

GLOBAL



REVISTA CORPORATIVA WILLIAMS & HUMBERT 45



W&H LANZA EL PRIMER FINO ECOLÓGICO DEL MARCO DE JEREZ

PAOLA MEDINA, ELEGIDA POR DECANter ENTRE LOS 10 ENÓLOGOS MÁS DESTACADOS

SELECCIÓN, EL NUEVO RON DE LA GAMA DOS MADERAS



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 LANZAMIENTO

W&H lanza el primer Fino Ecológico del Marco de Jerez

06 RECONOCIMIENTO

Paola Medina, elegida por Decanter entre los 10 enólogos más destacados

10 LANZAMIENTO

Selección, el nuevo ron de la gama Dos Maderas

12 RESPONSABILIDAD SOCIAL

Dos Maderas Luxus colabora con la iniciativa Billion Baby Turtles

14 PREMIOS

Gran Duque de Alba en el Top Ten Trending Brands 2018

30 VIAJE: DÜSSELDORF

Las bodegas W&H presentes en la feria PROWEIN celebrada en la ciudad alemana



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?

Solo 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



WILLIAMS & HUMBERT LANZA EL PRIMER FINO ECOLÓGICO DEL MARCO DE JEREZ

Un vino Fino elaborado a partir de uva ecológica de la variedad Palomino procedente del pago de Burujena y fortificado con alcohol ecológico. Se trata además de un Fino de Añada, procedente de la vendimia de 2015 y embotellado en rama. Un Fino que se enmarca dentro

de la Colección de Añadas de Williams & Humbert, vinos elaborados de forma estática por nuestra enóloga, quien como recoge esta revista ha sido destacada en Decanter por su trabajo realizado con los vinos de añada de crianza biológica.

*Fino
Ecológico*

PROCESO DE ELABORACIÓN

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 re-

flejo de la vendimia del año y de sus particulares condiciones climatológicas.

Para este Fino Ecológico de añada, Williams & Humbert seleccionó en la vendimia de 2015 uva Palomino ecológica, procedente del Pago de Burujena, en Trebujena. Tras la fermentación de estos mostos a 22°C, se fortificó a 15.5 con alcohol ecológico.

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 Ecológico de la Añada 2015 es el resultado de la crianza estática durante 3 años en bota de roble americano de 600 litros.



CARACTERÍSTICAS

Fino Ecológico en rama de la Añada 2015 (15% vol.), clasificada como Fino en el año 2017 y perteneciente a la saca realizada en marzo de 2018. Producción limitada.

Vino de color amarillo pálido, aromas frescos, punzantes. En boca es seco, muy mineral, elegante y con una estructura muy equilibrada.

AÑADAS DE WILLIAMS & HUMBERT DISPONIBLES



El Fino en rama Añada 2010
Saca de marzo 2018



Oloroso 2001
Saca de abril 2017



Oloroso 2003
Saca de junio de 2016



Oloroso 2009
Saca de octubre de 2017



Amontillado 2003
Saca de noviembre 2017

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

PAOLA MEDINA, ELEGIDA POR DECANTER ENTRE LOS 10 ENÓLOGOS MÁS DESTACADOS DEL PANORAMA DEL VINO ESPAÑOL

Paola Medina, que aparece como única representante del Marco de Jerez, simboliza según esta prestigiosa revista la “Sherry Revolution, aunando la energía de la juventud, un profundo respeto por la herencia recibida y un extraordinario conocimiento y creatividad”

“Ten next-generation Spanish winemaker to know”, con este título la prestigiosa revista Decanter subraya el papel de 10 enólogos pioneros que están cambiando el panorama del vino español. De estos diez enólogos, Paola Medina aparece como única representante del Marco de Jerez. Para Decanter, la enóloga de Williams & Humbert “simboliza la llamada Sherry Revolution” y recomienda seguir de cerca el trabajo de Paola Medina “para disfrutar del vino de Jerez como nunca antes habías imaginado”.

Decanter resalta el innovador trabajo realizado por Paola Medina, poniendo de especial relieve la elaboración de las añadas de crianza biológica.

Según esta prestigiosa revista Paola Medina es consciente de que es necesario poner el foco de atención en los vinos de calidad e integrar el vino de Jerez en la alta gastronomía, algo para lo que la enóloga de Williams & Humbert está perfectamente posicionada. En esta información publicada por Decanter y firmada por el prestigioso Master of Wine Pedro Ballesteros, se destaca así la labor llevada a cabo por la enóloga de

Williams & Humbert: “Medina cree que esos objetivos pueden ser alcanzados solo con los vinos de calidad y ha explorado todas las posibilidades para crear esos vinos del futuro. Por ejemplo, los vinos de Jerez sin fortificar elaborados con uvas sobremaduras cultivadas cuidadosamente en la viña. O el Oloroso elaborado con mosto de gran calidad. O la recuperación del Pedro Ximénez y otras variedades del Marco. Pero la innovación más extraordinaria llevada a cabo por Paola Medina hasta ahora es la idea del Fino de añada, sustituyendo el tradicional sistema de Criaderas y Soleras (en el que vinos jóvenes y maduros se mezclan para mantener la consistencia del Jerez a lo largo del tiempo) por el sistema de crianza estática. Con este último sistema, los vinos son embotellados cuando la flor (una capa de levadura que flota sobre el vino protegiéndolo de la oxidación y que cambia el carácter del vino) está a punto de extinguirse. Esta flor es tan importante como el terruño y la viña, siendo un ecosistema en sí mismo que puede conducir a la excelencia. Sigue a Medina de cerca, si quieres disfrutar del vino de Jerez como nunca antes habías imaginado”.

Decanter

TEN NEXT-GENERATION SPANISH
WINEMAKERS TO KNOW





Decanter[®]

WORLD WINE AWARDS

98 pts

FINO TIENTO AÑADA 2007, 98 PUNTOS DECANTER

De entre los diez vinos seleccionados por Decanter en representación del trabajo realizado por cada uno de estos 10 enólogos, el Fino "Tiento" de la Añada 2007 es el que alcanza la puntuación más elevada: 98 puntos.

"Sigue de cerca el trabajo de Paola Medina para disfrutar del vino de Jerez como nunca antes habías imaginado"

DECANTER



Williams 
Colección Añadas

FINO DE AÑADA 2010, LA RECOMENDACIÓN DE PITU ROCA

Compartimos a continuación la reseña del sumiller del restaurante
Can Roca para la revista Magazine

Un Jerez fresco con siete años

"Tras el majestuoso, profundo y lento fino en rama 2007 llamado Tiento, como el palo del flamenco, con el que inició una serie dedicada al cante, un nuevo vino de añada se suma a la colección de W & H, que con la despedida del año saca a la luz esta añada del 2010. Es la más fresca en 35 años. E inusual, de un viñedo concreto de Añina y Carrascal. Siete años estancado en una bota repleta hasta arriba y cubierta con un velado velo de flor. Un vino prieto, sin el meneo típico del vino por bulerías de bota en bota. Junto al sistema tradicional de criaderas y soleras, más homogéneo y dinámico, este novedoso sistema permite disfrutar de la singularidad de la añada única. Paola Medina, lúcida enóloga, innova para regresar al Jerez basado en el suelo blanquecino.

