

# GLOBAL



REVISTA CORPORATIVA BODEGAS WILLIAMS & HUMBERT

## CUBICAL MANGO

*La nueva ginebra de Williams & Humbert.*

## VINOBLE 2018

*Salón de vinos generosos.*

## Conferencias

*Carmen Borrego Plá, en el Ciclo de Williams & Humbert.*





*“El vino es la única obra de arte que se puede beber”*

LUÍS FERNANDO OLAVERRI







## WILLIAMS & HUMBERT

Número 46 / 2018

### 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.  
Tania Castellanos (Bliss - Cubical Mango).  
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.

# ÍNDICE

CUBICAL MANGO	<b>8</b>	<i>Una Ginebra del tipo Special Distilled Gin, resultado de la mezcla de varios botánicos y el toque que le aporta una fruta tropical tan singular como es el Mango.</i>
VINOBLE JEREZ 2018 VINOS OFF THE RECORD JORNADAS DE AGRICULTURA Y GANADERÍA ECOLÓGICA	<b>12</b>	<i>Williams &amp; Humbert participa en los eventos en los que el vino de Jerez es protagonista.</i>
PREMIOS	<b>18</b>	<i>Wine Spectator y los vinos de Jerez de Williams &amp; Humbert. Brandy Gran Duque de Alba Oro , “Mejor destilado de España” en Wine UP. Medalla de Oro para el Ron Dos Maderas en el Festival de Miami .</i>
DISTINTO RESTAURANTE	<b>22</b>	<i>Un nuevo espacio donde dos grandes de la restauración han querido transmitir el amor que sienten por el mundo del vino.</i>
VISITAS	<b>25</b>	<i>Los hermanos Roca. Natasha Hughes, Master of Wine.</i>
CICLO DE CONFERENCIAS WILLIAMS & HUMBERT	<b>28</b>	<i>“Tránsitos de ida y vuelta. La anudación de tres continentes” a cargo de la profesora y bodeguera Carmen Borrego Plá.</i>
II CERTAMEN NACIONAL DE PIANO “CIUDAD DE JEREZ”	<b>36</b>	<i>Interpretado por Hugo Domínguez, uno de los ganadores del II Certamen Nacional de Piano “Ciudad de Jerez”.</i>
BLISS	<b>40</b>	<i>“Una experiencia sensacional”.</i>
UN VINO MANZANILLA ALEGRÍA	<b>44</b>	<i>Pocos vinos hay tan ligados al disfrute y a la celebración de la vida como la Manzanilla de Sanlúcar. Un vino para compartir, protagonista indiscutible en las ferias y fiestas de Andalucía.</i>





---

*Llega un nuevo miembro a la familia de la Ginebra Cubical*

# CUBICAL MANGO

*Tras el éxito de la gama Cubical, Williams & Humbert lanza CUBICAL MANGO, una Ginebra del tipo Special Distilled Gin, resultado de la mezcla de varios botánicos y el toque que le aporta una fruta tropical tan singular como es el Mango.*

**SUAVE Y COMPLEJA, GRACIAS AL EQUILIBRIO ENTRE BOTÁNICOS COMO LAS BAYAS DE ENEBRO, SEMILLAS DE CILANTRO, RAÍZ DE ANGÉLICA, RAÍZ DE REGALIZ, POLVO DE RAÍZ ORRIS, CÁSCARA DE LIMÓN, CORTEZA DE CASSIA Y EL FRUTO TROPICAL SELECCIONADO, EL MANGO, EL CUAL OTORGA UN TOQUE ESPECIAL Y SINGULAR A ESTA NUEVA GINEBRA CARACTERIZADA POR SUS NOTAS CÍTRICAS.**

Procedente de grano inglés de gran calidad, esta Ginebra se elabora tras ser sometida a tres procesos de destilación en Langley Distillery, destilería fundada en Birmingham en el año 1920 sobre antiquísimos manantiales naturales de agua. CUBICAL MANGO adquiere su personalidad definitiva en las bodegas Williams & Humbert gracias a su fusión de botánicos y el sabor tropical del Mango. Una Ginebra aromática, suave y ligera, con un sabor complejo y equilibrado.

