

GLOBAL



REVISTA CORPORATIVA WILLIAMS & HUMBERT 43



LANZAMIENTO: TIENTO
FINO EN RAMA AÑADA 2007

COLABORACIÓN: MANUEL PIMENTEL
EL VINO Y LA NUEVA SOCIEDAD

RESTAURANTE: CASA MARCIAL
Y EL SUMILLER JUAN LUIS GARCÍA

EL SABOR DE LOS MUY MARINEROS

Nueva añada 2015

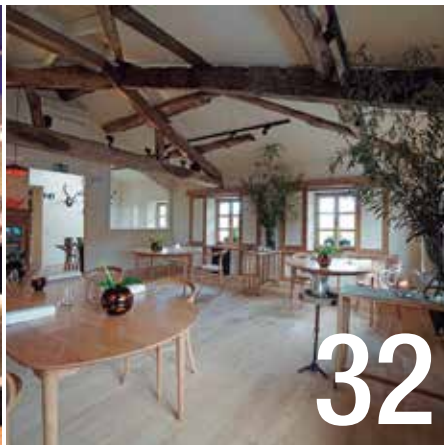


ESTERO BLANCO

VINO BLANCO DE LA TIERRA DE CADIZ

www.williams-humbert.com

REPUBERT



04 LANZAMIENTO

Tiento, el fino en rama añada 2007.

06 WILLIAMS & HUMBERT Y EL FLAMENCO

Su relación se remonta a los orígenes de la bodega.

15 W&H INAUGURA SU TIENDA ONLINE

www.tiendawilliamshumbert.com

26 COLABORACIÓN: MANUEL PIMENTEL

El vino y la nueva sociedad.

30 COCTELERÍA

Atelier (Gran Canaria).

32 RESTAURANTE

Casa Marcial (Asturias).

EDITA: BODEGAS WILLIAMS & HUMBERT - Ctra. Nal. IV - Km- 641 - 11408 - JEREZ DE LA FRONTERA - Tel. 956 35 34 00 / 01 - FAX. 956 35 34 11/15 **PRESIDENTE:** JOSÉ MEDINA CACHERO **DIRECCIÓN:** MIGUEL ÁNGEL MEDINA GARCÍA DE POLAVIEJA **PRODUCCIÓN:** JVPLANNET MÁRKE- TING Y COMUNICACIÓN - AVDA. DE SANLUCAR - POL. IND. BERTOLA - EDIF. SINGULAR S/N, 2ª PLANTA, LOCALES 6 y 7 - 11408 - JEREZ DE LA FRONTERA - TEL. 956 14 70 70 - FAX 956 14 53 32 **DEPÓSITO LEGAL:** CA-299/05.

¿Te gustaría recibir la revista Global en formato digital a través de tu correo electrónico?

Sólo tienes que entrar en www.williams-humbert.es/suscribir y darte de alta.

Bodegas Williams & Humbert no asume necesariamente las opiniones vertidas en GLOBAL por los colaboradores de la revista. Ejemplar de difusión gratuita.

Williams
Colección Añadas

Tiento

**FINO EN RAMA
AÑADA 2007**

Williams & Humbert lanza un nuevo jerez de añada, el primero de una serie cuyas etiquetas rendirán homenaje a un palo flamenco



Un nuevo jerez de añada se suma a la colección de Williams & Humbert. El Fino en rama Añada 2007 "Tiento".

Pioneros en la crianza biológica de los vinos de añada, la bodega suma un nuevo Fino de crianza estática a su colección, la más completa y antigua de Jerez.

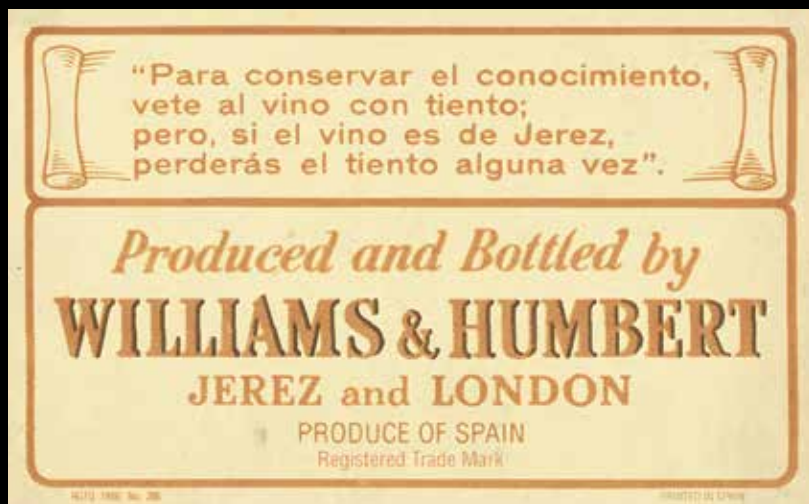
"Tiento" es el nombre de este nuevo fino, que inaugura una nueva serie de añadas que irán saliendo al mercado y cuyas etiquetas harán mención a un palo del flamenco.

Tentar, probar, aventurarse. El origen del nombre de este palo casa a la perfección con el trabajo que Williams & Humbert viene realizando en el campo de la crianza biológica de añadas, ya que en su día estas Bodegas fueron las primeras del Marco en lanzar al mercado un fino de crianza

estática. "Tiento" es un homenaje al flamenco y a un palo en concreto cuyos atributos reflejan de forma certera las características organolépticas de este nuevo Fino de Añada. Un Palo del Flamenco, el Tiento, de carácter profundo, majestuoso y lento, al igual que este nuevo Fino 2007.

Pero además, este "Tiento" está presente en la historia de la firma bodeguera, formando parte de la leyenda del refranero andaluz que aparecía en las antiguas etiquetas de los jereces de Williams & Humbert: "Para conservar el conocimiento, vete al vino con tiento, pero, si el vino es de Jerez, perderás el tiento alguna vez".

De esta forma, con "Tiento", Williams & Humbert rinde homenaje al Flamenco, pero también a sus orígenes y a su historia, de la que las Añadas forman una parte esencial.



ELABORACIÓN

A diferencia de los jereces tradicionales, el sistema de envejecimiento del Fino 2007 no es el de "Solera y Criadera", sino que su crianza biológica se desarrolla a través del sistema estático propio de los jereces de añada, permaneciendo durante 10 años en bota de roble americano de 500 y 600 litros. En la vendimia del año 2007, se seleccionó mosto yema fermentado de manera espontánea, el cual se alcoholizó al 15% aproximadamente y se ha dejado envejecer mediante crianza biológica.

Las botas número 5 y número 6 han sido las seleccionadas para este Fino, las cuales de forma excepcional han mantenido la flor durante 10 años, lo que ha dotado al Fino 2007 de una personalidad muy marcada.



NOTAS DE CATA

Color caoba con reflejos dorados, persistente, mineral, sedoso, con gran complejidad aromática, destaca su extrema finura y muestra con elegancia el límite de la crianza biológica. Postgusto muy largo y sutil.

El Fino de Añada 2007 "Tiento" es de producción limitada, habiéndose lanzado al mercado un total de 1.100 botellas de 50 cl, cada una de ellas numerada.

WILLIAMS & HUMBERT Y EL FLAMENCO

Para Williams & Humbert, Flamenco y vino de Jerez son parte de nuestras señas de identidad y entre ellos se da una simbiosis perfecta. Ambos, el vino de Jerez y el Flamenco, son dos de las máximas expresiones culturales de nuestra tierra y han ido de la mano a lo largo de la historia de estas bodegas.

La vinculación de Williams & Humbert con el Flamenco se remonta a los orígenes de esta bodega jerezana. Desde los vinos de añadas, que se remontan a 1920,

pasando por otros jereces emblemáticos. Precisamente la primera marca de la firma Bodeguera, el Fino Pando, fue protagonista de la famosa sintonía que en los años 70 crearon dos grandes figuras del flamenco como el cantaor jerezano Fernando de la Morena acompañado a la guitarra por Moraño Chico. Una sintonía de la que se ha hecho recientemente una nueva versión reeditada por Juan de la Morena junto con los herederos de las sagas de cantaores más importantes de Jerez.



El lanzamiento de una nueva serie limitada de vinos de Jerez de añada que hacen mención a los palos del Flamenco no es sino la continuación de un homenaje que se remonta a principios del siglo XIX. Desde esa primera añada de Williams, fechada en 1920, aparece el guiño al Flamenco a través del famoso símbolo del ave rosa estampado en la etiqueta. Williams & Humbert ha querido continuar con esta tradición dando un paso más, sumando al símbolo el nombre, en tributo a una de las expresiones artísticas más importantes de nuestra tierra.

Desde esos primeros comienzos hasta nuestros días, esta vinculación del Flamenco y los vinos de las Bodegas, sigue más viva que nunca. De hecho ha sido un Jerez de añada de la Bodega -el Oloroso 2002- uno de los vinos seleccionados por Josep Roca para formar parte de la cata concierto "De tal palo tal jerez", con la participación del guitarrista Diego del Morao.

Y para continuar con este apoyo a la que es la manifestación artística por excelencia de nuestra tierra, Williams & Humbert patrocina este año el I Premio de Investigación del Flamenco "Ciudad de Jerez" que ha sido presentado recientemente y del que damos más detalles en las páginas de este nuevo número de Global.