Este fino de añada condensa la tierra, con la crianza y la finura del tiempo con tiento en la bota. Sin perder el estilo, es una ventana a poniente, fresca, abierta a la albariza. Un recorrido lúcido desde la flor de almendro hasta la nuez tierna, de la frescura salina a la casta de un vino que zapatea. Pionera en la crianza biológica de los vinos de añada, la bodega más grande de Europa es capaz de enamorar con proyectos de medida chica como este fino de crianza estática. Déjese tentar por este vino desafiante de tiempo detenido. Quizá rememore la leyenda del refranero andaluz que aparecía en las antiguas etiquetas de los jereces de W & H: "Para conservar el conocimiento, vete al vino con tiento, pero si el vino es de Jerez, perderás el tiento alguna vez".

magazine

Condé Nast Traveler

LAS BODEGAS WILLIAMS & HUMBERT Y PAOLA MEDINA EN LA GUÍA CONDÉ NAST TRAVELER 2018

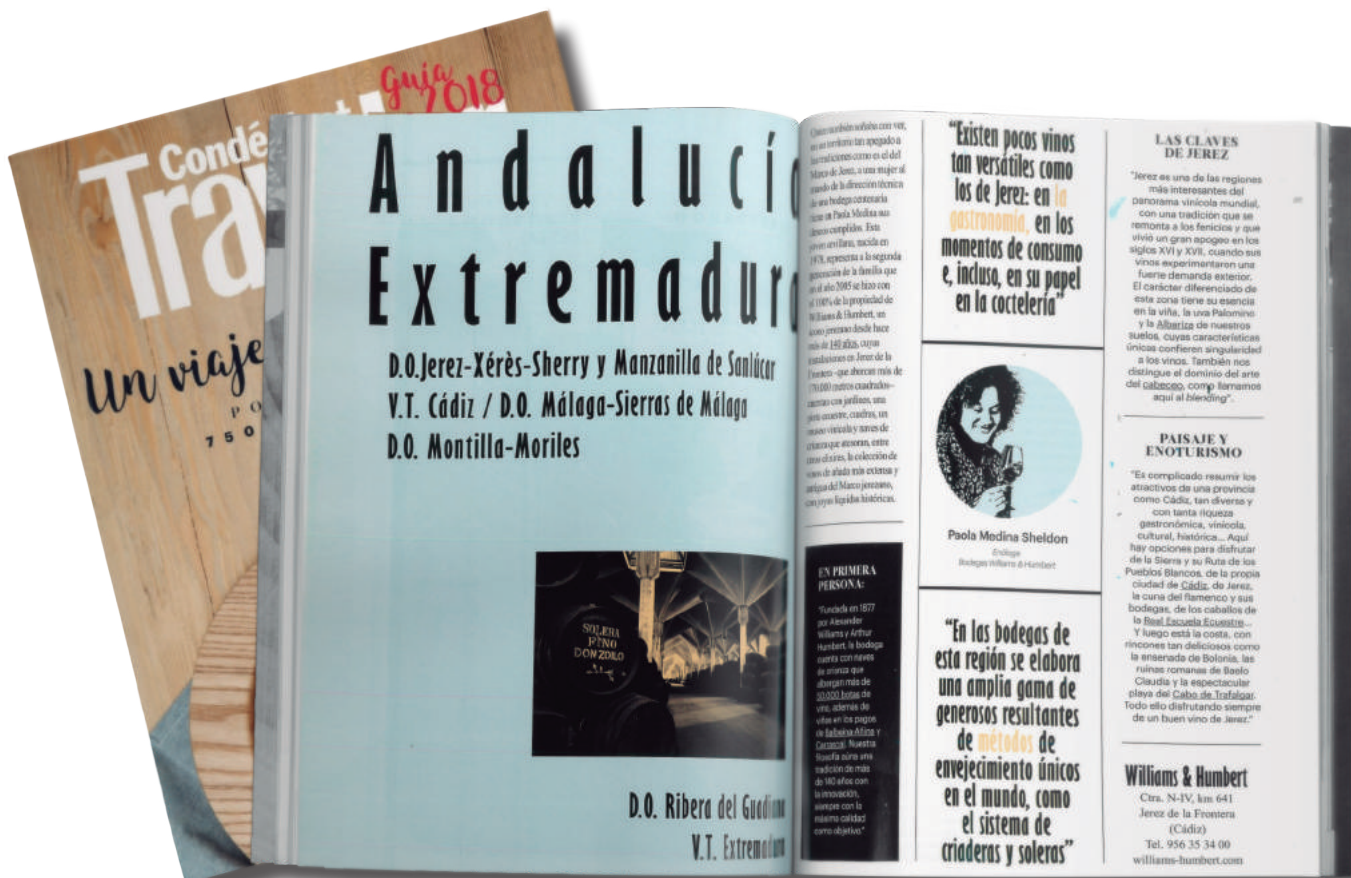
La Guía Gastronómica Condé Nast Traveler España 2018 incluye en su cuarta edición, publicada a principios de este año, además de una cuidada selección de los mejores restaurantes nacionales, más de noventa páginas dedicadas a vinos de denominaciones españolas.

La sección de bodegas y vinos comienza afirmando que “En España se dedican 43.000 hectáreas a la producción de vino y mosto. Los españoles

consumimos 17,25 litros de vino, es decir unas 23 botellas o 138 copas por persona al año”. Las elegidas para inaugurar las páginas dedicadas a Andalucía y Extremadura son las Bodegas Williams & Humbert y, más concretamente, la figura de su enóloga, Paola Medina, hablando de las claves del Jerez, “una de las regiones más interesantes del panorama vinícola mundial”, así como de los atractivos turísticos de la provincia de Cádiz.

“Existen pocos vinos tan versátiles como los de Jerez: en la gastronomía, en los momentos de consumo e, incluso, en su papel en la coctelería”

PAOLA MEDINA, ENÓLOGA DE W&H



Dos Maderas

SELECCIÓN

EL NUEVO RON DE LA GAMA DOS MADERAS

La familia del Ron Dos Maderas da la bienvenida a un nuevo miembro: "Selección", el cual se suma a la gama formada por el Dos Maderas 5+3, Dos Maderas 5+5 PX y Luxus. Una gama que además ha renovado por completo su diseño. Tras su lanzamiento, a finales de 2017, el nuevo ron Selección ha sido incluido en "The Dozen" (La Docena), la lista que elabora anualmente la revista Drinks International y en la que se eligen a las 12 mejores marcas de vinos y destilados del mundo a criterio de esta prestigiosa publicación. Hay que recordar que esta revista también incluyó al Dos Maderas 5+5 PX entre las 12 mejores marcas en el año 2014.

SELECCIÓN NACE DE LA MEZCLA DE RONES QUE CONFORMAN LA ESENCIA DEL DOS MADERAS 5+5 PX Y LUXUS

Para entender cómo se elabora Selección, es necesario hacer un recorrido previo por los rones que componen la gama de Dos Maderas. El Dos Maderas 5+3 debe su nombre a que en un primer momento reposa en su lugar de origen del Caribe en botas de roble americano durante 5 años y posteriormente es trasladado a las Bodegas Williams & Humbert en Jerez, donde pasa la última fase de su proceso de envejecimiento durante tres años, en botas que previamente han criado el vino de Jerez "Dos Cortados" (Palo Cortado VOS 20 años). Este Ron "Dos Maderas 5+3", ya terminado, pasa a una tercera fase de envejecimiento de 2 años en barricas que previamente han envejecido durante 20 años el Jerez "Don Guido" (Pedro Ximénez VOS 20 años) dando origen al Dos Maderas 5+5 PX. El top de la gama, Luxus, es envejecido 10 años en el Caribe y 5 años en las Bodegas Williams & Humbert en barricas envinadas previamente en el PX Don Guido.

El nuevo ron Selección es el resultado de la cuidada mezcla de los mejores rones que forman parte del Dos Maderas 5+5 PX y Luxus. Como indica su nombre, para la elaboración de este ron se seleccionan previamente los rones de las más selectas barricas de Dos Maderas 5+5 PX y los rones envejecidos 10 años en el Caribe en antiguas barricas de Bourbon y que conforman la esencia del Luxus. De la combinación de ambos, nace este nuevo ron Selección.