CUBICAL MANGO es la nueva creación de las Bodegas Williams & Humbert destinada a todos los amantes de la Ginebra, a aquellos que les gusta experimentar nuevos sabores y disfrutar de diferentes experiencias. Además de la tradicional combinación con tónica, CUBICAL MANGO puede degustarse con bebidas refrescantes del tipo Seven Up o Sprite.

CUBICAL MANGO (37,5°) se suma a la gama de Ginebras Cubical: CUBICAL PREMIUM Y CUBICAL ULTRAPREMIUM, lanzadas al mercado en 2012 y a las que se sumó en 2015 CUBICAL KISS.





### ***Cubical*** **PREMIUM**

Ginebra procedente de grano inglés de gran calidad sometida a tres procesos de destilación. En su elaboración se han utilizado los siguientes ingredientes botánicos: bayas de enebro, semillas de cilantro, raíz de Angélica, cáscara de naranja, cáscara de limón, polvo de raíz de Lirio, polvo de raíz de regaliz, corteza de Cassia, cáscara de almendra dulce, naranja dulce y Mano de Buda. Graduación: 40% Vol.



### ***Cubical*** **ULTRA PREMIUM**

Ginebra sometida a cuatro procesos de destilación en alambiques centenarios siguiendo el sistema tradicional inglés. Para su elaboración se han utilizado ingredientes botánicos como bayas de enebro, semillas de cilantro, raíz de Angélica, cáscara de naranja, cáscara de almendra, cáscara de limón, polvo de raíz de Lirio, polvo raíz de regaliz, corteza de Cassia, azahar, naranja dulce y Mano de Buda. Graduación: 45% Vol.

*Presentación de la gama Cubical lanzada por Williams & Humbert en los mercados internacionales.*



### *Cubical* KISS

Ginebra procedente de grano inglés de gran calidad sometida a triple proceso de destilación. Cubical Kiss nace de la combinación de los once botánicos de la versión Premium con varios frutos del bosque como fresas, frambuesas y arándanos. Estos últimos dotan a la ginebra de su característico color rosado. Graduación: 37,5% Vol.



### *Cubical* MANGO

Ginebra procedente de grano inglés de gran calidad y sometida a tres procesos de destilación. Cubical Mango es una ginebra suave y compleja, gracias al equilibrio entre botánicos como las bayas de enebro, semillas de cilantro, raíz de Angélica, raíz de regaliz, polvo de raíz Orris, cáscara de limón, corteza de Cassia y el fruto tropical seleccionado, el Mango, el cual otorga un toque especial y singular a esta nueva Ginebra caracterizada por sus notas cítricas. Graduación: 37,5% Vol.

**VINOBLE JEREZ 2018**

**VINOS OFF THE RECORD**

**JORNADAS DE AGRICULTURA  
Y GANADERÍA ECOLÓGICA**

*Williams & Humbert participa en los eventos en los que  
el vino de Jerez es el auténtico protagonista.*





El equipo de Williams & Humbert en el stand del Salón Vinoble 2018.

## VINOBLE JEREZ 2018

Del 3 al 5 de junio la ciudad de Jerez se convirtió en la capital del vino y su Alcázar, sede del salón Vinoble, recibió durante estos tres intensos días más de 7.000 visitas. El comité técnico de esta décima edición ha logrado que este Salón continúe siendo un referente mundial de los vinos dulces, generosos y licorosos.

El stand de Williams & Humbert acogió a numerosos profesionales del vino, los cuales pudieron catar la gama completa de vinos de Jerez de nuestras Bodegas, cuyas instalaciones recibieron también en esos días la visita de importante sumilleres y restauradores.



Paola Medina, enóloga de Williams & Humbert.



