



Click here to download your Newsletter

Para descargar su Newsletter, haga click aquí



#3 - NEW ERA

SPRING 2008

LUSTAU

- Almacenista Sherry Club -



DAMOS LA BIENVENIDA A ESTE CLUB A NUEVOS AMIGOS DE TODOS LOS RINCONES DEL GLOBO



Ya somos nueve mil

La gran familia del Lustau Almacenista Sherry Club sigue creciendo con la incorporación de nuevos miembros de los cinco continentes. Nuevos amigos de todos los rincones del globo, desde Japón hasta Canadá, desde Sudáfrica

hasta Taiwan, se han unido en los últimos meses a este gran club de amigos del Sherry. A todos les damos desde estas páginas nuestra más cálida bienvenida al mayor club de amantes del Sherry del planeta.

En los últimos meses, cerca de 1.000 nuevos socios se han unido al Lustau Almacenista Sherry Club, que forman ya más de 9.000 personas. Nueve millares de amigos del Sherry de las más diversas procedencias unidos por un denominador común: la afición, en muchos casos la pa-

sión, por uno de los vinos más singulares y excepcionales del mundo: el Sherry. A los nuevos, nuestra más sincera bienvenida y el deseo de que disfruten con nosotros de la pertenencia al más importante y prestigioso club de Sherry de cuantos existen en el mundo. No podemos dejar de agradecer también a los que continúan con nosotros desde el principio, quienes año tras año se han mantenido fieles al Club. Gracias por estar ahí.

En este número especial de Primavera tenemos la fortuna de brindaros una excelente noticia: el prestigioso crítico Robert Parker ha situado tres vinos de Lustau en las más elevadas puntuaciones de su conocida revista "The Wine Advocate". Un nuevo reconocimiento que se suma a los galardones obtenidos en los principales certámenes internacionales avalando la calidad de los vinos de Lustau, que ustedes bien conocen. Y es que los vinos de Lustau vuelan muy alto, como veréis en estas páginas. Además, os proponemos un vino singular para disfrutar en esta estación tan especial. Por su parte, desde Japón nos llega una sorprendente propuesta para la elaboración de un cóctel con Sherry, y desde Jerez, una receta para disfrutar con una buena copa de Amontillado. Que lo disfruten.



SI NO LO HA HECHO AÚN, PUEDE ENVIARNOS SU DIRECCIÓN E-MAIL A CLUB@LUSTAU.NET

Sólo tenemos palabras de agradecimiento para la cálida respuesta que hemos recibido de centenares de socios que han tenido la amabilidad de facilitarnos su dirección de correo electrónico, lo que ha permitido al Club dar un nuevo paso, adaptarse a las nuevas tendencias en comunicación, y adoptar un formato digital en su principal herramienta de contacto con todos vosotros, el Newsletter. Nos queda insistir en que, aquellos que aún no hayan podido facilitarnos su dirección de e-mail, sean tan generosos de hacérsela llegar en las próximas semanas a club@lustau.net.

LUSTAU ALMACENISTA SHERRY CLUB

**Emilio Lustau SA.
C/ Arcos 53
11402 Jerez. Spain.**

**Tif: 00 34 956316115
Fax: 00 34 956316115
club@lustau.net
www.lustau.es**

MANZANILLA PASADA LUSTAU ALMACENISTA

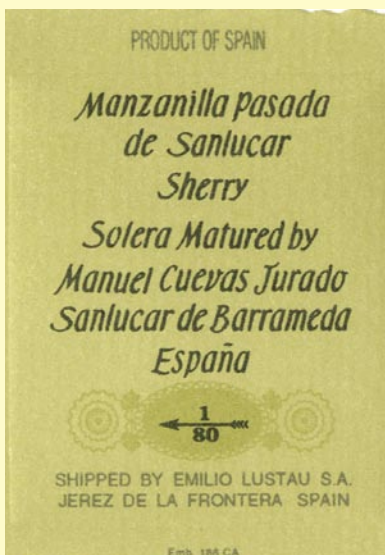
Aromas a brisa marina

La solera de esta excepcional Manzanilla Pasada de la gama Lustau Almacenista se compone de ochenta botas que se envejecen en las bodegas de Don Manuel Cuevas en Sanlúcar de Barrameda, donde el Río Guadalquivir desemboca en el Océano Atlántico.

Pálida, color paja, esta Manzanilla Pasada es muy aromática, con reminiscencias a manzana verde y la característica brisa marina. Un vino seco y fresco, ligero y sin embargo con cuerpo y una acidez refrescante.