Esta mezcla singular y única, con un 42% de alcohol, es embotellada sin rebajar, directamente de la barrica -"cask strength"- lo que le confiere los exclusivos aromas propios de un ron añejo clásico y las marcadas notas tan características del Dos Maderas 5+5 PX: las del vino de Jerez dulce Pedro Ximénez envejecido en barrica de roble americano. La primera sensación en boca de esta mezcla de rones de 10 años, es la de un ron añejo maduro seco. Seguidamente las notas sutiles, suaves y dulces procedentes de las antiguas barricas de Pedro Ximénez se prolongan, dejando una persistencia semidulce muy agradable.

El ron Dos Maderas 5+5 y los rones del Caribe utilizados para elaborar el Ron Luxus conforman la esencia del nuevo ron Selección





SELECCIÓN, ELEGIDO ENTRE LAS 12 MEJORES MARCAS DEL MUNDO POR LA PRESTIGIOSA REVISTA DRINKS INTERNATIONAL

Tras su lanzamiento, a finales de 2017, el nuevo ron Selección ha sido incluido en "The Dozen" (La Docena), la lista que elabora anualmente la Revista Drinks International y en la que se eligen las 12 mejores marcas de vinos y destilados del mundo a criterio de esta prestigiosa publicación. Hay que recordar que esta revista también incluyó al ron Dos Maderas 5+5 PX entre las 12 mejores marcas en el año 2014.

Elegido entre las 12 mejores marcas del mundo por la prestigiosa revista Drinks International

UN NUEVO DISEÑO PARA LA GAMA DOS MADERAS

Junto con el lanzamiento de este nuevo ron, la gama de Dos Maderas formada por el Dos Maderas 5+3, Dos Maderas 5+5 PX y Luxus, presenta un nuevo diseño en el que se hace una clara referencia al doble envejecimiento de estos rones en el Caribe y en Jerez.

La gama Dos Maderas renueva por completo su diseño en una clara referencia a su particular proceso de doble envejecimiento en el Caribe y en Jerez



MEDALLA DE ORO PARA DOS MADERAS LUXUS

El ron Dos Maderas Luxus ha recibido recientemente una medalla de oro. En concreto, el galardón se lo ha otorgado The Spirit Business, la prestigiosa revista inglesa especializada en bebidas espirituosas y considerada una de las mejores del sector.



BillionBaby
Turtles

SOS
NICARAGUA

see
seeTURTLES

RON DOS MADERAS LUXUS COLABORA CON LA INICIATIVA BILLION BABY TURTLES

Más de 3.000 crías de tortuga en peligro de extinción son liberadas gracias a la aportación del Ron Dos Maderas Luxus a esta iniciativa

Luxus, ese es el nombre del top de la gama de rones Dos Maderas elaborados por Williams & Humbert. Un ron con 10 años de crianza en el Caribe y cinco en las bodegas jerezanas. Y Luxus es también el nombre de la primera tortuga adoptada por esta marca en el año 2014 gracias a la colaboración iniciada con ICAPO (Iniciativa Carey del Pacífico Oriental) y a través de la cual se realizó una donación para la adopción de tortugas carey en peligro de extinción. **Dos Maderas Luxus renueva esta colaboración destinada a la conservación de las tortugas en peligro de extinción. Para ello, la marca de ron ha decidido apoyar la campaña Billion Baby Turtle, un programa de SEE Turtles que cuenta con la participación de Sos Nicaragua.**

Cada pequeña donación suma y contribuye a salvar a las crías de tortuga pertenecientes a una especie en vías de extinción. **Estas tortugas marinas juegan un papel fundamental en el mantenimiento de los ecosistemas marino-costeros, como los arrecifes de coral y las praderas marinas. La supervivencia de las diferentes especies de tortugas de estas aguas está en peligro debido al saqueo de los huevos, que son vendidos**

ilegalmente en el mercado negro, o por el uso fraudulento del caparazón que es destinado a la confección de diversos objetos. Al participar en esta campaña, se protegen importantes playas de anidación, asegurando que las crías lleguen al agua gracias a la contratación de residentes locales que patrullan por estas playas.

Esta colaboración con la campaña Billion Baby Turtles nace de la voluntad de las Bodegas Williams & Humbert de estrechar lazos y prestar su contribución a la región de donde es originaria su gama de rones y en la que estas especies, que juegan un rol tan importante en la conservación del medioambiente, están en peligro de extinción.

Para ayudar a salvar estas especies amenazadas solo hay que hacer una donación en la página www.seeturtles.org/venecia y colaborar en la conservación de estas tortugas.

La campaña Billion Baby Turtles ha salvado hasta la fecha más de un millón de tortugas en peligro de extinción. A través las actividades puestas en marcha por SEE Turtles, más de 500 voluntarios han

participado en más de 4.000 patrullas de conservación y más de 10.000 estudiantes han sido formados en esta materia. Junto con el Programa Billion Baby Turtle, esta organización ha puesto también en marcha la campaña Too Rare to Wear para sensibilizar a los turistas y poner fin al comercio de objetos elaborados con el carey extraído ilegalmente de los caparazones de las tortugas de estas especies.



EL RON DOS MADERAS PATROCINA LA GIRA “CAÓTICO. BOLITA BIG BAND” DEL ARTISTA JOSÉ QUEVEDO

Este año es especial para el compositor y guitarrista **José Quevedo “Bolita”**. En este 2018 este destacado artista cumple 30 años dedicado a la música y al flamenco. Y para celebrar esta fecha tan significativa, se estrena el espectáculo “Caótico” en el que este reconocido artista, acompañado de grandes cantoras, mostrará nuevos aportes musicales al flamenco.

El **20 de septiembre** en el **Teatro Alameda de Sevilla**, y dentro de los actos de la **Bienal de Flamenco**, se celebrará el primer espectáculo de esta gira nacional e internacional, la cual será patrocinada por el **Ron Dos Maderas de las bodegas jerezanas Williams & Humbert**, marca para la cual **José Quevedo “Bolita”** ha creado un tema especial.

“Caótico. Bolita Big Band” es el resultado de la búsqueda de nuevos aportes musicales al flamenco, un espectáculo que funde la sonoridad de los metales más pesados con una guitarra ansiosa por gritar canciones nuevas. Un espectáculo vivo con tendencia a la metamorfosis en el que cada subida de telón descubrirá una nueva ciudad y una nueva Big Band en la que suenan el saxo, la trompeta y el trombón. Un espectáculo, en definitiva, que

cuenta con un magnífico elenco artístico acompañando al compositor y guitarrista **José Quevedo “Bolita”** y que cuenta, además, con un magnífico equipo técnico.

El artista **José Quevedo “Bolita”** comienza su andadura en el mundo de la música con tan solo 14 años. Este famoso compositor y guitarrista ha tocado para los más aclamados bailaores y cantaores de nuestro país y ha prestado colaboración a otros artistas internacionales. Su carrera como productor ha recibido importantes reconocimientos. Con su carrera en solitario ha cosechado también grandes éxitos, tras ser elegido su trabajo “Fluye” como mejor disco flamenco del año 2013 por el diario El País. Su importante contribución a la música le ha llevado a ser nominado tres veces a los Latin Grammy.

Toda esta espectacular trayectoria ha llevado al Ron Dos Maderas a ir de la mano de un artista tan especial como lo es José Quevedo “Bolita”. Dos Maderas es un ron singular y único, fruto del espíritu innovador de las Bodegas Williams & Humbert y que cuenta con un gran éxito tanto en España como en el mercado internacional. Singularidad, innovación y proyección internacional son también los rasgos que definen la música de un artista

tan destacado como José Quevedo “Bolita”. Este ron, originario del Caribe, tiene la particularidad de ser envejecido en Jerez a través del Sistema de Criaderas y Soleras en botas de roble americano previamente envinadas los vinos VOS de las Bodegas Williams & Humbert: el Palo Cortado de 20 años “Dos Cortados” y el Pedro Ximénez de 20 años “Don Guido”. Una completa gama de rones formada por el **Dos Maderas 5+3**, **Dos Maderas 5+5**, **Dos Maderas Selección** y **Dos Maderas Luxus**, todos ellos con importantes reconocimientos nacionales e internacionales.