INTERBRAND

El director general de Interbrand ha visitado las Bodegas Williams & Humbert junto a otros directivos de este grupo importador. Edward Butler, Area Manager de Bodegas Williams & Humbert, fue el encargado de atender a los ejecutivos de Interbrand, la importadora de las marcas de Williams & Humbert en Finlandia y Dinamarca.

EL ESCRITOR TOM ANDERSSON

El escritor noruego Tom Andersson ha visitado Williams & Humbert acompañado de Edward Butler, Area Manager de las Bodegas. Tom Andersson es un importante escritor conocido por sus destacadas publicaciones relacionadas con el mundo del vino, del que es un gran experto.



GRUPO DE ENÓLOGOS DE CHINA

Destacados enólogos procedentes de China han visitado Williams & Humbert guiados por la enóloga de las Bodegas, Paola Medina, quien les enseñó todo lo relativo al proceso de elaboración del vino de Jerez así como las características de los diferentes vinos de las Bodegas. Entre los miembros de este grupo se encontraba Demei Li, uno de los enólogos más importantes de este país asiático.



“AMERICAN MIXOLOGISTS”



Los más destacados bartenders de diferentes locales de Nueva York y San Francisco han visitado las Bodegas Williams & Humbert para conocer los jereces de la compañía y sus posibilidades en la coctelería. Todos los integrantes de este grupo cuentan con importantes premios y reconocimientos a su labor como mixologists y están al frente de prestigiosos bares y restaurantes en las ciudades de Nueva York y San Francisco. Estos expertos tuvieron la ocasión de conocer las instalaciones de W&H y la gama de vinos de Jerez de las Bodegas acompañados de Alfonso Roldán y Gonzalo Medina, Director del Área de Internacional y Director de Marketing Internacional de la compañía respectivamente. Además, el reconocido bartender Eloy García realizó una demostración de sherry cocktails con los diferentes jereces y destilados de Williams & Humbert.

Williams & Humbert continúa con su apoyo a la cultura a través del patrocinio de diversas iniciativas relacionadas con las artes plásticas, el teatro o la música.

I PREMIO DE INVESTIGACIÓN DEL FLAMENCO ‘CIUDAD DE JEREZ’

El I Premio de Investigación del Flamenco “Ciudad de Jerez”, que cuenta con el patrocinio de las Bodegas Williams & Humbert, abre su plazo de inscripción para reconocer todos aquellos trabajos que con rigor y método científico versen sobre el Flamenco de Jerez en cualquiera de sus variantes. Estos Premios, de carácter internacional, han sido presentados en las instalaciones de las Bodegas, en un acto que contó con las intervenciones del director general de Williams & Humbert, Jesús Medina García de Polavieja, el rector de la UCA, Eduardo González Mazo, el ex rector de la UNIA y reputado especialista en flamenco y presidente del Jurado del premio, Juan Manuel Suárez Japón, así como Juan Salido, flamencólogo y promotor de estos premios que cuentan con el patrocinio de la citada bodega. El acto fue clausurado por la alcaldesa de Jerez, Mamen Sánchez.



El I Premio de Investigación del Flamenco cuenta con un Jurado de reconocido prestigio. Presidido por Suárez Japón, contará con personalidades del ámbito del estudio del flamenco como el catedrático de

la Universidad de Sevilla, Rafael Infante; los expertos en flamenco Antonio Murciano, Francisco Perujo y Juan Salido y el periodista Fermín Lobatón. El fallo de estos Premios se dará a conocer el 16 de noviembre,

con motivo de la celebración del Día del Flamenco en Andalucía. Esta primera edición está dedicada al escritor José Manuel Caballero Bonald cuya obra guarda una estrecha vinculación con el flamenco.

II CONCURSO DE PIANO “CIUDAD DE JEREZ”

Un año más, Williams & Humbert patrocina, junto con otras entidades, el Concurso de Piano Ciudad de Jerez que este 2017 celebra su segunda edición y cuyo plazo de inscripción ha quedado abierto.

Este concurso es una iniciativa de Foresmus y la Asociación 2034 y se celebrará desde el 31 de agosto al 2 de septiembre en los Claustros de Santo Domingo. Las bases de esta segunda edición fueron presentadas el pasado mes de mayo en un acto presidido por el teniente de alcaldesa de Urbanismo, Dinamización Cultural, Patri-

monio y Seguridad, Francisco Camas, acompañado del presidente de la Asociación de antiguos empleados de la Caja de Ahorros de Jerez, San Fernando y Cajasol ‘2034’, Álvaro de la Calle; la presidenta de la asociación FORESMUS y directora del concurso de piano, María Jesús Durán; el director de La Caixa, Javier Amador, y la directora de Comunicación de Williams & Humbert, Cristina Medina. Para Williams & Humbert apoyar esta iniciativa supone reconocer valores como el esfuerzo, la disciplina y el compromiso que demuestran estos jóvenes intérpretes de piano.



EL ARTISTA DAVID SABORIDO MUESTRA “LOS MATICES DEL VINO A TRAVÉS DE LA PINTURA”



Las Bodegas Williams & Humbert han celebrado en sus instalaciones el taller “Los matices del vino a través de la pintura” dirigido por el artista David Saborido. Esta actividad se enmarca dentro del conjunto de talleres temáticos que llevan por nombre “Su belleza más oculta”, y cuya finalidad es la de transmitir a personas con distintos niveles de conocimiento, formación y edad, la belleza, los valores plásticos y los aspectos técnicos que encierra un buen cuadro. A través de una aproximación sencilla, directa, entretenida y participativa, estos talleres permiten disfrutar de la pintura mediante la observación pausada de una gran obra. El encargado de impartir estos talleres, David Saborido, es licenciado por la Facultad de Bellas Artes en la Universidad de Barcelona en la especialidad de Dibujo y Pintura, además de un reconocido artista plástico, profesor de Dibujo y Pintura y divulgador. Actualmente dirige e imparte el taller “Disfrutar un día en el Museo” enfocado en realizar visitas guiadas por los distintos museos nacionales e internacionales.

EXPOSICIÓN FOTOGRÁFICA DE CARMONA OTERO

Dos años después del patrocinio de las Bodegas en la edición del libro “Acto de Mirar”, de Carmona Otero, Williams & Humbert ha colaborado en la muestra de fotografías de este autor celebrada en la Sala ‘ArteaDiario’. Imágenes de gran formato, componían esta muestra fotográfica celebrada en la Sala de Exposiciones del Diario de Jerez. Esta exposición es, por tanto, la segunda parte del libro Acto de Mirar, editado por Williams & Humbert, y del que se han seleccionado nueve imágenes de las 47 que

aparecen en el libro a modo de resumen de la obra fotográfica de Carmona Otero. La inauguración de esta exposición contó con la presencia del autor de la obra, José Antonio Carmona Otero, acompañado del director del Diario de Jerez, Rafael Navas, el crítico de arte y responsable de exposiciones de la sala ‘ArteaDiario’, Bernardo Palomo, la directora de Comunicación de Williams & Humbert, Cristina Medina, y el teniente de alcaldesa de Urbanismo, Dinamización Cultural, Patrimonio y Seguridad, Francisco Camas.



“UN BRINDIS POR LOS NIÑOS”

Más de 50 niños, alumnos de la Escuela de Actores y Presentadores de María Espejo, han interpretado la obra teatral y musical “Un brindis por los niños” sobre el escenario del Salón del Duque de Bodegas Williams & Humbert. Cerca de 200 personas acudieron a este evento organizado en colaboración con las Bodegas Williams & Humbert y celebrado en un entorno inmejorable debido a la singularidad de esta pieza teatral que ha

tenido al vino de Jerez como protagonista. Los alumnos de esta Escuela interpretaron un guion a través del cual enseñaron al público todo lo relativo a los vinos de nuestra tierra: su historia, su proceso de elaboración o las fiestas populares asociadas al jerez. El objetivo de esta obra ha sido la de acercar a los niños la historia y la cultura de los vinos de Jerez.



SEMINARIO DE INTRODUCCIÓN A LOS VINOS DE W&H

La enóloga de Williams & Humbert, Paola Medina, fue la encargada de dirigir la cata ofrecida por el Consejo Regulador del Vino Jerez, acompañada de Carmen Aumesquet, directora de Promoción del Consejo. El Fino Pando, Canasta, el

amontillado, el oloroso y el Pedro Ximénez de la Gama Don Zoilo y el Dry Sack 15 fueron los protagonistas de este "Seminario de Introducción a los vinos de Bodegas Williams & Humbert e iniciación a la técnica de análisis sensorial".



RAMIRO IBÁÑEZ Y LA HISTORIA DEL PALO CORTADO

No podía haber un lugar más apropiado que La Taberna Palo Cortado de Madrid para mostrar la evolución a lo largo de la historia del Palo Cortado. Un paseo por tres siglos de historia a través de la cata ofrecida por el enólogo Rami-

ro Ibáñez. Para ilustrar este recorrido histórico, Ramiro mostró diferentes vinos que presentaban el estilo propio de cada época. El Palo Cortado "Dos Cortados" y el Oloroso Añada 2001 fueron los jereces de Williams & Humbert seleccionados

para participar en esta cata. Este último, el Oloroso 2001, fue seleccionado por ser un vino que, con sus elegantes notas aterciopeladas, evoca a los palos cortados de antaño.



