & Humbert, un jamón ibérico Medina del Encinar y una cámara de fotos digital.

II PREMIO INTERNACIONAL
DE INVESTIGACIÓN DEL

FLA MEN CO

CIUDAD DE JEREZ

Roberto Sabater, ganador del segundo premio de este certamen que cuenta con el patrocinio de Bodegas Williams & Humbert.

En este 2019 se celebrará la tercera edición de estos premios que irán dedicados a José María Velázquez-Gaztelu.



“Maestro Balao, el eslabón olvidado” es el título del trabajo presentado por el guitarrista Roberto Sabater Boix y con el que ha resultado vencedor del II Premio Internacional de Investigación del Flamenco Ciudad de Jerez. La entrega de este galardón se celebró en las instalaciones de las Bodegas Williams & Humbert, empresa patrocinadora de este premio cuya edición ha estado dedicada a la figura de Manuel Morao.

Este acto de entrega contó con la presencia y las intervenciones del director general de Bodegas Williams & Humbert, Jesús Medina García de Polavieja, el presidente del Jurado de este premio, Juan Manuel Suárez Japón y el teniente de alcal-

desa de Urbanismo, Dinamización Cultural, Patrimonio y Seguridad, Francisco Camas.

El ganador de esta segunda edición, Roberto Sabater, ha recuperado con su trabajo a una figura tan singular de la guitarra jerezana como es el compositor y maestro Balao, quien también estuvo presente en este acto de entrega del Premio.

Además de esta entrega, ha sido ya anunciada la apertura del plazo para la presentación de los trabajos en la tercera edición de estos Premios de investigación que serán entregados en noviembre de 2019 y que en esta ocasión irán dedicados a la figura de José María Velázquez-Gaztelu.





CICLO DE CONFERENCIAS

WILLIAMS & HUMBERT

“El sumiller del siglo XXI: Sensaciones y Emociones”

M^a del Carmen Martínez, presidenta de la Asociación de Sumilleres de Cádiz, directora de la Escuela de Sumilleres de Cádiz, gerente de Miss Catas y formadora homologada de vinos de Jerez, vinos canarios y cava.

“El Sumiller es un creador de sensaciones y emociones las cuales es capaz de trasladar al consumidor, envolviendo al vino de historia y aportando valor añadido al vino en particular y a la experiencia gastronómica en su conjunto. Este profesional tiene como objetivo acercar el vino a otras personas, ya sea desde su papel en la restauración, o en otras áreas de trabajo como la distribución, la comunicación, el marketing o la formación. A diferencia de épocas pasadas, donde el trabajo de Sumiller se limitaba a los locales de la alta restauración, esta profesión va adquiriendo cada día más auge y cuenta con una importante proyección de futuro, ampliándose su influencia a otras muchas más áreas que la del sector de la restauración. Una figura que es cada vez más demandada por las bodegas, las tiendas especializadas o las escuelas de formación”.





Con esta definición, la presidenta de la Asociación de Sumilleres M^a Carmen Martínez, introdujo en su conferencia, celebrada dentro del Ciclo de Williams & Humbert, la figura de un profesional que cada vez juega un papel más relevante en el mundo del vino y que se ha convertido en un importante prescriptor, en alguien con una notable influencia en las decisiones de compra del consumidor.

La presidenta de la Asociación de Sumilleres de Cádiz incidió también en la necesidad de dar más visibilidad a la figura del Sumiller, el cual está todavía lejos del protagonismo de otras profesiones relacionadas con la gastronomía como pueden ser los chefs. Para ello, M^a Carmen Martínez considera de gran importancia “lograr la unión de este sector profesional para que se comprenda y entienda mejor este trabajo y se le otorgue el protagonismo que merece”. Además, considera que “los

niveles de formación de todos aquellos que juegan un papel importante a la hora de dar valor al vino deben mejorar aún, tanto en la provincia de Cádiz como en toda la comunidad andaluza”. En este sentido, y en lo que se refiere al jerez, M^a Carmen Martínez cree que esta formación tiene mucho que ver a la hora de lograr un buen posicionamiento de los vinos del Marco, a los cuales no le gusta que definan “como complicados o difíciles, sino como vinos de una gran riqueza, diversidad y versatilidad debido a su especial proceso de elaboración y crianza”. Para la presidenta de los Sumilleres de Cádiz “no hay duda de que existe un vino de Jerez para cada consumidor, sólo hay que ayudarlo a descubrirlo y el Sumiller debe trabajar para que estos jereces tengan una presencia destacada en las cartas. Hay que luchar y seguir esforzándose para que nuestros vinos estén presentes en los restaurantes y especialmente en los de nuestra tierra”.