Para rendir homenaje al espíritu jerezano de este ron, Dos Maderas ha decidido patrocinar este espectáculo de marcado carácter flamenco, seña de identidad de nuestra tierra. Este patrocinio se suma así a otras muchas colaboraciones de las marcas de las Bodegas Williams & Humbert a una música que es parte fundamental de la riqueza de nuestra ciudad y de nuestro patrimonio cultural. Patrocinios como el Premio a la Investigación del Flamenco; la edición de un CD en el que los descendientes de las más importantes sagas flamencas de Jerez han puesto música a nuestras marcas o el lanzamiento de la edición limitada de vinos de añada de Jerez bautizadas con los palos del Flamenco.



Eduardo Medina, Director de Marketing Nacional (segundo por la izquierda) junto con José Quevedo (tercero a la izquierda) y el resto de componentes del grupo Bolita Big Band



GRAN DUQUE DE ALBA

EL BRANDY GRAN DUQUE DE ALBA MARCA TENDENCIA

El brandy de las Bodegas Williams & Humbert, incluido en el Top Ten Trending Brands 2018 como resultado de la encuesta realizada por la prestigiosa revista Drinks International a los 106 mejores bares del mundo

El Brandy Gran Duque de Alba elaborado por las Bodegas Williams & Humbert ha sido incluido en el "Top Ten Trending Brands" tras la encuesta publicada a comienzos de 2018 y realizada por la prestigiosa publicación Drinks International a los 106 mejores bares de todo el mundo.

Los encargados de estos establecimientos, los cuales han sido cuidadosamente seleccionados en virtud de los premios y reconocimientos que les han sido otorgados, han votado y elegido las marcas de bebidas según dos categorías: aquellas que son más vendidas, junto con las que están más de moda y están cobrando cada vez más protagonismo en sus establecimientos, las Top 10 Best Sellers Brands y las Top 10 Trending Brands. Es en esta última categoría, donde los más selectos establecimientos del mundo han incluido al Brandy Gran Duque de Alba.

Junto a esta buena noticia, mencionar también que el **Brandy Gran Duque de Alba Oro** ha sido seleccionado por la compañía aérea Iberia como única bebida alcohólica en el **catálogo de venta a bordo Duty Free Business**

Plus. El Brandy Gran Duque de Alba Gran Reserva y la Crema de Alba están también disponibles para consumo a bordo en estos vuelos internacionales de Iberia.

El brandy Gran Duque de Alba es espíritu de vino. Su materia prima es el resultado de la destilación de buenos y equilibrados vinos, y su proceso de envejecimiento el mismo que el de los vinos de Jerez, el sistema dinámico de "Criaderas y Soleras". La importancia de la madera es fundamental en el proceso de envejecimiento del Brandy Gran Duque de Alba. No solo por tratarse de botas de roble americano -cuya porosidad y capacidad de cesión es la más adecuada- sino, sobre todo, por el hecho de que estas botas han contenido previamente alguno de los extraordinarios vinos de Jerez de las Bodegas Williams & Humbert. Dependiendo del vino que hayan criado estas botas, dotarán al Brandy de características y matices singulares: oloroso muy viejo 15 años para Gran Duque de Alba; el Pedro Ximénez 'Don Guido' 20 años para Gran Duque de Alba XO y el Palo Cortado 'Dos Cortados' 20 años para Gran Duque de Alba Oro. El tiempo de envejecimiento también juega un papel

importante en la elaboración del Brandy Gran Duque de Alba: 10 años para Gran Duque de Alba, 15 años para Gran Duque de Alba XO y 20 años para Gran Duque de Alba Oro. Brandies que fusionan una complejidad de sabores y aromas que solo el tiempo ha podido conjugar de manera tan armoniosa.

Gran Brandy Coblener

Ingredientes: 1.5 oz. Gran Duque de Alba, ½ oz. Dry Sack Sherry, 2 moras, 4 frambuesas, 1 gajo de limón, 1 gajo de naranja y 1/2 oz de sirope.

Elaboración: triturar toda la fruta, vertirla en un vaso mezclador y añadir el sirope, el brandy Gran Duque de Alba y el vino de Jerez Dry Sack. Agitar los ingredientes con hielo, colar dos veces y servir en un vaso con hielo. **Aderezo:** limón, naranja, moras y frambuesas.



CANASTA 20, EN LA COCINA DE LAS ESTRELLAS

Canasta 20 ha participado en “La Cocina de las Estrellas”, una propuesta de Vila Viniteca en la que grandes cocineros, que cuentan con Estrella Michelin, han elaborado diferentes platos maridados. El oloroso dulce de Bodegas Williams & Humbert, Canasta 20, ha sido el acompañante de la propuesta del chef Albert Adrià: “Pastís de formatge Coulommiers amb torró d’avellanes”.



#NOTICIAS



Tiento
enoarquía

ENOARQUÍA INCLUYE AL FINO “TIENTO” AÑADA 2007 ENTRE LOS 20 MEJORES VINOS DEL AÑO 2017

El Fino de Añada 2007 “Tiento”- bautizado así en homenaje a los palos del Flamenco- sigue cosechando éxitos. Junto a la elevada puntuación otorgada por Decanter, esta añada de crianza biológica ha sido también incluida entre los 20 mejores vinos de 2007 por Enoarquía, el famoso portal de vinos a cargo de los miembros del Clan Tabernario.

ROBERT PARKER OTORGA ELEVADAS PUNTUACIONES A LOS VINOS DE JEREZ DE WILLIAMS AND HUMBERT

Las Añadas de Williams alcanzan la excelencia

Los vinos de Jerez de las bodegas Williams & Humbert han obtenido excelentes calificaciones en las catas realizadas por Luis Gutiérrez, delegado en España de la prestigiosa revista The Wine Advocate, una publicación de referencia dentro del sector y capitaneada por el famoso experto en vinos, Robert Parker.

Entre estas puntuaciones, hay que destacar las obtenidas por las Añadas de Williams & Humbert. La puntuación más elevada ha sido para los Finos en rama de Añada 2012 y 2007 “Tiento”, con 94 y 93 puntos respectivamente. Con esta calificación se ve reconocido el trabajo de

la enóloga de Williams & Humbert, Paola Medina, quien ha sido pionera en la elaboración de vinos de Jerez de añada de crianza biológica. Otras añadas con elevadas puntuaciones han sido el Amontillado en rama 2003 (con 92+) y los Olorosos en rama 2001, 2003 y 2009 (con 92, 91+ y 90 puntos respectivamente).

Otros vinos de las Bodegas Williams & Humbert que han alcanzado la excelencia en sus puntuaciones han sido el nuevo Canasta 20 (91 puntos), lanzado al mercado a finales de 2016. Procedente de las antiguas soleras del emblemático Canasta, este vino de 20 años es embotellado en rama. Un vino muy exclusivo, ya que son pocos en el mercado con esta misma tipología y nivel de envejecimiento.



El Amontillado y el Oloroso de la gama Don Zoilo han sido también calificados como excelentes dentro de las puntuaciones otorgadas por esta prestigiosa guía. Otros jerezos de la Bodega reconocidos por Robert Parker han sido el Dry Sack Medium y la Manzanilla Alegría.

III SALÓN DE VINOS GENEROSOS

El Hotel Miguel Ángel en Madrid es ya la sede habitual del Salón de Vinos Generosos que este año ha celebrado su tercera edición y en el que las Bodegas Williams & Humbert han vuelto a estar presentes con su gama de vinos de Jerez. Este salón se ha convertido en un encuentro anual

en el que rindir homenaje a estos vinos irrepetibles, mostrando a los visitantes la calidad y la gran variedad de unos vinos que cada vez están adquiriendo mayor protagonismo y despertando un mayor interés por parte de un público joven.