II SALÓN DE VINOS GENEROSOS

Los vinos de Jerez de Williams & Humbert han participado en la segunda edición del Salón de Vinos Generosos celebrado en el Hotel Miguel Ángel en Madrid. Unos vinos que cada vez despiertan mayor interés entre el público

más joven, tal y como se comprobó en este último encuentro. En la imagen, Carmen Fandiño, directora de área de Sovisur, junto a Joaquín Gálvez, experto en vinos y creador del programa de televisión Wineman.



SHERRY FESTIVAL SAN SEBASTIÁN

La ciudad de San Sebastián ha sido el escenario de la última edición del Sherry Festival, el mayor encuentro para profesionales celebrado en España con el vino de Jerez como protagonista. Experiencias gourmet, degustaciones y promociones especiales. Una oportunidad única para los amantes del vino de adentrarse en el singular universo de los vinos jerezanos, con actividades exclusivas para catar, descubrir y amar estos grandes tesoros de la enología.

INNOBLE WINE FEST

A través de un guiño humorístico al salón Vinoble, esta "cara B" de los festivales de vino celebró su encuentro en la sede del restaurante 'El Espejo', en Sanlúcar de Barrameda, para presentar todos aquellos vinos novedosos y de tendencia. Con un formato informal y distendido, Innoble Wine Fest, ha sido organizado por la Taberna der Guerrita, de Armando Guerra, y la empresa Buena Uva, del canario Rayco Fernández Mejías.

Nueve bodegas de la provincia de Cádiz asistieron a esta cita: Primitivo Collantes, Callejula, El Armijo, Fortong, Barbadillo, Cota 45, Luis Pérez y Williams & Humbert, representada por su enóloga Paola Medina. A estas se sumaron los diez "forasteros": Justina de Liébana, Daterra Viticultores, Quinta Milú-Casa Aurora, Arizcuren, Suerte del Marqués, Niepoort, Chateau Paqueta, Julia Casado, 4 Monos y Luis Seabra.



II MUESTRA DEL FINO Y LA MANZANILLA

El Museo de Carruajes de Sevilla acogió la presentación de la Muestra del Fino y la Manzanilla, organizada por el diario ABC. Un escaparate para mostrar estos vinos que cada vez son más consumidos y apreciados y que se convierten en protagonistas indiscutibles de la Feria de Abril. Los asistentes a este evento pudieron conocer las principales novedades y productos de cada bodega en el espacio expositivo, en el que los finos y manzanillas de Williams & Humbert estuvieron presentes. Además, y con el fin de dar a conocer las posibilidades de maridaje de estos vinos, se ofrecie-

ron varias tapas elaboradas en exclusiva por reconocidos cocineros de restaurantes sevillanos que se inspiraron en distintos finos y manzanillas para crearlas. Paola Medina, enóloga de Williams & Humbert, ejerció de embajadora del Fino en Rama añada 2009, el vino seleccionado para maridar con la tapa elaborada por el restaurante Eslava: «combinado de boquerón blanco, mazamorra y cítricos con aceitunas negras deshidratadas». En la imagen, Paola Medina junto al director de Marketing Nacional, Eduardo Medina.



W&H EN LA SEMANA UNIVERSITARIA DEL VINO

Con sede en la Escuela de Ingeniería Técnica Agrícola de Madrid, y formada por los alumnos de este centro, la Asociación Cultural La Carrasca promociona el conocimiento del mundo de la vid y del vino, así como el hábito de consumo apreciando y valorando las cua-

lidades que distinguen unos vinos de otros. Los vinos generosos de Williams & Humbert participaron en la cata ofrecida dentro de la XXXIII Semana Universitaria del Vino organizada por esta Asociación y dirigida por el profesor universitario Jesús Yraola.

LAS AÑADAS DE WILLIAMS EN EL SHOWCOOKING DEL CELLER CAN ROCA & BBVA

El Oloroso de Añada 2002 y el nuevo Fino 2007 "Tiento" han formado parte de "The Cooking Revolution" celebrado por el Celler Can Roca y BBVA. Dentro de su gira española, los hermanos Roca y BBVA han visitado el IES Heliópolis en Sevilla para ofrecer a los alumnos una charla sobre el proceso creativo y el modelo de negocio de El Celler. La alianza entre BBVA y El Celler de Can Roca se forjó en 2013, inspirada en unos valores compartidos, de gran componente social y a través de la cual los jóvenes pueden formarse en el Celler Can Roca con una beca BBVA de gastronomía. Dentro de esta gira por

España, los hermanos Roca elaboraron en Sevilla un Menú Homenaje a la cultura gastronómica andaluza y del que los jereces de Añada de Williams & Humbert formaron parte.



El Oloroso 2002 de Williams maridado con el cochinito ibérico del Celler Can Roca.

BODEGAS WILLIAMS & HUMBERT INAUGURA TIENDA ONLINE

De la Bodega a la copa con tiendawilliamshumbert.com

Williams & Humbert pone en marcha su nueva tienda online, un escaparate digital con toda la gama de productos de las Bodegas. Esta nueva plataforma -www.tiendawilliamshumbert.com- se adapta a cualquier dispositivo digital -responsive design-, dispone de un sistema de pago totalmente seguro y su diseño permite una navegación fácil e intuitiva. Además, el cliente puede adquirir los productos de la Bodega sin necesidad de registro, el cual es opcional.

Los productos de esta tienda online están disponibles para la Península y Baleares, siendo los plazos de entrega de 24 horas y 48 horas para cada zona respectivamente.

Williams & Humbert posee una amplia gama de vinos de jerez que van desde la línea Premium hasta los vinos con indicación de edad o los vinos con vejez calificada VOS y VORS, así como la nueva colección de los jereces de añada de edición limitada. También los productos de alimentación y la gama de licores y destilados -brandy, ginebra, ron y vodka- están disponibles en esta plataforma de venta online. Todos los productos

van acompañados de una amplia ficha descriptiva, notas de cata, sugerencias de consumo... Los clientes de la tienda online obtendrán ventajas exclusivas, descuentos, packs gourmet y la posibilidad de adquirir vinos especiales de las Bodegas como la gama de Jerez VOS y VORS o la colección limitada de los jereces de añada.

Tal y como afirma el Director de Marketing Nacional de Williams & Humbert, Eduardo Medina, "a través de esta tienda online facilitamos todo el catálogo de productos de nuestras Bodegas al consumidor, el cual ha integrado el comercio electrónico a su vida cotidiana, para que pueda adquirirlos de forma fácil, cómoda, rápida y segura".



CIRCUITO GAMBITO GOLF

Williams & Humbert continúa copatrocinando el Circuito Gambito Golf 2017 que comenzó el pasado mes de marzo en el campo gerundense de Peralada y que celebró su última prueba, hasta el cierre de esta revista, los días 30 de junio y 1 de julio en Tecina Golf (La Gomera), uno de los diez mejores campos de España. El 'Gran Premio Fred Olsen para amateurs', como se llamaba el torneo, era la tercera prueba del Gambito Golf Tour 2017. Se proclamó campeón Alfredo García Heredia (con -16), siendo el segundo y tercer clasificado, respectivamente, Marcos Pastor (-12) y Adam Sagar (-11).



CIRCUITO GOLF RACE TO CANASTA

Race To Canasta, el circuito de golf amateur más potente de la provincia de Cádiz organizado por el Jerez Club de Golf y Williams & Humbert, ha alcanzado su ecuador. La competición, formada por 10 torneos con una dotación en premios y regalos superior a los 1.500 euros en cada uno de ellos, tiene fijadas sus próximas citas en The San Roque Club (15 de julio), Torneo de la Vendimia de Jerez (9 de septiembre), Golf Hato Verde (21 de octubre), Montecastillo Golf (25 de noviembre) y Torneo Especial Navidad (16 de diciembre).

TORNEO GOLF PORSCHE

Williams & Humbert, a través de sus marcas Dos Maderas, Botanic y Medina del Encinar, copatrocina el II Torneo de Golf Centro Porsche Pamplona. Los dos últimos campeonatos, celebrados en el Club de Golf Ulzama (Navarra) el 10 de junio y en el Club de Golf Larra-bea (Álava) el 24 de junio, fueron todo un éxito de organización y ambos colgaron el cartel de "completo".



EXTREME PÁDEL & TENIS SERIES

El pasado 26 de mayo arrancó el primer circuito amateur de pádel y tenis de la provincia de Cádiz, el Extreme Pádel & Tenis Series con la colaboración de las Bodegas Williams & Humbert. Bajo la dirección de Jesús Pérez y Juan Manuel López-Cepero se inauguraba un concepto original de competición que aglutina dos de los deportes más practicados de la provincia: pádel y tenis. El circuito se disputará durante un año, hasta junio de 2018, y ambas modalidades se están llevando a cabo en instalaciones y clubes de Jerez. En el caso de la competición de pádel, la sede oficial es el club Pádel Extreme y en cuanto al tenis, el Ayuntamiento ha cedido las instalaciones deportivas de tenis Chapín para la celebración de una de las tres pruebas del campeonato.