Grupo de sumilleres en la visita a las Bodegas durante la celebración del salón Vinoble





*Uno de los momentos más especiales para nuestras Bodegas fue la cata de Clausura de Vinoble. La enóloga de Williams & Humbert, Paola Medina, fue elegida por la organización para poner el broche final a la clausura de este Salón. Para ello, Paola Medina seleccionó un palo cortado del año 98 sacado de la bota y embotellado exclusivamente para esta ocasión. Un homenaje de la bodega al año en que Vinoble abrió sus puertas por primera vez.*



## VINOS OFF THE RECORD

Paola Medina, enóloga de Williams & Humbert ha participado en la tercera edición del Salón Vinos “Off the Record” celebrado en el Hibernáculo ‘Flowers by Bornay’, un espacio único y singular en el popular barrio barcelonés de Sants. El 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.







## **JORNADAS DE AGRICULTURA Y GANADERÍA ECOLÓGICA**

Trasladar la experiencia de las Bodegas Williams & Humbert en el cultivo del viñedo ecológico y en la elaboración de vinos ecológicos. Este fue el objetivo para el que Paola Medina fue invitada a participar en las Jornadas de Agricultura y Ganadería Ecológica organizadas por Asaja-Cádiz y celebradas en el Edificio CITEA del Parque Tecnológico Agroalimentario de Jerez. La enóloga de las Bodegas explicó en detalle la participación de Williams & Humbert en el proyecto de cultivo de uva ecológica y el proceso de elaboración del primer Fino Ecológico del Marco de Jerez: el Fino de Añada 2015, recientemente lanzado al mercado, así como los proyectos futuros de nuestras Bodegas en la línea de vinos ecológicos.



**WINE SPECTATOR  
PUNTÚA CON SOBRESALIENTE LOS VINOS  
DE JEREZ DE WILLIAMS & HUMBERT**

# Premios

**BRANDY GRAN DUQUE DE ALBA ORO  
"MEJOR DESTILADO DE ESPAÑA"  
POR LA GUÍA DE VINOS WINE UP!**

**RON DOS MADERAS 5+5 MEDALLA DE ORO EN  
EL RUM REINASSANCE FESTIVAL DE MIAMI**





# Wine Spectator

## WINE SPECTATOR

*Puntuación sobresaliente los vinos de Jerez  
de Williams & Humbert*

El equipo de cata de la prestigiosa revista **Wine Spectator** ha otorgado elevadas puntuaciones a los vinos de Jerez de las Bodegas Williams & Humbert. La puntuación más elevada ha sido para el palo cortado “Dos Cortados” (VOS 20 años) que ha obtenido 94 puntos, seguido del Amontillado Jalifa (VORS 30 años) y el Pedro Ximénez Don Zoilo (12 años) con 93 puntos respectivamente. Por otro lado, tanto el Amontillado como el Oloroso de esta gama Don Zoilo han sido reconocidos con 92 puntos.



## **BRANDY GRAN DUQUE DE ALBA ORO**

*“Mejor destilado de España” por la Guía de Vinos Wine Up!*

El Brandy Gran Duque de Alba Oro, de las Bodegas Williams & Humbert, ha recibido el Premio al Mejor Destilado de España concedido por la Guía de Vinos Wine Up!, dirigida por Joaquín Parra, una de las personalidades más destacadas en el mundo del vino y cuya labor de difusión de la cultura vitivinícola ha sido reconocida con la Medalla de Oro al Mérito otorgada por la Federación Española de Asociaciones de Enólogos.



## **RON DOS MADERAS 5+5**

*Medalla de oro en El Rum Reinassance Festival de Miami*

La Medalla de Oro al Ron Dos Maderas 5+5 es resultado de la cata a ciegas llevada a cabo por el panel de consumidores expertos que cada año se dan cita en el Festival del Ron de Miami, uno de los más importantes del mundo. En esta cita anual se celebran actividades varias como seminarios, sesiones de coctelería o catas con el ron como auténtico protagonista de este gran encuentro. Rafael Rodríguez, Area Manager de Williams & Humbert en EEUU fue el encargado de presentar en esta Feria este ron tan singular, elaborado en el Caribe y en nuestras bodegas de Jerez.