El propietario y Sumiller de Absinthium, **Jesús Solanas** (primero a la derecha) y su socio y responsable de Cocina **Roberto Alfaro** (en el centro) posan junto a su equipo.




RESTAURANTE ABSINTHIUM

Coso, 11. Hotel Oriente, 50003 Zaragoza

Absinthium es uno de esos restaurantes que dejan huella a quien lo visita. Todo en este espacio está pensado y diseñado para vivir una experiencia inolvidable. Desde su cuidado diseño y decoración, hasta la calidad de su cocina y su magnífica bodega. No podía ser de otra manera estando Jesús Solanas al frente de este proyecto. El actual vicepresidente de la Asociación de Sumilleres de Aragón es una de las personalidades más destacadas en el panorama del vino español. A su profundo conocimiento en materia de vino, avalado por una destacada trayectoria profesional, se le suma la pasión y el entusiasmo que Jesús derrocha cuando la gastronomía entra en juego. Su paso por el restaurante del Hotel Palafox, en el que ejerció de director y sumiller, le llevó a ser responsable de la que se convertiría ya en 2004 en una de las bodegas más importantes de España, con más de 3.500 referencias de vinos.

Con toda esa experiencia a cuestas, Jesús Solanas decide abrir hace ya casi tres años, el Restaurante Absinthium. El lugar elegido es el emblemático Hotel Oriente de Zaragoza, fundado en 1907 y situado en la calle Coso. Roberto Alfaro, como socio y responsable de Cocina, le acompaña en esta aventura en la que el objetivo es lograr que el visitante disfrute de una auténtica experiencia gastronómica. Una prueba de ello, son las solo seis mesas con las que cuenta este local, destinadas para un máximo de 20 comensales, lo que permite dispensar un trato directo y personalizado a cada uno de ellos.



No cabe duda de que Absinthium es un proyecto exclusivo donde la gastronomía se escribe con mayúscula y en el que el vino juega un papel de primer orden. No sólo cuenta Jesús Solanas con una notable carrera profesional y una amplia formación en bebidas como la cerveza artesana, el sake, el champagne, los destilados o el vino de Jerez. Se puede decir también que el propietario de Absinthium es todo un visionario. Mucho antes de que llegara esta “Sherry Revolution” y los vinos de Jerez volvieran a estar de moda, Jesús Solanas supo ver la riqueza y complejidad de estos vinos generosos y la importancia de que formen parte de la carta de un restaurante “para acompañar a los platos y que no queden arrinconados únicamente como vino de aperitivo”. Este amor por los vinos de Jerez se traduce en el Sherry Bar con el que cuenta Absinthium, un espacio de bienvenida donde los vinos generosos son un complemento al restaurante y en el que se pueden degustar más de 100 referencias de vino de Jerez y otros generosos andaluces. Solanas define el Jerez como “unos vinos serios, de gran complejidad e historia, que requieren tiempo para su elaboración”. Mi labor con ellos es la de explicar, divulgar y enseñar”. Es por esto que este destacado sumiller considera importante que el consumidor conozca el origen, la tierra de la que proceden. Y es precisamente esa complejidad que caracteriza a los vinos de Jerez la que demanda que el sumiller introduzca adecuadamente al consumidor en estos vinos, dedicándole el tiempo necesario para ello. Porque eso sí, como afirma el Sumiller de Absinthium “una vez que el consumidor conoce bien estos vinos y aprende a apreciar su singularidad, queda totalmente enamorado de ellos”.

MANZANILLA ALEGRÍA



MARIDAJE

Con este salmón marinado acompañado de un cuscús estilo tabulé, Absinthium hace un guiño a la cultura árabe de la que durante tantos siglos se ha impregnado la tierra andaluza. Un plato cromático con toques de sal y azúcar, mostaza y estragón en el que también están presentes los sabores de las anguilas del Delta del Ebro y de las alcaparras silvestres de Balloba. Notas picantes, ácidas, amargas y saladas destacan en esta propuesta. Un plato con mucho umami. Fresco e intenso como la manzanilla Alegría que le acompaña en esta propuesta de maridaje y con la que también comparte las notas yodadas. Una propuesta fresca y atemporal como el vino de Sanlúcar.

