

GLOBAL



REVISTA CORPORATIVA WILLIAMS & HUMBERT 33



PETER LIEM

Entrevista al famoso escritor de vinos y organizador del Sherryfest.

**PREMIOS INTERNACIONALES
PARA LAS MARCAS DE W&H**

**INAUGURACIÓN DEL CICLO
DE CONFERENCIAS W&H**

**SHERRYFEST
SAN FRANCISCO**



Dos Maderas

Tres sueños



Beba con moderación, es su responsabilidad.



Bodegas **WILLIAMS & HUMBERT**
www.williams-humbert.com
www.rondosmaderas.com



J.P. PLANIET



04 ENTREVISTA

Peter Liem.

12 GLOBAL NEWS

Noticias Williams & Humbert.

20 RESTAURANTE

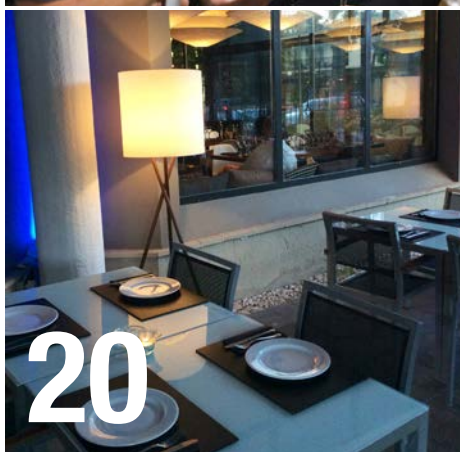
Ajonegro (Jerez).

22 COCTELERÍA

HBN Aranjuez (Madrid).

26 COLABORACIÓN

Presidente de la Academia de San Dionisio.



32 GLOBAL TRIP

San Francisco.



EDITA: BODEGAS WILLIAMS & HUMBERT - Ctra. Nat. 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.

Peter
**PETER
LIEM**

“El autor junto a Jesús Barquín de ‘Sherry, Manzanilla y Montilla’ y organizador del Sherryfest es una de las voces con mayor reconocimiento en el mundo del vino.”



Peter Liem es una de las voces con mayor reconocimiento en el mundo del vino, en general, y en el del vino de Jerez, en particular. Hay que recordar que este escritor norteamericano es coautor, junto con Jesús Barquín, del famoso libro “Sherry, Manzanilla y Montilla”, una obra autorizada y exhaustiva en la que ambos autores examinan los complejos métodos de producción y envejecimiento que forjan el carácter de estos singulares vinos. Este libro, un referente para el sector del Jerez, recoge además amplios perfiles de las bodegas del Marco. Liem es también autor de la ChampagneGuide.net, una guía on line que recopila los vinos de Champagne y que es el resultado de su experiencia tras residir durante largo tiempo en esta región.

Este prestigio que Peter Liem atesora como escritor de vinos comienza en el año 2004, cuando se une a la revista americana Wine & Spirits, en la que fue editor senior y director de catas. Sus escritos sobre el vino de Jerez, el Champagne y otros, han aparecido además en destacadas pu-

“EL VINO DE JEREZ DE CALIDAD ESTÁ EXPERIMENTANDO UN NOTABLE RESURGIMIENTO EN LOS ESTADOS UNIDOS Y NUNCA HABÍA ESTADO TAN AMPLIAMENTE DISPONIBLE EN ESTE PAÍS COMO LO ESTÁ HOY DÍA”

blicaciones como The World of Fine Wine, The Art of eating o el San Francisco Chronicle. El sector del comercio del vino, donde Peter Liem inició su andadura profesional, tanto en el ámbito minorista como en el del sector de la distribución y la importación, fue el punto de partida que da inicio a esta brillante carrera.

Una carrera, por cierto, en la que hay que reseñar el éxito de la organización de un evento como el Sherryfest, creado por Liem junto a Rosemary Gray, directora de RS Producciones NY. El Sherryfest, en cuya última edición de San Francisco ha estado presente Williams & Humbert y cuya crónica recoge este número de Global, se ha convertido en una cita de gran trascendencia para el vino de Jerez. El Sherryfest nació en 2012 en Nueva York y se ha convertido en un punto de encuentro para las bodegas del Marco de Jerez en el que se celebran actividades lúdicas y formativas para dar a conocer al público asistente las distintas facetas de nuestros vinos.

Nueva York, la región de Champagne o Jerez, son algunos de los lugares en los que se puede encontrar a Peter Liem y en los que suele pasar largas temporadas. Este escritor de vinos ha tenido la amabilidad de ofrecer esta entrevista a la revista corporativa de Williams & Humbert, en la que comparte su opinión acerca de la situación de los caldos jerezanos en el mercado estadounidense.

¿Cómo describiría la situación del vino de Jerez en Estados Unidos?

El vino de Jerez de calidad está experimentando un notable resurgimiento en los Estados Unidos, tanto entre los profesionales en general como en los consumidores y, hoy en día, está ampliamente disponible en el mercado estadounidense, más de lo que nunca antes lo ha estado. Aunque todavía es un producto emergente, está ganando cada vez más adeptos, especialmente entre los sumilleres y los restauradores.

¿Qué posibilidades cree que tiene el vino de Jerez en el mercado estadounidense?

Cuando hablamos de vino de Jerez, estamos hablando realmente de dos cosas diferentes. En primer lugar, de un vino de consumo masivo, un grupo de vinos constituido por cream y médium que no tienen una calidad diferenciada ni precio elevado. En segundo lugar, nos encontramos con el vino de Jerez de alta calidad, que incluye los premium, los vinos de alta calidad tanto en la gama de vinos secos como en los dulces. Estos vinos de alta gama tienen ciertamente un futuro prometedor en los Estados Unidos, y van a con-

tinuar creciendo. El mercado del vino de Jerez de volumen continuará decayendo, al igual que ocurre con el mercado de otros vinos del mundo, que también está en contracción. Para que el vino de Jerez sobreviva, necesitamos poner el foco de atención en la producción y promoción de vinos de Jerez de la más alta calidad posible.

¿Qué parte de las ventas pertenecen a la hostelería y a la licorería-alimentación?

El vino de Jerez está ampliamente disponible tanto en restaurantes como en tiendas de vino. Los minoristas, lógicamente, cuentan con una mayor selección. Pero los restaurantes son aún el mejor lugar para introducir a la gente en el vino de Jerez, ya que como mejor se puede disfrutar del vino de Jerez es acompañado de alimentos.

¿Qué papel cree que jugarán las marcas tradicionales?

La gran mayoría del vino de Jerez que está en el mercado está producido por compañías con una larga historia. Estas son, indudablemente, las más importantes compañías, y las que definen el vino de Jerez tal y como lo conocemos hoy en día.

“PARA QUE EL VINO DE JEREZ SOBREVIVA NECESITAMOS PONER EL FOCO DE ATENCIÓN EN LA PRODUCCIÓN Y LA PROMOCIÓN DE VINOS DE JEREZ DE LA MAYOR CALIDAD POSIBLE”

¿Cómo describiría la experiencia del Sherryfest?

El Sherryfest ha sido un éxito a la hora de educar a los consumidores y profesionales del vino, una estupenda herramienta para hacer llegar el vino de Jerez a un gran público. Rosemary y yo nos hemos comprometido a ampliar el ámbito de este evento, y llevar el Sherryfest a más ciudades de Estados Unidos y al extranjero.

¿Cuál es el perfil del consumidor de vino de Jerez en Estados Unidos?

Los vinos de Jerez que generan un mayor entusiasmo





“EL SHERRYFEST HA SIDO UN ÉXITO A LA HORA DE EDUCAR A LOS CONSUMIDORES Y A LOS PROFESIONALES DEL VINO, UNA ESTUPENDA HERRAMIENTA PARA DAR A CONOCER EL VINO DE JEREZ A UN GRAN PÚBLICO”

entre los consumidores conocedores del vino son indudablemente los vinos de Jerez secos: manzanillas, amontillados, olorosos y palos cortados. Por supuesto, hay grandes vinos de calidad entre la gama de los vinos dulces y los médium, pero son los vinos secos, el dry sherry, por los que el público siente una mayor atracción.

¿Qué diferencias ha encontrado entre el Sherryfest de San Francisco y el de Nueva York?

Los dos se han desarrollado de forma bastante similar, y en ambas ciudades ha habido una fantástica respuesta por parte del público.

