

GLOBAL



REVISTA CORPORATIVA WILLIAMS & HUMBERT 42



ENTREVISTA A PAOLA MEDINA
ENÓLOGA DE WILLIAMS & HUMBERT

RACE TO CANASTA 2017
CIRCUITO DE GOLF

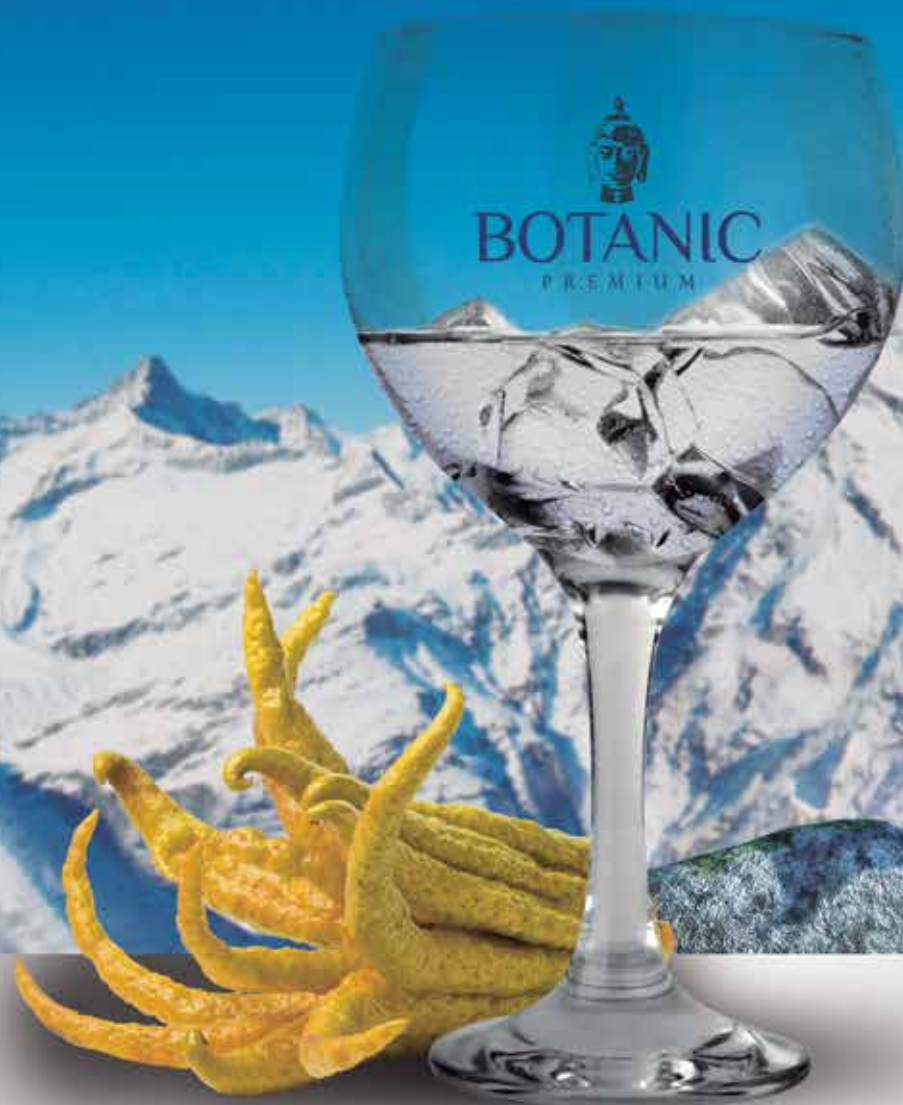
TAL COMO ÉRAMOS:
EL MUSEO DEL JEREZ



BOTANIC

LONDON DRY GIN

ELEVA TUS SENTIDOS



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



GIN BOTANIC PREMIUM Y ULTRAPREMIUM

Toca el cielo y siéntete azul con estas dos extraordinarias ginebras London Dry Gin que han adquirido su fresca personalidad definitiva 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.

facebook.com/GinBotanic
ginbotanic.com





04 ENTREVISTA

Paola Medina, enóloga de Williams & Humbert.

11 VISITA

François Chartier, experto en sumillería molecular.

16 CARNAVAL 2017

Canasta celebra la fiesta en Cádiz y en las RRSS.

20 COCTELERÍA

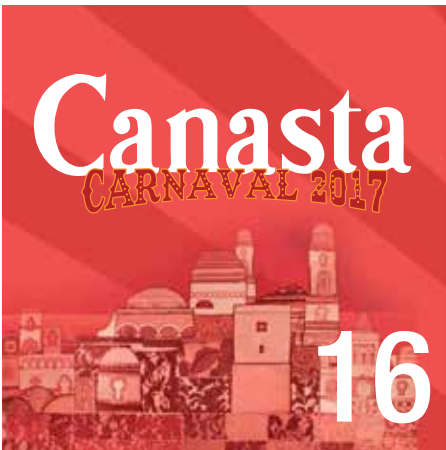
La Hora del Vermut (Madrid).

22 TAL CÓMO ERAMOS

El Museo del Jerez.

24 GLOBAL TRIP

Quebec (Canadá).



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.



PAOLA MEDINA

ENÓLOGA DE BODEGAS WILLIAMS & HUMBERT

Paola Medina Sheldon pertenece a la segunda generación de la familia Medina, propietaria de las Bodegas Williams & Humbert y a las cuales se incorporó en el año 2010. Actualmente, ocupa el cargo de Directora Técnica y Enóloga de estas Bodegas. Con anterioridad, desarrolló este puesto en la Bodega 14 Viñas de Ciudad Real, así como otros trabajos relacionados con esta actividad desde 1999, año en el que inicia su andadura profesional. Nacida en 1978, Paola Medina es licenciada en Ciencias Químicas por la Universidad de Granada, en Enología por la Universidad de Cádiz, Máster en Viticultura, Enología y Legislación por la Universidad Politécnica de Madrid y Programa de Perfeccionamiento Directivo en San Telmo. En esta entrevista concedida a GLOBAL, la enóloga de Williams & Humbert repasa los últimos lanzamientos de la compañía y nos desvela los entresijos de una profesión a la que vive entregada con pasión y en la que conserva el entusiasmo de sus inicios.