TORNEO DE PÁDEL BOTANIC ACTIVA CLUB

El último fin de semana de junio finalizó una edición más del torneo Botanic Activa Club, que celebraba el XI Aniversario de la apertura de este centro deportivo en Jerez.

Las primeras rondas se disputaron del 21 al 23 de junio, día en que se jugaron las semifinales del torneo. Los favoritos se iban imponiendo prácticamente en las tres categorías hasta las finales del sábado 24. En categoría A, Julio Cantalejo y Dionisio

Castillo dieron la sorpresa al vencer a los hermanos Díez por un resultado de 6-4, 6-7 y 7-5 tras más de dos horas y media de partido y bajo un intenso calor. El público asistente, que acudió en buen número, pudo disfrutar de una gran final en la que los cuatro jugadores se dejaron la piel.

En categoría B+, Gonzalo Calbo e Ignacio Marín vencieron por 6-4 y 6-2 a Javier Navarro y Genaro Galán. En la categoría B, la más numerosa en

cuanto a participantes, los ganadores fueron Miguel Medina y Miguel Andrade que se impusieron con un resultado de 6-4 y 6-3 a la pareja formada por Arturo Pérez y Javier González. Tanto el viernes como el sábado se ofrecieron degustaciones de productos de las Bodegas Williams & Humbert, entre ellos, Botanic London Dry Gin, ron Dos Maderas, Canasta y Pando para todos los asistentes.

El cuadro de honor con los campeones y subcampeones del torneo:

Campeones Masculino A:

Julio Cantalejo y Dionisio Castillo.

Subcampeones Masculino A:

Estanis Díez y Diego Díez.

Campeones Masculino B+:

Gonzalo Calbo e Ignacio Marín.

Subcampeones Masculino B+:

Javier Navarro y Genaro Galán.

Campeones Masculino B:

Miguel Medina y Miguel Andrade.

Subcampeones Masculino B:

Arturo Pérez y Javier González.



REGATA AMIGOS DE LA VELA AVANTE CANASTA

La Regata Amigos de la Vela organizada por el Real Club Náutico de El Puerto de Santa María cumplió, el pasado 24 de junio, diez años en aguas del Golfo de Cádiz. Para su efeméride, la prueba recibió el nombre de Avante Canasta en referencia al conocido vino de las Bodegas Williams & Humbert, patrocinador principal de la regata, y en un guiño al ímpetu y el espíritu de superación de la prueba.

Once millas náuticas completaron el recorrido asignado por el comité de regatas de la X Regata Amigos de la Vela, Avante Canasta. Las boyas de la bahía gaditana fueron recorridas en carrusel por una quincena de cruceros para completar la primera prueba de la temporada para la entidad portuense, que finalizó con la victoria del Brenta 24 Estero Blanco del armador Santiago Villagrán.



TORNEO EUROPEO DE CROQUET

El Real Club de Golf de Vista Hermosa, en El Puerto de Santa María, fue el escenario de la celebración del X Campeonato de Europa de Croquet patrocinado por Williams & Humbert. La competición, que duró cuatro días, reunió a treinta y dos participantes procedentes de once países, en su mayoría

de Inglaterra, Irlanda, Bélgica, Alemania y Letonia. Tras finalizar la jornada deportiva los participantes se trasladaron al Club El Buzo, donde tuvo lugar un almuerzo con la entrega de trofeos. El acto estuvo dirigido por el presidente del Club, José Manuel Domecq, y contó con la presencia del director general

de Williams & Humbert, Jesús Medina y el director de Marketing Nacional, Eduardo Medina. Se hizo entrega del trofeo de campeón del X Campeonato de Europa a José Álvarez-Sala, conocido en el mundo del croquet como Fito.





EVENTOS HONTORIA GARDEN BAR

GP FAN PARTY JEREZ WILLIAMS & HUMBERT

Las Bodegas Williams & Humbert han colaborado en varias ocasiones, durante la pasada primavera, con el Hontoria Garden Bar. Un nuevo espacio de ocio y restauración de Jerez inaugurado este año y situado en el jardín de La Rosaleda, en el histórico parque González Hontoria. Un moderno y singular edificio ubicado en una parcela de más de mil metros cuadrados rodeada de vegetación.

La primera de las colaboraciones llegó con motivo de la celebración del Gran Premio de Motociclismo de Jerez, el fin de semana de 5 al 7 de mayo. En esa ocasión se organizaron una serie de fiestas, GP Fun Party, con un completo programa de sesiones dj y música en directo, y la presencia de azafatas

de la gama de ronnes Dos Maderas, la de las ginebras Botanic y Canasta, las tres marcas patrocinadoras del evento. Además de ofrecer un precio especial, se brindaba la oportunidad de participar en el sorteo de seis fantásticos lotes de productos de Williams & Humbert.



FERIA DEL CABALLO

Sin duda, otra de las citas marcadas en el calendario de la ciudad de Jerez es la 'Feria del Caballo', este año celebrada del 13 al 20 de mayo. Durante esa semana, azafatas de Canasta estuvieron llevando a cabo una promoción en Hontoria Garden Bar, así como en el Real de la Feria a las puertas de la caseta de la bodega 'Amigos del Canasta'.





Canasta

Rocio 2017



Canasta no faltó a su cita con la Romería de El Rocío y un año más acompañó en su salida a las Hermandades sevillanas de Triana y la Macarena, y a la Hermandad de Jerez en su embarque hacia Doñana en Bajo de Guía (Sanlúcar).

Las chicas Canasta ofrecieron a los romeros, en una jornada muy calurosa, la del 1 de junio, consumiciones de este delicioso vino de Jerez con hielo

y piel de naranja. Un gesto que siempre fue muy agradecido por los peregrinos.

Canasta también celebró El Rocío en su página de Facebook, además de compartiendo cientos de instantáneas de la promoción, con la organización de dos concursos a nivel nacional. 'Súmate a Canasta, súmate al Rocío', un concurso de reclutamiento de amigos, y 'Buscamos tu mejor estampa

de El Rocío', un concurso de fotografías en el que también se podía participar a través de Instagram con la etiqueta #CanastaConElRocio. Los regalos entregados, entre los más de 1.500 participantes en total, fueron dos iPad Mini, dos lotes de productos de Williams & Humbert y una cámara de fotos, además de estuches de Canasta.





CANASTA NIGHT FEVER: FIESTAS EN SEVILLA Y CONCURSOS EN FACEBOOK

La llegada del buen tiempo trajo consigo, a principios del mes de mayo, el inicio una serie de fiestas en Sevilla con Canasta y su ruleta de regalos como protagonistas. En total se han celebrado doce divertidas fiestas, la primera de ellas el 12 de mayo en el Pub Premier y la última el 23 de junio en Manhattan River Bar. Durante ese tiempo 'Canasta Night Fever' ha recorrido algunas de las terrazas y locales más de moda de la capital hispalense, como la Discoteca Uthopía, las terrazas Muelle de New York, Chile, Alfonso y Líbano o la Sala Caramelo.

Bien frío con refresco de naranja o formando parte de otros cócteles... Hay muchas maneras de disfrutar de Canasta y, durante las fiestas, por cada consumición se ganaba la oportunidad de probar fortuna en la ruleta de la suerte y conseguir premios como camisetas, sombreros, mochilas, toallas

o regalos de la marca de coches Mini (bolsas de deporte, bolsas de playa, termos y gorras). El juego provocó momentos muy entrañables. Además, al final de cada noche entre todos los participantes se llevaba a cabo el sorteo de una tablet Samsung, un smartwatch Sony y una videocámara deportiva. ¡Fantásticos regalos para poner el broche de oro a una gran velada con Canasta!

Al mismo tiempo, como no todos los seguidores de Canasta podían disfrutar de las fiestas Night Fever en Sevilla, la conocida marca de las Bodegas Williams & Humbert puso en marcha en su página de Facebook, con casi 45.000 seguidores, dos concursos siguiendo esa misma línea de "juego". El primero de ellos, bajo el mismo nombre 'Canasta Night Fever', consistía en "reclutar a tu equipo de amigos para salir de fiesta". En activo del 12 de

mayo al 5 junio y con casi un millar de participantes en total, sorteó entre los jugadores cuatro estuches de Canasta, un lote de productos de Williams & Humbert y un maletín de póquer.

Por su parte la segunda promoción, que comenzó el 27 de junio y finalizará el próximo 1 de agosto bajo el título de ¡Hagan juego con Canasta!, consiste en completar un divertido test sobre el mundo del juego en el que, por ejemplo, se pregunta el origen de la palabra casino, el significado de poner cara de póquer o por qué a la ruleta se la conoce como "el juego del diablo". Con más de 650 participantes al cierre de esta revista, los regalos en juego son estuches de Canasta, un lote de productos y una completa mesa de juegos de casino.







MANUEL PIMENTEL SILES “EL VINO ANTE LOS CAMBIOS EN LA SOCIEDAD. BODEGAS Y CONSEJOS REGULADORES”

Manuel Pimentel Siles ha inaugurado el Ciclo de Conferencias de Williams & Humbert en este año 2017 con la ponencia “El vino ante los cambios en la sociedad. Bodegas y Consejos Reguladores”. Tras la presentación a cargo del director general de las Bodegas, Jesús Medina,

Pimentel analizó los nuevos paradigmas de consumo derivados de los cambios sociales. Una magnífica conferencia de la que Manuel Pimentel nos da más detalles en la sección de Colaboraciones de este número de GLOBAL.