El Sherryfest de Nueva York es algo más grande, como cabría esperar, pero estamos entusiasmados con la excelente respuesta que hemos recibido en el Sherryfest de San Francisco, y nos encantaría llevar el Sherryfest de nuevo a esta ciudad en el futuro.

¿Son estos dos mercados - Nueva York y San Francisco - muy diferentes en cuanto a los hábitos de consumo del vino de Jerez?

En la actualidad, Nueva York es el mercado más enérgico de los Estados Unidos, el que ofrece la más amplia oportunidad de experimentar el vino de Jerez. Como resultado de esto, el nivel de conocimiento entre los consumidores es impresionantemente elevado. Dicho esto, hay restaurantes en San Francisco que están fuertemente comprometidos en la promoción del vino de Jerez, y hay un entusiasmo creciente entre los consumidores, tal y como se ha puesto en evidencia en la respuesta que hemos recibido en la última edición del Sherryfest. En San Francisco, además, una gran cantidad de público joven se siente atraído hacia el vino de Jerez, lo que es una gran señal de cara al futuro.

GLOBAL NEWS

DOS CORTADOS BATE RÉCORDS



El vino Dos Cortados (Palo Cortado) de W&H, un Solera VOS 20 años de producción limitada, ha batido récords en reconocimientos internacionales. Además de la Medalla de Oro obtenida en el International Wine Challenge, el Dos Cortados ha sido galardonado en este mismo certamen con el Sherry Trophy y el Palo Cortado Trophy, lo que viene a suponer el reconocimiento como el mejor vino de su categoría. A esto hay que sumar la Silver Outstanding obtenida en la International Wine & Spirit Competition. Dos Cortados, es distribuido principalmente en los mercados europeos y norteamericanos.



FINO EN RAMA 2006, ORO EN LA IWC

En esta nueva etapa en la que los vinos de calidad están despertando un gran interés en los mercados, Williams & Humbert aporta -entre muchos otros- su especial Fino en Rama Vintage 2006. Un vino que está logrando una gran aceptación, y así lo corroboran la Medalla de Oro recibida en el International Wine Challenge y la Silver Outstanding que este vino de añada ha logrado en la International Wine & Spirit Competition.

Williams & Humbert cuenta con una colección de añadas de reconocida calidad y que se remontan a 1920, la colección más antigua del Marco de Jerez.



GOLD OUTSTANDING PARA W&H COLLECTION

Con el nuevo milenio, las Bodegas Williams & Humbert crearon la línea W&H COLLECTION 12 AÑOS (Fino, Manzanilla, Amontillado, Oloroso, Cream y Pedro Ximénez). La calidad de estos vinos ha sido reconocida con la Gold Outstanding de la International Wine & Spirit Competition para la gama de Amontillado y Plata para la gama de Oloroso, así como las Medallas de Plata otorgadas por la International Wine Challenge a la gama Amontillado y Oloroso de W&H Collection.



TRIUNFOS PARA LAS PARTNERSHIP BRANDS

El negocio de Partnership Brands de las Bodegas Williams & Humbert ha sido también objeto de reconocimiento. La manzanilla que la bodega distribuye a la cadena Mark & Spencer ha sido premiada con la Gold Outstanding en la IWSC y la Medalla de Oro en la IWC, lo que viene a corroborar que se trata de una de las mejores gamas de vino de Jerez en el Reino Unido. Por otro lado, el Pedro Ximénez 12 años suministrado a Sainsbury ha obtenido por tercer año consecutivo la Medalla de Oro en el IWC y la Silver Outstanding en el ISWC.

Todos estos premios obtenidos por la bodega, tanto en sus marcas propias como en aquellas en las que trabaja como partnership, y que se enmarcan dentro del listado de vinos especiales, vienen a demostrar que Williams & Humbert juega un papel importante en esta modalidad de los quality sherries.

ORO Y PLATA PARA SALCIS EN LA IWC Y LA ISWC



Salcis, la gama de vinos con Denominación de Origen Ribera del Duero, está de enhorabuena tras haber recibido Salcis Crianza 2009 la Medalla de Oro y el trofeo al Mejor Tempranillo en el Shanghai International Wine Challenge. Hay que destacar que, de los casi mil vinos que se han presentado a este certamen, tan sólo veinticinco de ellos han obtenido una Medalla de Oro.

Además, la gama completa de Salcis -Reserva 2009, Crianza 2010 y Roble 2012- ha sido galardonada con las Medallas de Plata en el Concurso International Wine & Spirits Competitions 2014 (IWC). Un concurso de gran prestigio a nivel mundial que este año cumplía su 45ª edición siendo un referente de calidad en el sector. Este año, según la organización, han participado vinos y espirituosos de más de noventa países distintos.

Por otro lado, cabe destacar que Salcis Crianza 2010 ha sido protagonista de la sección "La cata favorita" de José Ramón Carlón Gómez, publicada en el Diario de Burgos.



EL RON DOS MADERAS SIGUE SUMANDO TRIUNFOS

El ron Dos Maderas ha recibido este año el galardón que le fue otorgado en la pasada edición del International Rum Conference. Un evento que reúne a los mayores expertos de esta bebida y en el que se celebran conferencias, concursos internacionales de cata, así como la entrega de medallas a los galardonados en cada edición. El Dos Maderas 5+5 PX ha obtenido la Medalla de Oro en este certamen mientras que el Luxus ha sido galardonado con la Medalla de Plata.

LOS DESTILADOS DE WILLIAMS & HUMBERT OBTIENEN LAS MÁS ALTAS CALIFICACIONES EN LA GUÍA PEÑÍN 2014

La gama de ginebras Botanic, el ron Dos Maderas Luxus y los brandies solera gran reserva Gran Duque de Alba XO y Oro han obtenido elevadas puntuaciones en una de las guías de referencia en el sector del vino español tanto a nivel nacional como internacional, que ha clasificado a estas marcas en su última edición como "excelentes" y "excepcionales".

La Guía Peñín ha otorgado a la ginebra Botanic Ultra Premium 95 puntos, lo que la califica como "excepcional", mientras que la ginebra Botanic Premium, con 92 puntos, entra en la categoría de "excelente". El resto de marcas de destilados de Williams & Humbert con calificaciones de "excelente" son el ron Dos Maderas Luxus, con 93 puntos, el brandy Gran Duque de Alba XO, con 92 puntos, y el brandy Gran Duque de Alba Oro, con 90 puntos.





XVI CONGRESO NACIONAL DE ENÓLOGOS

Las bodegas Williams & Humbert han colaborado en la organización del XVI Congreso Nacional de Enólogos celebrado en Jerez del 22 al 26 de mayo. Los profesionales de la enología pusieron el broche de oro a este congreso con una cena celebrada en las instalaciones de la bodega. En el transcurso de la misma el catedrático de Química, Juan Cacho, recibió la Medalla de Oro a la Investigación Enológica.

WILLIAMS & HUMBERT, ESCENARIO DE LA CATA DE ENOUCA

Las instalaciones de Williams & Humbert han sido escenario de uno de los actos del Programa de Divulgación de la Cultura del Vino -ENOUCA- puesto en marcha por la Universidad de Cádiz.

Más de cuarenta personas asistieron a una cata celebrada en el Salón del Duque de la bodega. Paola Medina Sheldon, directora técnica y enóloga de la compañía, fue la persona encargada de dirigir la cata de los distintos vinos de la firma jerezana: el fino Pando, el oloroso Lacave, el cream Canasta y Don Zoilo Pedro Ximénez.





ALUMNOS DE LA ESCUELA DE SUMILLERES DE MADRID

Los alumnos de la Escuela de Sumilleres de Madrid han visitado las instalaciones de la bodega donde la enóloga Paola Medina les atendió y explicó con detalle el proceso de elaboración de los vinos de Jerez y les dio a conocer las principales marcas de Williams & Humbert.

SHERRY WOMEN

Visita de las Sherry Women, el grupo de mujeres amantes de los vinos de Jerez, a las bodegas Williams & Humbert.



EL ACTOR JACK MAXWELL, CON WILLIAMS & HUMBERT

El famoso actor norteamericano, Jack Maxwell, nos ha visitado durante la celebración de la Feria del Caballo 2014. En este encuentro, que tuvo lugar en la caseta de Williams "Amigos del Canasta", Maxwell degustó los vinos de la compañía y entrevistó a la enóloga de la bodega, Paola Medina, durante la grabación de un reportaje para la cadena de televisión Travel Channel.