Háblanos un poco del presente de Williams & Humbert así como de la filosofía de las Bodegas en la elaboración de vinos de Jerez y destilados.

Williams & Humbert ha apostado, desde su fundación, por los vinos de calidad. Cuenta con viñas situadas en pagos muy reconocidos, en la zona de producción de Jerez Superior, en los pagos de Balbaina-Añina y Carrascal, y con una materia prima de excelente calidad. Nuestra filosofía es la de combinar la tradición y la experiencia de más de 140 años de historia en la elaboración de vino de Jerez y Brandy, con la innovación constante y con la calidad como objetivo. Hemos sido innovadores, tanto en lanzar nuevos productos, diversificando nuestro portafolio, como también a la hora de colocar estos productos en el mapa internacional, ya que nuestras marcas están presentes en más de 80 países.

“NUESTRA FILOSOFÍA ES LA DE COMBINAR LA TRADICIÓN Y LA EXPERIENCIA DE MÁS DE 140 AÑOS DE HISTORIA EN LA ELABORACIÓN DE VINO DE JEREZ Y BRANDY, CON LA INNOVACIÓN CONSTANTE Y CON LA CALIDAD COMO OBJETIVO”

¿Cuáles han sido los últimos productos que se han sumado al portafolio de la compañía?

En estos dos últimos años, en lo que a la gama de destilados se refiere, hemos lanzado el vodka Abyssal, el primero del mundo elaborado con vino de Jerez del tipo Oloroso, y hemos ampliado la gama de la Ginebra Botanic, con el nacimiento de la nueva Botanic Kiss, una ginebra rosa elaborada con los 11 botánicos de nuestra Botanic Premium y diferentes frutos del bosque.

En cuanto a los vinos de Jerez, hemos sacado al mercado una edición limitada de nuestros jereces de añada y también un nuevo VOS, Canasta 20, una versión de nuestro emblemático oloroso dulce, envejecido en este caso durante 20 años a través del sistema de soleras y criaderas.

“EN LA LÍNEA DE DESTILADOS HEMOS LANZADO EL PRIMER VODKA ELABORADO CON VINO DE JEREZ, ABYSSAL, Y AMPLIADO LA GAMA DE GINEBRAS CON BOTANIC KISS. EN LA LÍNEA DE VINOS DE JEREZ, HEMOS SACADO AL MERCADO UNA EDICIÓN LIMITADA DE NUESTROS JERECE DE AÑADA, Y UN NUEVO VOS, CANASTA 20”

¿Qué destacarías acerca de la línea de los vinos de Jerez y, concretamente acerca de las añadas de Williams?

La tradición y experiencia en la crianza de vinos de Jerez de Williams & Humbert se refleja en el éxito de marcas tan señeras como Canasta, el fino Pando, la Manzanilla Alegría o Dry Sack. También en la gama de jereces con indicación de edad, como la gama de 12 años Don Zoilo, en el Dry Sack 15 o en los VOS (20 años) Dos Cortados, Don Guido, Canasta 20 y el VORS (30 años) Jalifa, por citar algunas de las marcas más emblemáticas de la casa. Por otro lado, estamos traba-

jando en la línea de los jereces de añada. Nuestra Bodega, cuenta con la colección más antigua y completa del Marco, jereces que se remontan a 1920. Una vez más, hemos innovado aprovechando la experiencia y el legado centenario de estas Bodegas, lo que nos ha llevado a ser pioneros en la crianza biológica de los jereces de añada, lanzando el primer fino de añada del Marco y, en la actualidad, el único amontillado de añada.

¿Qué supone, como enóloga, trabajar con unos vinos tan especiales como los vinos de Jerez?

Trabajar con uva Palomino es apasionante, ya que solo con esta única variedad es posible obtener vinos muy diferentes entre sí. Pocas variedades de uva ofrecen tantas oportunidades a un enólogo como lo hace la uva Palomino. El Jerez es una joya enológica, un vino singular y único que atesora una gran historia. La calidad de nuestros pagos y la singular crianza de nuestros vinos -ya sea dinámica o estática- nos permiten obtener una gran variedad de jereces y todos ellos muy especiales. Pocos vinos hay que sean tan versátiles como el vino de Jerez, tanto en los maridajes, como en los momentos de consumo o en lo bien que funcionan en la coctelería.

“EL JEREZ ES UNA JOYA ENOLÓGICA, UN VINO SINGULAR Y ÚNICO QUE ATESORA UNA GRAN HISTORIA. POCOS VINOS HAY TAN VERSÁTILES COMO EL VINO DE JEREZ”

¿Cómo ves el presente de los vinos de Jerez y los retos que tiene por delante esta categoría?

Asistimos a un momento de cambio. Hay un creciente interés por los vinos de Jerez y además por parte de un público más joven, así que soy optimista en este sentido. Tenemos que lograr que este interés se mantenga y contamos con lo necesario para conseguirlo, ya que el Jerez es un vino singular como pocos. Hay una importante comunidad de Sherry Lovers, que valora la historia y el proceso de elaboración que está detrás de esta categoría. Se está haciendo, además, una importante labor desde el Consejo Regulador de la D.O., con la organización de importantes eventos que logran captar el interés y contamos también con la complicidad de destacados prescriptores de todas partes del mundo quienes alaban las bondades de estos vinos. Debemos continuar con la labor de educación y con una comunicación muy directa con el sector de la hostelería. El reto está en el Jerez de calidad, buscando además la variedad, la novedad, la diferenciación. Apostar por vinos que representen nuestra tierra, nuestra viña y nuestra historia, consolidar la identidad del Jerez como un vino de calidad.