Recomendamos servirlo ligeramente frío como aperitivo, con tapas, almendras, aceitunas, etc., o para acompañar marisco fresco, ostras y pescado blanco. También con salmón ahumado y espárragos blancos.

La familia Cuevas mantiene un tradicional negocio de ultramarinos al por mayor en Sanlúcar, además de las viñas en el pago de Callejuelas, donde se encuentran unas de las mejores tierras albarizas. Don Manuel despliega un entusiasmo contagioso cuando habla de sus vinos y es un



placer escucharle, sentado en un rincón del patio de su bodega, copa de Manzanilla fría en mano.

Este vino singular de la gama Almacenista de bodegas Emilio Lustau ha sido galardonado en repetidas ocasiones en la International Wine Challenge, el más prestigioso certamen internacional de vinos del Reino Unido.



El Sherry arrasa en Japón como ingrediente de cócteles

Desde Japón nos llega la última propuesta para disfrutar de los vinos de Lustau en un combinado con el que su autor, Tsuyoshi Yamazaki, ha sido ganador del primer premio de la I Competición de Cócteles con Sherry, en la que participaron 86 profesionales.

LA RECETA: FLAMENCO LADY

50 ml **LUSTAU Puerto Fino**
10 ml Licor Cherry
1 cucharada Luxard Maraschino

Agitar todos los ingredientes en una coctelera y servir en copa especial de cóctel, decorando la bebida con piel de naranja, piel de limón, Maraschino Cherry y flor comestible.

Nuestro hombre en Shangai se casa en Jerez

David Kessler, representante de Emilio Lustau en Shangai a través de la compañía Europvin, contrajo matrimonio el pasado día 5 de octubre en el Castillo de San Marcos del Grupo Caballero con Christyane Quan, en una boda a la que asistieron medio centenar de personas, entre amigos y familiares, representantes de Lustau y el propio presidente del Grupo Caballero, Don Luis Caballero. El Club les desea desde estas páginas que sean felices y beban mucho Sherry.



David Kessler y Christyane Quan.

TRES MARCAS LOGRAN MÁS DE 90 PUNTOS

Robert Parker ensalza los vinos de Lustau



Lustau Puerto Fino, mejor vino español para una revista de referencia

Los expertos coinciden en situar los vinos de Lustau en lo más alto de todos los escalafones de calidad. Así se ha vuelto a poner de manifiesto en una revista de referencia para el mercado español del vino: Sobremesa. La publicación otorga la mayor puntuación del último año a "Lustau Puerto Fino", concediéndole nada menos que 97 puntos sobre 100, lo que lo sitúa como el mejor vino español de los catados por el comité de expertos de la revista. "Llegó Jerez y mandó callar. Finos y manzanillas, amontillados y olorosos, palo cortados y dulces de PX han revolucionado el ránking de Sobremesa", destaca la revista, que subraya la "excepcionalidad, delicadeza y elegancia portentosa de Lustau Puerto Fino".

La prestigiosa revista norteamericana especializada en vinos "The Wine Advocate", del periodista Robert Parker, incluye en su último número las puntuaciones que otorga a tres vinos de Jerez de Emilio Lustau, todos de la categoría VOS (Very Old Sherry), con más de veinte años de envejecimiento, sin duda entre los de mayor calidad de los vinos de la D.O. de Jerez:

Lustau Palo Cortado VOS: 96 puntos.

Un Palo Cortado aromático, expresivo, y muy complejo. Denota aromas a tabaco, nueces, orejones y dátiles. Es un vino que destaca en maridaje con quesos potentes, o para disfrutar pausadamente con un habano de notas especiadas. Lustau Palo Cortado VOS fue catalogado como "extraordinario, de profundo y consistente carácter, exponiendo todos los atributos de un clásico vino de esta variedad. Vinos de este calibre merecen un esfuerzo especial para buscarlos, adquirirlos y consumirlos".

Lustau Dry Amontillado VOS: 94 puntos. "Un Amontillado seco, de color ámbar oscuro y aroma a nueces tostadas, mermelada y frutos secos. Consistente, redondo y concentrado, sería un perfecto sustituto de un Armagnac muy viejo".

Lustau Dry Oloroso VOS: 93 puntos. La revista lo definió como "un vino Oloroso seco, muy aromático, rico y complejo. Extraordinariamente largo en la boca".

