

GLOBAL



REVISTA CORPORATIVA WILLIAMS & HUMBERT 44



LANZAMIENTO
NUEVO FINO EN RAMA 2010

PREMIO DE INVESTIGACIÓN DEL FLAMENCO
“CIUDAD DE JEREZ”

INTERNATIONAL SHERRY WEEK
CUARTA EDICIÓN

NAVIDAD CON CANASTA
RUTA DE ZAMBOMBAS EN JEREZ



Es necesario enfrentarse a lo opuesto. Sólo así se encuentra el equilibrio.
La suavidad de la más dulce de las cremas o el carácter del más exquisito de los brandys.
Gran Duque de Alba y Crema de Alba.



E Q U I L I B R I O

Crema de Alba
GRAN DUQUE DE ALBA

GRAN DUQUE DE ALBA
Solera Gran Reserva



04



12



18



20



24



28

04 LANZAMIENTO

Nuevo fino en rama 2010

12 PREMIO INVESTIGACIÓN DEL FLAMENCO

Patrocinado por Williams & Humbert

18 INTERNATIONAL SHERRY WEEK

La gran fiesta de los vinos de Jerez

20 ZAMBOMBAS

Ruta de zambombas en Jerez

24 RESTAURANTE

Cata de W&H en Hontoria Garden Bar (Jerez)

28 VIAJE

Roma

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 MÁRketing 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 & HUMBERT LANZA UN NUEVO JEREZ DE AÑADA, EL FINO EN RAMA 2010

Pioneros en las añadas de crianza biológica, la bodega incorpora este nuevo Fino de edición limitada a su colección, la más completa del Marco de Jerez.

Se trata del único Fino de la colección de añadas de Williams & Humbert actualmente disponible en el mercado, tras el lanzamiento de los Finos 2006, 2007 y 2009.

PROCESO DE ELABORACIÓN DEL FINO EN RAMA AÑADA 2010

A diferencia de los vinos de Jerez tradicionales, el sistema de envejecimiento de estos vinos de añada no es el de "Solera y Criaderas", sino que se trata de un vino de crianza estática. Frente a la homogeneidad que aporta el Sistema de Criaderas y Soleras, en el que los vinos de distinta vejez son metódicamente mezclados, cada vino de añada es diferente, único y especial, un reflejo de la vendimia

del año y de sus particulares condiciones climatológicas.

Para este Fino de añada, Williams & Humbert seleccionó en la vendimia de 2010 los mostos yema que proceden de viñas viejas de los Pagos de Añina y Carrascal. Unos viñedos con suelo de albariza y con una edad comprendida entre 60 y 20 años. Tras

la fermentación de estos mostos a 17-22°C, estos han sido fortificados a 15,5°. Con el tiempo y de manera espontánea, debido a la presencia de levaduras de flor en el ambiente, se fue desarrollando de forma natural el velo de flor. Este Fino 2010 es el resultado de la crianza estática de 7 años en botas de roble americano de 600 litros. Unas botas con más de 50 años de antigüedad.

Williams
Colección Añadas



CARACTERÍSTICAS DEL FINO EN RAMA AÑADA 2010

El nuevo Fino en rama de añada 2010 pertenece a la saca realizada en octubre de 2017. Su producción es limitada ya que han sido 1.000 botellas de esta saca las que se han lanzado al mercado.

Se trata de un jerez muy definido y entre otras características hay que mencionar que la climatología de esta añada corresponde a un año fresco y lluvioso, con una temperatura inferior a la media de los últimos 35 años.

AÑADAS DISPONIBLES DE WILLIAMS & HUMBERT

El Fino en rama Añada 2010, saca de octubre de 2017, es el único Fino de la colección de añadas de Williams & Humbert actualmente disponible en el mercado, tras el lanzamiento de los Finos 2006, 2007 "Tiento" y 2009, ya agotados.

Otras Añadas de la colección de Williams & Humbert actualmente disponibles son el

Oloroso 2001-saca de abril 2017, el Oloroso 2003-saca de junio de 2016 y el Oloroso 2009-saca de octubre de 2017, así como la nueva saca de noviembre de 2017 del Amontillado 2003.

Todos estos jereces de añadas pueden adquirirse en la nueva tienda online de Williams & Humbert www.tiendawilliamshumbert.com



W & H

II ASAMBLEA FAMILIAR



Miembros de las tres generaciones de la familia Medina, propietarios de las Bodegas Williams & Humbert, se han reunido para celebrar la Segunda Asamblea Familiar en un acto que contó con la intervención del presidente del Consejo de Familia, Gonzalo Medina García de Polavieja.

La Asamblea familiar es el foro de comunicación cuyo objetivo es salvaguardar la armonía y cohesión entre todos los miembros de la familia Medina. Este acto se celebró en la emblemática sala de las Añadas de las Bodegas.



El presidente y la secretaria del Consejo de Familia, Gonzalo Medina y María Jesús Medina, durante la celebración de la Asamblea de Familia.

WILLIAMS & HUMBERT, RECONOCIDA POR ASEPEYO POR SUS RESULTADOS EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

La Mutua Asepeyo gestiona prestaciones económicas y sanitarias, fomentando la prevención de riesgos laborales, en el marco de la colaboración en la gestión de la Seguridad Social, con criterios de eficiencia y sostenibilidad. Además de la gestión de los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, Asepeyo cubre la prestación económica por incapacidad laboral. Asepeyo ha desarrollado una intensa actividad en la investigación, el desarrollo y la implantación de medidas preventivas en las empresas. Con el objetivo de mejorar y fomentar estas buenas prácticas, Asepeyo reconoce a aquellas empresas que han destacado por sus resultados en materia de Prevención de Riesgos Laborales durante el año. En la imagen, el director general de Williams & Humbert y miembro del Consejo Regional de esta Mutua, Jesús Medina, recoge esta distinción de manos de Antonio Marañón, director de Asepeyo en Andalucía.



EL INSTITUTO SAN TELMO PRESENTA A WILLIAMS & HUMBERT COMO UN CASO DE ÉXITO EN LA PONENCIA “EL FUTURO DE LA EMPRESA FAMILIAR”



El director general de las Bodegas Williams & Humbert, Jesús Medina, ha participado en el Seminario Internacional de Empresa Familiar (SIEF 2017) organizado por el Instituto Internacional San Telmo en Miami a finales del mes de septiembre. En este encuentro se presentó el caso de las Bodegas Williams & Humbert bajo el título “El futuro de la empresa familiar”. El director general de las Bodegas fue el ponente invitado a la presentación de este caso presentado por el profesor Miguel Soto Araneta del Instituto Internacional San Telmo.