*Duque de Medinaceli 12, Madrid.*

# DISTINTO TABERNA

*Iván De la Torre y Ángel Vellón.*

DISTINTO TABERNA ES EL NUEVO PROYECTO DE IVÁN DE LA TORRE Y ÁNGEL VELLÓN JUNTO A LA FAMILIA PAYNO, LOS HERMANOS JAVIER Y JUAN.





**UN NUEVO ESPACIO DONDE ESTOS DOS GRANDES DE LA RESTAURACIÓN HAN QUERIDO TRANSMITIR EL AMOR QUE SIENTEN POR EL MUNDO DEL VINO.**

*Más de 300 referencias expuestas para que el visitante pueda disfrutar de esta excepcional oferta de vinos en la que los jereces cuentan con un lugar destacado. La Manzanilla Alegría, el palo Cortado “Dos Cortados”, los Amontillados Jalifa, Don Zoilo y el de Añada 2003, así como la Colección de Añadas de Williams & Humbert, están entre los favoritos de Ángel Vellón e Iván de la Torre.*

Distinto Taberna abre sus puertas con el aval de la importante trayectoria del chef Ángel Vellón y del conocimiento que Iván de la Torre atesora en el mundo del vino. Una andadura que comenzó hace veinte años en el Círculo de Bellas Artes, donde Vellón ocupó el puesto de Primer Maitre de esta emblemática institución madrileña. Tras esta experiencia, le sigue la apertura de diversos locales en diferentes ciudades de España como Alicante, Murcia, León y Madrid, ciudad esta última donde se asientan con el famoso restaurante Il Bambino. Todo este recorrido les lleva a ser los representantes de nuestro país en la V “Copa Jerez”, la competición por la que han pasado los más grandes del mundo de la cocina a nivel internacional.

Toda esta maestría se refleja en la carta de Distinto Taberna, donde los productos de temporada juegan un papel primordial con clásicos como la Ensaladilla con ventresca de bonito o mojana, las Croquetas de chipirón, jamón, piñones y bacalao, y las famosas Chuletitas de conejo, con ajitos de las Pedroñeras y romero. Pero si hay que hablar de un plato, ese sin duda es el Tartar de atún rojo Balfego, del que estos expertos gastronomos nos ofrecen una propuesta maridada con el nuevo Fino Ecológico de nuestras Bodegas.



## EL MARIDAJE

Tartar de atún rojo Balfego con chipotle e hilos de azafrán sobre lima maridado con el Fino Ecológico de Añada 2015 de Williams & Humbert.



*Los hermanos Roca*

# VISITAS

*Natasha Hughes, Master of Wine*

*“Vinos de botas calladas.  
Por el silencio se nutre y  
con el silencio se abre”.*

*Hermanos Roca*



14  
Vino de botas 15<sup>3</sup>/<sub>4</sub>  
calladas.  
Por el silencio se nutre  
y con el silencio se abre  
R  
Joan Roca  
Josep Roca

01/12/10  
CON MUCHO  
VIÑO DE



**LOS HERMANOS ROCA**

*“Vinos de botas calladas. Por el silencio se nutre y con el silencio se abre.”*

Con esta sugerente frase, estampada en una bota de Williams & Humbert, los hermanos Roca -Josep, Jordi y Joan- dejaron constancia de la visita que nuestras Bodegas tuvieron el honor de acoger. Los hermanos Roca, son los artífices del prestigioso restaurante Celler Can Roca, un referente en la gastronomía mundial y en el cual los vinos de Jerez ocupan un lugar destacado.





## **NATASHA HUGHES, MASTER OF WINE**

La reconocida y premiada Master of Wine Natasha Hugues, inició su trayectoria en el mundo del vino como editora adjunta en la prestigiosa revista Decanter hasta que en 2001 comenzó una nueva carrera en solitario como escritora y consultora en el mundo del vino, organizadora de seminarios y miembro de los jurados en los certámenes de vino

internacionales más prestigiosos del mundo. Williams & Humbert recibió a esta prestigiosa experta en vinos, ofreciéndole una cata de toda su gama de jereces, tanto los elaborados a través del sistema de Criaderas y Soleras como aquellos que se enmarcan dentro de la colección de Añadas de Williams.