“EL RETO ESTÁ EN APOSTAR POR VINOS QUE REPRESENTEN NUESTRA TIERRA, NUESTRA VIÑA, NUESTRA HISTORIA, CONSOLIDAR LA IDENTIDAD DEL JEREZ COMO VINO DE CALIDAD”

La innovación ha sido también una constante en la línea de los destilados y los licores de Williams & Humbert...

Efectivamente, hemos tratado siempre de aportar valor añadido a cada producto, dotarlo de un valor diferencial, como es el caso del toque especial de la Mano de Buda en la Ginebra Botanic. En la elaboración de nuestros destilados está muy presente la experiencia de Williams & Humbert con los vinos de Jerez, la cual tratamos de trasladar a esta línea de espirituosos buscando esa diferencia a la que me refería. Es el caso del mencionado vodka Abyssal, elaborado con vino de Jerez del tipo oloroso o el ron Dos Maderas, con doble envejecimiento en el Caribe y en Jerez, también del vermú Canasta elaborado con el Jerez Canasta, o el licor Crema de Alba, elaborado con nuestro Brandy Gran Duque de Alba.

Y hablando de destilados, el Brandy es una categoría que está despertando un creciente interés

El Brandy de Jerez está también en un momento decisivo, en el que tenemos que continuar trabajando para reposicionar esta categoría y rejuvenecerla. Estamos hablando de un destilado único en el mundo, con unas características que lo hacen diferente de cualquier otro, ya que conserva las reminiscencias de su origen, de la uva de la que procede y de las propiedades del vino que se destila para su elaboración. A esto hay que sumarle que se trata de un destilado con un exclusivo proceso de envejecimiento, el sistema de criaderas y soleras propio del Marco de Jerez. En el caso de nuestra Bodega, nuestra gama del Brandy Gran Duque de Alba es una marca emblemática, cargada de historia y tradición. Nuestro reto, también, es lograr que el público más joven aprecie las cualidades y la calidad de un destilado tan singular y excepcional como es el Brandy de Jerez.



“EN LA LÍNEA DE NUESTROS DESTILADOS, HEMOS BUSCADO SIEMPRE DOTAR DE UN VALOR DIFERENCIAL A CADA UNO DE NUESTROS PRODUCTOS”

Para terminar, ¿qué línea sigues a la hora de trabajar, cómo definirías tu estilo y tu trabajo como enóloga en el Marco de Jerez?

Trabajo en la elaboración de vinos con personalidad muy marcada, muy elegantes y muy diferentes entre sí. Mi filosofía es la de respetar la personalidad de cada uno de estos vinos y que muestren su finura. En mi opinión, el enólogo debe aportar sus conocimientos para que cada vino revele lo mejor de su carácter. El objetivo es ayudarlos a que envejezcan mostrando sus mejores cualidades. En definitiva, mi objetivo es el de ser capaz de elaborar buenos vinos y que la gente disfrute con ellos. Es lo que más feliz me hace de esta profesión.



W&H, RECONOCIDA COMO DESTINO TURÍSTICO DE CALIDAD

La actividad enoturística de Williams & Humbert ha sido reconocida con el distintivo “Compromiso de Calidad Turística Sicted”, un certificado que avala el buen hacer de nuestra Bodega en la mejora de la experiencia y la satisfacción de los visitantes. Este sistema de la mejora de la calidad de los destinos turísticos está promovida por Turespaña junto con el apoyo de la Federación Española de Municipios y Provincias.

Williams & Humbert ha recibido esta distinción junto con otras empresas y entidades vinculadas al “Destino Campiña Jerez” que gestiona el Grupo de Desarrollo Rural de esta comarca. En la imagen, la Jefa de Actividades Turísticas de Bodegas Williams & Humbert, Consuelo García Tubío, recoge esta distinción acompañada de la directora general de Calidad Turística de la Consejería de Turismo de la Junta de Andalucía, María del Carmen Arjona, y la presidenta del GDR Campiña de Jerez, Carmen Collado.



LA ENÓLOGA DE W&H PARTICIPA EN LA CAMPAÑA POR LA IGUALDAD “ELLA LO HA CONSEGUIDO ¿Y TÚ? ¡LÁNZATE!”

La enóloga de las Bodegas Williams & Humbert, Paola Medina, ha sido una de las protagonistas de la campaña puesta en marcha por el Ayuntamiento de Jerez con el objetivo de impulsar la igualdad y ofrecer visibilidad y referentes a las mujeres jóvenes jerezanas. Bajo el lema “Ella lo ha conseguido ¿Y tú? ¡Lánzate!”, esta campaña reconoce la trayectoria profesional y la capacidad de superación de destacadas mujeres como

Paola Medina, Belén Pelsmaeker, empresaria de restauración, Sonia Arnáiz, fundadora de la empresa de comunicación Vacas y Ratones, la lanzadora de jabalina Mercedes Chilla, la nadadora Conchi Badillo y la triatleta Mónica Ortiz. Esta iniciativa incluye también la participación de estas mujeres en las charlas que se celebrarán en los centros educativos de Jerez a través del Programa “Jerez Educa”.



CAPELO SELECCIÓN, EL JEREZ SOLIDARIO

Williams & Humbert participa en el proyecto “Capelo Selección”, la gama de vinos de Jerez lanzada al mercado con fines solidarios y cuya venta está destinada a recaudar fondos con fines sociales. “Capelo Selección” es una iniciativa del sacerdote Miguel Ángel Montero y está

formado por la gama de vinos de Jerez de diferentes Bodegas del Marco: el palo cortado de González Byass, la edición especial de Miura y del vermut del Grupo Caballero y el cream elaborado especialmente para esta gama por las Bodegas Williams & Humbert.