LOS VINOS DE WILLIAMS & HUMBERT EN LA EMBAJADA DE ESPAÑA EN WASHINGTON

Los vinos de Williams han estado presentes en un encuentro celebrado en la embajada de España en Washington, junto con más de 200 vinos españoles pertenecientes a diez denominaciones de origen. Dry Sack 15yrs, W & H Dos Cortados 20 yrs, W & H Don Guido 20 yrs, W & H Jalifa, Dry Sack, W & H Collection Amontillado, W & H Collection Oloroso, W & H Collection Fino y las D.O. Ribera del Duero Salcis Roble, Salcis Crianza y Salcis Reserva fueron presentados en la embajada durante un evento organizado por la Consejería de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y la Conferencia Española de Consejos Reguladores

Vitivinícolas, con la colaboración de la Oficina Comercial del ICEX en Nueva York. Entre los asistentes figuraban altos cargos de la administración de los Estados Unidos, miembros y altos funcionarios del Congreso de Estados Unidos, representaciones diplomáticas, filántropos y donantes, sumilleres, críticos del mundo culinario y del vino, bodegas, importadores y distribuidores y propietarios y responsables de prestigiosos restaurantes del área de Washington DC, Virginia y Maryland. El célebre chef español, José Andrés, estuvo también presente en el evento.

Bodegas
Williams & Humbert

¡Visítanos!

Le mostraremos la bodega más grande de Europa, le desvelaremos sus secretos, y haremos un recorrido por la historia, elaboración y envejecimiento de nuestros vinos.

Me gusta

W&H CELEBRA LA INTERNATIONAL SHERRY WEEK

Williams & Humbert ha celebrado la International Sherry Week (ISW), del 2 al 8 de junio, con un programa especial de visitas a la bodega. La cena maridaje en el restaurant Ajonegro y el Ciclo de Conferencias fueron otros dos eventos que Williams quiso hacer coincidir con esta Semana Internacional del Vino, para llevar a cabo su aportación a la intensa programación de este encuentro. La ISW ha supuesto la celebración de casi 2.000 eventos en 20 países en torno a los vinos del Marco de Jerez.



CANASTA ENDULZA EL CAMINO

Un año más, Canasta ha querido “endulzar el camino”. Las chicas Canasta estuvieron en Bajo Guía, acompañando en todo momento a los rocieros antes de su embarque camino de la Aldea del Rocío.

UN BRINDIS CON BRANDY

I FERIA DEL BRANDY DE JEREZ, PATROCINADA POR GRAN DUQUE DE ALBA

El brandy Gran Duque de Alba, de las bodegas Williams, ha sido el patrocinador de la primera Feria del Brandy de Jerez, que se celebró del 2 al 6 de julio en la Alameda Vieja.

Se dispusieron dieciocho jaimas a lo largo de esta Alameda, cada una de ellas alojaba a un bar de la ciudad de Jerez. Los visitantes pudieron degustar en todas las jaimas las tapas realizadas con esta bebida, además de cócteles y combinados. Todo ello, elaborado con la gama del brandy Gran Duque de Alba de las bodegas Williams & Humbert, firma patrocinadora de este evento.

Pero además la feria contó con actuaciones musicales, exhibiciones de coctelería, showcookings y un singular atractivo, la elaboración de esculturas de hielo por parte de la firma “Hielos Yeti” de Jerez. La empresa Sherry & Tweets, encargada de inaugurar el Ciclo de Conferencias de W&H, ofreció a los asistentes una cata del brandy Gran Duque de Alba que contó con numerosos seguidores en la red social Twitter.

El evento, organizado por la firma Zona 956, ha contado con la colaboración del Ayuntamiento de Jerez y del propio Consejo Regulador del Jerez, la Manzanilla y el Brandy. Esta feria ha formado parte de los actos organizados con motivo de la capitalidad europea del vino.



VINO Y MOTOS, ESENCIA DE JEREZ

Las instalaciones de W&H han acogido la presentación del nuevo modelo de la Triumph Bonneville, “Little Bastard”. Este nombre hace referencia al que el famoso actor James Dean dio al Porsche 550, en el que perdió trágicamente la vida en un fatal accidente de tráfico.





WILLIAMS & HUMBERT CON EL DEPORTE

TORNEO DE PÁDEL BOTANIC

Desde el 4 hasta el 7 de junio, tuvo lugar en las instalaciones del Activa Club el Torneo de Pádel Gin Botanic, con un gran número de participantes en las categorías Masculino A, B y Femenino A. En concreto fueron más de 80 los participantes que jugaron un mínimo de dos partidos, para disputar uno de los torneos más reñidos que se recuerdan últimamente en las pistas de este Club. Multitud de actividades, eventos y degustaciones acompañaron a las semifinales del torneo en sus cuadros principales. En la categoría Masculino A resultaron vencedores José Luis Arillo y Manuel Jesús López. El Masculino B se resolvió a favor de Javier López y Raúl Marente. En la categoría Femenina A, las vencedoras fueron Lola Aliaño y María Luisa Baena. La entrega de premios puso el colofón a un gran torneo en el que los galardonados lucieron sus trofeos y regalos de Williams & Humbert, patrocinador del evento, para disfrute de los campeones y subcampeones.



CIRCUITO PREMIUM 2014 DE GAMBITO GOLF

Continúan las pruebas del Circuito Premium 2014 organizado por Gambito Golf y que cuenta con el patrocinio de Bodegas Williams & Humbert. El pasado 14 y 15 de junio tuvo lugar la 12ª prueba en el Club de Golf Llaveneras, mientras que la 13ª prueba se celebró en Laukariz-Club de Campo de Bilbao los días 20 y 21 de junio. Cerca de 500 golfistas han participado en ambos campeonatos.



VINOBLE 2014

WILLIAMS & HUMBERT EN VINOBLE

Williams & Humbert ha estado presente en la edición de Vinoble 2014, celebrada del 25 al 27 de mayo en el Alcázar de Jerez. Numerosas personas se acercaron al stand de la bodega para conocer y catar los vinos de Williams. La consejera de Agricultura, el presidente de Honor de la Confederación de Empresarios de la provincia de Cádiz, representantes del ayuntamiento de Jerez, así como destacados sumilleres y profesionales del sector del vino, fueron algunos de los ilustres visitantes que quisieron

**“LOS ILUSTRES VISITANTES
QUISIERON COMPARTIR
CON WILLIAMS & HUMBERT
LA EXPERIENCIA DE
DEGUSTAR
LOS CALDOS DE LA
BODEGA”**

compartir con Williams & Humbert la experiencia de degustar los caldos de la bodega.

Esta asistencia a Vinoble se completó con la celebración de la Cata de añada histórica de Williams & Humbert y la de As you like it, realizadas por la enóloga Paola Medina. Además, el vino Jalifa estuvo presente en la cata “El arte del amontillado: a draught from Paradise” realizada por Jesús Barquín y Tim Atkin.



GIN SHOW

BOTANIC EN EL GIN SHOW DE BARCELONA

Tras el éxito de la edición madrileña, Botanic no podía faltar a la cita del Gin Show de Barcelona. El Hotel W fue el escenario elegido para la celebración de este evento referente de las ginebras y las tónicas premium, y donde cerca de 1.400 asistentes han podido disfrutar de las últimas novedades en coctelería, aprender más sobre este destilado a

través de interesantes ponencias y poner a prueba sus habilidades con interesantes y originales concursos. La ginebra Botanic de Williams & Humbert -que este año está de enhorabuena con las calificaciones de "excelente" para la Premium y de "excepcional" para la Ultrapremium en la Guía Peñín- participó en un showcooking muy especial.

Junto con otras cuatro marcas, Botanic fue una de las ginebras con las que el famoso Chef Jordi Cruz (Masterchef) ofreció un almuerzo a los medios de comunicación en el restaurante L'Angle. Jordi Cruz cocinó un exclusivo menú en el que cada uno de los platos fueron elaborados con las ginebras seleccionadas en este almuerzo maridado.