MANUEL A. GONZÁLEZ FUSTEGUERAS “LAS FÁBRICAS DE VINO Y LA CONSTRUCCIÓN DE LA CIUDAD CAPITALISTA”

Bajo el título “Las fábricas de vino y la construcción de la ciudad capitalista”, el prestigioso arquitecto y urbanista Manuel A. González Fustegueras analizó en el Ciclo de Conferencias de Williams & Humbert los hechos urbanos y arquitectónicos que acontecieron a la ciudad de Jerez entre finales del siglo XVIII y el segundo tercio del siglo XIX, todos ellos vinculados al mundo bodeguero. Unos hechos que en palabras del ponente “convirtieron a Jerez en una ciudad singular, que le llevaron a convertirse en el tercer contribuyente al fisco del país, y en la que la clase dirigente formó parte de los círculos más influyentes de la política española de la época”.

El Presidente de la Fundación Arquitectura Contemporánea trató en su ponencia acerca de “cómo, frente al fracaso de la Revolución Industrial española que afectó especialmente al territorio andaluz, la agroindustria del vino de Jerez se constituiría en uno de los primeros modelos de desarrollo económico capitalista de España durante el segundo tercio del siglo XIX, dando lugar a la construcción en la ciudad de un inmenso parque industrial que transformó el modelo urbano y territorial preexistente en tan breve lapso de tiempo, y con tal potencia, que no tiene parangón en España. Un cambio de modelo que trajo consigo algunas concausas determinantes e inexplicables en otros ámbitos”.



COLABORACIÓN: “EL VINO Y LA NUEVA SOCIEDAD”

Manuel Pimentel Siles

Después de décadas de descenso continuado, por fin, en 2016, el consumo de vino ha aumentado en España. Una excelente noticia que nos muestra lo mucho que aún tenemos que trabajar para conseguir que el consumo de vinos en nuestro país sea equiparable al de otras naciones productoras.

Hemos cohabitado con el vino desde hace miles de años. Nosotros hicimos al vino tal y como hoy es, pero, de alguna forma, el vino también nos hizo a nosotros tal y como hoy somos. No nos entenderíamos a nosotros mismos sin el imaginario que nos envuelve y nos conforma. El vino colaboró a configurar esos ideales compartidos en el que nos reflejamos. Pero la sociedad cambia, y el vino, o mejor dicho, la forma de disfrutar el vino, evolucionará en paralelo. A cada generación le toca vivir su tiempo, y a nosotros nos ha tocado cabalgar sobre el potro desbocado de la transformación digital. La sociedad evoluciona, ama la novedad, el vértigo, los cambios, pero ahora, al tiempo, aquello que se pierde, que pasa al olvido. Fascinación ante lo que viene, melancolía por lo que se va, toda una paradoja encamada en el corazón humano. Y en ese equilibrio tan sutil como hermoso, entre el pasado y el futuro, deberán navegar las gentes del vino, custodios de una tradición enriquecida por la levadura de la vanguardia.

¿Y el vino? ¿Quedará orillado por la corriente tumultuosa de la historia o seguirá luciendo, orgulloso, en las copas del futuro homo digitalis? El vino seguirá con nosotros. La cuestión no es si consumiremos, o no, vino en el futuro, sino más bien qué tipos de vinos y de qué manera se consumirán los vinos en el futuro. Cambian las formas, los hábitos y las tecnologías. Pero no lo hace ni el corazón humano ni las pasiones que lo habitan. Por eso, seguiremos amando al vino: cambiarán las formas de presentarlo y consumirlo y beberlo, pero seguiremos empeñados en su gozo.

No podremos ser aurrúspices del destino, ni oráculos del porvenir, pero sí que podemos analizar las líneas-fuerza que ya mueven la sociedad en la que vivimos y que determinarán su consumo. Conozcamos ahora nueve de las principales líneas-fuerza que expusimos en una jornada en la bodega de Williams & Humbert de Jerez y que esculpirán al nuevo consumidor que, de alguna manera, ya está entre nosotros.

1.- Una sociedad urbana que consumirá naturaleza y que idealiza lo natural. El mundo urbano ha derrotado al mundo rural. La sociedad es abrumadoramente

urbana, como urbanos son los valores dominantes. Pero el urbanita precisa de naturaleza, que aparece como una demanda aspiracional; necesita su dosis, ocasional, eso sí, de naturaleza, de autenticidad, de orígenes, de olor a tierra mojada. La sociedad urbana del futuro precisará calmar su sed ancestral de naturaleza al consumirla en diferido y el vino puede ser uno de los bálsamos más efectivos para saciarla. Ningún producto simboliza el pueblo, lo rural, el terruño, como el vino. El vino, por esencia, es la sangre del suelo que lo engendra, símbolo identitario de un campo idealizado. Quien bebe vino, comulga con la tierra que lo cría y se siente partícipe de ella.

2.- Una sociedad obsesionada por la salud, lo saludable, la calidad de vida, el estar en forma y que aspira a la eterna juventud. La vida sana, los hábitos saludables, la alimentación equilibrada, se han convertido, probablemente, en las aspiraciones y los anhelos más deseados por la nueva sociedad. El vino está adornado de atributos saludables que se deberán potenciar. El consumo moderado de vino es recomendado por los propios doctores. La Dieta Mediterránea — en la que el vino ostenta un lugar preeminente — es asociada inmediatamente a

salud, nutrición sana y estilo de vida saludable.

3.- Una sociedad que valora el ocio y lo prioriza. Las nuevas generaciones valoran el ocio. Están dispuestas a trabajar, pero quieren compaginar su vida profesional con la personal y familiar. Para los millenials, tan importante es el salario como el clima laboral y los horarios para compatibilizar vida familiar y profesional. El placer gastronómico y el vino como rey de la mesa tendrá una alta consideración. Probablemente, se acentuará la tendencia actual: no se beberá cualquier vino cualquier día, se beberá un buen vino los días especiales.

A caballo entre el ocio y la cultura del vino se encuentra el enoturismo, una actividad lúdica que no hará sino crecer. El enoturismo es un ocio cultural que tiene como objeto el conocer los territorios, los cultivos, las bodegas, las formas de vida y las tradiciones de las zonas productoras del vino. La afición por la gastronomía y la cocina crece y es una aliada fiel al consumo del buen vino.

4.- Una sociedad con hábitos solitarios que precisa-



rá socializarse. El vino como icono de encuentro y hospitalidad. Los nuevos tipos de trabajo harán que cada vez dediquemos más horas al ordenador. El vino tendrá que seducir a las nuevas formas de socialización. El vino se consumirá en las ocasiones, en el ocio, en el agasajo. El vino ha dejado de ser un alimento de uso cotidiano, para convertirse en un acto aspiracional, un consumo suntuario y lúdico, valorado. El que agasaja ofrecerá el mejor vino que le sea posible.

El vino es el regalo que nunca nadie rechaza y que siempre gusta. Se regala vino, se regalará más. Cuando alguien regala vino, regala el aroma y la cultura de la tierra que lo engendró. Las comunidades de aficionados al buen vino crecen y, desde luego, también proliferan en internet, en páginas especializadas, blogs, o youtubers. El vino mantendrá su poder como agente aglutinador de personas diversas.

5.- Una sociedad a la que le atrae la cultura del vino. Consumirá tanto el alimento como la cultura que conlleva. La nueva sociedad beberá vino no sólo por sus atributos organolépticos y su potencial de placer gastronómico. También lo beberá para participar en la cultura y en los valores que simboliza. El vino es cultura porque representa unos valores de calidez y cercanía humana, de amor a la tierra, de paciencia y amor en la crianza y de unas tradiciones vinculadas al territorio. El vino es cultura porque lo soporta toda una estructura de conocimientos históricos, agronómicos, organolépticos y enológicos. El vino es cultura porque es protagonista e inspiración en la literatura, la música, el teatro, el cine, la mitología o la pintura. Consumir vino es participar en esa cultura, en ese equilibrio bellísimo entre la tradición y la vanguardia.

6.- Una sociedad digital que toma sus decisiones de consumo en internet y que es al tiempo consumidor y prescriptor. Empoderamiento del consumidor y prestigio digital. Las nuevas tecnologías han cambiado nuestros hábitos, nuestra forma de conocer, de trabajar, de relacionarnos, de entender al mundo, de consumir. Ya nos relacionamos más por las redes sociales que por el conocimiento real. El vino, su relato, tendrá que saber encontrar su hueco para conseguir correlacionar su imagen virtual con el consumo real. Internet será la mayor de las vinotecas. El empoderamiento del consumidor a través de sus opiniones en la red lo convierten en un prescriptor de primera importancia y el prestigio digital uno de los mayores patrimonios de imagen a crear, cuidar y mejorar.

7.- Una sociedad que exige calidad y diferenciación, un consumidor que quiere sentirse especial y que desea nuevas experiencias. La tendencia clara es consumir mayor calidad y diferenciación, mayor variedad, para ajustar el consumo a su propio gusto, o a la imagen que tiene – o que desea cultivar – de su propia personalidad. De alguna manera, le gusta sentirse especial y el descubrir y participar en nuevas experiencias y está dispuesto a pagar por ello.