W&H, RECONOCIDA COMO BENEFACTORA DE LA ACADEMIA DE SAN DIONISIO



La Real Academia de San Dionisio de Ciencias, Artes y Letras ha celebrado la sesión de reconocimiento y entrega de los correspondientes títulos a los benefactores de esta entidad entre los que se encuentran las Bodegas Williams & Humbert, la Fundación Mapfre y Caixabank, así como a los Amigos de la Academia: Manuel Fernández García-Figueras, Juan Manuel Pardo Domecq, Felipe Morenés y de Giles, Carlos Ruiz-Badanelli Marcano y Luis Salido Freyre. Esta sesión contó con la interpretación del violinista Juan de Dios Fernández Ramírez, acompañado al órgano por el académico numerario Ángel Hortas Rodríguez-Pascual. En la imagen, la directora de Comunicación de las Bodegas, Cristina Medina, recoge la distinción otorgada a Williams & Humbert en reconocimiento a su papel como empresa benefactora de la Academia.

PACO CEPERO Y LAURA GALLEGO, REFERENTES DEL FLAMENCO

Dos relevantes figuras del flamenco, la cantante Laura Gallego y el guitarrista Paco Cepero, estuvieron en nuestras Bodegas con motivo de su participación en el programa de Onda Cero Jerez celebrado en las instalaciones de Williams & Humbert. La guitarra del artista y compositor jerezano Paco Cepero, quien recientemente ha

recibido la Medalla de Oro de Andalucía 2017, es una de las más relevantes dentro del mundo del flamenco y ha marcado de forma significativa a las siguientes generaciones. Tanto él como la destacada intérprete de copla y flamenco, Laura Gallego, nos dejaron como recuerdo sus firmas estampadas en las botas de la bodega.



ONDA CERO JEREZ, EN WILLIAMS & HUMBERT

Williams & Humbert ha sido el escenario de la emisión de "Jerez en la Onda", el programa radiofónico de Onda Cero Jerez. Desde la alcaldesa de Jerez, Mamen Sánchez, hasta otras relevantes personalidades de la ciudad participaron en este programa emitido durante la pasada temporada navideña. En la imagen, el director de Marketing Nacional de Williams & Humbert, Eduardo Medina, durante la entrevista concedida a este medio y celebrada en la Sacristía de las Bodegas.



FRANÇOIS CHARTIER, REFERENTE MUNDIAL EN MARIDAJE Y SUMILLERÍA MOLECULAR

Williams & Humbert ha recibido la visita del sumiller canadiense François Chartier, ganador de los más prestigiosos reconocimientos por su trabajo e investigación acerca del maridaje y la sumillería molecular. Este reconocido experto, autor de destacadas publicaciones, es todo un referente mundial en lo que se refiere a las interconexiones aromáticas de los compuestos volátiles de vinos y alimentos. François Chartier realizó una cata de los vinos de Jerez de nuestras Bodegas, guiada por la enóloga Paola Medina.



MATT PIETRIEK, EXPERTO EN DESTILADOS Y COCTELERÍA



El estadounidense Matt Pietrek es, además de un destacado especialista en informática, un experto en destilados y coctelería, ámbito en el que ha recibido importantes reconocimientos. Este polifacético estadounidense, autor del blog Cocktail Wonk, colaborador en importantes publicaciones especializadas y jurado de prestigiosos concursos, ha visitado las Bodegas Williams & Humbert para conocer de primera mano el proceso de elaboración del Ron Dos Maderas. Matt Pietrek, quien estuvo acompañado de la enóloga Paola Medina y el director de Marketing Internacional, Gonzalo Medina, se mostró especialmente interesado en el singular sistema de crianza del ron de nuestras bodegas, el cual es doblemente envejecido en el Caribe y en Jerez.



GRUPO REINALDO

La familia que compone el Grupo Reinaldo en Estepona (Málaga) -Bar Don Reinaldo, Reinaldo's y La casa del Rey- visitó a principios de año las Bodegas Williams & Humbert, acompañados de la fotógrafa Vanesa Díaz, autora de las fotos.



MEGUMI MAKINO, GANADORA DEL CONCURSO DE VENECIADORES DE JAPÓN

La ganadora del XVI Concurso de Veneciadores de Japón, Megumi Makino, visitó las bodegas Williams & Humbert junto con el grupo de sumilleres y cocineros japoneses de la Japan Sherry Academy.



RACE TO CANASTA BY WILLIAMS & HUMBERT

Una nueva forma de entender el golf amateur de la mano de Jerez Club de Golf y Bodegas Williams & Humbert

El Circuito de Golf más potente de la provincia de Cádiz ha dado comienzo. Race to Canasta es una competición de golf formada por 10 torneos celebrados en distintos campos de la provincia a lo largo de todo el año 2017. En cada uno de ellos, las marcas de las Bodegas Williams & Humbert están presentes en la dotación de Premios que

serán entregados a los ganadores de estas pruebas. De la mano de Jerez Club de Golf y Bodegas Williams & Humbert nace esta nueva forma de entender el golf amateur. Un circuito que, tras las pruebas celebradas en los meses de enero y febrero, continúa a lo largo del año con los torneos que se detallan a continuación.