CICLO DE CONFERENCIAS WILLIAMS & HUMBERT

“EL VINO DE JEREZ EN EL 2.0 Y LAS TENDENCIAS DE CONSUMO ENTRE LOS JÓVENES”

El pasado 5 de junio, las bodegas Williams & Humbert inauguraron el Ciclo de Conferencias que arrancó con la ponencia “El vino de Jerez en el 2.0 y las nuevas tendencias de consumo entre los jóvenes”, impartida por Miguel Ángel Moreno y Palma Flethes de la empresa Sherry & Tweets. Más de medio centenar de personas asistieron a este evento que fue inaugurado por el director general de la bodega, Jesús Medina. El delegado de Impulso Económico del Ayuntamiento de Jerez, Francisco Cáliz, el presidente del Consejo Regulador del Brandy de Jerez y presidente de Fedejerez, Evaristo Babé, el presidente de la Cámara de Comercio de Jerez y de la Confederación de Empresarios de la provincia de Cádiz, Javier Sánchez Rojas, la presidenta de las Mujeres Empresarias de la provincia de Cádiz, Nuria Sánchez, y el presidente de la Academia de San Dionisio, Joaquín Ortiz, fueron algunas de las autoridades que quisieron acompañar a las Bodegas Williams en la inauguración de este Ciclo de Conferencias.

**“MÁS DE MEDIO CENTENAR
DE PERSONAS ASISTIERON
A ESTE EVENTO QUE FUE
INAUGURADO POR EL
DIRECTOR GENERAL DE LA
BODEGA, JESÚS MEDINA”**



Además de esta importante asistencia, y el interesante debate que se originó tras la ponencia, hay que destacar el seguimiento que este encuentro obtuvo en las redes sociales y las numerosas interacciones que se produjeron durante el transcurso de la conferencia bajo la etiqueta #conferenciaWH. Una conferencia en la que se analizó el papel de las redes sociales en la promoción del vino, así como las estrategias para que el vino de Jerez sea valorado por las generaciones más jóvenes y que proyecte una imagen con la que estos se identifiquen.

Con esta primera conferencia, las bodegas Williams & Humbert han inaugurado este Ciclo que volverá a celebrarse en el mes de septiembre con la intervención de Luis García Ruiz. Aunque esta iniciativa surge por el deseo de la Bodega de contribuir al evento "Jerez, ciudad europea del vino", nace también con vocación de futuro. Así, las Bodegas Williams & Humbert pretenden establecer un punto de encuentro en el que debatir, compartir y extraer conclusiones acerca de los vinos del Marco de Jerez. Un lugar, en definitiva, en el que poder ofrecer al público la posibilidad de profundizar en el conocimiento del Jerez desde las más variadas perspectivas. Además, W&H quiso hacer coincidir la inauguración de este Ciclo con los eventos programados en la International Sherry Week.





RESTAURANTE AJONEGRO

Avenida Alcalde Álvaro Domecq, 10, 11402 Jerez de la Frontera, (Cádiz) / 956 33 23 71

PRIMER PUESTO EN LOS “30 IMPRESCINDIBLES DE LA TAPA Y EL VINO DE JEREZ”

Ajonegro Tapas & Winebar es el lugar donde se combinan las tapas, la buena cocina de mercado y los mejores vinos en un ambiente cool, informal, divertido y elegante. Localizado en Jerez, en la avenida Álvaro Domecq 10, Ajonegro cuenta además con una magnífica terraza en la que disfrutar de una variada selección de productos de la cocina mediterránea. Sashimi de atún de almadraba, steak tartare, pez mantequilla con trufa, la carne de Retinto o la flor de alcachofa son algunos de los exquisitos platos que pueden degustarse en este espacio que abrió sus puertas en mayo de 2013 y que es regentado por Jorge Manrique, quien cuenta con una dilatada experiencia en el sector de la restauración.



TAPAS & WINE BAR
ESTD.  MMXIII

AJONEGRO

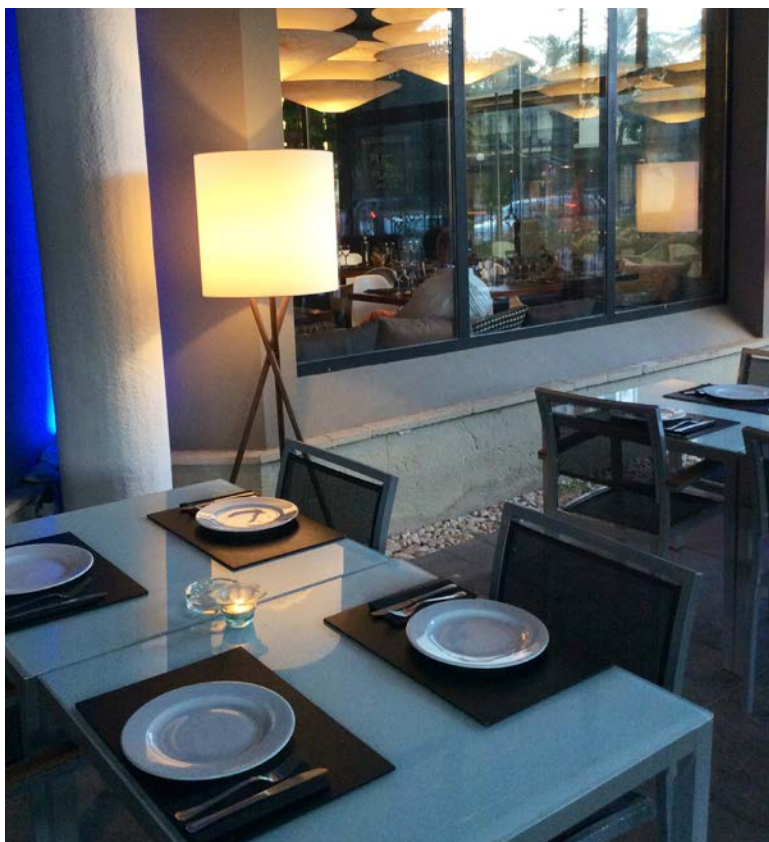
• GOURMET •
JEREZ DE LA FRONTERA

Ha sido precisamente la flor de alcachofa, maridada con amontillado, lo que ha situado al restaurante Ajonegro en el número uno del ranking "Los 30 imprescindibles de la Tapa y el Vino de Jerez". Ajonegro ha competido con más de 80 propuestas presentadas por los establecimientos de Jerez, Sanlúcar y El Puerto de Santa María.

Este buen hacer y la calidad de sus productos fue lo que llevó a las bodegas Williams & Humbert a elegir la cocina de Ajonegro para maridarla con sus vinos.

Coincidiendo con la International Sherry Week, más de 20 personas se dieron cita el pasado 3 de junio en este restaurante para disfrutar de una cena maridada con los vinos de la bodega.

La enóloga de Williams & Humbert, Paola Medina Sheldon, fue la encargada de introducir cada vino seleccionado en la carta. El Fino Pando, Don Zoilo 12 años Oloroso y Amontillado, Dos Cortado VOS, Dry Sack 15 años y Canasta Cream acompañaron a cada uno de los exquisitos platos servidos por Ajonegro.



