



#5 - NEW ERA

WINTER 2009

LUSTAU

Andalucía

- Almacenista Sherry Club -

**EMILIO LUSTAU AFRONTA EL AÑO 2009 CARGADA
NUEVOS RETOS, PRODUCTOS E ILUSIONES**

Año de **nuevos** sabores

El nuevo año viene cargado de nuevos retos para la bodega Emilio Lustau. Iniciativas novedosas que presentamos en primicia para los socios del club de Sherry más grande del mundo, el Club Lustau Almacenista, como la moderna

Un directivo de marketing dijo una vez que las bodegas venden mucho más que vino: "vendemos ilusiones, experiencias, y sobre todo sueños". Es así desde luego en el caso de Emilio Lustau, una casa que 115 años después de su fundación en el año 1.896 sigue haciendo soñar, genera-

presentación del Brandy de Jerez "Señor Lustau". Es un ejemplo del dinamismo de una bodega que, además, sigue apostando por la calidad de los estilos más valorados por los que entienden: las gamas Almacenista y Solera Reserva.

ción tras generación. Lustau ofrece uno de los más escogidos elencos enológicos del mundo: más de treinta estilos diferentes de vinos que condensan toda la elegancia, la tradición artesanal y el prestigio de lo mejor del Jerez.

Pero la casa Lustau, no contenta con apostar por la calidad de marcas que han hecho historia, afronta el nuevo año 2009 con un equipaje de nuevos retos, proyectos e ilusiones que, en estas páginas, queremos seguir compartiendo con vosotros, los mejores amigos de Lustau: la gran familia del Club Lustau Almacenista.

En este número del Newsletter le brindamos en exclusiva la nueva presentación del Brandy de Jerez "Señor Lustau", una joya elaborada con destilados de vino envejecidos en vasijas de roble envinadas con Oloroso de Lustau. Si el Jerez de Lustau es una delicia, pruebe la quintaesencia del Jerez, el Brandy de Jerez.

En nuestro apartado de recomendaciones le sugerimos un estilo de Jerez que probablemente aún no haya probado, pero que va a constituir sin duda una sorpresa inolvidable: el Pedro Ximénez San Emilio. Y de la mano del Grupo Caballero, al que pertenece Lustau, le adelantamos otra gran novedad de rabiosa actualidad: el tinto "Las Cruces".



NUEVA PRESENTACIÓN DE "SEÑOR LUSTAU", EL ESPÍRITU DEL VINO

Lustau acaba de lanzar a nivel internacional la nueva presentación del Brandy de Jerez "Señor Lustau". Para la elaboración de esta noble bebida espirituosa que condensa la quintaesencia del vino se envejecen destilados de vino en botas de roble previamente envinadas con Oloroso de Jerez, según el sistema tradicional jerezano de solera y criaderas. De la categoría Solera Gran Reserva, este Brandy acredita una vejez de más de diez años. Es una bebida ideal para una buena sobremesa, acompañado de un buen puro habano. Para su pleno disfrute, una recomendación: usar cinco sentidos y cero prisas.

**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.emilio-lustau.com**



PEDRO XIMÉNEZ SOLERA RESERVA **SAN EMILIO**

PX: elegante dulzura

Pedro Ximénez es el vino dulce por excelencia. El vino de postre ideal, tanto que incluso puede considerarse en sí mismo un postre. Pedro Ximénez (PX en el argot bodeguero) es una variedad de uva tradicional del sur de España que da a lugar al vino del mismo nombre. Un nombre y un apellido que homenajea al soldado español del tercio de Flandes que trajo esta variedad desde el valle del Rin en Alemania.

Emilio Lustau atesora uno de los mejores PX que pueden disfrutarse hoy en día. El Pedro Ximénez "San Emilio", de la gama Lustau Solera Reserva está elaborado al cien por cien con uvas PX y se cría en botas de roble americano, siguiendo el tradicional sistema de soleras y criaderas.

Quizá no conozca este vino, pero le aseguramos que cuando lo pruebe va a quedar seducido por su personalidad. En algunos mercados internacionales es todavía un gran desconocido, pero está comenzando a ser descubierto por cada vez más apasionados de los vinos especiales.