MENÚ DEGUSTACIÓN CON VINOS DE JEREZ EN OVEJAS NEGRAS

El restaurante sevillano Ovejas Negras acogió, el pasado 30 de noviembre, una fantástica cena maridada con una selección de vinos de Jerez. Se trataba de un menú muy especial, un mambo a mano Norte y Sur entre los anfitriones y su chef Carlos Escuín, y el restaurante asturiano Casa Marcial de Nacho Manzano. La cata estuvo dirigida por el embajador gastronómico de los Vinos de Jerez, José Ferrer.

Las marcas de Williams & Humbert brillaron con especial intensidad. Un Dry Sack

Medium con rodaja de naranja y hielo fue el encargado de dar la bienvenida junto a unas navajas con escabeche de perdiz y vainilla. Por otro lado, el palo cortado Dos Cortados acompañó a uno de los platos más celebrados y un clásico de Casa Marcial, ganador de la última edición de Copa Jerez, las fabes con pitu de caleya, berberechos y caldo dashi. El broche final de la noche lo puso uno de los buques insignia de Williams & Humbert, el brandy Solera Gran Reserva Gran Duque de Alba maridado con el postre, brownie con helado de avellana.



GREAT SHERRY TASTING

Una nutrida representación de las Bodegas del Marco de Jerez se dieron cita en Londres para celebrar la sexta edición del Great Sherry Tasting. Un evento de un día de duración en el que las Bodegas Williams & Humbert pusieron su amplia gama de vinos de Jerez a disposición del público asistente.

Paola Medina y Edward Butler, enóloga y Area Manager de Williams & Humbert, fueron los encargados de atender a todo aquel que quiso conocer y degustar nuestros vinos en este encuentro en la capital británica cuya edición ha vuelto a ser, un año más, todo un éxito.



LA ENÓLOGA DE W&H, ENTRE LAS MUJERES MÁS INFLUYENTES DEL PANORAMA DEL VINO ESPAÑOL, SEGÚN LA REVISTA THE DRINKS BUSINESS



La prestigiosa publicación del sector del vino, The Drinks Business, ha incluido a la enóloga de Williams & Humbert, Paola Medina, entre las mujeres más influyentes dentro del panorama del vino español. "Spain's women in wine to watch". Con este titular, esta revista comparte el perfil profesional de Paola Medina y la entrevista realizada a nuestra enóloga, quien ha sido seleccionada, junto a otras siete mujeres con diferentes trabajos dentro del sector vitivinícola, como una de las más destacadas e influyentes dentro de nuestro país.

FIBAR VALLADOLID 2017

Williams & Humbert no faltó a su cita con Fibar, la Feria Internacional del Cocktail Bar, celebrada los días 14, 15 y 16 de noviembre en la Cúpula del Milenio de Valladolid. La firma bodeguera estuvo presente con un stand propio en el que no faltaron las degustaciones de sus principales espirituosos, así como la elaboración de cócteles con marcas como las ginebras Botanic o la gama de rones Dos Maderas.

Fibar se ha convertido en un salón para profesionales del sector referente a nivel nacional. Según la organización, en esta 5ª edición han participado más de sesenta marcas de productos de diferentes países del mundo.



Decanter

“UN GRAN VINO”, ASÍ CALIFICA DECANTER AL OLOROSO DE AÑADA 2001

El consultor editorial de Decanter, Steven Spurrier, quien ha sido elegido además Hombre del Año 2017 por esta revista, ha reseñado en su columna al Oloroso de Añada 2001 de Bodegas Williams & Humbert. Entre los vinos que este experto recomienda se encuentra esta

Añada de nuestras Bodegas, a la que Spurrier define como “Un gran vino”. Un jerez “de color ámbar brillante, que en nariz presenta aromas de naranja amarga, increíblemente profundo y con una cálida y poderosa oxidación”.

“TERTULIA JUVENTUD” DEL CENTRO DE ACOGIDA SAN JOSÉ

Los miembros de la Tertulia Juventud del Centro de Acogida San José han visitado las Bodegas Williams & Humbert acompañados de Manuel Fernández García Figueras, prestigioso articulista del Diario de Jerez y quien colabora de forma activa con este Centro.



#VISITAS



ASOCIACIÓN DE GESTORES DE VIAJES DE EMPRESA

La Asociación Española de Gestores de Viajes de Empresa ha celebrado su encuentro anual en las instalaciones de Williams & Humbert, donde pudieron disfrutar de todos los atractivos que la Bodega brinda al visitante y promocionar toda esta oferta de turismo enológico. Esta Asociación, nacida en el año 2000, cuenta con más de 100 socios entre los que se encuentran las empresas españolas más relevantes de cada sector.

VISITA DE SUS MAJESTADES LOS REYES MAGOS DE JEREZ

José Manuel Martín y Juan Carlos Carrasco, los Reyes Magos Melchor y Gaspar en estas Navidades de 2017, han visitado las instalaciones de las Bodegas Williams & Humbert. Sus Majestades han sido recibidas por el director general de Williams & Humbert, Jesús Medina García de Polavieja. Williams & Humbert ha ofrecido toda su colaboración a los Reyes Magos con quienes ha compartido una copa de Jerez de las bodegas para brindar por el éxito de una noche tan especial y tan cargada de ilusión para los pequeños de nuestra ciudad. Manuel Martín gerente de Montesierra, Juan Carlos Carrasco Benítez, propietario del restaurante Juan Carlos, y Felipa Medrano Soto, representante de la Fundación Secretariado Gitano, serán este año los tres Reyes Magos de Jerez encargados de repartir la ilusión en estas Navidades de 2017.



I PREMIO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN DEL FLAMENCO “CIUDAD DE JEREZ”

Antonio Conde, ganador de la primera edición de estos premios que cuentan con el patrocinio de las Bodegas Williams & Humbert.

Coincidiendo con la celebración del Día del Flamenco en Andalucía, el pasado 16 de noviembre se celebró en la sede de la Fundación Caballero Bonald el acto de entrega del premio Internacional de Investigación del Flamenco.