ALCACHOFA GRATINADA



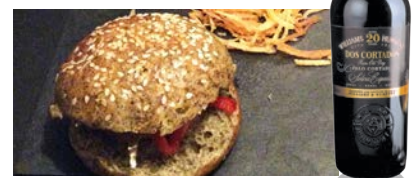
SURIMI DE PEZ MANTEQUILLA



ARROZ MELOSO CON ORTIGUILLAS



HAMBURGUESITA DE CORDERO CON PAN DE HIERBABUENA

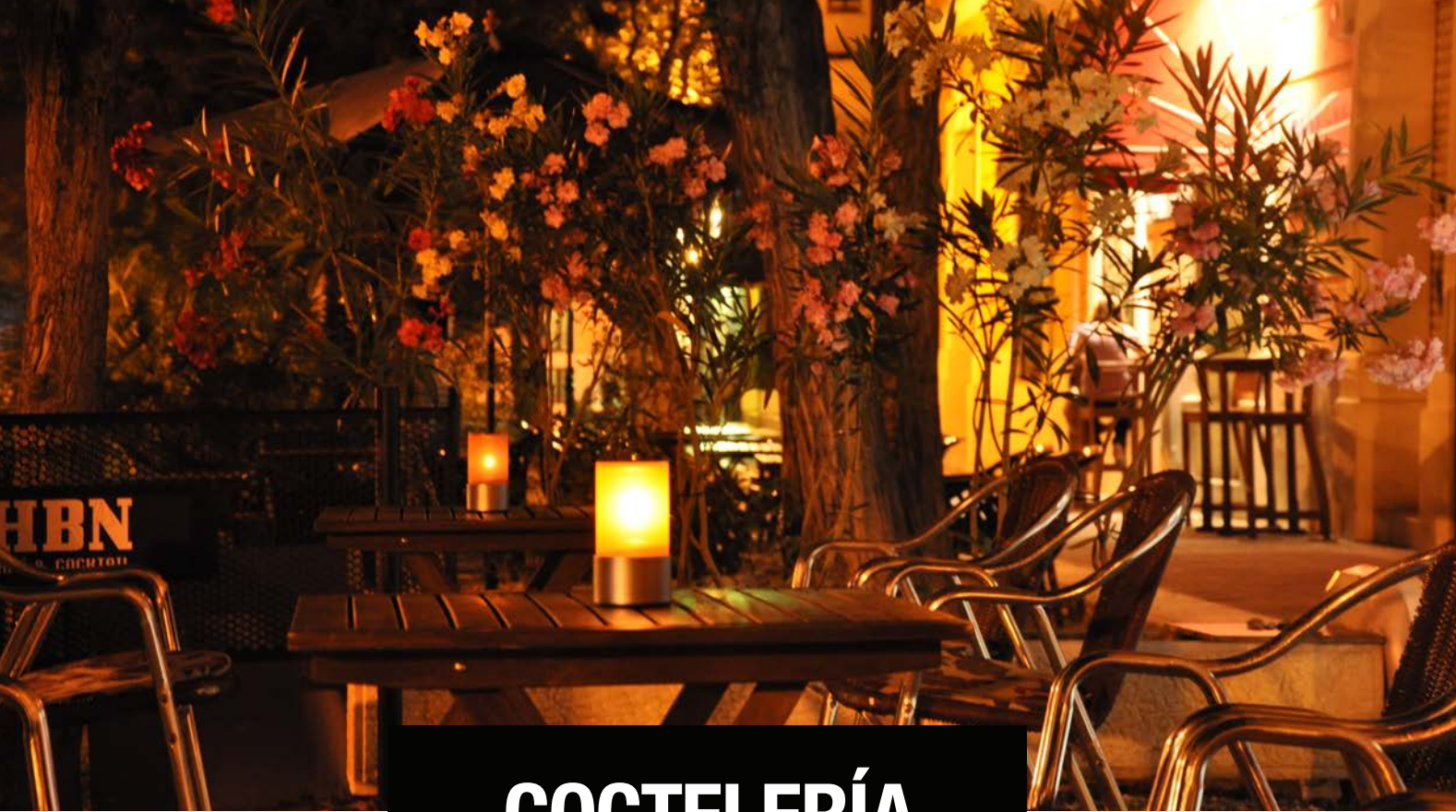


TARTAR DE FOIE GRAS Y RETINTO



TABLA DE QUESOS DE CÁDIZ





COCTELERÍA

...



HABANA CAFÉ & COCKTAIL

Ctra. de Andalucía, 11 - 28300 - Aranjuez (Madrid)

Entrevistamos a Mariano Pérez, propietario del local.

¿Cómo ha sido su trayectoria hasta llegar a ser propietario de Habana Café & Cocktail?

Desde 2011 como propietario del café-coctelería Habana en Aranjuez y barman principal del mismo. Durante estos últimos 3 años he desarrollado una intensa labor de mejora y creación de la oferta de coctelería y destilados, apoyándome en varias formaciones, destacando las realizadas con Javier Caballero en Barcelona participando en uno de sus cursos de Coctelería Evolutiva, y en la Cámara de Comercio de Madrid como alumno del primer curso de Especialistas en Destilados. También he sido finalista nacional en el concurso de Coctelería "Sidecar" de la marca Merlet. Actualmente estoy trabajando en el desarrollo de una carta nueva, en la que el cliente podrá encontrar y disfrutar de cócteles de autor, cócteles clásicos y una sección de cócteles exclusivos Premium, aparte de una amplia oferta de destilados tanto en la gama de ginebras premium y rones de gran calidad, como una oferta única en Aranjuez con la mejor selección de whisky. Sólo trabajamos productos de alta calidad, y nos apoyamos en el sabor y aroma que aportan todos los productos frescos y naturales con los que trabajamos.



¿Cómo describiría el local y su ambiente?

El Habana Café & Cocktail se ha posicionado como un referente de calidad en Aranjuez en el sector de ocio para el consumo de un gin tonic, un cóctel o una copa Premium, así como una oferta diferenciadora donde tomar cualquier copa con un valor añadido de calidad. Como curiosidad, podemos decir que contamos con una serie de clientes habituales que acuden a nuestro local para disfrutar de las copas personalizadas que ofrecemos. Al margen de la carta y oferta que ofrecemos, nos gusta informar y explicar a cada cliente, y hacer el diagnóstico de sus gustos y preferencias para prepararle la copa o cóctel personalizado que más le guste. Siempre con la garantía de que si no es de su gusto, se la cambiamos por otra nueva tantas veces como haga falta. Nuestra máxima es la calidad y la satisfacción del cliente.

¿Qué destacaría de la carta de cócteles que ofrecen?

Tres cosas: calidad, ingredientes naturales y profesionalidad. Toda nuestra coctelería se elabora desde la formación profesional e investigación continua, y se hace al momento con ingredientes naturales y de calidad.

¿Qué consejo daría a nuestros lectores a la hora de elaborar o elegir un cóctel para tomar?

A la hora de elaborar, fundamentalmente que el cóctel tenga un sentido, una historia y una estructura sobre la que se componga, no simplemente añadir una mezcla de ingredientes, y sobre todo que esté bueno y tenga personalidad y complejidad de aromas y sabores. A la hora de elegir un cóctel para tomar, que vean siempre cómo lo preparan, qué ingredientes utilizan y que pregunten, que pregunten mucho. No sólo debemos educar en la coctelería de calidad los profesionales a nuestros clientes, sino que todos como clientes debemos educar a los profesionales a que se trabaje una coctelería de calidad y profesional. Elegir un cóctel o lugar donde tomarlo sólo bajo la premisa de buscar el precio más barato es un error y perjudicamos a los verdaderos profesionales.



Cóctel Ritual de Cáliz

Ingredientes:

Ron Dos Maderas PX, zumo de lima, té rojo Pu Erh y sirope homemade (ciruelas, pasas, canela, jengibre, mano de Buda y ron Dos Maderas PX).

Presentación:

Garnish: oblea de pan de ángel perfumada con PX, higos y ciruelas aromatizado con palo santo quemado.