Su color es caoba oscuro, y presenta aromas característicos de la uva, muy frutosos. En boca es muy dulce, suave y aterciopelado, equilibrado y con un final muy largo. Es perfecto para acompañar todo tipo de dulces y postres, incluso quesos, y es muy apreciado rociado encima de helado de vainilla. Es también ideal, al término de la comida, como copa digestiva.

Los **Masters** of Wine, con Lustau

Un grupo de Masters of Wine visitó recientemente las bodegas de Emilio Lustau, donde pudieron disfrutar de un original almuerzo compuesto por seis platos de cocina creativa en "miniatura" que se maridaron con otros tantos vinos de Lustau que combinaron a la perfección con cada creación. Lustau es una entidad "amiga" del Instituto de Masters of Wine, el más prestigioso título en materia de vinos en el mundo.



Sarah Jane Evans, Master of Wine.



Brandy y vinos de Lustau en un cóctel **muy especial**

Les recomendamos en esta ocasión un cóctel prácticamente 100% Lustau. Si une la elegancia del Brandy "Señor Lustau" cuya presentación se ha renovado ahora, haciéndose más moderna y atractiva, y el toque inconfundible de uno de los vinos más especiales de la bodega, el Palo Cortado Península, con unas gotas de Grand Marnier, el resultado no puede ser más espectacular.

LA RECETA: SHERRY IN THE SIDE CAR

1 oz **Señor Lustau Brandy de Jerez Solera Gran Reserva**
1 oz **Lustau Palo Cortado Península**
1/2 oz Grand Marnier
Lemon juice, shaken, chilled up, with a lemon twist



Catadores de 17 países premian con tres medallas a Lustau

Los vinos de Lustau siguen cosechando premios en los más prestigiosos certámenes internacionales. Más de 80 catadores procedentes de 17 países se dieron cita en Madrid en los "Bacchus de Oro" para elegir a los mejores vinos del mundo. **Lustau East India** y **Pedro Ximénez San Emilio** obtuvieron sendas Medallas de Oro, mientras que Lustau Solera Reserva **Puerto Fino** fue merecedor de una Plata.

Y hablando de cosecha, Lustau participó activamente en las **Fiestas de la Vendimia** con las que la ciudad de Jerez se ha volcado este año para celebrar la llegada del nuevo mosto. Más de mil personas pudieron degustar los vinos de Lustau en la feria "De copa en copa" que se celebró en el centro de la ciudad.

ARTESANOS DEL SHERRY EL "TONELERO"

Los guardianes del tiempo

Manuel García Pampillón (63 años) lleva medio siglo fabricando y arreglando botas, las vasijas de roble en las que se envejece el Sherry. En Jerez quedan pocos toneleros con la experiencia y la veteranía del maestro tonelero de Lustau. A los 14 años se introdujo como aprendiz en un *trabajadero* (taller de tonelería en el que se producían las botas) y "desde entonces hasta ahora" no ha dejado de fabricar, arreglar, herrar y preservar cientos y cientos de estas piezas clave en la crianza de los Vinos de Jerez.

Cuando hablamos con él inicia el herraje de más de un centenar de botas de vinagre. Frente al fotógrafo, con una destreza pasmosa, hace y deshace con sus utensilios hasta dejar a la bota como nueva. Esas mismas manos han convertido, durante años, simples montones de listones de buena madera en vasijas de 600 litros de capacidad, usando poco más que su habilidad

manual, sus herramientas de nombres marineros (la *galga*, el *galafate*, el *majaón*), y fuego, mucho fuego.

Y aunque hoy en día la fabricación de toneles se ha mecanizado, aún sigue siendo irremplazable en la bodega la figura de tonelero, el artesano de los toneles. La vida útil de una bota puede estar en los "ochenta o cien años", pero a lo largo de los años es preciso llevar a cabo un continuo y delicado trabajo de conservación, subsanando pequeñas "averías" y manteniendo las vasijas sanas y firmes frente a la erosión lenta e inexorable del tiempo. Es preciso mantener la madera antigua envinada y tratar de no reemplazarla por madera nueva, porque en el Jerez, el roble es un factor determinante en el carácter del vino. "Aquí no se hacen vinos en tinajas, sino vinos en roble: eso es lo que hace al Jerez un vino superior", explica Pampillón, mientras acaricia con su mano la superficie de una bota de solera.