# CICLO DE CONFERENCIAS WILLIAMS & HUMBERT

*“Tránsitos de ida y vuelta. La anudación de tres continentes”  
a cargo de la profesora y bodeguera Carmen Borrego Plá.*





*M<sup>a</sup> Del Carmen Borrego Plá, profesora titular de la universidad hispalense y copropietaria junto con su madre Pilar Plá de Las Bodegas Maestro Sierra, ha participado en el Ciclo de Conferencias de Williams & Humbert con la ponencia “Tránsitos de ida y vuelta: La Anudación De Tres Continentes”.*







La bodeguera Pilar Plá, propietaria de Maestro Sierra, y el director general de Bodegas Williams & Humbert, Jesús Medina.

El ciclo, presentado por el director general de las Bodegas, Jesús Medina García de Polavieja, contó con la asistencia de unas 80 personas, reunidas en la histórica sala de Añadas de Williams & Humbert.

La doctora M<sup>a</sup> del Carmen Borrego Plá centró su conferencia sobre la excepcional “madeja de intereses e intercambios que a partir del siglo XVI se creó entre España, las “Indias y el continente asiático”. De estas relaciones entre los tres continentes proceden muchos de los usos y costumbres actuales sin que seamos conscientes de ello. Para M<sup>a</sup> Carmen Borrego, “esta fue la primera globalización económica mundial que se hizo y que está muy cerca de las teorías globalizadoras actuales”.

La doctora Borrego incidió en su conferencia en la “mentalidad del lujo renacentista” y en los productos que la conformaban, considerados de alto valor y que llegaban a Castilla fundamentalmente vía Venecia y Constantinopla. La caída de esta última a manos de los turcos, quienes dejaron de comerciar con Europa, fue el punto de inflexión para que España y Portugal resolvieron buscar sus propios productos. Así fue como la España y el Portugal de los grandes navegantes decidieron también llegar a China siguiendo el reparto pontificio de sus propias nuevas rutas atlánticas, en cuyo camino España encontraría un nuevo continente. Los esfuerzos comerciales con las Indias, pero también con China y las Filipinas como enclave estratégico en nuestra órbita, son algunos de los hitos históricos que abordó la Profesora Borrego en su conferencia, junto con el trayecto que realizaba el conocido “Galeón de Manila,” puerta también de entrada desde España hasta Filipinas y viceversa.

Al final, nos encontraríamos, según la doctora Borrego Plá, “con que nuestros vinos se convertirían en uno de los hilos conductores de esta madeja de rutas y culturas”. Respecto a estos vinos, M<sup>a</sup> Carmen Borrego señaló cómo el jerez era transportado en las naves, en envases de madera, cerámica o cuero y enviados principalmente a México, ya que allí era difícil la elaboración de vino debido a los problemas en las técnicas de poda. Ya entonces el vino de Jerez tenía gran valor y se usaba como moneda de pago, distinguiéndose entre el vino nuevo y vino añejo y dándole valor a este vino de mayor crianza.

**ESTOS VINOS DE JEREZ LLEGABAN HASTA FILIPINAS EN LA RUTA DEL MENCIONADO GALEÓN DE MANILA, TAMBIÉN CONOCIDO COMO LA NAO DE CHINA O GALEÓN DE ACAPULCO.**

Esta ruta enlazaría a España con Filipinas uniendo los puertos de Sevilla, Veracruz, Acapulco y Manila. Una ruta complicada, mezcla de terrestre y marítima, llegando en el caso filipino a tener que atravesar desde el Atlántico al Pacífico, este último océano conocido como el mar de seda y plata, por la gran cantidad de productos de este tipo que surcaban sus aguas.