El investigador granadino Antonio Conde fue el ganador de este Premio por su obra “Cante y poesía en el imaginario flamenco de José López-Cepero. Vida y obra”. El jurado de este premio -presidido por Juan Manuel Suárez Japón y formado por Juan Salido, Josefa Parra, Fermín Lobatón, Rafael Infante, Carla Puerto y Cristina Medina- valoró el rigor académico de este trabajo y su aportación exhaustiva a la biografía, discografía y letras del cantaor jerezano.

Juan Salido, promotor de estos galardones, Francisco Camas, teniente de Alcadesa y delegado de Urbanismo, Dinamización Cultural, Patrimonio y Seguridad, José María Pérez, gerente de la Fundación Caballero Bonald,



y Cristina Medina, directora de Comunicación de Williams & Humbert, intervinieron en el acto de entrega de unos Premios cuya primera edición ha estado dedicada a la figura

del escritor Juan Manuel Caballero Bonald. Estos Premios, convocados por el Ayuntamiento de Jerez, han contado con el patrocinio de las Bodegas Williams & Humbert.



CONCIERTO DEL DÚO VOCAL FILIPINO “THE NIGHTINGALES”

El salón del Duque de Bodegas Williams & Humbert fue escenario del concierto ofrecido el 25 de noviembre por el dúo vocal “The Nightingales”, formado por Blanca Camille López y Ma. Rhina Palma-Cruz, ambas miembros de los Philippine Madrigal Singers, el principal grupo vocal de música filipina y dos de las extraordinarias voces del Philippine High School for the Arts. La combinación de sus voces embelesó al público con su amplísimo reper-

torio que incluye arias de ópera, clásicos de Broadway y canciones populares filipinas en un estilo que se mueve del bel canto a registros populares. Su experiencia en los Philippine Madrigal Singers ha llevado la música de estas intérpretes a EE.UU., Canadá y China con excelentes resultados de crítica. El dúo participa en numerosas actividades del Ministerio de Cultura de su país, así como el de Asuntos Exteriores.

Ha sido debido a las relaciones comerciales de las bodegas jerezanas con Filipinas, lo que ha llevado a los organizadores a elegir las Bodegas Williams & Humbert como sede de este concierto, el cual ha formado parte del programa del 15 Festival de Música Española de Cádiz “Manuel de Falla”.

CULTURA



II CONCURSO DE PIANO “CIUDAD DE JEREZ”

El pasado 2 de septiembre, coincidiendo con las Fiestas de la Vendimia, se procedió a la entrega de los premios del II Concurso de Piano Ciudad de Jerez en el que Williams & Humbert participa como patrocinador junto con la Obra Social La Claixa.

Este concurso es una iniciativa de Foresmus y la Asociación 2034 de Antiguos Empleados de las Cajas de Ahorros de Jerez, San Fernando y Cajasol y cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Jerez y otras entidades como Teatro Villamarta, Ateneo de Jerez, Consejería de Educación de la Junta de Andalucía, Fundación Caballero Bonald, Olmedo flores y plantas, Prieto Música y Abrines Música.

En esta edición y como novedad, se celebró un amplio programa de conciertos previo a la entrega de galardones, los cuales recayeron en los siguientes concursantes.



Categoría Benjamín: 2º Premio: Desierto y 1º Premio Exaequo para Carla Román y Norah Wanton; **Categoría Infantil:** 2º Premio: Hugo Domínguez y 1º Premio: Carmen Pérez; **Categoría Juvenil:** 2º Premio: Carlos Alfonso Ferri y 1º Premio: Desierto; **Categoría Novel:** 2º Premio: Eloy García Pérez y 1º Premio: José María Aragón; **Premio al mejor jerezano:** Hugo Domínguez; **Premio música española:** José María Aragón.



GRAN PREMIO BOTANIC DEL GAMBITO GOLF TOUR 2017

El asturiano Alfredo García Heredia, ganador del Gran Premio Botanic.

El Gambito Golf Tour afrontó un emocionante tramo final el pasado mes de septiembre con la celebración de su quinta prueba: el Gran Premio Botanic celebrado en el Sherry Golf de Jerez de la Frontera. Una prueba decisiva para la proclamación del campeón del Circuito y en la cual se repartieron premios por valor de 50.000 euros.

Fue el asturiano Alfredo García Heredia quien se erigió ganador de este Gran Premio Botanic, tras imponerse en el segundo hoyo de desempate al británico Jordan Gibb.

Esta semana de Golf celebrada en Sherry Golf Jerez ha estado patrocinada por las Bodegas Williams & Humbert y su marca de ginebra. Una fantástica semana dedicada al golf y dirigida tanto al público profesional

como amateur. Además, este premio contó con la novedad del concurso de fotos del "mejor momento" de esta semana de golf que fue compartida en las redes sociales con la etiqueta #GranPremioBotanic.

Este premio fue, además, presentado con anterioridad en las instalaciones de las Bodegas Williams & Humbert y para ello se contó con la presencia de Miguel Ángel Medina García de Polavieja, director de Marketing de Bodegas Williams & Humbert; Pepe Crespo, presidente del Comité de Profesionales de la Real Federación de Golf Andaluza; Jorge Pierra, CEO de Galera Group y Gambito Golf y Emilio Lustau, director de Sherry Golf.





X REGATA AMIGOS DE LA VELA “AVANTE CANASTA”

El Brenta 24 Estero Blanco, del armador Santiago Villagrán, se alzó con la victoria en esta regata.

Este 2017 la Regata Amigos de la Vela ha cumplido 10 años, una década surcando las aguas del Golfo de Cádiz. Para celebrar esta efemérides, la prueba ha llevado por nombre “Avante Canasta”, en referencia al famoso y emblemático vino de las Bodegas Williams & Humbert, entidad patrocina-

dora de esta regata y con cuyo nombre se hace un guiño al espíritu de superación implícito a esta prueba. Una quincena de cruceros participaron en esta prueba náutica organizada por el RCN de El Puerto de Santa María y la Federación Andaluza de Vela. Todas estas embarcaciones enfilaron rumbo

a las boyas Cabezuela, Recalada y la Cónica del Puerto de Cádiz, para volver al punto de partida en El Puerto de Santa María. Un recorrido de once millas náuticas y del que salió victorioso el Brenta 24 Estero Blanco, del armador Santiago Villagrán.