Manuel García Pampillón, "maestro tonelero" de Lustau.

VIÑA LAS CRUCES: DESDE SHIRAZ HASTA MOSCATEL, JUNTO AL OCÉANO ATLÁNTICO

La viña Las Cruces, con más de 100 hectáreas de extensión, está ubicada en el término municipal de Chipiona, situado en el área más costera de la zona de producción de la Denominación de Origen "Jerez-Xérès-Sherry". En sus viñedos, a unos kilómetros del Océano Atlántico, se cultivan 21 hectáreas de uvas moscatel con las que se elabora el delicioso Moscatel Emilín. Pero además, podemos encontrar aquí otras variedades, como la Pedro Ximénez, y unas 15 hectáreas de uvas tintas como la Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Tintilla de Rota, Merlot y Shiraz. Con estas dos últimas el Grupo Caballero, al que pertenece Lustau, acaba de lanzar al mercado el nuevo tinto "Viña Las Cruces" 2005, criado durante doce meses en barricas de roble americano y francés, más otros seis meses en botella. De color granate con ribete rojizo, su aroma presenta notas vegetales y especiadas, a ciruelas y a *cassis*. Su sabor es untuoso, con taninos suaves.



El rabo de toro es uno de los platos más típicos de la gastronomía andaluza.

OLOROSO DON NUÑO PARA EL RABO DE TORO

Con oloroso sabe mejor

Ingredientes:

1 kilo y medio de rabo de toro.
Aceite de oliva.
6 dientes de ajo.
3 cebollas grandes.
1 pimiento verde.
3 zanahorias

3 puerros y 1 rama de apio.
4-5 tomates maduros rallados.
Un ramillete de perejil, laurel y tomillo.
500ml de vino tinto.
50ml Jerez seco.
50ml Brandy de Jerez.
Sal y pimienta negra.

El Jerez elegido para este plato:

Oloroso Don Nuño

Uno de los platos más típicos de la gastronomía andaluza es sin duda el "Rabo de toro" todo un homenaje a un animal totémico de la cultura de esta región. En Jerez, el rabo de toro alcanza otra dimensión al utilizar Jerez en su elaboración, y sobre todo, al acompañarlo con una buena copa de Oloroso. En este caso recomendamos **Oloroso Don Nuño** que ha sido galardonado durante cinco años seguidos con la medalla de oro del prestigioso International Wine Challenge Competition. Ha sido además premiado por su inmejorable relación calidad-precio.

Pero vayamos ya a la cocina. El día anterior deberemos poner en maceración el rabo de toro -que habremos pedido al carnicero que nos lo de bien cortado en rodajas de unos dos centímetros de grosor- con el vino, el

Jerez, el Brandy y el ramillete de hierbas. En una buena sartén de fondo grueso se echa abundante aceite de oliva virgen y se fríe la cebolla cortada a cuadritos, se añaden los ajos, y un poco después el puerro cortado fino. Cuando está hecho añadir el pimiento, la zanahoria, el apio y por último el tomate. Separamos el rabo de toro del vino y el ramillete.

En la olla a presión se echa un poco de aceite de oliva, se fríe el rabo de toro por las dos caras, y se salpimenta. Se añade el vino y el ramillete y las verdura fritas previamente. Se tapa la olla y se deja cocer una hora.

Et voilà! Servimos el delicioso resultado en una fuente acompañado de la salsa de verduras. Acompañamos con patatas fritas y sobre todo, con una buena botella de Oloroso Don Nuño.

ÚLTIMA HORA- Los vinos de Lustau, en la final internacional de la Copa Jerez.- El restaurante Embat de Barcelona representa a España con el vino Lustau East India Solera para competir por el premio al mejor maridaje.