**SALMÓN SALVAJE ESCOCÉS EN SEMI
SALAZÓN CON CUSCÚS, ANGIULA KABAYAKI
Y ALCAPARRAS SILVESTRES DE BALLOBAR.**



AS YOU LIKE IT



MARIDAJE

Para Absinthium, este maridaje es una reivindicación a los blend de lujo, como el Amontillado As You like it. Un homenaje a este vino viejo y noble, con un toque de azúcar. Para Jesús Solanas, más que un vino de postre, este es un “*vino de meditazione*, como dirían los italianos. Un vino que requiere tranquilidad, ideal para la sobremesa”. Y para ello, la propuesta es maridarlos con un postre en el que no haya un excesivo protagonismo de azúcar. Un plato donde los sabores de las especias como la vainilla, el cardamomo o la pimienta casan a la perfección con la complejidad del As you Like it. Una reinterpretación de la clásica pera cocida con vino blanco y tinto especiado, bañada en chocolate con un 70% de cacao y rellena en su interior con crema mascarpone. Las notas lácticas de esta crema, al igual que las de los frutos secos y las frutas desecadas que forman parte de este postre, casan a la perfección con este singular Amontillado de Bodegas Williams & Humbert.

**PERA DEL VALLE DEL JALÓN AL VINO
ESPECIADO DE GARNACHA Y MACABEO
CON CREMA DE QUESO, FRUTAS DESECADAS
Y CACAO DE BELICE.**





**EL VINI
LABO
LA PODA D**



~
VEDO
ORES
E INVIERNO



La vid es una planta semi leñosa que cuando crece en libertad, se arrastra y trepa por todos aquellos obstáculos que encuentra. A través de la labor de la poda se regula su crecimiento, logrando que este se desarrolle de forma adecuada. Con la poda damos forma a la planta, eliminando los órganos de la cepa que no nos interesan, alcanzando así el deseado equilibrio entre el rendimiento en uva y el desarrollo vegetativo. Este equilibrio será el que permita obtener unas uvas maduras y de calidad óptima.

Esta actividad de la poda tiene lugar en los meses de invierno, periodo en el que la cepa se encuentra en reposo vegetativo, durante el cual no existe movimiento de savia en la planta. Cuánto más bajas sean las temperaturas, más durará este reposo, algo que apenas ocurre cuando las temperaturas son elevadas.

Con anterioridad a esta poda, a principios de diciembre, tiene lugar la faena de la pre poda en la que, de forma mecanizada, se eliminan de la planta los elementos, fundamentalmente sarmientos, con el objetivo de facilitar la poda manual que dará comienzo en la primera quincena de diciembre y terminará a finales del mes de enero, coincidiendo con la parada vegetativa de la vid.