El sistema de puntuación, hasta cien, del crítico Robert Parker, es el referente mundial a la hora de medir la calidad de un vino, y una puntuación por encima de los 90 puntos encumbra al correspondiente vino a un puesto entre los mejores vinos del mundo. Lustau es la bodega del Marco de Jerez cuyos vinos han conseguido sobrepasar en más ocasiones la puntuación de 90 puntos otorgada por Robert Parker y el gurú norteamericano considera a la compañía "el indudable líder de calidad en Jerez".



Las mejores aerolíneas escogen Lustau.

Los vinos de Lustau vuelan alto

Las mejores compañías aéreas del mundo eligen los vinos de Lustau para agasajar a sus mejores clientes. La alemana Lufthansa ha seleccionado tres vinos de Lustau (Fino Jarana, Amontillado Los Arcos y Oloroso Don Nuño) para el servicio en la clase preferente de la aerolínea. Al mismo tiempo, la compañía norteamericana American Airlines acaba de ser premiada con el premio Celler in the Sky por ofrecer a bordo La Plaza Vieja, Medium Sherry de Lustau.

LA MEJOR FORMA DE CONSERVAR UNA BOTELLA DE SHERRY

El período máximo de permanencia en botella durante el que el vino mantendrá sus características originales dependerá del tipo de Jerez del que se trate, siendo lógicamente más delicados los vinos de crianza biológica - Finos y Manzanillas- para los que la saca de la bota supone un cambio importante de "habitat", al quedar desprotegidos del velo de flor que los aísla de la oxidación. En este caso las botellas deben conservarse bien tapadas en el frigorífico, y consumirse en una semana. Cerradas, mantienen sus características entre seis y doce meses.

Por lo que respecta a los vinos de Jerez que se envejecen en contacto con el aire -olorosos, pedro ximénez...- su nivel de estabilidad es muy alto, por haber experimentado ya en la bota un intenso proceso de oxidación. Amontillado y Medium gozan de un período máximo de conservación en botella de 18 a 36 meses; el Oloroso y el Cream de 24 a 36 meses y el Pedro Ximénez puede llegar a mantener todo su valor organoléptico hasta cuatro años. Una vez abierta la botella, las características originales de estos vinos pueden permanecer hasta dos meses.



El chef Pepe Rosales propone un "Choco con patatas y su caldo con toque de orégano".

AMONTILLADO LOS ARCOS PARA UN PLATO 100% ANDALUZ

Cocina típica andaluza

Ingredientes:

Una pieza de choco de 1 kilo aprox.
6 dientes de ajo
100 gr de perejil fresco
2 hojas de laurel
20 gr de pimentón dulce
5 dl de vino blanco
2 dl de aceite de oliva suave

1 cucharada sopera orégano seco
250 gr de patatas
Pimienta negra molida
500 gr de patatas cortadas en dados medianos y pochadas en aceite de oliva

El Jerez elegido para este plato:

Amontillado Los Arcos de Lustau

El Jerez es un acompañante ideal para todo tipo de estilos culinarios, desde la cocina vanguardista a la más netamente tradicional. Que con Jerez la comida sabe mejor es una realidad que ya se conocía en su tierra de origen, Andalucía, y así nos lo demuestra el prestigioso chef sevillano afincado en Jerez Pepe Rosales, desde la Escuela de Hostelería de la ciudad.

Para cocinar este plato creativo que hunde sus raíces en la tradición gastronómica andaluza, es preciso limpiar el choco, reservando la tinta. Separar del cuerpo la cabeza, aletas y tentáculos. En una cazuela ponemos las partes aprovechables con el ajo laminado, el perejil, pimentón, vino blanco, aceite, laurel, orégano y pimienta. Se cuece a fuego medio hasta que la mitad del vino se evapore. Agregamos las patatas cascadas, un toque de sal y cubrimos de agua. Cocemos a fuego medio hasta que

el choco esté tierno. De este guiso sólo aprovecharemos el caldo.

A continuación, con la mitad del cuerpo del choco cortamos triángulos a los que hacemos agujeros con ayuda de un cortapastas, recordando la forma a un queso gruyere. Sazonar y hacer a la plancha dejándolo poco hecho, en el momento de servir.

Después, enrollamos la otra mitad del choco en papel film e introducimos en el congelador hasta semicongelarlos, lo sacamos, retiramos el papel film y cortamos en tiras finas como los espaguetis. Saltear con un poco de aceite en el momento de servir.

Para emplatar, usamos un plato hondo y en el centro ponemos las patatas, los espaguetis, el triángulo y el caldo del guiso bien caliente. Y acompañar con un delicioso Amontillado Los Arcos de Lustau.