Fiestas de la Vendimia

del 1 al 17 de septiembre

Jerez 2017

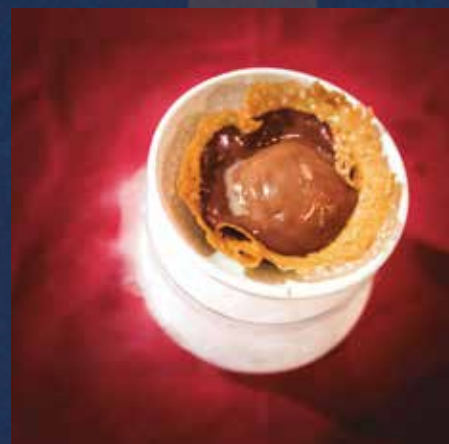


CATAS MAGISTRALES

Las Catas Magistrales se han convertido en un clásico en la celebración de las Fiestas de la Vendimia de Jerez. El patio de Armas del Alcázar ha acogido una nueva edición de estos encuentros en los que el público asistente puede conocer y disfrutar de todas las posibilidades que ofrece el vino de Jerez en torno a las diferentes propuestas gastronómicas elaboradas por Cobos Catering.

Williams & Humbert ha participado en esta edición de 2017 en una cata dirigida por la enóloga de las Bodegas, Paola Medina, acompañada por la directora de Promoción del Consejo Regulador de los Vinos de Jerez, Carmen Aumesquet. Don Zoilo Fino en rama, Don Zoilo Amontillado 12 años, Don Zoilo Oloroso 12 años, Canasta 20 y el Pedro Ximénez de 20 años Don Guido, fueron los vinos seleccionados para participar en una de las catas con más solera de nuestra ciudad.





DE COPA EN COPA

Si el espléndido patio de Armas del Alcázar acoge la celebración de las Catas Magistrales, “De Copa en Copa” no se queda atrás en lo que a un maravilloso entorno se refiere: Los Claustros de Santo Domingo, un magnífico enclave arquitectónico del siglo XIII.

Con el objetivo de acercar el jerez a la mesa, Williams & Humbert se ha sumado a un evento que rompe fronteras, ya que además de visitantes de nuestro país, turistas ingleses, franceses y rusos se acercaron también a degustar los vinos de Jerez en uno de los lugares más bellos de nuestra ciudad.



INTERNATIONAL Sherry WEEK

6 - 12 NOV 2017 · #sherryweek

Tras cuatro años de celebración, esta edición de la International Sherry Week celebrada del 6 al 12 de noviembre se ha clausurado con un éxito sin precedentes: más de 2.500 eventos registrados en 30 países de los 5 continentes, 15.000 publicaciones y más de 50 millones de impactos en las redes sociales.

Williams & Humbert ha celebrado también esta Semana Internacional del Vino de Jerez organizando distintas actividades con el único fin de acercar nuestros vinos a esta creciente comunidad de "Sherry Lovers". Actividades relacionadas con el mundo del arte, el caballo o la gastronomía y todas ellas con un nexo común: el vino de Jerez como protagonista.

“LA PLASTICIDAD DEL VINO A TRAVÉS DE LA PINTURA”

Un taller organizado por Williams & Humbert y dirigido por el destacado artista plástico David Saborido

Esta actividad, celebrada anteriormente en las Bodegas con gran asistencia de público, se ha enmarcado dentro de un conjunto de talleres temáticos que llevan por nombre “Aprender a visualizar y sentir el arte”, 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.

Este taller, al que asistieron unas 70 personas, ha estado dirigido por David Saborido, licenciado por la Facultad de Bellas Artes en la Universidad de Barcelona en la especialidad de Dibujo y Pintura. David Saborido es, además de un reconocido artista plástico, profesor de Dibujo y Pintura y divulgador.





EL VINO DE JEREZ Y EL MUNDO ECUESTRE

Williams & Humbert es una de las bodegas jerezanas donde el binomio vino y caballo ha jugado siempre un papel destacado.

Las instalaciones de la bodega cuentan con ocho amplios boxes, sala de enganches, guarnés, picadero para la doma y pistas ecuestres, lo que suman 12.000 metros cuadrados de terreno dedicados al caballo.

El caballo, como claro exponente de la cultura jerezana y andaluza, no podía por tanto

faltar a esta cita con la International Sherry Week. De esta forma, Williams & Humbert ha ofrecido a los visitantes actividades como “Marida Jerez y Mundo Ecuestre” y “Canasta al compás”. Visitas guiadas por nuestras instalaciones, degustaciones y almuerzos maridados con vinos de Jerez... Todo ello acompañado siempre de los espectáculos ecuestres, uno de los célebres atractivos de nuestras Bodegas.

EL VINO DE JEREZ Y LA GASTRONOMÍA

No solo las instalaciones de W&H han sido el lugar elegido para celebrar la International Sherry Week. Fuera de nuestra ciudad, diferentes locales de Madrid han querido participar de esta gran fiesta y para ello han contado con los vinos de nuestras Bodegas.

El singular Soccer Bar dio a conocer “uno de los jereces más versátiles, el cream”. *Lo llamaban “Sherry Milk” las amas de casa inglesas, pero el*

producto se enriqueció con vinos más viejos y pasó a llamarse “cream”. Solo, maridado con quesos, foie, chocolate o como trago corto, con hielo y corteza de naranja, y siempre con la capacidad de contar historias desde el siglo XIX. La “Sherry Girl” de Bodegas Williams & Humbert estará en SOCCER Bar para transportar a los asistentes a aquellos tiempos con una copa de del emblemático Canasta”. Así describió Soccer Bar este evento en el

que el jerez Canasta de Bodegas Williams & Humbert fue el auténtico protagonista de la semana.

Además, los vinos de Williams & Humbert fueron también el eje central en los eventos celebrados por las Bodegas Camilín, el restaurante La Malaje o en el maridaje de quesos y vinos de Jerez ofrecido por O Pazo de Lugo durante esta Semana Internacional del Vino de Jerez.



Canasta

Zambomba 2017

¡LLEGAN LAS ZAMBOMBAS!

En Jerez, la llegada del mes de diciembre trae consigo una de las tradiciones navideñas más populares y participativas: las zambombas. Declaradas Bien de Interés Cultural en 2015, son una manifestación cultural excepcional "que se erige como una de las celebraciones navideñas más genuinas de Andalucía".