PAOLA MEDINA EN EL SIMPOSIO JURA-JEREZ-TOKAJ

El pasado mes de febrero se celebró un simposio sin precedentes en la historia del vino: los representantes de tres de las principales regiones productoras de vinos de crianza biológica bajo "velo de flor" del mundo, el Jura (Francia), Jerez y Manzanilla de Sanlúcar (España) y Tokaj (Hungría) se reunieron para discutir sus técnicas de vinificación y envejecimiento y para catar los vinos de esta categoría. Durante toda la jornada se realizaron inter-

cambios con la participación de especialistas en vinos de crianza bajo velo franceses, españoles y húngaros. Este encuentro, celebrado bajo el título "Symposium des Vins de Voile", contó con la presencia de la enóloga de Williams & Humbert, Paola Medina, en representación de los vinos de Jerez, acompañada de Jesús Barquín -cofundador del Equipo Navazos- y Eduardo Ojeda, -cofundador de Equipo Navazos y enólogo de Valdespino y La Guita.



DOS CORTADOS, TOP WINE EN LOS PREMIOS VIVINO 2018

El Palo Cortado Dos Cortados de Bodegas Williams & Humbert ha sido reconocido como Top Wine en la categoría "Spanish Sherry" en los "Wine Style Awards 2018" otorgados por VIVINO.

Estos premios reconocen los 10 mejores vinos de 149 categorías diferentes. VIVINO es uno de los mayores portales de venta de vino del mundo y sus casi 30 millones de usuarios son los encargados de puntuar los vinos

a lo largo del año. Para estar incluido en esta lista, cada uno de estos vinos ha tenido que recibir un mínimo de 50 calificaciones a lo largo del año. El Palo Cortado "Dos Cortados" VOS (20 años) ha logrado situarse entre los 10 mejores vinos dentro de la categoría "Spanish Sherry". Cada una de las descripciones de cada estilo de vino son realizadas por Karen MacNeil, una de las mayores expertas del mundo en esta materia.

PRESENTACIÓN DEL II PREMIO DE INVESTIGACIÓN DEL FLAMENCO 'CIUDAD DE JEREZ'

Las Bodegas Williams & Humbert acogieron el pasado mes de febrero la presentación del II Premio Internacional de Investigación del Flamenco 'Ciudad de Jerez' organizado por el Ayuntamiento en colaboración con la UCA y la Fundación Caballero Bernald y que cuenta con el patrocinio de las Bodegas. Esta segunda edición está dedicada al genial artista Manuel Morao. El acto de presentación contó con la presencia del director general de las Bodegas Williams & Humbert, Jesús Medina, encargado de dar la bienvenida a todos los asistentes entre los que se encontraban el teniente de alcaldesa de Urbanismo, Dinamización Cultural, Patrimonio y Seguridad, Francisco Camas; la diputada provincial, Isabel Armario; el representante del jurado, el catedrático Rafael Infante; el flamencólogo y miembro de la comisión organizadora del Premio, Juan Salido Freyre, así como representantes de distintas entidades y el artista homenajeado en este Premio, Manuel Morao. La alcaldesa de Jerez, Mamen Sánchez, fue la encargada de clausurar este acto de presentación.

Esta edición premiará todos aquellos trabajos de investigación que con rigor y método científico versen sobre el tema 'Flamenco de Jerez' en cualquiera de sus variantes. Los trabajos deberán ser inéditos, no



estar presentados a otros certámenes y no estar premiados en otras convocatorias.

La dotación económica del premio será aportada por Williams & Humbert en calidad de patrocinio. El jurado estará compuesto por siete miembros, entre los que figurarán cinco personas de reconocido prestigio y solvencia en el ámbito del flamenco y de las letras. El fallo será anunciado en la primera quincena del

mes de noviembre y la entrega tendrá lugar dentro de los actos programados con motivo de la celebración del Día del Flamenco. La fecha máxima de recepción de los trabajos será el 1 de octubre de 2018 y se remitirán a la siguiente dirección: II Premio Internacional de Investigación del Flamenco 'Ciudad de Jerez'. Delegación de Dinamización Cultural del Ayuntamiento de Jerez (calle Curtidores, 1, 3ª planta) 11403 Jerez.

VINO Y LITERATURA DE LA MANO DE WILLIAMS & HUMBERT Y LA FUNDACIÓN ORY



Las Bodegas Williams & Humbert y la Fundación Carlos Edmundo de Ory han firmado un acuerdo de colaboración destinado a elaborar programas conjuntos de intervención cultural vehiculados por el maridaje entre vino y literatura. La firma de este acuerdo, celebrado en las instalaciones de las Bodegas, contó con la presencia de la directora de comunicación de Williams & Humbert, Cristina Medina, y la presidenta de la Fundación Ory, Laure Lachéroy, quien en el acto de la firma destacó que "este acuerdo abre un nuevo espacio de diálogo con una de las bodegas más prestigiosas del mundo, que, con sus más de 140 de historia,

ha contribuido notablemente a crear y asentar la Denominación de Origen de Jerez, y que ahora afronta nuevos retos con la mirada puesta en el futuro, como este sustancioso maridaje entre vino y literatura que, estoy segura, dará los mejores frutos". Por su parte, Cristina Medina declaró que "para las Bodegas Williams & Humbert es importante apoyar la cultura y, en este sentido, ir de la mano de la Fundación Ory es toda una garantía por la excelencia de esta entidad a la hora de organizar y promover todo tipo de actividades culturales, facilitando el acceso de un público heterogéneo a las numerosas iniciativas que ponen en marcha".

JAIME CANTIZANO Y SU PROGRAMA DE RADIO “POR FIN NO ES LUNES”, EN LAS BODEGAS WILLIAMS & HUMBERT



Las Bodegas Williams & Humbert han acogido la emisión del programa radiofónico “Por fin no es lunes”, dirigido y presentado por Jaime Cantizano durante las mañanas de sábado y domingo en Onda Cero.

El periodista jerezano ha elegido su ciudad natal para emitir por primera vez en exteriores. El lugar elegido para ello han sido las instalaciones de Williams & Humbert. El espacio “Por fin no es lunes” fue emitido en directo desde las Bodegas y contó con una gran asistencia de público y con el vino de Jerez, el flamenco y los caballos como protagonistas.

El cantaor José Mercé, el director de la Real Escuela de Arte Ecuestre, Juan Carlos Román López, el Consejero de Turismo de la Junta de Andalucía, Francisco Javier Fernández, y la alcaldesa de Jerez, Mamen Sánchez, fueron algunas de las personalidades que participaron en este programa de radio. Por parte de las Bodegas Williams & Humbert, la enóloga Paola Medina y el director de Mar-

keting Nacional Eduardo Medina, fueron también entrevistados por Jaime Cantizano.

Este jerezano ilustre dejó recuerdo de su visita a Williams & Humbert con la firma en una de las botas de la sala de añadas de la Bodega. “La vida me sonrío con una copa de Jerez”, con esta frase estampada en la añada de 2017, Jaime Cantizano dejó constancia del estrecho vínculo que mantiene con su tierra de origen.



FERIA DEL DUTY FREE Y TRAVEL RETAIL EN ORLANDO

Williams & Humbert ha estado presente en la Feria del Duty Free y Travel Retail, Cumbre de las Américas, celebrada el pasado mes de marzo en Orlando (Florida). Un importante encuentro del que Javier Medina, responsable de Ventas de esta área de la compañía, hizo un balance muy positivo.



TORNEO GOLF RACE TO CANASTA

Por segundo año consecutivo Williams & Humbert organiza, en colaboración con Jerez Club de Golf, el circuito Race to Canasta. Se trata de un torneo amateur compuesto por once campeonatos que se disputan, de la modalidad stableford individual, en los mejores campos de golf de la provincia de Cádiz.