8.- Una sociedad que envejece y que se hará más diversa. La población española envejece con rapidez y en quince años nos convertiremos en el país más envejecido del mundo. Parte del mercado del vino deberá orientarse hacia ese consumo. Otra variable a considerar es la de la inmigración, que regresará con fuerza tras el parón de la crisis. Un porcentaje significativo de esa nueva población será consumidora de vino, lo que significará la gestión de la diversidad, tanto en consumo como en fuerza de trabajo.

9.- Una sociedad que no consume productos, sino que participa en el relato que lo envuelve. La mente humana necesita del relato para entender, ya que tiene una naturaleza narrativa. El relato que evocan los distintos productos y marcas cada día será más importante. El concepto de marketing ha evolucionado, los teóricos del marketing ya no preconizan marcas, sino historias. La marca debe evocar un relato: la gente no compra productos, sino las historias que esos productos representan y los mitos y arquetipos que esas marcas simbolizan. El relato es el argumento necesario para la creencia. Las ideas se tienen, en las creencias se vive, afirmó Ortega y Gasset.

Los tiempos cambian y el mundo del vino sabrá evolucionar a su son. Corren buenos tiempos para nuestras bodegas y viñas.



Manuel Pimentel Siles (Sevilla, 1961) es Ingeniero Agrónomo por la Universidad de Córdoba; Máster en Ingeniería y Gestión Medioambiental por la EOI; Licenciado en Derecho por la Universidad de Sevilla y Abogado del Ilustre Colegio de Madrid; Diplomado en Alta Dirección de Empresas por el Instituto San Telmo; Máster en Prevención y Gestión de Riesgos en la Comunidad por la Universidad Autónoma de Barcelona y Doctorando en Derecho Público por la misma Universidad. Ha sido Diputado en el Parlamento de Andalucía y Portavoz Económico, Secretario General de Empleo y Ministro del Trabajo y Asuntos Sociales. En lo que se refiere a su trayectoria empresarial ha estado vinculado a destacadas empresas dentro del sector de la ingeniería, la tecnología y el medioambiente así como ha formado parte de los consejos de administración de empresas como Telefónica, Hunosa, Endesa, El Monte y Astilleros Españoles, además de haber presidido la empresa de ingeniería internacional Globaltec. En la actualidad es Of Counsel de Baker & McKenzie; Miembro del Consejo Asesor de Mayoral, Covirán y ISS; experto en la negociación, mediación y gestión de conflictos y está al frente de la editorial Almuzara. Cuenta con numerosos títulos de novelas, ensayos y libros de relatos publicados. Colaborador en diversos medios de comunicación, presentador del Programa Arqueomanía en la 2, y patrono de las Fundaciones Adecco y Blas Infante, son otras de las actividades a destacar en la trayectoria de Manuel Pimentel. Además, y en lo que se refiere a la actividad institucional, ha presidido la Asociación Española de Empresas de Consultoría, ha sido Defensor del Asegurado y presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montilla-Moriles desde 2005 hasta 2013, lo que le hace buen conocedor del mundo del vino.

(*) Este artículo, una recopilación de la intervención de Manuel Pimentel en el Ciclo de Conferencias de Williams & Humbert, ha sido previamente publicado en la revista Directivos y Empresas y cedido por su autor para Global.

COPA JEREZ

• FORUM & COMPETITION •
2017

En este año 2017 Copa Jerez se ha estrenado como Foro Gastronómico Internacional, con un completo programa de conferencias, catas, showroom y la espectacular cata concierto "De tal palo, tal Jerez". Con la participación de 7 países y más de 300 profesionales internacionales, Copa Jerez se ha consolidado como uno de los

certámenes de cocina más seguidos por los expertos en alta gastronomía. El restaurante de los países Bajos Podium Onder de Dom se ha alzado como vencedor de esta edición. El reconocimiento al mejor sumiller español ha recaído en Juan Luis García, del restaurante Casa Marcial, y con cuyas propuestas gastronómicas y de maridaje

tenemos el honor de contar en este número de GLOBAL.

A continuación destacamos las actividades de Copa Jerez 2017 y la presencia de las Bodegas Williams & Humbert en cada una de ellas.

LA ENÓLOGA DE WILLIAMS & HUBERT EN COPA JEREZ FORUM

El ciclo de ponencias de Copa Jerez-celebrado junto a un amplio programa de catas y showcookings-ha sido uno de los grandes atractivos de esta edición. Figuras de la talla de Josep Roca, Ángel León, Ricard Camarena, François Chartier o Andoni Luis Aduriz, han formado parte de un amplio programa de conferencias.

Junto a ellos, los enólogos han tomado la palabra. En estos "Diálogos entre enólogos" ha participado Paola Medina, quien junto al enólogo de González Byass, Antonio Flores, dialogaron acerca de las "Alternativas a la Solera: Añadas de Jerez, opción de futuro", ofreciendo a los asistentes los vinos de añada de sus respectivas Bodegas. En el caso de Williams & Humbert, el Oloroso Añada 1966.



SHOWROOM COPA JEREZ

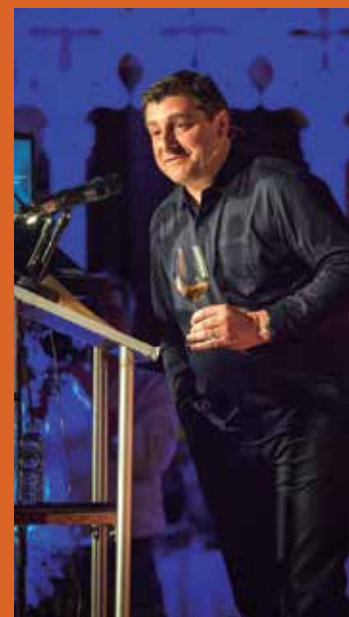
Los vinos de Jerez de Williams & Humbert se mostraron al público congregado en el showroom organizado con motivo de la celebración de Copa Jerez 2017 en la Escuela de Hostelería.



EL OLOROSO AÑADA 2002 DE WILLIAMS EN LA CATA CONCIERTO “DE TAL PALO, TAL JEREZ”

Esta edición de Copa Jerez contó con la celebración de un evento inédito, histórico e irrepetible: la cata concierto “De tal palo, tal jerez” en la que Josep Roca y el guitarrista Diego del Morao brindaron un apasionante mano a mano para armonizar diez vinos únicos, seleccionados personalmente por Roca a pie de bota, con diferentes palos flamencos a través de la guitarra. Y no una guitarra cualquiera, sino “La Maestro”, último instrumento de Paco de Lucía, en gira por todo el mundo de mano en mano de los artistas más virtuosos.

El Oloroso de Añada 2002 fue uno de los vinos seleccionados por Josep Roca para participar en esta cata concierto y que maridó con una “jonda soleá” interpretada a la guitarra por el gran Diego del Morao.



EL CÓCTEL DE WILLIAMS & HUMBERT EN LA CENA DE GALA DE COPA JEREZ

La entrega de Premios a los ganadores de esta edición fue el broche de oro de esta edición de Copa Jerez con la cena de Gala celebrada a tal efecto.

En esta cena se sirvió el cóctel Jerez Cobbler, creado y elaborado por Steve Olson para esta edición de Copa Jerez. Un cóctel que se sirve con éxito en 15 Romolo de San Francisco, el restaurante de Ian Adams, ganador de Copa Jerez 2015 y en el Sable de Chicago de Jessica Lambert, subcampeona de la Sherry Cocktail Competition 2015.

Jerez Cobbler

75 ml Dry Sack Medium
15 ml Dos Cortados Palo Cortado VOS
25 ml Don Zoilo Pedro Ximénez
2-3 fresas
3-4 moras
25 ml zumo fresco de limón
Estragón fresco

Machacar las moras con el zumo de limón en un vaso de mezcla y añadir el resto de ingredientes. Agitar y colar sobre un vaso con hielo. Decorar con las fresas y el estragón.





COCTELERÍA

ATELIER

“LOS SASTRES DE LA COCTELERÍA”

Avda. Estados Unidos, 28, 35100 Las Palmas

Raimondo Palomba (Propietario)



Todo comenzó en Nápoles, la ciudad natal de Raimondo Palomba y donde con tan solo 14 años empezó a organizar fiestas junto a su mejor amigo. Un día en el que les falló el bartender en una de ellas, Raimondo tuvo que trabajar detrás de la barra y la experiencia le encantó. Fue así como, con 16 años, decidió inscribirse en la escuela de Flair Bartenders mientras trabajaba al mismo tiempo en un lounge-bar/discoteca para practicar todo lo que estudiaba. Es, durante estos años de estudio y trabajo en Nápoles, cuando participa en el primer curso de coctelería molecular impartido en el sur de Italia.