Race to Canasta By WILLIAMS & HUMBERT 2017

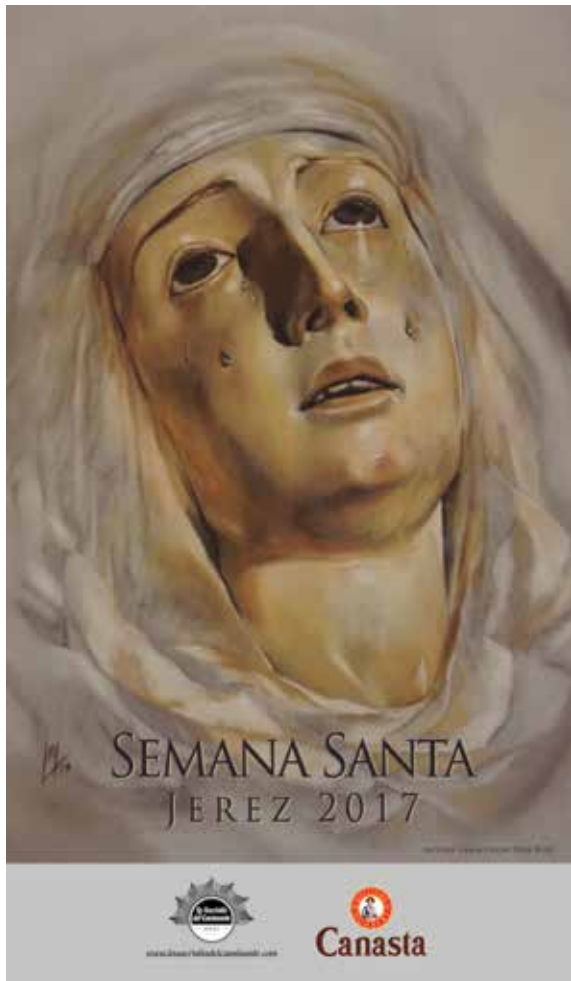


- 16 Abril - Sancti Petri Hills - Parejas Foursome.
- 27 Mayo - Sherry Golf - Individual Stableford.
- 17 Junio - Costa Ballena Golf - Individual Stableford.
- 15 Julio - The San Roque Club - Individual Stableford.
- 9 Septiembre - Vendimina de Jerez - Individual Stableford.
- 21 Octubre - Golf Hato Verde - Individual Stableford.
- 25 Noviembre - Montecastillo Golf - Parejas Fourball.
- 16 Diciembre - Especial Navidad - Individual Stableford.



ENTREGA DE LAS PASTAS DEL PREGÓN DE SEMANA SANTA

Las Bodegas Williams & Humbert han sido, un año más, el escenario del acto de entrega de las pastas del pregón de la Semana Santa jerezana. El pregonero José Blas Moreno fue el encargado de recoger las pastas que darán cobijo a su pregón y que le fueron entregadas por los miembros de la tertulia cofrade “Con la venia”.



CANASTA COLABORA EN EL CARTEL DE SEMANA SANTA DE “LA SACRISTÍA DEL CAMINANTE”

Canasta, uno de nuestros jereces más señeros y conocidos tanto en el ámbito nacional como internacional, ha colaborado en la edición del cartel anunciador de la Semana Santa de Jerez 2017 realizado por La Sacristía del Caminante. Se aúnan así una de las fiestas más singulares de nuestra tierra con el Vino de Jerez.

El cartel cuenta con la misma estética que los realizados en años anteriores y para esta Semana Santa 2017 el tema central es un dibujo a pastel de la Virgen titular de la hermandad del Mayor Dolor realizado por Inmaculada Peña, cofundadora de La Sacristía del Caminante.

SUR FASHION EXPERIENCE

Moda, gastronomía y deporte definen la esencia de Sur Fashion Experience, celebrado en el Sherry Golf de Jerez los pasados días 16, 17 y 18 de marzo. La diseñadora cordobesa Juana Martín ha sido la madrina de esta segunda edición. Tres jornadas en las que no han faltado los desfiles de moda, las demostraciones de gastronomía y maridaje, expositores, conferencias, mesas redondas y, como novedad, el espacio

dedicado a los jóvenes diseñadores de moda: Talento Sur Fashion. Las Bodegas Williams & Humbert han vuelto a colaborar en este evento que se consolida como referente de la moda en Andalucía. En la imagen, el equipo organizador de Sur Fashion Experience en las instalaciones de Williams & Humbert, lugar en el que se celebró el almuerzo de esta segunda edición.



PROGRAMAS EDUCATIVOS

Williams & Humbert ha recibido la visita de alumnos y profesores del IES Alvar Núñez, la cual se enmarca dentro del Programa Educativo puesto en marcha por el Ayuntamiento de Jerez y con el que la Bodega colabora. En estas visitas, los alumnos y profesores de diferentes centros educativos tienen la oportunidad de conocer la historia y el proceso de elaboración del vino de Jerez. El objetivo de estas actividades de los Programas Educativos que se oferta para los alumnos y alumnas de 3º Ciclo de Primaria, ESO, Bachillerato, Ciclos Formativos y FPB, es dar a conocer al alumnado de la ciudad la cultura del vino de Jerez además de sensibilizar acerca de la importancia del consumo responsable del vino.





Canasta

CARNAVAL 2017

Durante los Carnavales, las calles de Cádiz se convierten en una fiesta. La ciudad entera se transforma, llenándose de gente con ganas de reír y de hacer reír, de cantar y de pasarlo bien. Han sido once días, del 23 de febrero al 5 de marzo, de diversión, originalidad y, sobre todo, mucha participación popular.

El Carnaval de Cádiz es conocido por ser una fiesta “de la calle” y allí estuvo Canasta, un años más, recorriendo las calles del centro de la ciudad con su equipo de chicas y su divertido photocall que este año

estaba inspirado en los circos tradicionales. Tres días, 25, 26 y 27 febrero, en los que Canasta fue testigo del humor gaditano y de la alegría de los miles de visitantes que recibe esta fiesta, declarada de Interés Turístico Internacional.

En total se hicieron más de 5.500 fotos que se subieron a la página de Facebook de Canasta, que cuenta con más de 40.000 seguidores. Durante la promoción en la calle se repartieron regalos directos como gafas de sol y sombreros, entre otros.

Además, con motivo de la llegada de febrero, el mes del Carnaval por antonomasia, se pusieron en marcha dos concursos en Facebook bajo el lema ‘Canasta es Carnaval’ y ‘Comparte tu Carnaval’, en este último se podía participar también a través de Instagram con el etiqueta #canastacarnaval. Más de 3.000 participantes entre los que se sortearon ocho estuches de Canasta, dos lotes de producto de Williams & Humbert, un jamón ibérico Medina del Encinar y una cámara fotográfica digital.

CANASTA FUE TESTIGO DEL HUMOR GADITANO Y DE LA ALEGRÍA DE LOS MILES DE VISITANTES QUE RECIBE ESTA FIESTA, DECLARADA DE INTERÉS TURÍSTICO INTERNACIONAL.