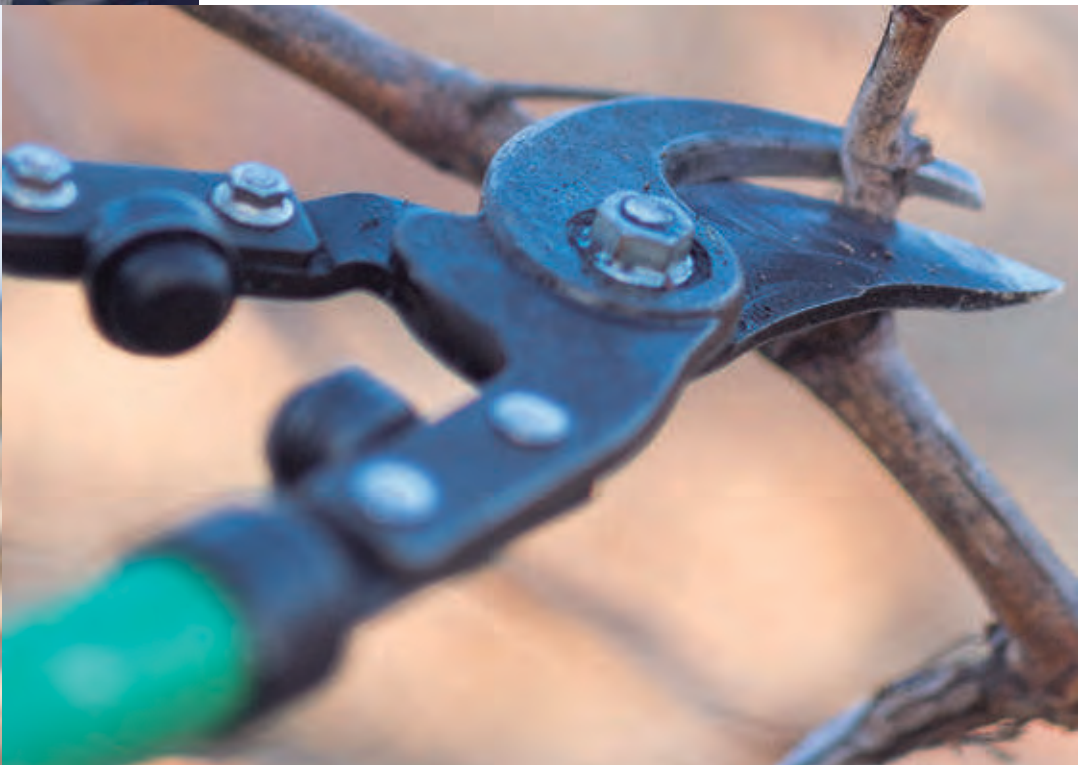
A la hora de podar las cepas, existen diferentes sistemas, que dependen fundamentalmente de los intereses de los viticultores a la hora de gestionar su viñedo. Factores como la variedad de uva, el clima, la densidad del suelo o los portainjertos, juegan un papel fundamental a la hora de seleccionar el tipo de poda.





LOS SISTEMAS DE PODA QUE SE APLICAN EN LOS VIÑEDOS DE JEREZ SON LOS LLAMADOS "PODA JEREZANA DE VARA Y PULGAR" Y LA "PODA EN CORDÓN ROYAT", YA SEA ESTA ÚLTIMA SIMPLE O DOBLE.

La Poda jerezana de Vara y Pulgar consiste en formar una cepa, con un tronco de aproximadamente 50 centímetros de alto, con dos brazos en los que alternativamente, cada dos años, se deja en uno una vara con 7 a 9 yemas y en el otro un pulgar con una o dos yemas. En una yema del pulgar crecerá un brote que será la vara del año siguiente, y de la vara se obtendrá la cosecha del año. En esa vara se reservará, en la parte de la base, una yema que será el pulgar del año siguiente. Es decir, en cada brazo se formará cada año una vara, y al siguiente un pulgar, de forma que irán alternándose los dos.







En cuanto a la poda en Cordón Royat, hay que mencionar que es actualmente la que está más extendida en el Marco de Jerez debido fundamentalmente a una importante escasez de podadores especializados en la Poda jerezana de vara y pulgar y también a que este tipo de poda en cordón facilita la mecanización del viñedo.

El cordón es un sistema de poda que facilita que la maduración de la uva sea más pareja. Este sistema, en el que también se forma la cepa en unos 50 centímetros de altura, puede realizarse en forma de cordón simple o doble cordón.

El sistema de cordón simple consiste en dejar un único brazo con unos 5 pulgares de dos yemas cada uno. En el sistema de cordón doble, se dejan dos brazos, con tres pulgares cada uno y dos yemas por pulgar.

En el sistema de Cordón Royat se van renovando los pulgares año tras año, empleando para ello el sarmiento de brotación más bajo del pulgar del año anterior.



Una vez finalizada la actividad de la poda, los sarmientos se suelen quemar en el viñedo, con las autorizaciones medioambientales pertinentes, o bien se trituran e incorporan al suelo para que pasen a formar parte de la materia orgánica. Williams & Humbert iniciará en el 2020 la retirada de esos sarmientos, a través de empresas externas, que procederán a transformarlos en biomasa.

Cuando llega la primavera, esta poda se complementará con otras operaciones en verde, llamadas castra o poda en verde, a través de las cuales se terminan de eliminar todos aquellos elementos innecesarios en la cepa y que pueden dificultar su adecuado desarrollo.