Por tercer año consecutivo, las "Zambombas de Canasta" regresaron también en diciembre a Jerez, concretamente el día 15, para endulzarnos la Navidad. Desde el mediodía y hasta la noche, músicos, cantantes y bailarinas recorrieron 10 bares del centro

de la ciudad compartiendo con el público los famosos villancicos flamencos, los tradicionales pestiños y, por supuesto, una copa de Canasta para brindar por los mejores deseos para estas fechas. En cada local se sorteó una cesta de Navidad.

Este año además de la zambomba celebrada por las calles del centro de la ciudad, Williams & Humbert ha organizado dos zambombas, concretamente los días 7 y 16 de diciembre, en Hontoria Garden Bar. Uno de los lugares más de moda de Jerez, ubicado en emblemático parque Gonzalez Hontoria, rodeado de

jardín y con preciosas vistas. Durante las zambombas, se ofreció degustación gratuita de pestiños, se establecieron precios especiales en las marcas de la bodega y se sortearon tres fantásticas cestas de productos de la bodega.

Por otro lado, Canasta quiso premiar la fidelidad de los seguidores de Canasta en Facebook organizando dos concursos, "Test de la zambomba" y "Canasta nos une en Navidad", en los que se sortearon ocho estuches de Canasta y dos grandes lotes de productos de Williams & Humbert.

Canasta
Zambomba 2017

Participa, también, en las promociones puestas en marcha en nuestra página de Facebook. Entra y descúbrelas. ¡Hay muchos regalos en juego!

El viernes 15 de DICIEMBRE, te invitamos a la ruta de zambombas de Canasta. Disfruta de momentos únicos y divertidos. Además, podrás ganar cestas navideñas y lotes de productos de Williams & Humbert.

RUTA DE ZAMBOMBAS

- 12:30h - La Moderna 13:15h - Tabanco Guitarrón
- 14:00h - Calle Larga 26 14:45h - Bichero
- 17:00h - Entre vinos y arte 17:45h - Supremo
- 18:30h - Arenal 15 19:15h - Conchal II
- 20:00h - Boutade 21:00h - Cruz Blanca

WILLIAMS & HUMBERT
www.canasta.es





Gran Zambomba Hontoria 2017

Los días 7 y 16 de DICIEMBRE, te invitamos a pasártelo en grande en nuestras zambombas.

FANTÁSTICAS **ACTUACIONES** en directo.
SORTEOS entre nuestros clientes con increíbles regalos.
DESCUENTOS EN CONSUMICIONES.
DEGUSTACIÓN DE PESTIÑOS.

¡No te lo pierdas!

Además, participa en nuestras **promociones** en redes sociales. Entra en **Facebook e Instagram** y descúbrelas. ¡Hay muchos regalos en juego!

HONTORIA.
canasta

ROBERTAS WILLIAMS & HUMBERTI

“LAS FÁBRICAS DEL VINO Y LA CONSTRUCCIÓN DE LA SOCIEDAD CAPITALISTA”

Manuel Ángel González Fustegueras

Arquitecto y urbanista, Patrono-fundador de la Fundación Arquitectura Contemporánea.

Los hechos urbanos y arquitectónicos que acontecieron en Jerez, entre finales del siglo XVIII y el segundo tercio del siglo XIX, todos ellos vinculados al mundo bodeguero, hicieron de Jerez una ciudad singular. Una nueva ciudad capitalista sobre la ciudad existente del Antiguo Régimen. Una ciudad que por entonces se convirtió en el tercer contribuyente al fisco del país, y cuya clase dirigente formó parte de los círculos más influyentes de la política española de la época.

Hay que entenderlo, ya que el siglo XIX significó el fracaso de la Revolución Industrial española. Este fracaso afectó de forma especialmente relevante al territorio andaluz, a pesar de que en éste había tenido lugar alguno de los primeros focos de industrialización: proceso de industrialización ligado al comercio del Puerto de Cádiz, siderurgia de Málaga y Sevilla, una industrialización incipiente ligada al sector naval y textil, y en Almería, ligada a la minería del plomo.

Por el contrario, la agroindustria del vino de Jerez se constituiría como uno de los primeros modelos de desarrollo económico capitalista de España duran-

te el segundo tercio del siglo XIX”. Como “punta de lanza del capitalismo y la economía española” la ha llamado algún reconocido historiador andaluz.

Es en la interacción con la ciudad donde va a determinarse la singularidad del desarrollo de las “fábricas del vino”, del “tipo bodeguero”, y su caracterización espacial. Como una construcción netamente industrial, adaptada por las necesidades de producción, repetida debidamente, ajustándose a las tramas de la ciudad o ajustando las tramas de la ciudad, condicionando los futuros desarrollos urbanos, y con ellos una nueva imagen de la ciudad: una ciudad “parque industrial”, en la que la huella de las instalaciones vinateras pudo superar el 40% de ocupación del suelo “urbano” de la ciudad existente en ese momento. Porcentaje no alcanzado por ninguna ciudad “industrial” española y que a todas luces resulta enormemente esclarecedor de quién mandaba en la ciudad. Un inmenso parque industrial que transformó la antigua ciudad de conventos en una singular ciudad agroindustrial, afectando a la totalidad de las estructuras productivas y comerciales, a la tenencia de la tierra, a los sistemas de explotación agraria, y cómo no, a la estructura urbana, a la “forma urbis” que ha llegado hasta nosotros.

Sin la confluencia de una serie de hechos coetáneos, la ciudad no habría existido como la “de las bodegas”, habiéndose limitado a ser, quizás, la ciudad de las viñas o la ciudad del vino, ciudad, en todo caso, de envidiable geografía: el sur del sur, ciudad de espacios mágicos, de arquitectura sorprendente, pero sin la cualidad específica de ser “la ciudad de las bodegas”, cualidad que se manifiesta en determinados niveles arquitectónicos y clásicos, urbanos y sensoriales, que la hacen diferente de otras, no repetida y seguramente irrepetible. Una ciudad que nos ha legado una imagen de tejados, patios, almizates y calles “especiales”. Esta confluencia de hechos que llevan a Jerez a convertirse en la ciudad de las Bodegas puede resumirse en:

-El hallazgo y el perfeccionamiento del proceso de sistematización del vino, el cual posibilita un producto homogeneizado, capaz de proporcionar al cliente la misma calidad en cada momento. Un producto que requería una “cadena de montaje”.