Al cumplir los 18 años Raimondo Palomba decide mudarse a Londres con el objetivo de crecer profesionalmente. En la capital inglesa tendrá el gran honor de trabajar en el cocktail bar “Viajante” del design hotel Town Hall, anexo al restaurante estrella Michelin del gran chef Nuno Mendes. De esta etapa, dice Raimondo que “fue allí donde realmente aprendí en términos de mixología con un gran maestro como Warren Lee y en términos de gestión con uno de los mejores consultores y gran amigo Rasheed Arogundade”. Cuando Warren dejó Viajante quiso llevarle con él al upper class VIP Lounge de Virgin Atlantic, donde Grey Goose gestionaba un loft en el aeropuerto de Heathrow. Para Raimondo “aquel

trabajo era el mejor que puede haber en esta profesión: crear cócteles al momento y entretener a los clientes Vip de la aerolínea”. Tras recibir la oferta de trabajar como bartender en los vuelos Londres-New York, Raimondo Palomba decide rechazarla y elige la calidad de vida junto a la que hoy es su novia, socia y compañera de viaje, Beatriz.

Después de dos años en Madrid trabajando junto con Tupac Kirby como bartender en eventos y profesor en su escuela “The Cocktail Room”, Raimondo lleva a cabo su primer proyecto de consultoría creando un cocktail bar dentro del popular restaurante de Aravaca “En copa de balón”. De aquel local, visitado por políticos, futbolistas e incluso sus Majestades los Reyes, Raimondo guarda divertidas anécdotas, como la vivida junto a Bertín Osborne.

El famoso pastelero canario Rubén Reyes, alumno de Raimondo, le contaba a este cómo echaba de menos su tierra natal, Gran Canaria, a la que volvía con asiduidad. Raimondo Palomba siente curiosidad y decide visitar la Isla. Ya en esa primera visita se enamora del lugar y, una vez más, vuelve a elegir la calidad de vida. Es en Gran Canaria donde desarrollará, junto con Beatriz, la



Consultoría Mr Mixologist y uno de sus proyectos actuales: "Atelier".

Atelier se ubica en la octava planta del hotel 5 estrellas Bohemia Suites & Spa, recientemente galardonado por los premios a la excelencia Conde Nast Johansens en la categoría "Mejor servicio". Más concretamente, frente a una de las mayores y más vírgenes extensiones de arena, Maspalomas. Una extraordinaria playa kilométrica al sur de Gran Canaria que dibuja un espectacular paisaje de dunas único en la isla.

La filosofía de Atelier es la de plantear un espacio en el que fusionar las distintas artes, un lugar donde sumergirte en el mundo de los sentidos, estimulando cada uno de ellos con el objetivo de

conseguir crear una experiencia completa.

Para Raimondo, la parte más complicada es la de lograr una atmósfera en el local, algo efímero pero fundamental. Para conseguirlo, trata de jugar con diversos estilos de música convirtiendo Atelier en un bar ecléctico, en constante evolución y vibración, nunca estático.

En Atelier todo juega un papel fundamental: las vistas, la música, el servicio, el fuego, las presentaciones de cada cóctel, los maridajes pero sobre todo el servicio y el factor humano. "Es como ir a una tienda de ropa y visitar un Atelier, donde te elaboran un traje a medida, con una atención cercana y especial... Además de contar con la sabiduría y creatividad del artesano". Este es el concepto que Raimondo Pa-

lomba quiere trasladar a la coctelería de Atelier. Respecto a los cócteles de Atelier afirma Raimondo que "cada uno de ellos cuenta una historia y es un concepto en sí mismo. Todo juega un papel fundamental: la elección de la materia prima, la presentación, el maridaje o las elaboraciones, las cuales son hechas artesanalmente. La experiencia del cóctel no debe terminar en el trago, puede seguir completándose a través de la evolución de los sabores gracias a los maridajes que proponemos con cada uno".

Para Raimondo "el cóctel es algo muy personal que dependiendo de la hora, el estado de ánimo, el lugar o la estación puede variar. En Atelier intentamos crear tu cócteles a medida ya que nos definimos como los sastres de la coctelería".

LA PROPUESTA DE ATELIER: UN HUEVO ANDALUZ

La nueva carta de cócteles "Diario de un Bartender" es un cuaderno de viajes. Un diario que nos hará viajar y vivir otras vidas a través de los sentidos; recordar lugares ya vividos o experimentar nuevas emociones a través de la captación de su esencia. Un punto de intersección entre viajeros y amigos y un segundo hogar donde descubrir y compartir experiencias. Cada cóctel está inspirado en un lugar... Y en este caso, Raimondo Palomba comparte con nosotros la "receta" del cóctel "Un huevo Andaluz", inspirado en la Semana Santa andaluza.

Ingredientes:

- Dos Maderas 5+5 PX 25 ml.
- Brandy de Jerez 25 ml.
- DOM Benedictine 10 ml.
- Pedro Ximénez 10 ml.
- Zumo de naranja y zanahoria 50 ml.
- 2 drop Bitter de naranja.

Técnica: Shake & Strain.

Vaso: Huevo de avestruz.

Decoración: Hielo pilé y orange shives.

Maridaje: Torrija borracha de brandy acompañada de reducción de Pedro Ximénez.



RESTAURANTE



RESTAURANTE CASA MARCIAL “HERMANOS DE PADRE”

La Salgar, s/n 33549 Arriondas-Parres (Asturias)

Casa Marcial es un referente de la cocina española y el emblema de la gastronomía en Asturias. El restaurante atesora dos estrellas Michelin y tres Soles Repsol, además de múltiples reconocimientos nacionales e internacionales. Su singularidad también radica en su incomparable entorno, el encanto rural de la casa familiar, la cuidada decoración y, por supuesto, su riqueza gastronómica. La cocina de Esther y Nacho Manzano es una prolongación de su manera de entender la vida, exprimiendo la localización y la tradición como punto de partida para crear su propio lenguaje culinario.

El Sumiller de Casa Marcial, Juan Luis García, quien acaba de ser reconocido como el Mejor Sumiller en Copa Jerez 2017, afirma que en la Bodega de este restaurante, “los vinos del Marco de Jerez forman una parte importante de la misma, y además están los vinos de Williams & Humbert que, como la filosofía nuestra, comparte dos líneas de vinos muy bien diferenciadas, como es la tradicional y luego la de ‘vanguardia’ esos vinos de añada con crianzas estáticas que Paola Medina los está posicionando de una manera extraordinaria en el panorama vitivinícola mundial”.

De esta “conexión filial” entre los vinos de Jerez y la cocina de Casa Marcial, nos habla Juan Luis García en este número de GLOBAL:

“Si la tierra es la madre fértil de los vinos de Jerez, el mar es el padre. El influjo de la salinidad y el efecto regulador de las temperaturas completan a las privilegiadas albarizas y hacen del Marco de Jerez un ecosistema vitivinícola único e irreplicable en el mundo. El restaurante Casa Marcial es hijo de este mismo padre, aunque a más de mil kilómetros se le conozca con el nombre de mar Cantábrico. Las últimas estribaciones de los Picos de Europa que se extienden casi hasta la rasa costera, conocidas como Sierra del Sueve, son la madre. Campo y mar, en Jerez; mar y montaña, en el concejo de Parres, han dado lugar a sendos reinos irrepitibles, plenos de sabores propios y exuberantes matices, auténticos ‘terroirs’ contruidos por la interacción íntima de los hombres con la tierra y el mar.

La conexión filial no es anecdótica. Así como no podrían entenderse los vinos de Jerez sin el influjo del mar, que matiza a todos ellos y es el alma singular de los criados en Sanlúcar, tampoco sería posible comprender la riqueza de

la cocina de Nacho Manzano sin pensar en la despensa marina del Cantábrico y en las tierras hasta las que llega su influjo. Inspiración plena nacida de los fértiles huertos asturianos, el río Sella, las reservas de caza, los salinos pastos que alimentan una de las mejores cabañas ganaderas y la mayor variedad de quesos de Europa. Creaciones intuitivas y sinceras que dan lugar a un proyecto que no es tradicional, ni vanguardista, ni marinero ni de montaña, sino todo ello al mismo tiempo. Como hermanos de padre, herederos del yodo marino, devotos de la generosidad con el tiempo para conquistar el tiempo, la bodega de Casa Marcial, situada en una pequeña casita que mira al Norte, a la vista de su siempre presente padre Cantábrico, guarda un lugar destacado para los vinos de Jerez. Vinos y platos se enriquecen y matizan en su autenticidad y complejidad, consiguiendo portentosas sorpresas en la mesa. Algas con caza, chocolates americanos con vinagres autóctonos, viejos amontillados yodados y olorosos plenos de avellanas y torrefactos se encuentran como pez en el agua, con su misma vitalidad y plenitud.

JUAN LUIS GARCÍA, SUMILLER DE CASA MARCIAL Y GRUPO MANZANO Mejor Sumiller de la VII Edición de Copa Jerez, I Premio Juli Soler

Juan Luis García es un apasionado del vino y un curioso en continua formación. Ha pasado muchos años dedicado al sector de la Hostelería y en especial al mundo de los vinos, al que llegó de la mano de sus mentores y maestros Blas Cerón y Salvador López. Durante un tiempo gestionó su propio restaurante donde combinaba una gastronomía con productos de elaboración sencilla, pero de la más alta calidad, con maridajes personalizados con vinos de todas las Denominaciones de Origen de España y el mundo. En diciembre de 2012 comenzó una nueva andadura en Asturias con el Chef Nacho Manzano y su equipo, en el restaurante Casa Marcial (2 Estrellas Michelin) en Arriondas, Asturias y en febrero de 2013 realizó un stage en el Restaurante Quique Dacosta (3 Estrellas Michelin) como Ayudante de Sumiller.