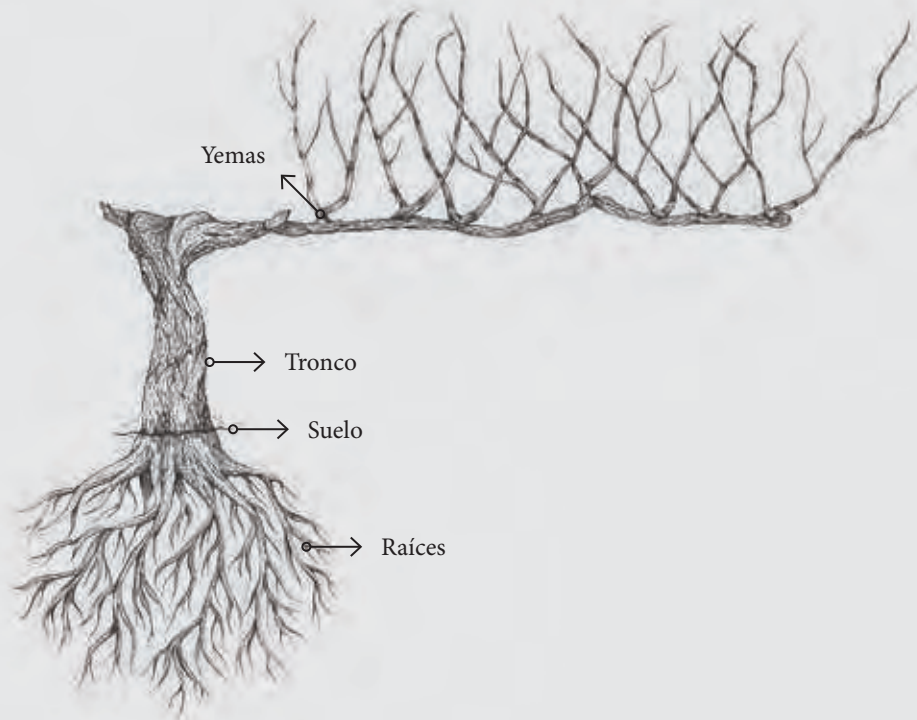




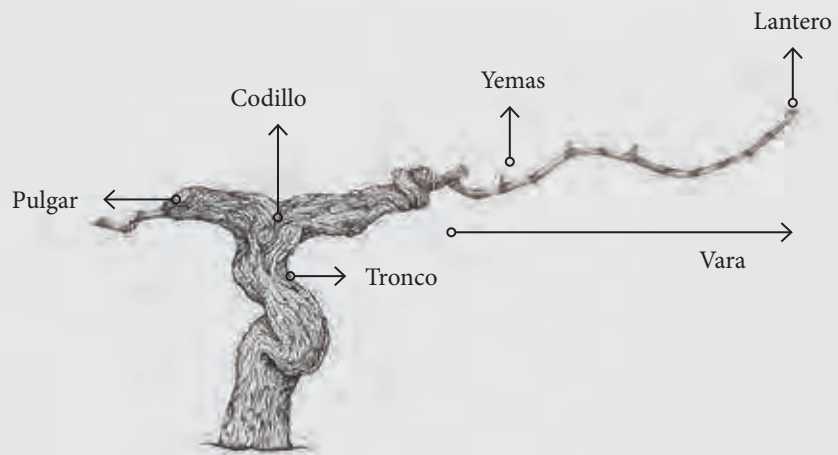
UNA CEPA SIN PODAR



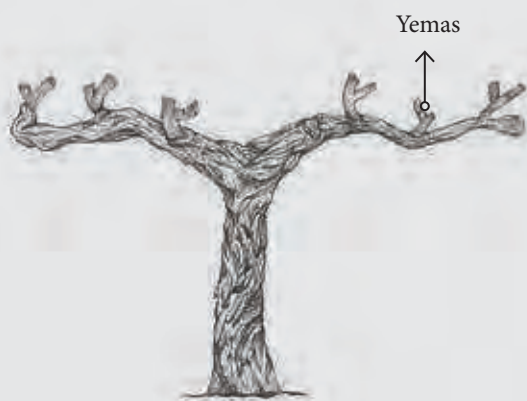
VARA Y PULGAR



VARA Y PULGAR



DOBLE CORDÓN



LA CA



ASTRA





Después de la de la poda realizada en los meses de diciembre y enero, y una vez que se ha producido la brotación de la vid, tiene lugar en el mes de abril la faena de castra o poda en verde, conocida también en otras zonas como despampanado o espergurado.