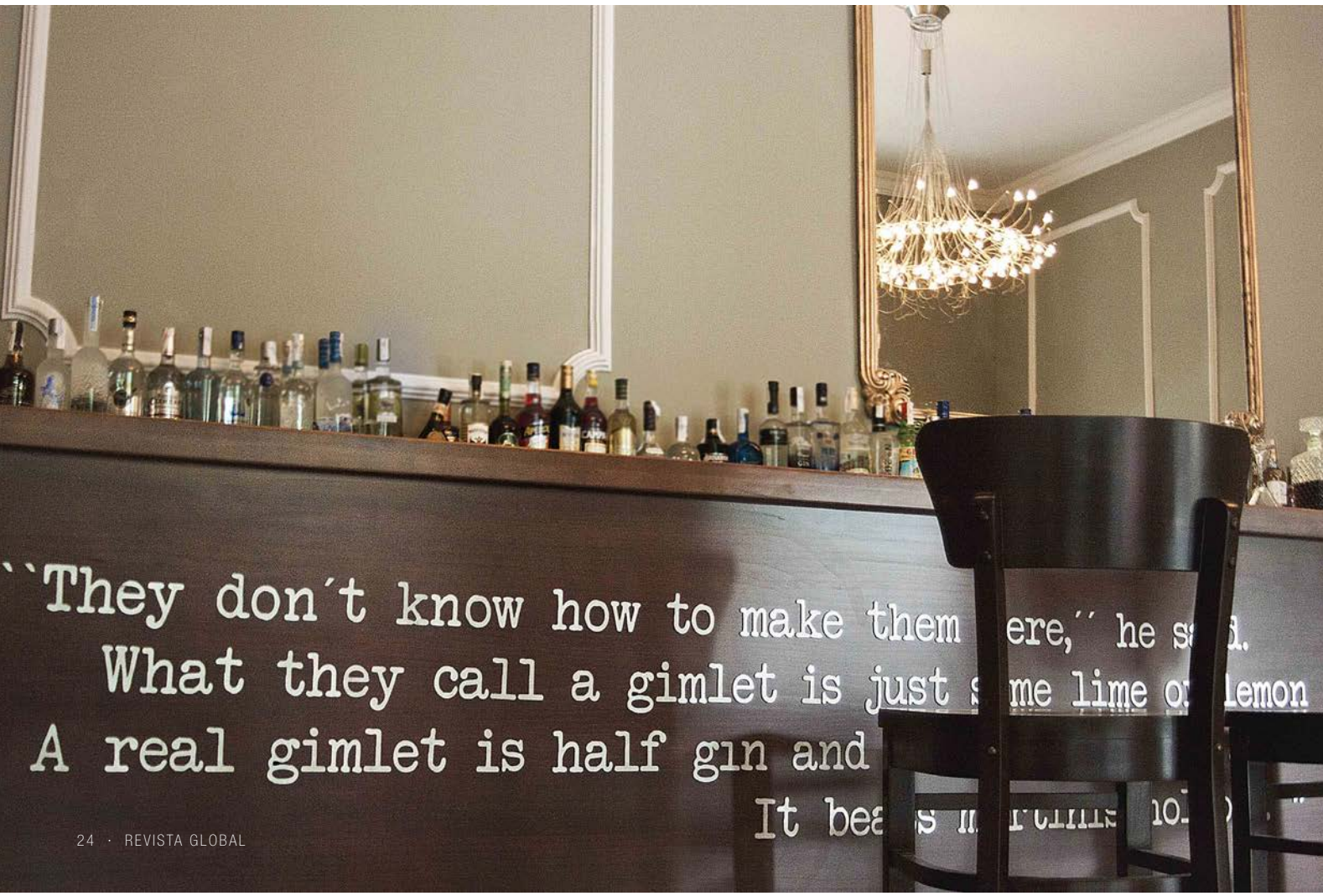
1862 DRY BAR

Calle Pez, 27. 28004 Madrid

Entrevistamos a Alberto Martínez, propietario del local.

Háblenos de su carrera profesional.

Digamos que mi trayectoria no es muy ortodoxa. De carrera, soy Ingeniero Industrial, y a ello me dediqué durante cerca de 10 años, hasta que la vida me hizo dar un giro. Tras un año sabático de viajes, estuve colaborando en la tienda de ginebra y vodka Adam & Van Eekelen, vendiendo, haciendo catas y empezando a servir algunos cócteles y gin tonics. Y, en fin, en mayo de 2012 abrí mi propia coctelería, 1862 Dry Bar.



“They don't know how to make them here,” he said.
What they call a gimlet is just some lime or lemon
A real gimlet is half gin and
It bea S H T L L E S 10-



¿Algún cóctel que destacar?

Nuestra carta tiene varios cócteles con vinos y brandies de Jerez, pero si nos centramos en uno, podría ser el Sherry Cobbler, un cóctel que disfruté de un periodo de impresionante celebridad durante el siglo XIX, sin duda la bebida más popular en los salones elegantes de Estados Unidos a mediados de ese siglo.

¿Qué recomendaciones harías a nuestros lectores?

Como decíamos, el cóctel es mucho más de lo que la mayoría de la gente espera, y hay tragos adecuados para cualquier momento del día y para diferentes épocas del año. Un poco de brandy con angostura y azúcar removido es un tónico perfecto para empezar el día. Un Martini o un Adonis, tragos secos y cortos bien fríos, son magníficos aperitivos antes de comer o cenar. Un Collins, el Sherry Cobbler o un julepe de menta, bebidas largas y con mucho hielo, ayudan a pasar los calores de la tarde. Ya de noche, Pisco Sour, Alexander o un Stinger serían perfectos para terminar una buena cena. Y antes de acostarse, en el invierno más frío un Hot Toddy, en verano un vaso de whisky y en cualquier momento una copa de champagne.

¿Qué destacaría de su local? ¿Cómo es su clientela?

En 1862 Dry Bar queríamos desde el principio montar una coctelería al estilo clásico, incluso anticuado, y esa era la idea estéticamente en toda la decoración y en la concepción de las barras. Techos muy altos, iluminación tenue, maderas, lámparas y espejos.

En cuanto al ambiente y a la clientela, estamos en la calle del Pez en Madrid, una zona ahora en ebullición dentro de un barrio que siempre fue bastante humilde. Eso y el tipo de local hace que tengamos un público muy diverso, desde turistas y aficionados a tomar un cóctel antes de una cena o de ir al teatro hasta gente joven de Madrid que sale de fiesta después de cenar.

¿Cómo describiría su carta?

Nuestra carta de cócteles, lógicamente, es lo más importante para nosotros. El bar ofrece también la oportunidad de tomar café, vino o cerveza, refrescos y destilados, pero nosotros insistimos siempre al cliente en que puede tener un cóctel para cualquier momento del día, y todos serán muy clásicos.

No hacemos mojitos, caipirinhas ni coctelería más tropical, sino que elegimos una línea de cócteles de la vieja escuela, de la época dorada de antes de la "Prohibición". Nosotros lo llamamos "cocktails like they used to be". Martini, Manhattan, Old Fashioned, Gin Fizz... Pero también, por supuesto, Daiquiri, Margarita, Pisco Sour y muchos más.



Receta Cóctel: Sherry Cobbler

Preparación: "Es muy sencilla. En el fondo del vaso (uno ancho) machacaremos unos pedazos de naranja con un poco de azúcar. Añadimos una copa de Oloroso Don Zoilo y hielo abundante para después agitarlo enérgicamente con ayuda del vaso metálico de una coctelera. Así, el hielo y la naranja se mezclan con el vino y finalmente añadimos hielo picado, fruta de temporada y, no podemos olvidarlo, una o dos pajitas".

COLABORACIÓN



Real Academia San Dionisio de Ciencias, Artes y Letras

DR. JOAQUÍN ORTIZ TARDÍO, Presidente de la Real Academia de San Dionisio de Ciencias, Artes y Letras.

Esta Real Academia, fue fundada el día 9 de octubre del año 1949, festividad de San Dionisio, patrón de la ciudad, por un grupo de intelectuales jerezanos animados por la cultura e inspirados en el principio de la dignidad del hombre y demás valores trascendentes de la civilización cristiana y que, como señala el artículo 1º del título 1º en sus estatutos, recoge la continuidad de otras antiguas academias ya existentes en Jerez anteriores a esta fecha de constitución, en una trayectoria ininterrumpida desde el siglo XVIII, como la de Bellas Artes de Santo Domingo, la de Buenas Letras, la de Música y Dibujo entre otras, refundiéndose todas ellas en una nueva entidad que se constituye en la fecha señalada con el nombre de Academia de San Dionisio de Ciencias, Artes y Letras.

Como Corporación de Derecho Público y de naturaleza cultural tiene como finalidad principal fomentar todos los trabajos de investigación y difusión de toda clase de conocimientos en las ramas que su título comprende.

Con fecha 8 de marzo de 1991 SM el Rey le concede el título de real, estando integrada en el Instituto de Academias de Andalucía como miembro de número y asociada al Instituto de España.

Esta Real Academia, foro apolítico y aconfesional, como primera institución cultural de Jerez, se ha mantenido desde su fundación y así continuará, como un fiel baluarte de indiscutible apoyo a la cultura universal y a la sociedad de Jerez a la que sirve.

En su devenir histórico ha sabido mantener vivo el estilo, la estética y el rigor intelectual y científico de lo que significa una Academia, estando posicionada en un preferente lugar de prestigio en nuestra Comunidad de Andalucía.

La situación actual de la Academia es de una actividad creciente, con la celebración de al menos una treintena de actos públicos cada curso en forma de

ciclos de conferencias, además de jornadas, congresos, exposiciones, conciertos y otras actividades.

En el año 2008 la Academia crea la figura de los "Amigos de la Academia", para reconocer la perseverancia en la asistencia a sus actos públicos de una serie de personas asiduas a los mismos así como la colaboración con la institución de personas y entidades que le han prestado su valiosa ayuda en diversos momentos y circunstancias, distinción que se otorga anualmente.

Igualmente, en 2011, se creó la figura de "Benefactor de la Academia", distinción que se otorga a Entidades y Empresas que con sus aportaciones colaboran con las actividades que cada curso lleva a cabo la corporación.

**"EN 1991 SM EL REY LE
CONCEDE EL TÍTULO DE REAL,
ESTANDO INTEGRADA EN EL
INSTITUTO DE ACADEMIAS DE
ANDALUCÍA COMO MIEMBRO
DE NÚMERO Y ASOCIADA AL
INSTITUTO DE ESPAÑA"**

Nos place recordar como referentes a los ilustres humanistas médicos Dr. Gregorio Marañón resaltando en relación a los comienzos de las Reales Academias que datan del reinado de Felipe V, que las Academias heredadas del espíritu ilustrado deben ser órganos activos y libres, rebeldes incluso en su afán de progreso y en su afán de debate y en esa responsabilidad de ir más allá del conocimiento científico, y al Dr. Laín Entralgo destacando



que el saber cierto es el saber penúltimo y el saber último el saber incierto.