Desde entonces ha pertenecido al Grupo de los Chefs Nacho y Esther Manzano ejerciendo no sólo de sumiller de Casa Marcial sino también como responsable de las Cartas de Vino de La Salgar (1 estrella Michelin), Gloria Gijón y Oviedo (Restaurante informal del Grupo), Catering Manzano, así como numerosos eventos y maridajes especiales para el Grupo o los Chefs. También imparte formación continuada a todos los equipos de Sala del Grupo.

Durante su trayectoria profesional ha trabajado como Maitre-Sumiller de varios restaurantes, entre ellos el prestigioso Restaurante Casablanca-El Taller, que fue galardonado con la Mejor Carta de Vinos de la Región de Murcia en el año 2004. Allí también dirigió sus Catas y fue galardonado como

Campeón de la IV Edición de Copa Jerez en el año 2011 y en este año 2017 ha sido nombrado como Mejor Sumiller de la VII Edición de Copa Jerez, I Premio Juli Soler.

Ha sido también Sumiller corporativo de la división de Hoteles y Restaurantes de Polaris Word, donde gestionó más de una docena de cartas de vino y fue responsable de la formación de todos los empleados de la división en el manejo y servicio del vino. También ha ejercido de Maitre-Sumiller del Restaurante Ginkgo, galardonado con el premio a "Mejor Carta de Vinos de la Región de Murcia" en el año 2007.



LA PROPUESTA DE MARIDAJE DE JUAN LUIS GARCÍA

Fabes con gallina, pie de berberecho y caldo dashi de mi abuela maridado con Tiento, el fino de añada 2007 de Williams & Humbert.

INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

PARA LES FABES

1 Kg de fabes asturianas frescas variedad an-decha, 40 g de cebolla asturiana dulce, 2 hojas de laurel, 2 ramilletes de perejil, 12 gr. de ajo, 15 g de pimienta verde, 3 litros de agua, 10 g de sal.

Poner todos los ingredientes juntos y cocer por espacio de 3 horas a fuego suave vigilando por si hubiera que añadir algo más de agua. Nos tienen que quedar tremendamente tiernas.

PARA EL CALDO DE GALLINA

Media gallina con grasa, 150 g de garbanzos, 300 g de hueso de ternera de rodilla, 40 gr de apio amarillo, 50 g de zanahoria, 50 gr de ajo puerro, 1 rama de perejil, 5 litros de agua.

Poner todo a cocer quitándole impurezas por espacio de dos horas y cuarenta minutos. Colar y reservar.

PARA EL CALDO DE PITU CALEYA

4 Cuellos de pitu, 4 carcasas de pitu, 5 litros de agua, 1 zanahoria mediana, 1 puerro fresco mediano, 2 dientes de ajo, 1 ramillete de perejil fresco, 6 gr de sal, 50 gr de aceite de oliva.

En una bandeja ponemos las carcasas y cuellos, les añadimos sal y aceite. Horneamos a 170 grados centígrados durante 30 minutos. Lo añadimos a una olla con el resto de ingredientes. Cocemos una hora y media a fuego suave. Rectificamos el punto de sal.

PARA EL CALDO DASHI

1 litro de caldo de gallina, 1 litro de caldo de pitu, 16 g de alga kombu en su punto justo de sal, 7 g de perejil, 100 g de vino de jerez seco, 36 g de almidón de maíz, 4 g de sal y 0,5 g azafrán tostado.

Juntamos ambos caldos, los llevamos a punto de ebullición. Incorporamos el perejil, las algas y el azafrán. Dejamos dos minutos, colamos. Volvemos a poner al fuego. Texturizamos con el almidón de maíz y por último añadimos el vino. Apartar del fuego y poner papel film para concentrar aromas.

PARA EL SOLOMILLO DE GALLINA

4 solomillos de Pitu Caleyá (la parte longitudinal más tierna que está adherida a la pechuga), 2 g de piel de limón, 0,5 g pimienta Sichuan, 20 g de aceite de oliva suave, 4 g de sal.

Adobamos las pechugas con todos los ingredientes por espacio de 6 horas. Rustir en sartén antiadherente cuidando que quede jugosa pero cocinada. Salsear con salsa de pitu.

PARA LOS BERBERECHOS

150 g de berberechos de máxima calidad. Abrir en el horno a vapor a 90 grados durante tres minutos. Extraer de la cáscara y desechar la parte del estómago, sólo aprovechando la parte del pie.

PARA EL POLVO DE YEMA DE HUEVO

4 huevos enteros, 1 litro de agua, 50 g de sal. Poner el agua a hervir con la sal. Entonces incorporar los huevos y cocer durante 8 minutos. Enfriar rápidamente en agua y hielos. Extraer las yemas y poner en deshidratadora durante 36 horas. Congelar. Posteriormente trituramos en el robot de cocina y ponemos a punto de sal.

PARA EL ACEITE PICANTE

100 g de oliva suave, 10 g de semillas de Rocoto. Envasar al vacío e infusionar a 40 grados durante dos horas. Dejar reposar 48 horas.



“Este plato expresa toda la tradición y la innovación de Nacho Manzano en la cocina, una representación de él como cocinero y como persona para un vino, el Fino 2007 TIENTO, que prueba, que se aventura y que tienta. Plato untuoso y meloso a la vez para un vino refrescante en su carácter. Un plato con historia y que se elabora lentamente para un vino con un carácter profundo, con historia, majestuoso y lento”.

Juan Luis García

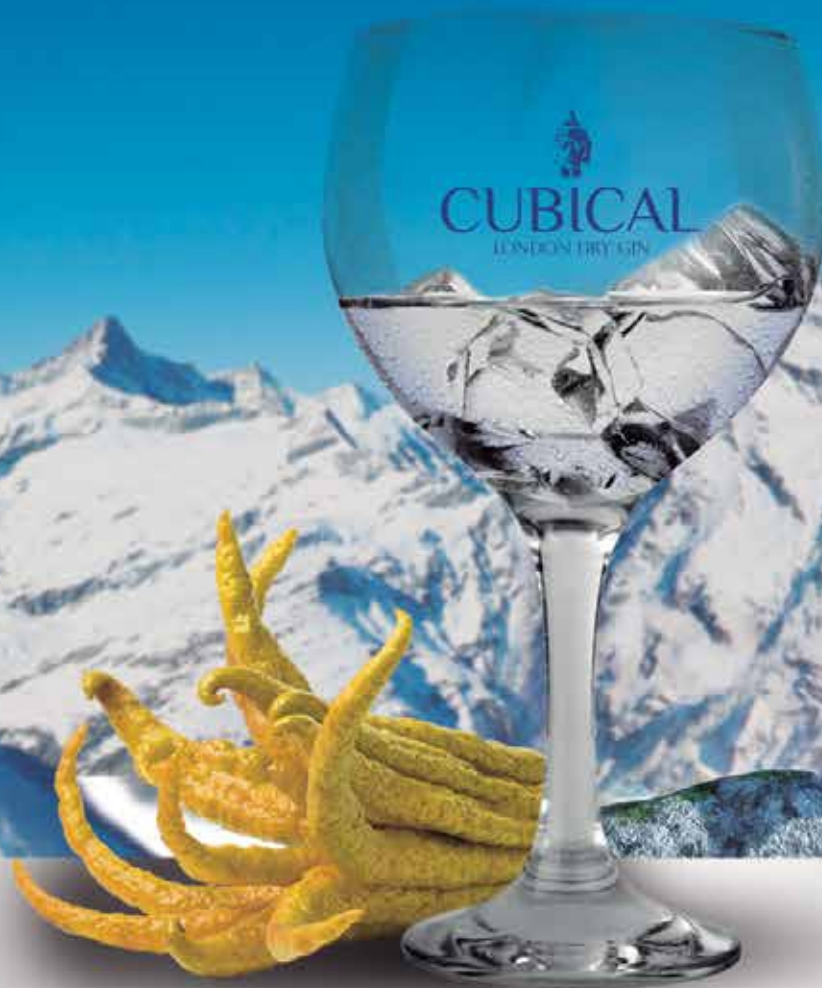


CUBICAL

LONDON DRY GIN

ELEVA TUS SENTIDOS

Bebe con moderación, es tu responsabilidad 40° y 45°



GIN CUBICAL PREMIUM Y ULTRAPREMIUM

Toca el cielo y siéntete azul con estas dos extraordinarias ginebras London Dry Gin que adquieren su fresca y definitiva personalidad en las bodegas Williams & Humbert gracias a la fusión con gran variedad de botánicos, entre los que destaca su exclusivo toque de la mano de Buda. Saboréalas y eleva tus sentidos.



gincubical.com
facebook.com/gincubical



Canasta: *como el amor*



tanto
SI HACE FRÍO

como
SI HACE CALOR

A CUALQUIER HORA Y EN CUALQUIER LUGAR, A LA LUZ DE LA LUNA
O BAJO LOS RAYOS DEL SOL, HAGA FRÍO O HAGA CALOR...
CANASTA SOLO O CON HIELO Y SI TE
APETECE ¡COMBÍNALO!



BODEGAS WILLIAMS & HUMBERT
www.canasta.es

facebook.com/Canasta.es



Beba con moderación, es su responsabilidad. 19,5°