RESTAURANTE



RESTAURANTE TABERNA LA CATAPA

Miguel Ángel Jiménez (Chef) • Calle Menorca 14, 28009 - Madrid

Situada en el Barrio del Retiro, la taberna restaurante La Catapa abrió sus puertas en el año 2010 en un pequeño local de la calle Menorca. Dos años después, se traslada esta taberna restaurante, pasando de estar en el número 19 de la calle Menorca, al número 14 de dicha calle en la actualidad. Las nuevas instalaciones de La Catapa se dividen en dos partes, la zona de la barra a la entrada del local y el salón comedor con ocho mesas y con capacidad para unas 36 personas aproximadamente. Un público heterogéneo es la clientela habitual de este restaurante emplazado en el emblemático barrio madrileño del Retiro, zona conocida por aglutinar en sus calles locales de restauración de gran prestigio.

La carta de La Catapa está basada en la tradición y en los productos de temporada y cuenta con especialidades culinarias como las croquetas de patata y trufa, las cocochas de merluza, el rabo de toro al vino tinto, las verdinas con carabineros o el Steak Tartar. Detrás de estos estupendos platos está la mano del chef Miguel Ángel Jiménez quien desde 1987, y antes de ponerse el frente de la cocina de La Catapa, ha sido responsable de la cocina de restaurantes tan prestigiosos como *El Amparo*, *Prínci-*

pe De Viana, *Guisando*, *Norema Salinas Catering* o *Martín Berasategui*.

La carta de vinos de La Catapa está en constante evolución, tratando de abarcar siempre el mayor

número posible de Denominaciones de Origen. El Fino Pando y La Manzanilla Alegría, de las Bodegas Williams & Humbert, tienen un lugar destacado en esta carta en la que los vinos generosos tienen un especial protagonismo.





LA RECETA DE LA CATAPA

Steak Tartar La Catapa

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

Un kilo de carne de solomillo de vaca picada a cuchillo, una cucharada de mostaza Dijon, una cucharada de mostaza de trufa, cuatro gotas de salsa de tabasco, una cucharada de jugo de carne, un chorrito de manzanilla Alegría, una cucharada de café de pepinillo picado, una cucharada de café de alcaparras picadas, una cucharada de café de cebolla picada muy fina, una cucharada de perejil picado muy fino, sal, cuatro yemas de huevo y tostas de pan o patatas fritas para acompañar.

MODO DE ELABORACIÓN:

Preparar el aliño mezclando las mostazas, el tabasco, el jugo de carne, la manzanilla y la sal. Añadir los pepinillos, las alcaparras, la cebolla y el perejil picado, y mezclar con la carne. Por último, añadir las yemas de huevo y ligar todo bien. Colocar en cuatro platos y servir acompañados de pan tostado y/o patatas fritas.





COCTELERÍA

LA HORA DEL VERMUT

Mercado de San Miguel - Plaza de San Miguel, s/n, 28005 (Madrid) Puestos: 22, 23, 24, 25
Platea Madrid - Calle de Goya, 5-7, 28001 (Madrid) Zona Patio

José Manuel Santander Yagüe y Hans-Peter Redhammer (Propietarios)



La historia de “La Hora del Vermut” es la de dos emprendedores que un buen día decidieron darle un nuevo rumbo a su vida profesional y embarcarse en una iniciativa en la que tradición e innovación van de la mano. José Manuel Santander Yagüe (Calatayud, 1971) y Hans-Peter Redhammer (Sankt Martin im Innkreis, Austria, 1977) son los artífices de este espacio tan singular como original en el que el vermut es el auténtico protagonista. José Manuel Santander era un abogado especializado en Derecho Fiscal que después de 10 años ejerciendo inició este proyecto junto con Hans-Peter Redhammer, licenciado en Ciencias Económicas, y quien tras vivir en lugares como Estados Unidos o Praga, decide asentarse en la ciudad que más le ha marcado, Madrid.

Todo este bagaje personal y profesional está sin duda detrás del éxito de “La Hora del Vermut”, un estupendo lugar de encuentro en el que la idea es la de ofrecer al cliente vermut procedente de diferentes puntos de la geografía española, aquellos más representativos de cada zona y en el que el leitmotiv es seguir buscando nuevos vermut con los que ampliar la carta. Prueba de este logro

es que tras abrir un primer local en el emblemático Mercado de San Miguel, casi sin darse cuenta estos dos emprendedores se encontraron con cuatro, junto con el que poseen en La Platea de Madrid. Tanto el Mercado de San Miguel como Platea Madrid son dos referentes gastronómicos en la capital madrileña. El Mercado de San Miguel, centro de la cultura culinaria, es un lugar histórico en el que todo gira alrededor de los productos frescos. El edificio, lleno de encanto y tradición, está considerado Bien de Interés Cultural. En Platea Madrid, el espectáculo y la gastronomía se funden en un espacio que apuesta por la calidad y la innovación, lleno de modernidad y nostalgia. Sus dos plantas, tres plateas y zona dulce lo convierten en el lugar ideal para disfrutar de un buen vermut.

Si tuvieran que dar un consejo, tanto José Manuel como Hans-Peter no dudan en que este sería el de “perseguir tus sueños y buscar la felicidad en lo que haces”, una respuesta que casa a la perfección con el espíritu audaz de ambos jóvenes.

Pero, ¿cómo hacer que estos sueños se hagan

realidad? ¿Cómo llegar al público y hacer que se decante por el vermut? Asociar esta bebida al glamour de un glorioso pasado y hacer ver las posibilidades que encierra, son algunas de las claves. Así, ambos afirman que *“el vermut es una bebida muy especial y con muchas variaciones en función de la combinación de hierbas con las que esté elaborado y el tiempo de maceración. Es la bebida de muchos de los más famosos protagonistas de cine, ¿quién no ha fantaseado con ser James Bond o una actriz de Hollywood de los 40? El vermut es este glamour cinéfilo pero al mismo tiempo el recuerdo de revivir el esplendoroso pasado de nuestros abuelos, fieles bebedores de esta delicia para los paladares”*.