Por todo ello, hoy más que nunca, ciencia y humanidades deben reflexionar juntas para que la consideración del hombre, su dignidad, a la que alude el artículo 2º de nuestros Estatutos fundacionales, y la libertad sean garantía para poder vivir en una sociedad abierta y en un mundo habitable.

Con estos legados culturales en los que se sustentan y amparan los principios constitucionales de nuestras academias que se manifiestan como servidores públicos de la cultura, creemos que estamos ofreciendo un inestimable valor de riqueza a nuestro país.



COLABORACIÓN

EL JEREZ EN LA PINTURA CUBISTA: UN CLÁSICO A LA VANGUARDIA. Los grandes artistas modernos lo representaron en sus obras.

Por José Luis Jiménez García, académico de número de la Real Academia de San Dionisio de Ciencias, Artes y Letras.

A lo largo de los siglos, y en diferentes culturas, el vino ha sido representado en una infinita variedad de creaciones artísticas, siendo en la civilización occidental donde ha sido objeto de especial atención por parte de numerosos artistas. Son abundantes los estudios y análisis que sobre esta singular relación ha mantenido la pintura y el producto nacido de la fermentación de la uva en su concepción más amplia y general. Sin embargo, habría que preguntarse si hay elementos suficientes para considerar de forma singular la presencia del jerez en el arte y, más concretamente, en el arte contemporáneo. Si consideramos que en este punto poco o nada hay tratado, escribir sobre ello resulta algo más que arriesgado. A pesar de ello me atrevería afirmar que sí, y el cubismo nos dará más de un ejemplo para demostrarlo.



Bodegón con botella de Jerez.
Francisco Borés.

1925

El cubismo es considerado la primera vanguardia. Su concepción transgresora rompería con una de las reglas básicas del arte conocido desde el Renacimiento hasta bien entrado el siglo XX: la perspectiva. Esta nueva tendencia, nacida en Francia e inspirada en la pintura de Paul Cézanne, surgiría entre 1907 y 1914, y tendría entre sus creadores más destacados al francés Georges Braque y dos españoles, a Pablo Picasso y Juan Gris.

A este último, Juan Gris, cuyo verdadero nombre era José Victoriano González (1887-1927), nos vamos a remitir en primer lugar en esta curiosa relación entre el vino de Jerez y la pintura cubista. Una de sus primeras obras, recién llegado a París, constituirá su tarjeta de presentación al incorporarse a este nuevo movimiento, La botella de Jerez, también conocida como El reloj, y fechada en 1912. En este bodegón, donde predominan los colores grises y ocre, el autor descompone los objetos en una red de líneas que al desplazarlos permite una multiplicidad de puntos de vista. Curiosamente el texto de la etiqueta de la botella, que ocupa un lugar destacado, aparece con una grafía clara que indica el origen del vino que contiene. Toda una declaración del artista que deja de manifiesto su afición por este vino. El cuadro se encuentra actualmente en manos privadas y en contadas ocasiones se ha mostrado públicamente.

Por otra parte, el malagueño Pablo Ruiz Picasso (1881-1973) realizará, en el verano de ese mismo año, otra de sus obras emblemáticas, la conocida como L'Aficionado (o El torero). Picasso quería pintar a un aficionado burgués, en un café de Nimes, rodeado de las pruebas de su afición por las corridas de toros locales, para ello compaginó de forma ar-



The Sherry bottle. Juan Gris.

1912

mónica la estructura abstracta, construida en planos, propia del cubismo analítico, con estímulos visuales del cubismo sintético y en uno tonos dominantes del marrón y el gris. En este conjunto distorsionado de elementos geométricos Picasso sitúa en el ángulo inferior derecho una botella donde se distingue parte de su etiqueta y las letras MANZ, clara alusión al famoso vino que nace en Sanlúcar de Barrameda. En la actualidad L'Aficionado se puede contemplar en el Kunstmuseum de Basilea (Suiza).

La primera década del siglo XX fue un periodo convulso y renovador. Y París será la Meca de todos los creativos, tal como le pasó al italiano Ardengo Soffici (1879-1964). Soffici no fue ajeno a la gran influencia que ejercía Picasso, y a la ciudad del Sena se trasladó para absorber estas nuevas energías. Resultado de ello sería uno de sus trabajos más representativos de aquel tiempo, el collage Natura Morta (o Piccola



Natura Morta. Ardengo Soffici.

1913

Velocità), de 1913. En este bodegón recargado de recortes de prensa, que se puede contemplar en el Museo del Novecento, en Milán, el autor llama la atención del espectador sobre botella, un decanter de cristal labrado y una elegante copa. La etiqueta deja ver parte del texto que nos induce a pensar en la bebida de moda en toda Europa: el sherry.

En todas estas pinturas predomina, de un modo u otro, el género del bodegón o de naturaleza muerta. Esta variante de la pintura se sirve, sobre todo, del diseño, los colores y los efectos de luz para producir diferentes sensaciones al que lo contempla. Éste ofrece más libertad compositiva que otros géneros pictóricos y objeto de interés de los pintores para plasmar sus inquietudes estéticas y estilísticas. El bodegón fue evolucionando con el tiempo, y a finales del XIX el artista francés Paul Cézanne encontró este género un vehículo perfecto para su revolucionaria búsqueda de la organización geométrica, lo que significó un gran paso hacia el arte abstracto. Estas innovaciones del considerado padre de la pintura moderna influirán en el desarrollo del bodegón cubista principios del siglo XX.

En este punto tenemos que prestar atención a tres ejemplos proporcionados por sendos pintores españoles, todos ellos encuadrados en la misma generación. Los tres comparten su experiencia iniciática en el París de entreguerras. Así el andaluz, nacido en Guadix en 1898, Ismael

de la Serna, se incorpora a nuestra lista con su bodegón con botella de jerez, pintado en los años 20. De 1925 es la creación neocubista del madrileño Francisco Borés (1898-1972), donde la botella de jerez, con insinuante marca conocida domina el lienzo. Y el polifacético Luis Quintanilla (1893-1978), ya en la década de los 50, nos presenta una colorista composición que recuerda a Cézanne. En este caso la escena con ambiente marítimo y elementos netamente andaluces queda de manifiesto en la botella de manzanilla que domina la escena.

El último de los cuadros aquí analizado es obra de Georges Braque (1882-1963), el titulado *L'Patience* (o *El solitario*), pintado en su estudio de Montparnasse en 1942. Forma parte de su último periodo, cargado de simbolismo, y al que el escritor Vintilá Horia califica de "naufragio cubista", y una de sus mejores creaciones. El mismo autor reflexiona sobre este trabajo en Braque, *Le patron*. La angustiada joven de alargados y extraños brazos, que aparece en la recargada habitación, intenta conocer su futuro en las cartas. Está rodeada de diversos objetos: un tablero de ajedrez, la lámpara colgada del techo y, en la mesa, junto a las cartas, una botella de jerez ocupa el centro de la composición. Al fondo la inescrutable oscuridad de la noche. En el conjunto destaca, centrada en la composición, una inquietante botella de vino en la que se puede leer en su etiqueta: Xeres, Wine Spirit. Extra. Al año siguiente de haberlo pintado fue expuesto por primera vez en el Salon D'Automne, en París. Actualmente forma parte de la Colección Goulandris, en Lausanne.

Todo lo expuesto, sin ser exhaustivo, demuestra el impacto que los vinos de Jerez han tenido y tienen en el imaginario cultural occidental como un elemento civilizador y de distinción social y, por supuesto, elevado a la categoría de inspiración en el arte.

La patience. Georges Braque.