**“EL JEREZ ERA TRANSPORTADO EN LAS NAVES, EN ENVASES DE MADE-  
RA, CERÁMICA O CUERO Y ENVIADOS PRINCIPALMENTE A MÉXICO. YA  
ENTONCES EL VINO DE JEREZ TENÍA GRAN VALOR Y SE USABA COMO  
MONEDA DE PAGO, DISTINGUIÉNDOSE ENTRE EL VINO NUEVO Y VINO  
AÑEJO Y DÁNDOLE VALOR A ESTE VINO DE MAYOR CRIANZA”.**





**“LAS ETIQUETAS DE LOS VINOS DE JEREZ, ESPECIALMENTE LAS DE LAS MANZANILLAS, SE IMPREGNARON DE ESTA TRANSFERENCIA COMERCIAL Y CULTURAL SIN PRECEDENTES, RECOGIENDO CON FRECUENCIA LA REPRESENTACIÓN DE LAS CIGARRERAS DE LA FÁBRICA DE TABACO DE SEVILLA CON SUS MANTONES. SE REFLEJABA ASÍ EN ESTE ETIQUETADO LA ANUDACIÓN DE ESTOS TRES CONTINENTES A TRAVÉS DE TRES PRODUCTOS COMO EL TABACO, LA SEDA Y EL VINO”.**





La doctora Borrego destacó también como las petacas de tabaco que llegaban de las Indias, en estos continuos intercambios, estaban envueltas en seda procedente de China. Esta seda, entonces tan barata que se usaba para envolver el tabaco, era utilizada por las cigarreras de la Fábrica de Tabacos de Sevilla para elaborar sus propios mantones. De esta transferencia comercial y cultural sin precedentes se impregnan también las etiquetas de los vinos de Jerez (especialmente las de las Manzanillas), las cuales han recogido con frecuencia la representación de estas mujeres con sus mantones, reflejando así en este etiquetado la anudación de estos tres continentes a través de tres productos como el tabaco, la seda y el vino.

**“NUESTROS VINOS SE CONVERTIRÍAN EN UNO DE LOS HILOS CONDUCTORES DE ESTA MADEJA DE RUTAS Y CULTURAS QUE EN EL SIGLO XVI SE CREÓ ENTRE ESPAÑA, LAS INDIAS Y EL CONTINENTE ASIÁTICO”.**

# II CERTAMEN NACIONAL DE PIANO "CIUDAD DE JEREZ"

*Hugo Domínguez, ganador en la categoría "Mejor Intérprete jerezano"  
celebra un concierto en las Bodegas Williams & Humbert*















**LAS OBRAS DE MOZART, RACHMANINOFF, MENDELSSOHN Y LISZT FUERON INTERPRETADAS CON GRAN MAESTRÍA POR EL JOVEN PIANISTA HUGO DOMÍNGUEZ, QUIEN DELEITÓ AL PÚBLICO ASISTENTE A ESTE CONCIERTO CELEBRADO EN LAS BODEGAS WILLIAMS & HUMBERT.**

Hugo Domínguez, ha recibido el premio al “Mejor intérprete jerezano” en el II Certamen Nacional de Piano “Ciudad de Jerez”, organizado por Foresmus y la Asociación 2034 y del que Williams & Humbert es patrocinador. Tras el fallo de los premios de este Concurso Nacional y la entrega de estos galardones en las categorías benjamín, infantil juvenil, novel, mejor interpretación de música española y el de mejor intérprete jerezano otorgado este año a Hugo Domínguez, las Bodegas Williams & Humbert celebra en cada edición un concierto abierto al público a cargo del ganador en esta última categoría.