Al cierre de esta edición, se habían celebrado las cuatro primeras pruebas, concretamente en los campos Benalup Fairplay, Sanlúcar

Golf, Arcos Golf y Sherry Golf con gran éxito de participación. Las próximas citas están fijadas para el 19 mayo en Villanueva Golf y 16 de junio en Montecastillo Golf. Dentro del calendario del Race to Canasta, destaca el Torneo de las Fiestas de Otoño, también conocido como el de la Vendimia, con amplia tradición en la provincia y uno de los que más jugadores congrega y del que Williams & Humbert volverá a ser patrocinador este año.



CIRCUITO PREMIUM Y SEVE BALLESTEROS

Williams & Humbert continúa colaborando con la empresa Gambito Golf a través del patrocinio de su Circuito Premium. Este campeonato amateur a nivel nacional con trece pruebas, ha pasado ya por el Club de Campo del Mediterráneo, Guadalhorce y Zaudín Golf. Los torneos se disputan en formato 18 hoyos y en la modalidad stableford individual.

Las bodegas Williams & Humbert también colaborarán en la organización de la primera edición del 'Torneo Seve Ballesteros'. Un campeonato dirigido a jugadores profesionales que comenzará en Ciudad Real y cuya presentación oficial Gambito Golf llevará a cabo próximamente.

CAMPO	FECHA
Club De Campo Del Mediterraneo	7 y 8 de abril
Guadalhorce Club De Golf	21 y 22 de abril
Zaudin Golf	28 y 29 de abril
Real Golf Club De San Sebastian (Jaizkibel)	11 y 12 de mayo
Golf Escorpión	2 y 3 de junio
Real Golf De Pedreña	21 y 22 de julio
Sherry Golf	11 y 12 de agosto
Fontanals Golf	16 y 17 de agosto
El Campo De Logroño	13 y 14 de octubre
Retamares Golf	26, 27 y 28 de octubre
Costa Teguiise Golf	3 de noviembre
Lanzarote Golf	4 de noviembre
GRAN FINAL	6, 7, 8 y 9 de diciembre



II SHERRY MARATÓN

Williams & Humbert colabora en la segunda edición del Sherry Maratón. Una oportunidad única para recorrer Jerez de la Frontera y el mar de viñas que circundan la ciudad y forman parte del Marco, participando en una carrera a lo largo de la legendaria distancia de 42.195 km. El Sherry Maratón, que se celebró el pasado 29 de abril, combina el desafío personal con la oportunidad de descubrir uno de los grandes

patrimonios culturales y naturales de España. Los atletas recorrieron las avenidas, calles y plazas más famosas de la ciudad y los caminos y carriles más mágicos del manto de viñas del Marco de Jerez. El Sherry Maratón está pensado para todos los públicos, por ello, puede ser disfrutado andando, con la categoría Senderista, o haciendo trekking con bastones con la categoría Nordic Walking.

Canasta CARNIVAL 2018

YEAH!!

Del 8 al 18 de febrero, Cádiz volvió a convertirse en la capital del humor con la llegada del Carnaval, sin duda uno de los más divertidos que se celebran. Durante una semana, los gaditanos y los miles de visitantes que se trasladan hasta "La tacita de plata" disfrutaron del ingenio que las agrupaciones, tanto oficiales como ilegales (conocidas como callejeras) derrochan por las calles de la ciudad, cantando con mucha gracia e ironía sobre temas de actualidad.

Canasta un año más no quiso faltar a la gran fiesta gaditana y se trasladó hasta Cádiz los días 10, 11 y 12 de febrero, tres de las jornadas grandes del

carnaval: el sábado, uno de los días más concurridos y divertidos, con mucha gente disfrazada; el primer domingo de coros, con las bateas recorriendo el centro y la Gran Cabalgata por la avenida principal; y el lunes, día festivo en Cádiz y de gran ambiente en el centro para disfrutar del espectáculo de los carruseles de coros.

El equipo de Canasta recorrió las calles del centro con su grupo de azafatas disfrazadas de superheroinas y su divertido photocall donde la gente se hizo más de 4.500 fotos que luego fueron subidas a la página de Facebook de la emblemática marca

de Williams & Humbert. Durante esta promoción en la calle se repartieron regalos como: camisetas, sombreros, gafas, bolsas de "papelillos" (como se le llama en Cádiz al confeti), serpentinatas...

Para los "carnavaleros" que no pudieron trasladarse hasta Cádiz, Canasta puso en marcha dos concursos en sus redes sociales: 'Esto sí es Carnaval' y 'Comparte tu Carnaval'. En total más de 1.500 participantes entre los que se sortearon estuches de Canasta, lotes de productos de Williams & Humbert, un jamón ibérico Medina del Encinar y una cámara de fotos digital.



**Canasta
CARNIVAL 2018**

¡PARTICIPA!
ESTAREMOS EN CÁDIZ
10, 11 Y 12 FEBRERO

Encuentra a las chicas de Canasta, fotografíate con ellas y recibe un regalo seguro.
Busca tu foto en nuestro Facebook. Entra, hazte fan y podrás participar en todos los sorteos y concursos que llevaremos a cabo durante el Carnaval.

MÁS INFORMACIÓN EN:
estosiescamaval.com | [Twitter](#) | [YouTube](#) | [Facebook](#)
#canastacarnaval







Canasta

SEMANA SANTA

2018

CANASTA ENDULZA LA SEMANA SANTA SEVILLANA

Los postres en general y la repostería en particular maridan de manera extraordinaria con un vino de Jerez como Canasta. Dentro de ellos, destaca especialmente la buena sintonía con las torrijas. Con la llegada de la Cuaresma comienza oficialmente la temporada de este rico dulce, cuya receta parece

tener su origen en la época medieval y que básicamente consiste, con alguna variación según la zona de España que visitemos, en una rebanada de pan empapada en leche, rebozada en huevo, frita en aceite de oliva y aromatizada con miel, almibar o azúcar y canela.

Esta dulce combinación, torrijas y Canasta, fue la protagonista del pasado Jueves Santo sevillano. Un equipo de nueve azafatas de la conocida marca de Williams & Humbert se trasladó hasta la capital andaluza para invitar a torrijas y degustaciones de Canasta. Se repartieron unas





1.500 en una ruta de conocidos bares y restaurantes, entre los que se encontraban la Hostería del Laurel, Restaurante Don Carlos, Casa Román, Casa Manolo, Café Bar Libroero, Spala Encarnación, Restaurante El Atún, Taberna Encarnación, Mesón Don Raimundo, Cafetería Donald, Hotel Doña María o Bar Santa Marta.

Toda la información de la promoción, el recorrido de locales, además de otras noticias de la actualidad de

la Semana Santa sevillana, estaba recogida en www.canastaendulzalapasion.com. Desde esta web, podía accederse al concurso de fotografías relacionadas con estas fechas y sus costumbres puesto en marcha en su página de Facebook, en el que también se podía participar a través de Instagram con el hashtag #Semana-SantaCanasta, donde se sortearon estuches de Canasta y lotes de productos de la bodega.



RESTAURANTE



EL ESPEJO

José Luis Fernández Tallafigo (Jefe de cocina y copropietario) • Calle Caballeros, 11, 11540 Sanlúcar de Barrameda, Cádiz



Pocos restaurantes tienen el encanto de El Espejo, reflejo de lo mejor de la tierra sanluqueña. No solo por su entorno, su historia y sus vinos, también por el carácter acogedor de su gente y por ser el lugar de origen de una materia prima sin igual. José Luis Fernández Tallafigo es el responsable de la cocina de El Espejo desde 2015. Allí puso en práctica los tres pilares fundamentales que hacen del restaurante sanluqueño un rincón muy especial: territorio, innovación y producto.