-La liberalización del almacenado del vino a partir de la Real Orden de 26 de enero de 1778, que dejó obsoleta la Ordenanza del Gremio de la Vinatería, y que significó una primera victoria de la burguesía vinatera frente a la oligarquía organizada en el gremio de cosecheros, que





pretendía continuar con la venta directa de vinos jóvenes, mostos y, sobre todo, impedir el almacenamiento a personas ajenas a la vinatería. Esta victoria se consolidó en 1834 con la desaparición de los gremios en España, también el de la vinatería.

-El estado de abandono de la ciudad: una ciudad que contaba con una amplia nómina de muladares, sectores degradados, corralones, solares o vacíos urbanos al interior del recinto intramuros, lo que fue aprovechado para la expansión del negocio bodeguero incluso con la privatización por parte de las bodegas de espacios públicos.

-La Desamortización de Mendizábal de 1836 de las propiedades pertenecientes al clero regular, con el traspaso de fincas e inmuebles del estamento eclesial al estamento bodeguero que, por otra parte, controló políticamente muy bien el proceso.

-La ausencia de ordenanzas relativas a las bodegas en un tiempo en el que coetáneamente en Madrid, por ejemplo, se elabora el Plan Castro (1846); o en Barcelona el Plan Cerdá (1860); o también en Valencia, Bilbao, Málaga, San Sebastián, León, Alcoy, Santander, Vitoria, Tarragona, Pamplona y Mataró, entre otras ciudades, después de la primera Ley de Ensanche de 1864 y su reglamento de 1867.

Este nacimiento de la ciudad capitalista de la mano de la imponente industria bodeguera traería consigo algunas concausas determinantes, e inexplicables en otros ámbitos: la aparición del ferrocarril, la presencia del Banco de España en la ciudad, el alumbrado público y eléctrico, las fábricas de botellas y de gas, entre otras.

Manuel Ángel González Fustegueras

Arquitecto y urbanista, es Patrono-fundador de la Fundación Arquitectura Contemporánea, la cual preside en la actualidad. Ha sido responsable del Urbanismo en la ciudad de Jerez desde 1987 a 1995 y Director, desde el año 1995 hasta el año 2000, del Consorcio Urbanístico encargado de la integración urbana del ferrocarril en la Ciudad de Jerez, seleccionado para el Premio Europeo de Urbanismo 1997-1998. Desde los inicios de su carrera comenzó ya a cosechar premios. Primero, el premio "Fin de Carrera" al mejor expediente académico y después vendrían otros como la Medalla del Consejo de Europa en 1984 por la Campaña "El Renacimiento de las Ciudades"; el Premio a la mejor obra construida en Andalucía en 1987 y el Premio de la Asociación Española de Técnicos Urbanistas en el marco del Premio Europeo de Urbanismo 2006, por el Plan General de Ordenación Urbanística de Sevilla. Ha estado también nominado, por su trayectoria profesional, al Premio Nacional de Urbanismo 2010.

González Fustegueras ha sido, además, miembro de la Comisión Permanente de Política Territorial del Parlamento de Andalucía y ha participado en la redacción de la Ley

de Ordenación del Territorio de Andalucía así como en la redacción de la Ley de Protección Ambiental de Andalucía y en la elaboración de las Bases sobre Política de Ciudades para el Plan de Ordenación del Territorio de Andalucía 1996. Su extensa actividad profesional como arquitecto y urbanista, especialmente en el campo de la ordenación del territorio y urbanismo, se ha desarrollado en España y también en el extranjero. Hay que destacar su trabajo como Asesor técnico, tanto en el Proyecto de Ley de Ordenamiento Territorial y Desarrollo Sostenible de la República Oriental de Uruguay 2008, como en las Estrategias Regionales de Ordenamiento Territorial y Desarrollo Sostenible del Área Metropolitana de Montevideo, Uruguay 2011. Ha trabajado recientemente en la dirección de los planes territoriales en ciudades de México y Colombia. Y acaba de ganar recientemente un concurso internacional para la elaboración de cuatro "ecobarrios" en ciudades como Tánger y Marrakech. Es además, Profesor "ad honorem" de la Facultad de Arquitectura de la Universidad de la República Oriental del Uruguay y Profesor de varios máster y cursos de experto relacionados con el urbanismo y la ordenación del territorio en universidades públicas españolas y extranjeras.

RESTAURANTE



RESTAURANTE HONTORIA GARDEN BAR

Avenida Alcalde Álvaro Domecq s/n, Esquina Paseo de la Rosaleda, 11405 Jerez de la Frontera (Cádiz)

CATA DE WILLIAMS & HUMBERT EN EL HONTORIA GARDEN BAR

Dentro del Ciclo ofrecido por el Hontoria Garden Bar, Williams & Humbert celebró una cata maridada dirigida por la enóloga de las Bodegas, Paola Medina, y que contó con una gran asistencia de público.

Un exquisito menú elaborado por este restaurante y acompañado de vinos de Jerez de Williams & Humbert, los cuales fueron presentados y explicados al detalle por la enóloga de las Bodegas. Una magnífica cena celebrada en un entorno tan especial como lo son las instalaciones del Hontoria Garden Bar, una edificación de vanguardia, con tres niveles -el Restaurante H, el Hontoria

Rooftop y el Hontoria Kids- y enclavado en un lugar privilegiado: rodeado de la vegetación del parque González Hontoria y abierto a la Avenida Álvaro Domecq.

El menú y los vinos seleccionados para acompañarlo fueron: Tacos de atún macerados en soja y gazpacho de piña acompañados del Amontillado de Añada 2003; Steak Tartar con helado de mostaza y Oloroso Don Zoilo 12 años; Presa Ibérica confitada con reducción de vino tinto y el palo cortado Dos Cortados y como postre, el Parfait de chocolate maridado con el oloroso dulce Canasta 20.