1942

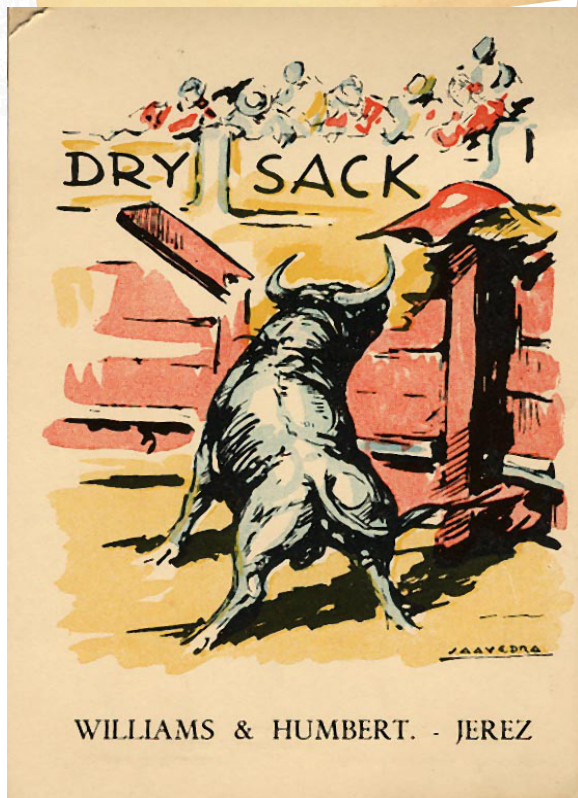


TAL COMO ÉRAMOS: PUBLICIDAD

ILUSTRACIONES DE MARTÍNEZ DE LEÓN PARA WILLIAMS & HUMBERT EN 1960

Rescatamos en esta sección algunas de las joyas publicitarias de las Bodegas Williams & Humbert. En este caso, las postales diseñadas en 1960 por el famoso ilustrador sevillano Martínez de León. Este escritor, humorista, ilustrador y pintor cuenta con una extensísima obra, como la famosa Baraja Taurina de Heraclio Fournier diseñada por este artista en 1951 o las ilustraciones realizadas tanto para destacados periódicos de la época como las que recogen los libros de relevantes autores españoles.





● Serie taurina de Martínez de León (1960).

SAN FRANCISCO

LA CIUDAD ABIERTA

LA MÁS EUROPEA DE LAS CIUDADES DE ESTADOS UNIDOS. ASÍ ES CONOCIDA SAN FRANCISCO, UNA DE LAS MÁS BELLAS Y SINGULARES CIUDADES DEL MUNDO. LA FIEBRE DEL ORO DE 1849 LA CATAPULTÓ A LA FAMA Y PASÓ DE SER UN PEQUEÑO PUEBLO A LA PECULIAR CIUDAD QUE ES HOY.





Su sorprendente paisaje urbano, sus excéntricos y diversos barrios y su frenética actividad cultural, la han convertido en un punto de encuentro para los más afamados cocineros y una de las ciudades más atractivas del mundo para el visitante. Boredeada por el Océano Pacífico y la Bahía de San Francisco, la ciudad ha sido favorecida por un clima mediterráneo que la convierte en un destino ideal durante todo el año. Este clima, junto con sus dimensiones -tan sólo mide 120 kilómetros cuadrados- hacen que sea posible recorrerla a pie y disfrutar de la contemplación de monumentos tan simbólicos como el Golden Gate Bridge, Fisherman's Wharf, Alcatraz, Lombard Street o Chinatown.

Fue un español, Juan Rodríguez Cabrillo, el primer europeo que pisó California. Y fueron jesuitas españoles los primeros que se instalaron allí en sus famosas misiones. Una expedición española, que recorría California con la idea de expulsar a los miembros de la Compañía de Jesús de sus misiones y poner en su lugar a monjes franciscanos, llegó en 1770 a la bahía donde se asienta San Francisco. En 1776 el explorador español Juan Bautista de Anza construyó la prisión de San Francisco y fundó una misión en honor a San Francisco

“EN LOS 90 SAN FRANCISCO SE CONVIRTIÓ EN SEDE DE NUMEROSAS EMPRESAS DE NUEVAS TECNOLOGÍAS, APROVECHÁNDOSE DE LA CERCANÍA DE SILICON VALLEY”

de Asís, conocida actualmente como Misión Dolores. Nació así la ciudad de San Francisco de Asís.

En los años 90 San Francisco se convirtió en sede de numerosas empresas de nuevas tecnologías, aprovechándose de la cercanía de Silicon Valley. Hoy San Francisco, la ciudad donde siempre hace viento, compite con Los Ángeles como centro tecnológico, financiero y cultural de California. Se ha asociado con los movimientos alternativos y es considerada una de las ciudades más abiertas de Estados Unidos. No en vano, desde aquella 'Fiebre del Oro' de 1849, la ciudad ha sido el referente de los escritores de la generación beat y el lugar favorito del movimiento hippy de finales de los años 70.

No hay más que recordar la mítica canción "San Francisco", de Scott McKenzie, icono de la generación hippy durante los años 70. Y si vas a San Francisco, como rezaba esta mítica canción, hay lugares que no te debes perder: el Golden Gate Bridge, el puente más famoso en el mundo impresiona hasta a los más experimentados viajeros con su longitud total de casi 3 kilómetros y en el que una calle peatonal permite el paseo a pie; los famosos Tranvías o Cable Cars, el medio de transporte por excelencia en la ciudad desde finales del siglo XIX; Fisherman's Wharf, la zona más visitada de San Francisco, en la que se puede disfrutar de los artistas callejeros, de frescos mariscos y de tiendas únicas; Union Square, el distrito comercial del centro; el barrio italiano -North Beach- y el de Chinatown; y el Golden Gate Park, uno de los mayores parques del mundo. Y cómo no, hay que vivir la experiencia cultural que ofrecen sus innumerables museos y, sobre todo, no hay que perderse el atractivo de su vida nocturna y la inmensa y variada oferta de sus restaurantes. San Francisco es conocida como la ciudad con los mejores restaurantes de EE.UU. y sus chefs se caracterizan por la gran creatividad que aportan a todos sus platos.

W&H

EN EL SHERRYFEST DE SAN FRANCISCO

Más de 20 bodegas del Marco de Jerez, entre las que se encontraba Williams & Humbert han participado en el Sherryfest de San Francisco desde el 16 hasta el 20 de junio. Un encuentro en el que se celebran actividades lúdicas y formativas -catas, seminarios, cenas maridadajes, etc.- para dar a conocer al público asistente las distintas facetas del vino de Jerez.

El Sherryfest nació en 2012 en Nueva York de la mano de Peter Liem -coautor junto a Jesús Barquín de 'Sherry, Manzanilla y Montilla'-, experto en el que el Consejo Regulador encontró al colaborador perfecto, logrando la mayor repercusión de los vinos de Jerez hasta la fecha en el mercado estadounidense. Tras el éxito de la primera edición, en 2013 se repitió experiencia en la Gran Manzana, extendiéndose en las semanas siguientes su celebración a Portland y Toronto (Canadá).

Periódicos, revistas especializadas, blogueros y enófilos en general se han hecho eco del creciente interés de los consumidores americanos por el sherry. La edición del 'Sherryfest' de San Francisco arrancó con una completa programación de seminarios, degustaciones y experiencias culinarias en las que se ha ensalzado la diversidad de los vinos de Jerez y su potencial gastronómico.

Las Bodegas Williams & Humbert han participado en este importante evento, para cuya organización ha contado con la colaboración del importador de W&H en EEUU, Palm Bay. Daniel Hawsen, California Regional Sales Director de Palm Bay, ha contribuido gracias a su apoyo, al éxito de Williams & Humbert en el Sherryfest de San Francisco.

Los vinos de la bodega han estado presentes en el 'Sherryfest Grand Tasting' -la gran cata de los vinos de Jerez-, que reunió en la Bluxome Street Winery de San Francisco a todas las bodegas del Marco asistentes al evento, y en la que expertos y aficionados pudieron degustar más de 140 marcas de vinos de Jerez. Igualmente, los vinos de W&H participaron en la cena maridada que tuvo lugar en el Bar Agricole de San Francisco y donde la enóloga de la bodega, Paola Medina, fue la encargada de realizar la cata que acompañaba a cada uno de los platos. El interés que el Palo Cortado despierta entre el público, no sólo ha quedado de manifiesto en las distinciones otorgadas al Dos Cortados de W&H, sino que también quedó patente en la masterclass que la enóloga de W&H, Paola Medina, ofreció en el Sherryfest de San Francisco acerca de esta variedad del vino de Jerez.





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



E Q U I L I B R I O

Crema de Alba
GRAN DUQUE D'ALBA

GRAN DUQUE D'ALBA
Solera Gran Reserva



BOTANIC

LONDON DRY GIN



Beba con moderación, es su responsabilidad.



Bodegas **WILLIAMS & HUMBERT**

www.williams-humbert.com | www.ginbotanic.com | www.facebook.com/GinBotanic



J.V. PLANNET