El carácter innovador de Hans-Peter Redhammer y José Manuel Santander está presente en la filosofía de este local, donde el objetivo es buscar siempre nuevas fórmulas atractivas y diferentes como es la reinención de la bomba, la tradicional y cañí banderilla española adaptada a paladares más experimentados y ávidos de

nuevos sabores. Estos bocados de aceituna gordal rellenas de mejillón, huevo de codorniz, filete de anchoa, pulpo, jamón y queso, tomate seco, salmón, bonito o guindilla, están cada día en sus puestos del Mercado de San Miguel y la Platea con la máxima calidad y frescura. *“Lo que más sorprendente de ellas es el valor escultórico que proyectan, se podría decir que cada bomba es única y no va a existir otra igual”* afirman ambos acerca de cada uno de estos sabrosos bocados que diariamente, uno a uno, se pinchan y degustan en “La Hora del Vermut”.

Otra muestra de cómo estos emprendedores van siempre un paso por delante es la creación del Vermutonic, una variación del tan de moda Gin Tonic, pero usando como ingrediente protagonista el vermut. Una interesante idea que nos adelantan y que los clientes de La Platea podrán degustar próximamente. La elaboración de este Vermutonic es muy sencilla: 1/3 de Vermut Rojo, 2/3 de tónica, zumo de 2 rodajas de lima y hielo. Una bebida refrescante y depurativa.



Hans-Peter Redhammer (izq.) y José Manuel Santander (dcha.)

LA PROPUESTA DE MARIDAJE CON VERMOUTH CANASTA

El Vermouth Canasta de Bodegas Williams & Humbert, está también presente en la carta de estos locales. Un Vermouth cuya base es el oloroso dulce “Canasta”, un vino de Jerez referente en su categoría, y que es mezclado con los elegantes aromas de flores, frutos, raíces, maderas y cortezas. A la hora de elegir una propuesta de maridaje, José Manuel y Hans-Peter nos proponen aunar el sabor del Vermouth Canasta con los encurtidos, de los que cuentan con una extensa variedad en el **Mercado San Miguel. Una bomba de aceituna negra con**

queso y tomate seco, otra rellena de tomate seco, un mix de aceitunas picantes y una brocheta de boquerón, tomate y piparra vasca. Un excelente maridaje.

Para el espacio de Platea Madrid, nos proponen maridar el vermut Canasta con una Tosta de anchoa y tomate confitado con cebollino, una Gilda de doble boquerón con piparra vasca y pimienta y una de sus estrellas: la bomba de jamón y queso. Sin duda, una combinación ideal para la hora del aperitivo.



TAL COMO ÉRAMOS:

EL MUSEO DEL JEREZ

El Museo del Jerez es otro de los atractivos que ofrecen las Bodegas Williams & Humbert a aquellos que visitan sus instalaciones. Este espacio, situado en el salón del Duque, recopila numerosas piezas originales desde el siglo XVIII. Instrumental de laboratorio, material de oficina, utensilios del trabajo en Bodega, maquinaria de embotellado y tonelería para las labores de bodega y viña propias del Marco de Jerez. Diferentes tipos de alcohómetros, alquitaras, autoclave, máquina taponadora, capsuladora e, incluso, la máquina de trasego

de la Bodega de Dry Sack que data de 1936, son solo algunos ejemplos de las muchas piezas que componen este Museo consagrado al vino de Jerez. Una muestra de las herramientas utilizadas en la viña y en la bodega. Desde el tradicional calzado utilizado en la pisa de la uva hasta los útiles empleados para la elaboración de las botas de vino de Jerez, e incluso el necesario para el trabajo en las oficinas, un extenso material que permite conocer la historia y el legado del Marco de Jerez y acercarnos a una parte importante de nuestra tradición y cultura.







QUEBEC

CANADÁ

“LA NUEVA FRANCIA”

En 1608, Samuel de Champlain dio nacimiento a la Nueva Francia fundando en la orilla norte del río San Lorenzo, en un lugar que los indios llamaban “kebek” (“estrecho”), la ciudad de Quebec. Antes de la llegada de los franceses, Quebec estaba habitada por diferentes pueblos aborígenes, como los inuits, los hurones, los algonquinos, los mohawks o los innus. Esta ciudad canadiense, cuna de la civilización francesa en América del Norte, está situada a 250 km al este de Montreal. Capital de más de medio millón de habitantes, Quebec está situada en la provincia del mismo nombre y en la cual habitan más de 8 millones de personas.

El Río San Lorenzo es el punto de partida del nacimiento de esta especial ciudad sobre la que domina con todo su esplendor. La destacada

actividad del puerto de Quebec es una prueba de la importancia de este río sobre la vida de sus habitantes. Cerca de los puentes que lo atraviesan, se encuentra el Acuario de Quebec y a dos pasos de allí, el paseo Samuel de Champlain, con unas vistas impresionantes sobre el río. El fundador de esta preciosa ciudad, reconocida por la UNESCO como Patrimonio Mundial gracias a su casco histórico, es otro reclamo para el visitante, el cual puede conocer la primera residencia de este explorador francés ubicada en la Plaza Real, así como callejear por el barrio Petit Champlain, repleto de tiendas, galerías y restaurantes. Este barrio, el más antiguo de América del Norte, alberga el interesante Museo de la Civilización.

En esta joya que es el casco histórico de Quebec,

se encuentra el hotel Chateau Frontenac, el hotel más fotografiado del mundo. Calesas, artistas callejeros, artesanos trabajando, es la atmósfera típica del casco antiguo de esta ciudad canadiense, especialmente en la calle Trésor. Desde aquí, desde la terraza Dufferin, se domina la vista del Río San Lorenzo y alrededores. En invierno, el espectáculo de las vistas merece la pena, con los bloques de hielo deslizándose a la deriva por el río.