COCTELERÍA

SECRETO A VOCES

C/ Manuel Pedregal nº 8, Oviedo

Edén Jiménez Pérez (Propietario)

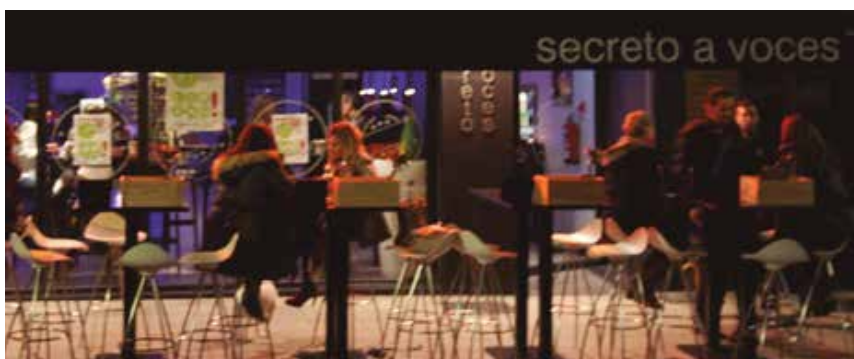


Tras estudiar en la Escuela de Hostelería Privada del Principado de Asturias y Toulouse en la Modalidad de Servicios y Gestión, y con tan solo 19 años, Edén Jiménez comenzó su primer negocio de hostelería de ocio nocturno y ejerce como Brand Ambassador del Grupo Bacardí en la Zona Norte de España. Cuatro años después abre un negocio totalmente polivalente, la Sala Baobab, donde coctelería y gastronomía iban de la mano en esta sala de fiestas que se convertiría en un auténtico referente del ocio nocturno de Asturias.

Es en el año 2012, y con esta misma filosofía de fusión, cuando decide poner en marcha Secreto a Voces, un lugar donde se mezclan el mundo del vino, los destilados, las experiencias gastronómicas y la coctelería.

En este local de mesas altas se puede picar algo o degustar un cóctel en un entorno informal y distendido, un espacio de líneas limpias donde el principal protagonista es el producto. La clientela de Secreto a Voces es de edad variada, pero predomina un pú-

blico joven femenino. Aunque con una base totalmente clásica, su carta es dinámica y a través de ella se reflejan todos los estilos del mundo. En cuanto a los vinos, Secreto a Voces huye de los clásicos establecidos y busca todo aquello que pueda sorprender al cliente. Los vinos y destilados de las Bodegas Williams & Humbert, que Edén Jiménez define como “grandes productos”, están presentes en la carta de Secreto a Voces. En el apartado de coctelería, junto a los clásicos de siempre, conviven los cafés de autor y una carta de cócteles donde se versionan estos clásicos dándoles un giro, tanto en su estética como en la preparación. A la hora de decantarse por alguna de estas propuestas, Edén Jiménez aconseja pedir lo primero que al cliente le venga a la mente, ya que *“por muy arriesgado que parezca, las primeras impresiones nunca fallan. Más instinto y menos racionalidad, ese es el principio básico de las grandes cosas de la vida”*.



Cóctel Bucanero acompañado de "French Toast"

Receta de la French Toast elaborada por el cocinero de Secreto a Voces, Tom King:

Ron Dos Maderas PX, pan de molde, vainilla, huevo, azúcar, chocolate blanco, mascarpone, almendra tostada y menta de chocolate.

Cóctel Bucanero:

Ron Dos Maderas PX, oloroso dulce Canasta, leche de coco, hojas de albahaca, sirope de vainilla, canela y sal de anchoa.



"Todos los ingredientes nos llevan al barco, al mar y a los países por descubrir. El Ron, las barricas de Jerez, el coco de las islas, la canela, la anchoa... De ahí que utilizemos de fondo el mapa del mundo Pirata. No dejen de navegar nunca señores, siempre hacia delante... Siempre con un rumbo, si no lo tienen, no se preocupen, el viento se lo dará... ADELANTE".

Edén Jiménez, propietario de "Secreto a Voces"



ROMA

ITALIA

“NON BASTA UNA VITA”

“Per conoscere Roma, non basta una vita”. Con esta frase, los romanos describen a la perfección los innumerables atractivos de una ciudad que es fuente inagotable de experiencias y continuos descubrimientos para el que la visita. La ciudad eterna es un museo de historia al aire libre, en la que el pasado está más presente que en ninguna otra ciudad del mundo. Ante este difícil reto, el de condensar en tan breve espacio todo lo que una ciudad como Roma puede ofrecernos, vayamos entonces a aquellos lugares imprescindibles de la ciudad, aquellos que como suele decirse, el visitante no debe perderse. Así, cita obligada al llegar a Roma es, cómo no, el Vaticano, con la Plaza de San Pedro, los Museos y claro está, la famosa Capilla Sixtina pintada por el gran Miguel Ángel. Cruzando el Tíber, la Plaza Nabona con sus fuentes diseñadas por Bernini son otra de las paradas obligatorias. Al igual que la famosa Plaza de España, en cuya zona se encuentra la famosa

Vía Condotti, un auténtico paraíso para los amantes de las compras, con todas las principales marcas de lujo reunidas en esta vía que es tan famosa como lo es la Vía Veneto, considerada el centro neurálgico del turismo, con sus calles repletas de hoteles, bares y restaurantes. Y aquí, hagamos un alto para recordar que la gastronomía italiana, una de las más apreciadas y conocidas a nivel mundial, ofrece mucho más que las famosas pizzas o pasta en sus numerosas versiones. El pescado a la romana, el carpaccio, los quesos, los embutidos como la Bresaola, el risotto, la ensalada Caprese, el Frutti di Mare, o el plato tradicional elaborado con ternera o cerdo, jamón y salvia: el Saltimbocca. Y de postre, los exquisitos Tiramisú, Pannacota, el bizcocho de licor Babá o el Zabaione elaborado con yema de huevo, azúcar y vino dulce. Y apartado especial merecen los helados de Roma, elaborados de forma artesanal, la ciudad cuenta con cientos de heladerías abiertas durante todo el año.

Pero sigamos con nuestra ruta después de esta parada gastronómica. Si hay un barrio con encanto que merece la pena conocer ese es el Barrio del Trastévere, con sus populares casas medievales y sus serpenteantes y animadas calles. Es además, en este barrio, donde se encuentra la Academia Española. Este importante centro cultural y docente convive también con otras prestigiosas universidades ubicadas en esta zona.

Y si hay un lugar “castizo” en Roma es el Campo dei Fiori, animado de día con su famoso mercadillo de alimentos, flores y productos variados y también de noche, con sus terrazas llenas de turistas.