# BLISS

*Avda. Tío Pepe nº 2, local 1. Jerez de la Frontera.*





### “UNA EXPERIENCIA SENSACIONAL”.

*Así es como describen los responsables de Bliss la filosofía de este local que abrió sus puertas el 5 de diciembre de 2017 en Jerez. Más de 1.000 metros cuadrados, entre los que se encuentra una ludoteca, distribuidos en dos plantas y de cuyo diseño se ha ocupado el prestigioso interiorista Álvaro Linares.*

Este proyecto nace por iniciativa de José María García Lojo, reconocido hostelero que cuenta con una importante trayectoria profesional en la provincia de Cádiz y que para este local se ha rodeado de profesionales como Flavia Piccelli, quien participa en el día a día de la gestión, ejerciendo también como estupenda relaciones públicas de este singular espacio. Los bartenders Jaime Guerrero y Ernesto Perales ayudan también a conseguir el objetivo de este local con el que se ha querido traer a Jerez un concepto diferente a la hora de tomar una copa. Ambos bartenders han ejercido su profesión en locales londinenses y Jaime Guerrero, además, se ha formado como mixólogo en Nueva York. Ha sido él la persona encargada de realizar el

cóctel que compartimos en este número de Global. El Grupo Premier de Sevilla colabora también con Bliss y participa en la formación del equipo encargado de la coctelería.

Bliss es un local con un cuidado diseño, donde el cliente puede disfrutar de una atmósfera especial y ser atendido por magníficos profesionales. Pero además, es un lugar donde el hecho de estar en el Marco de Jerez queda patente ya que en Bliss el jerez y el brandy ocupan un lugar destacado, con una amplia representación de las marcas de las Bodegas del Marco, entre las que se incluyen las de Williams & Humbert. Definitivamente, una “experiencia sensacional”.

# EL, CÓCT





# EL



# T D

## TIKI DAWN

40 ml. Cubical Mango.  
22,5 ml. Chartreuse amarillo.  
15 ml. puré mango.  
12,5 ml. sirope de azúcar de caña.  
Sink granadina.

Agitar todo en coctelera con cubos de hielo.

Presentación en vaso tiki con hielo pilé, decorado con rama de hierbabuena y una rodaja de pomelo deshidratado.

# UN VINO

## *Manzanilla Alegría*

*Pocos vinos hay tan ligados al disfrute y a la celebración de la vida como la Manzanilla de Sanlúcar. Un vino para compartir, protagonista indiscutible en las ferias y fiestas de Andalucía.*

**EL VINO DEL GOZO, DEL DELEITE. EL VINO DE LA ALEGRÍA.**





# MANZANILLA ALEGRÍA

## ELABORACIÓN

Mostos de primera yema, decantación estática en frío y fermentación a 22°C, 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, clásico jerezano de Criaderas y Soleras. Crianza biológica bajo velo de flor en bodegas situadas en Sanlúcar de Barrameda. El peculiar microclima de esta localidad gaditana, en la que las temperaturas son más suaves y la humedad relativa es mayor, dota a la Manzanilla de un carácter único.

**VEJEZ:** 6 años.

**VARIEDAD:** uva Palomino.

**PAGO:** Añina y Carrascal.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 15%

## NOTA DE CATA:

Vino de color oro pálido muy brillante. Aroma intenso, que recuerda a la “flor”, notas almendradas. Delicado pero con cuerpo. Con carácter y muy elegante en boca, mucha persistencia retronasal. Su crianza bajo las condiciones climáticas de Sanlúcar, hacen que la manzanilla sea más punzante y salina que el Fino.

## MARÍDALO:

En cualquier momento como aperitivo, con aceitunas y otros encurtidos, con jamón o queso. Ideal para acompañar mariscos, frituras de pescado o con cualquier propuesta de la cocina japonesa, así como platos ligeros como sopas frías, gazpacho o verduras como los espárragos o las alcachofas. Un vino versátil como pocos.

**SÍRVELO:** muy frío, entre 6° y 8°





# ALEGRÍA & MINT

Alegría & Mint, la propuesta de las Bodegas Williams & Humbert. Un cóctel refrescante, un particular “rebujito” con el toque especial de la lima y la menta.

En un vaso con hielo, añade 60 ml. de manzanilla Alegría, 140 ml. de refresco de lima-limón, una rodaja de lima y unas hojas de menta.