Esta labor de castra consiste, por un lado, en corregir posibles errores de la poda y, sobre todo, en suprimir brotes innecesarios que puedan originar competencia a otros que sí son necesarios para un desarrollo equilibrado del viñedo.

Si la climatología es favorable, el terreno cuenta con la humedad suficiente y las temperaturas son altas durante la primavera, tienden entonces a brotar un gran número de yemas donde se concentra la capacidad vegetativa del viñedo. Estos brotes se originan en toda la parte productiva de la cepa, incluso en el tronco y en el porta injerto a ras de suelo, llamados “mamones” o “chupones”. Muchos de estos brotes son perjudiciales y han de ser eliminados lo antes posible para intentar que los cortes producidos cicatricen pronto y bien, a la vez que esta eliminación de pámpanos bajos reduce el contagio de hongos que podrían transmitirse al conjunto de la cepa. Suprimiendo estos brotes se permite que los que queden accedan a beneficios nutritivos esenciales a la vez que se hace brotar en la cepa aquellas yemas necesarias para su mejor formación, equilibrando de esta manera la cantidad y disposición de la materia foliar.







En definitiva, con esta faena mejoran las condiciones micro climáticas de las plantas a la vez que se logra el adecuado rendimiento para cada variedad de viñedo.

En caso de granizos o heladas tardías es imprescindible una castra para ayudar a una formación de la cepa favorable, tanto para lo que quede de campaña como para la campaña siguiente.

En el sistema de poda tradicional jerezana de Vara y Pulgar es imprescindible llevar a cabo la faena de la castra. La formación de la cepa jerezana en dos brazos, en los que alternativamente se va dejando cada año una vara de 7 a 9 yemas y un pulgar de 1 o 2 yemas que darán el brote que será la vara del año siguiente, ha de castrarse este pulgar para dejar sin competencia el brote que servirá de vara. De esta forma, crecerá limpio y robusto y será protegido con otra de las faenas clásica del viñedo jerezano: el amarre de pulgares o palos.

UN VINO

Fino Pando

El Fino Pando, con más de un siglo de vida, fue una de las primeras marcas registradas por las bodegas Williams & Humbert. El origen de su nombre procede de las siglas de la naviera “P&O”. Siglas que eran estampadas en las cajas de este jerez antes de ser embarcado rumbo a los mercados internacionales, reflejando así el marcado carácter internacional que Williams & Humbert ha tenido desde sus orígenes. De este “P&O” nace el nombre de este emblemático Fino, cuyas bondades han sido difundidas a través de la voz del famoso cantaor jerezano Fernando de la Morena, quien allá por los años 70 cantaba aquella popular sintonía de “Pando es lo mejor” acompañado de la guitarra de Moraíto Chico.

FINO PANDO

ELABORACIÓN

Mostos de primera yema de nuestros mejores pagos, realizado a través de fermentación espontánea controlando la temperatura a 22° aproximadamente. Deslío temprano, clasificación por finura, fortificación a 15° con los mejores destilados de vino para obtener los tradicionales sobretablas, paso al sistema de crianza y envejecimiento dinámico de Soleras y Criaderas. Crianza biológica bajo velo de flor en botas de roble americano de 500 y 600 L.

VEJEZ: 5-7 años.

VARIEDAD: uva Palomino.

PAGO: Añina y Carrascal.

GRADO ALCOHÓLICO: 15%

AC. TOTAL/pH: 4'5gl

AC. VOLATIL: 0'2 g/l en ácido acético

AZUCAR RESIDUAL: <1 g/l

NOTA DE CATA:

Vino de color oro pajizo muy brillante. Aroma intenso y complejo con aromas predominantes a panificación y con recuerdos a notas florales. En paladar es seco, delicado y voluptuoso. En boca deja una sensación agradable de frescor y gran estructura.

MARÍDALO:

Uno de los mejores momentos para consumir este Fino es el aperitivo. Acompañado de unas tapas, jamón ibérico, mariscos, pescados, algunos de estos en fritura o con un sabor salino persistente o en crudos, como Nigiri de pez mantequilla o atún.

SÍRVELO: muy frío, entre 6° y 8°