Tallafigo es 'hijo' del prolífico Consorcio Escuela de Hostelería de Cádiz, responsable del éxito de numerosos profesionales del sector, que han marcado un antes y un después en la gastronomía gaditana. A pesar de su juventud, le avala una nutrida experiencia en diversos restaurantes. Trabajó en el que ahora es Nerua, el restaurante del Museo Guggenheim en Bilbao, también en Madrid en Pan de Lujo. Ha cocinado en Francia, destino codiciado por cualquier profesional, en el restaurante Chappelle Saint Mar-

tin en Limoges. De vuelta a Cádiz recaló en las cocinas del Hotel Fair Play Golf, en Benalup, el chiringuito Los Sueños de Zahara de los Atunes y el restaurante Sopranis de la capital gaditana, donde consiguió la distinción Bib Gourmand que otorga la Guía Michelin. Toda esa experiencia está ahora al servicio de los comensales de El Espejo.

Al principio funcionó bajo la fórmula de gastrobar, algo inédito en Sanlúcar, cuyo sector hostelero seguía hasta entonces una línea más tradicional. Pero no solo innovó en cuanto al concepto en sí, lo hizo igualmente en las elaboraciones, que presentaban un proceso más técnico y una presentación minuciosa. Todo esto sin renunciar al carácter abierto y alegre propio de la gente del Sur y de Sanlúcar, reflejado en la forma de comer y de compartir momentos.

El Espejo se encamina en estos momentos hacia una transformación que abarca desde la imagen de marca hasta su funcionamiento. El

gastrobar se limitará a la zona de barra y mesas altas, y el resto estará dedicado a un formato tipo restaurante. Sin perder sus principios de cocina fresca, equilibrada y de mercado. En la nueva etapa apuesta por proveedores locales, pequeños productores que miman la materia prima que les proporciona la tierra de Sanlúcar, famosa por su huerta. Su sabor es, al fin y al cabo, la mejor baza para Tallafigo. Pescados y mariscos son también grandes embajadores de Sanlúcar, siempre presentes en la carta de El Espejo. La estacionalidad, el momento óptimo de los ingredientes, es otro de los criterios que marca la cocina respetuosa con el medio ambiente que defiende este rincón.

Desde los comienzos, El Espejo apuesta por los vinos del Marco, como no podía ser de otra manera por su localización. La carta de vinos consta de 150 referencias, de las cuales 50 son de Jerez, El Puerto y Sanlúcar. Vinos especiales, concienzudamente seleccionados para que el cliente descubra toda la grandeza de la albariza gaditana. La filosofía de El Espejo, en lo que a vinos se refiere, está reflejada en una de sus propuestas: el fino de añada Williams & Humbert. Un vino que, al contrario de lo habitual en los jereces, se elabora con las uvas de una añada concreta. Se sale del sistema de criaderas y soleras, en el que se mezclan diferentes cosechas. Esto le aporta un carácter propio según

la añada, y según la crianza que espontáneamente desarrolle.

La amplia variedad de vinos del Marco se ajusta a la perfección en la cocina de El Espejo. La relación entre sus platos y el vino es natural y espontánea, una relación basada en el mismo lugar de origen.

El lugar donde se ubica El Espejo es otra de las

recompensas que encontrará el comensal. El edificio es una antigua casa-palacio del siglo XVII, cuya decoración sencilla, natural y acogedora completa un experiencia gastronómica como pocas. Entre sus diferentes ambientes destaca el patio, donde disfrutar de la luz y el clima cálido de Sanlúcar. Por ello, El Espejo es lugar de referencia. Un lugar donde cocina, vino y entorno, suman motivos para dejarse seducir por la gastronomía gaditana.



EL MARIDAJE:

Fino de añada con tantan de langostinos de Sanlúcar con jugo de vainas



COCTELERÍA

VINTAGE COCKTAIL BAR

C/ Prior 19, 37002, Salamanca

Alberto Aceña (Campeón nacional de coctelería)



Alberto Aceña comenzó en el mundo de la coctelería hace aproximadamente seis años. Desde sus inicios, su trayectoria profesional ha estado plagada de éxitos. Tras su paso por varios concursos logró ganar en 2016 el Campeonato Nacional de Coctelería de la Federación Nacional de Asociaciones de Barmans Españoles (FABE), lo que le permitió clasificarse para representar a España en el Mundial de 2017 en Copenhague, donde consiguió hacerse con el tercer puesto en la categoría de After Dinner. También en 2014, este prestigioso barman ganó el Campeonato Nacional de Gin Tonic organizado por la FABE con un cóctel elaborado con la ginebra Cubical de las Bodegas Williams & Humbert.

El trabajo de Alberto Aceña en varios locales le dota de la suficiente experiencia para decidirse a abrir su propio local, el Vintage Cocktail Bar, situado en la céntrica calle Prior de la bella ciudad de Salamanca y que regenta junto a David Rodríguez.

Vintage Cocktail Bar es un oasis en el que se trabaja tanto la coctelería de autor como los

cócteles clásicos, respetando las recetas originales y sus versiones, siempre según el gusto del consumidor. Afirma Alberto Aceña que a su local “no se viene a beber, se viene a sentir”, reflejando así la importancia de que el cliente viva una auténtica experiencia a través de los cócteles que sirven en el Vintage Cocktail Bar.

“Somos una barra modesta que pretende dar una experiencia a nuestros clientes. Tanto en combinados como en cócteles, pretendemos hacer partícipes a quienes nos visitan de lo mejor de nosotros, tratando destilados y fermentados como se merecen y nos gusta pensar que también como quisieran sus creadores que se trataran, con respeto, conocimiento y mucha dedicación”. Así define Alberto Aceña la filosofía que se esconde detrás de Vintage Cocktail Bar, la cual se resume en palabras de este gran barman en “hacer las cosas con cariño, poner amor a nuestro trabajo e intentar tratar al cliente como alguien único”. Esta es la auténtica especialidad de este gran local salmantino que cuenta con una extensa carta de más de 50 cócteles tanto clásicos como de creación y

en la que este campeón de la coctelería se enfrenta sin miedo a los retos que cada día les plantean sus clientes.

En un trabajo donde todo es tan cambiante y cada producto es un mundo, Albero Aceña se decanta por la opción de elaborar sus propios "home made" con el objetivo de darle un toque personal a sus cócteles. Unos cócteles para los que, por cierto, Alberto Aceña cuenta también con marcas

de las Bodegas Williams & Humbert, tanto destilados como el ron Dos Maderas o la ginebra Cubical como los vinos de Jerez Dry Sack o Dos Cortados.

Y como consejo Alberto Aceña nos regala uno tan acertado, que no podemos menos que aplaudirlo y sumarnos: "Hay que vivir y beber con amor porque lo que hoy vivas, mañana será VINTAGE".



EL COCKTAIL: SEIS MADERAS

"Es un cóctel que respeta mucho el sabor del ron y Medium como base. Tiene de fondo un toque avinagrado y frutal gracias a la reducción de carácter vínico que apoya al medium. El final del cóctel es avellana y frutos secos con un largo paladar de ron y jerez. El nombre viene dado por las maderas que participan en el ensamblaje."