Quebec es además una ciudad fortificada, los casi 5 kilómetros de muros y puertas que la rodean permiten apreciar el sistema defensivo de la ciudad bajo los regímenes francés e inglés. Para conocer el papel que jugaron estos dos países en la historia de Quebec nada mejor que acercarse a las llanuras de Abraham, escenario de la batalla entre el



comandante británico Wolfe y el francés Montcalm en 1759, y auténtico pulmón verde de la ciudad. En este lugar se celebran numerosas actividades, con la atracción especial del Museo de Bellas Artes de Quebec.

El edificio del Parlamento, sede de la Asamblea Nacional, es otro de los reclamos turísticos. En esta colina parlamentaria se puede admirar la famosa fuente Tourny con sus 43 chorros de agua, esculturas marinas y una espectacular iluminación al caer la noche; una obra monumental que ostenta la medalla de oro otorgada por la Exposición Universal de París en 1855. Cerca de allí, se encuentra el Observatorio de la capital, donde se puede disfrutar de unas vistas impresionantes de la ciudad de Quebec desde sus más de 200 metros de altura.

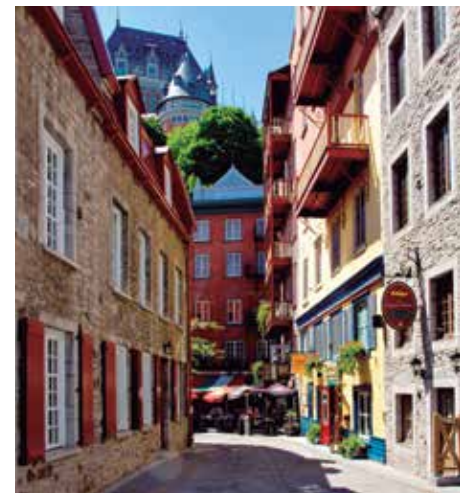
La provincia de Quebec ofrece espacios naturales que dejan sin aliento al visitante, como la cascada de Montmorency, con una altura de 83 metros; el bucólico paisaje de la isla de Orleans, cuya visita supone un viaje al pasado, al Quebec rural de siglos anteriores con sus encantadoras iglesias, granjas y casas centenarias; los gigantescos valles del parque Nacional de Jacques Cartier y las montañas del

Massif de Charlevoix dejan igualmente boquiabierto a todo el que se acerca a estos parajes. Y cómo no, el Camino del Rey, el primer camino transitable que une Quebec con Montreal y que sido catalogado como ruta verde. Un camino que recorre las orillas del Río San Lorenzo, atravesando algunos de los poblados más bellos de la provincia, en los que es posible descubrir valiosos tesoros del patrimonio quebequense, como los molinos y las residencias ancestrales.

El santuario de Saint Anne de Beaupré, tierra de milagros para muchos desde hace 350 años, es el primer sitio de peregrinaje de América del Norte y lugar de obligada visita en el que contemplar su asombrosa basílica. Igualmente, no hay que dejar de visitar el universo de la primera nación huronawendat, para conocer la historia de Quebec durante el siglo XVII. El pueblo de Wendake te transporta a un universo de cuentos, leyendas y danzas y cómo no, es recomendable degustar la cocina hurona, caracterizada por la carne de caza.

Para aquellos que no están acostumbrados al frío, una advertencia: Quebec hay que visitarla en invierno, para no perderse una parte importante de

la cultura de este mágico lugar. No en vano, Quebec cuenta con el único hotel de hielo de América del Norte, el centro de juegos de invierno más grande de América y cómo no, el Carnaval de la ciudad de Quebec, la gran fiesta del invierno. Sin olvidar la gran cantidad de actividades que giran en torno al clima de la ciudad: los trineos con perros, los spas nórdicos, el esquí alpino, el snowboard o los paseos en moto-nieve, todas ellas signos de identidad de esta tierra.



W & H

LAS MARCAS DE W&H EN CANADÁ

Los olorosos dulces Canasta y Walnut Brown, el Fino Pando, el Dry Sack Medium y los amontillados Don Zoilo (12 años) y Jalifa (30 años, VORS) están presentes en el mercado canadiense a través de los diferentes acuerdos comerciales de

Williams & Humbert en este país. También los destilados como la Ginebra Botanic y el Ron Dos Maderas tienen una gran aceptación en Canadá. Esta última marca, el Ron Dos Maderas, cuenta con un gran protagonismo entre el consumidor

canadiense. De hecho, el ron Luxus -top de la gama de Dos Maderas- ha sido el reciente protagonista de la cata celebrada en el Quebec Rhum, el primer y único club de degustación de ron en Canadá.



AGED RUM

Dos Maderas

Hand Crafted

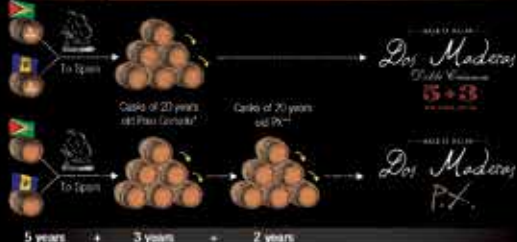


VOTED IN THE
TOP 10 TRENDING
RUM BRANDS BY THE WORLD'S
50 BEST BARS
2015

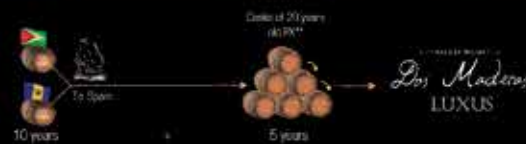


CARIBBEAN AGING

JERICÓ - SPAIN AGING IN SOLERA SYSTEM



UNIQUE FLAVOUR FROM A UNIQUE PROCESS



Tasting by
Ian Burrell



*Don Cortados Palo Cortado - A dry Sherry. This rare and dry Sherry is aged in our Solera System for a Certified minimum of 20 years. **Don Guido Pedro Ximénez - A very sweet Sherry. The grapes have been left to dry under the Andalusian sun for 2 weeks. Then aged in our Solera System for a Certified minimum of 20 years

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