Continuando con esta enumeración de lugares típicos y emblemáticos, ¿quién no ha soñado con lanzar una moneda a la Fontana de Trevi esperando que se cumpla el deseo de volver de nuevo a Roma? ¿Y quién no



recuerda la famosa secuencia de la película *La Dolce Vita* con la bella Anita Ekberg sumergiéndose en las aguas de esta espectacular fuente barroca? Hay escenas que quedan grabadas para siempre en el imaginario colectivo y la Fontana di Trevi estará por siempre ligada a ese momento estelar de la cinematografía de Fellini. Al igual que siempre la famosa Boca de la Verità lo estará a la escena de Audrey Hepburn y Gregory Peck en la famosa y magnífica película *Vacaciones en Roma*. Sobre esta enorme máscara de mármol de fama mundial, pesa la leyenda de que muerde la mano de todo aquel que miente. Dedicada al Dios del Mar, esta escultura de 1,75 metros de diámetro está representada con un rostro con barba y boca, nariz y ojos perforados.

Y dejamos para el final la Roma Imperial, la de la plaza de Campidoglio con la estatua de Rómulo y Remo, símbolo del origen de la ciudad y fuente de tantas y tantas leyendas. La Roma de los restos arqueológicos del Monte Palatino y el Foro Romano. Siete maravillas hay en el mundo y unas de ellas se encuentra en Roma: el Coliseo, el mayor anfiteatro del mundo romano en el que han tenido lugar luchas entre bestias salvajes, condenados devorados por las fieras, combates entre gladiadores... Tales fueron los espectáculos que acogió desde su inauguración

este grandioso monumento diseñado y edificado para acoger a más de 50.000 espectadores.

La prestigiosa historiadora Mary Beard, premio Princesa de Asturias de Ciencias Sociales, en su famosa obra dedicada a Roma "SPQR" afirma que esta antigua Roma es sumamente importante y que ignorarla no es sólo darle la espalda al pasado remoto, ya que Roma todavía contribuye a definir la forma en que entendemos el mundo y pensamos en nosotros, desde la teoría más elevada hasta la comedia más vulgar. Después de 2.000 años sigue siendo la base de la cultura occidental, de lo que escribimos y de cómo vemos el mundo y nuestro lugar en él".

Tantas y tantas son las aportaciones del mundo romano a la cultura occidental que necesitaríamos otro apartado para enumerarlas todas. Entre las que la historiadora Mary Beard destaca por encima de otras está la del calendario romano, primera versión del calendario occidental moderno y una esencial aportación a la hora de estructurar el tiempo. Ese tiempo que tanta falta hace para llegar a conocer Roma, la ciudad en la que con solo una vida no basta para hacerlo.



W & H

LAS MARCAS DE W&H EN ITALIA

El Grupo Meregalli, importadora de los vinos de Williams & Humbert en Italia, es la empresa más relevante dentro de su sector. **El Pedro Ximénez VOS Don Guido**, la **gama de 12 años Don Zoilo** y el **Ron Dos Maderas** son algunas de las marcas de Williams & Humbert que Meregalli distribuye en Italia. Meregalli es una empresa familiar con más de 150 años de historia y la distribuidora de bebidas más importante de Italia.

Las Bodegas Williams & Humbert han recibido la visita de **Agostino Scassa**, responsable de Ventas del Grupo Meregalli, quien fue atendido por Alfonso Roldán, responsable del Área Internacional de las Bodegas Williams & Humbert, y Silvia Huëb-

ner, Area Manager y responsable del mercado italiano de esta Bodega.

El responsable de Ventas de Meregalli, acompañado de Alfonso Roldán y Silvia Huëbner, mantuvo un encuentro con el presidente del Consejo Regulador, Beltrán Domecq, quien le hizo entrega de un ejemplar de su libro "El jerez y sus misterios". En esta visita al Marco de Jerez, Agostino Scassa, ha querido conocer de primera mano el proceso de elaboración de los vinos de Jerez, los cuales están viviendo un importante auge en el mercado italiano, especialmente la gama de jereces especiales como aquellos que cuentan con indicación de edad en su etiqueta.

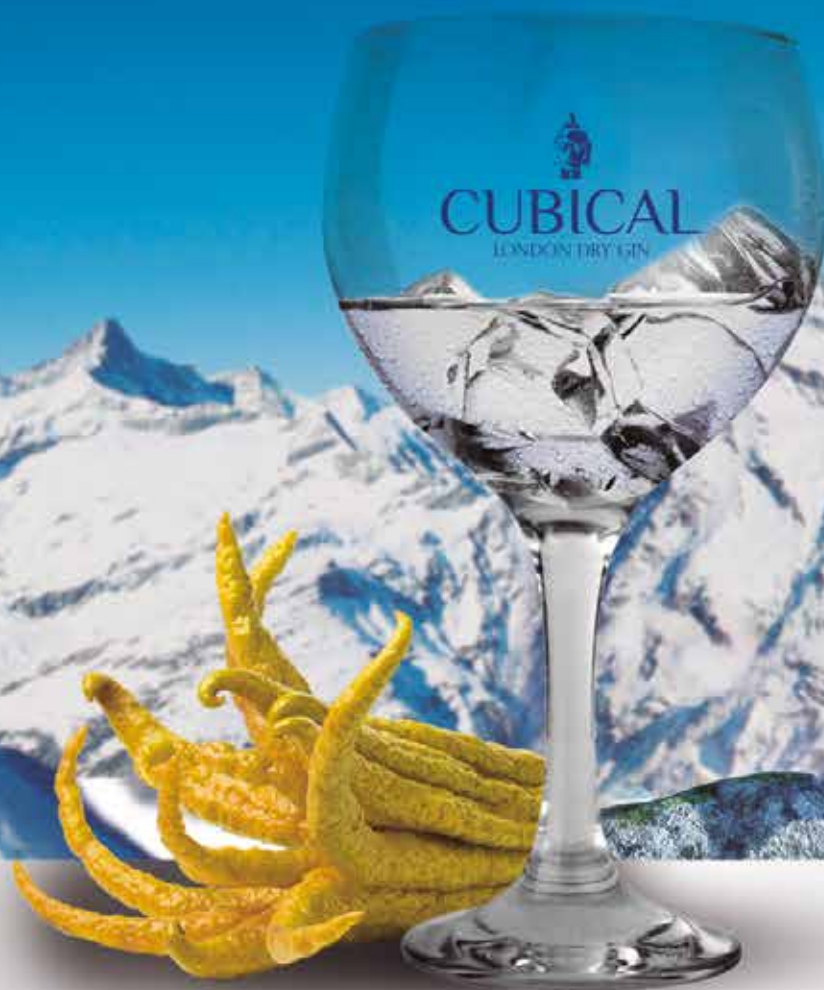




CUBICAL
LONDON DRY GIN

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°