Cóctel Seis Maderas:

- 5 cl Ron Dos Maderas 5+5
- 2 cl Dry Sack Medium
- 1 "bar spoon" de reducción de frambuesas, Oporto y vinagre de Jerez
- 2 cl Rose's lime
- 1 cl Sirope de avellana





DÜSSELDORF

ALEMANIA

“TRADICIÓN, MODERNIDAD Y PUNTO DE ENCUENTRO POR EXCELENCIA PARA EL SECTOR DE VINOS Y DESTILADOS”

De la modernidad a la tradición en apenas unos minutos. Düsseldorf ofrece todos los escenarios posibles y atracciones para todos los gustos. Esta ciudad alemana, capital del Estado de Renania del Norte-Westfalia y situada a orillas del Rin, cuenta con más de medio millón de habitantes y una oferta sorprendente para el viajero. Uno de estos atractivos es, sin duda, el Carnaval el cual, junto al de Colonia y Mainz, es una de las fiestas más destacadas de Alemania. El Despertar de Hoppeditz, una especie de bufón, es el pistoletazo de salida de estas fiestas que continúan con eventos tan sorprendentes como el que tiene lugar en el llamado Jueves Gordo, donde las mujeres de la ciudad escenifican el asalto al ayuntamiento y el secuestro del alcalde para pasar a ostentar las llaves de la ciudad durante los días que dura la celebración del Carnaval. El lunes es el día para las carrozas, los disfraces y la música y el miércoles de Ceniza, con la con la quema de Hoppeditz, acaba el

Carnaval y comienza la cuenta atrás hasta noviembre. Pero volvamos a los contrastes de una ciudad como Düsseldorf en la que se puede disfrutar de la más absoluta modernidad representada en el Medienhafen hasta el ambiente más tradicional del Altstadt o “Ciudad Vieja”. Este último barrio está repleto de preciosas callejuelas y casas de poca altura que conviven con una gran cantidad de bares y discotecas. Historia y diversión van de la mano en el Altstadt, donde es obligado visitar la famosa plaza Burgplatz, situada a orillas del Rin y sede del antiguo Palacio del Conde de Berg, el Rathaus o Ayuntamiento, la Basílica gótica San Lamberto, conocida por su torre torcida, que debe su aspecto a la utilización de madera húmeda en una reconstrucción que se realizó después de un incendio en el siglo XIX. Cuenta la leyenda que el día que una joven virgen de Düsseldorf se case en esa iglesia, la torre recuperará su forma original. Esto es motivo bromas entre los habitantes de la ciudad por el

largo tiempo transcurrido sin que la torre se enderece. Otro de los atractivos de esta “Ciudad Vieja” es el famoso Mercado de Navidad de Düsseldorf, uno de los mercados navideños más bonitos de toda Alemania. Y siguiendo con los mercados y ya en el límite del Altstadt, parada obligatoria es La Carlsplatz, una animada plaza donde se celebra un mercado de lunes a sábados.

La Königsallee es la más famosa de sus calles. En la Kö, como la llaman los habitantes de Düsseldorf, se encuentran tiendas de las marcas más lujosas del mundo. Recorrer esta calle y observar sus magníficos escaparates es todo un disfrute.

Y para un buen paseo, nada mejor que las 27 hectáreas del parque Hofgarten, considerado el más antiguo de Alemania y situado muy cerca de la Altstadt y de la Königsallee.



Y, cómo no, el Rin. La vida de los habitantes de Düsseldorf está estrechamente ligada a este famoso río, por cuyas orillas se puede pasear siguiendo el recorrido del Paseo Fluvial, una magnífica obra de ingeniería con la que se ha recuperado la ribera del Rin para los peatones.

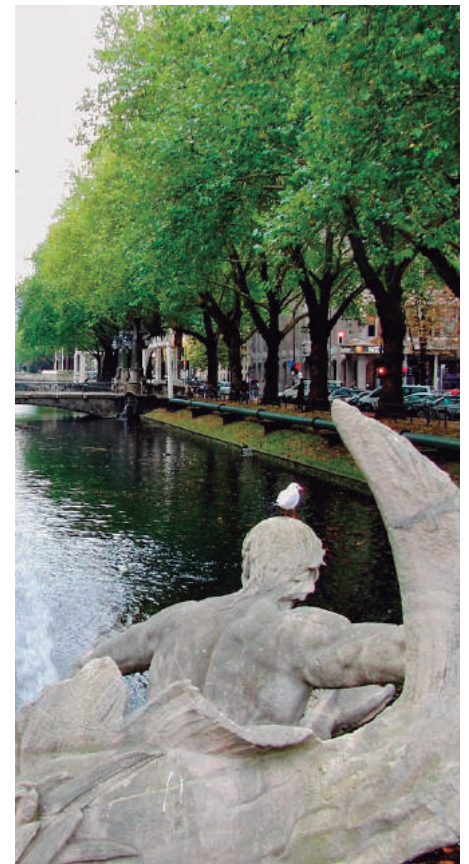
Y de la tradición y la historia, pasamos al Medienhafen o Barrio del Puerto de Düsseldorf, zona animada y dinámica, con un gran número de bares y restaurantes y un gran ambiente. Esta zona es también famosa por sus singulares y llamativos edificios diseñados por famosos arquitectos internacionales.

Y como dato curioso, señalar la importante comunidad de japoneses que habitan en esta ciudad alemana y en la que su impronta está más que presente en Düsseldorf, hasta el punto de que la ciudad cuenta con un importante centro de cultura japonesa, la EKŌ-Haus de gran interés para el visitante.

La gastronomía, en la que destacan las carnes de caza, es otro de los atractivos para el visitante. Platos tan típicos y contundentes como el Eintopf, guiso tradicional con carne y verduras, el Düsseldorfer Senfrostbraten, un asado a la parrilla con mostaza, el Blutwurst, una especie de morcilla frita o el más

famoso de todos: el codillo de cerdo con ensalada de repollo fermentado o Eisbein mit Sauerkraut. Tampoco hay que perderse los Mussels, mejillones al estilo de Renania, las patatas fritas en rodajas con pan negro, las coles, la versión de la tortilla de patatas que incluye entre sus ingredientes la compota de manzana o los Halve Hahn, panecillos de centeno untados con mantequilla, mostaza con queso y pepinillos. Todos ellos regados con Altbier, conocida también como Alt, la cerveza típica de la ciudad.

Pero si por algo se ha hecho mundialmente conocida esta ciudad de Renania es por haberse convertido en el epicentro mundial para el sector de vinos y destilados, punto de reunión por excelencia en la que cada año se dan cita las grandes marcas y los expertos y profesionales de vinos y bebidas en la famosa Feria Prowein. En 2018 esta Feria Internacional ha celebrado su 25 edición y lo ha hecho recibiendo la visita de más de 60.000 profesionales que se han acercado a los cerca de 7.000 expositores procedentes de más de 60 países distintos. Un encuentro que Williams & Humbert no ha querido perderse, volviendo un año más a estar presente en esta Feria para mostrar en su stand de Prowein todos los vinos y destilados de su portafolio.



W & H EN PROWEIN

Como viene siendo habitual, las Bodegas Williams & Humbert han vuelto un año más a la cita anual con los profesionales del vino y bebidas, la Feria Internacional Prowein celebrada en Alemania, país por cierto en el que todas las marcas de Williams & Humbert están presentes a través de las importadoras Borco y Haromex.

El mercado carácter internacional de Prowein es una oportunidad indiscutible para el sector de las bebidas, ya que permite a las compañías y sus marcas contactar con profesionales procedentes de todas partes del mundo. Williams & Humbert ha tenido la oportunidad durante esta Feria de atender a los cientos de visitantes que se acercaron a su stand y darles a conocer toda su gama de vinos de jerez y destilados. Entre las novedades,

las Bodegas presentaron el recién lanzado Fino Ecológico, el primero del mercado, embotellado en rama y procedente de la vendimia de 2015.

En el stand de Prowein estuvo presente el director de Ventas Internacional de Williams & Humbert, Alfonso Roldán (en la imagen inferior, segundo por la izquierda) acompañado de los miembros de su equipo: los Area Manager Edward Butler (primero a la izquierda) y Sebastian Strahlen (primero a la derecha) y la directora de Comunicación de las Bodegas, Cristina Medina.

Durante la celebración de esta Feria, el stand de Williams & Humbert recibió la visita de la Embajadora de España en Alemania, Victoria Morera así como representantes del Consu-

lado de España en Düsseldorf, tal y como puede verse en la fotografía de la imagen superior.





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.



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°