

LUSTAU

- Almacenista Sherry Club -

Andalucía

NEW STORIES, PERSONALITIES, TIPS AND CURIOUS FACTS ABOUT LUSTAU WINES

For the love of Sherry

Dear friends and members of the largest Sherry club in the world: in this edition of the Newsletter we are pleased to offer you a collection of stories and information on interesting personalities as well as

curious facts about your favourite wines, which we invite you to enjoy as you savour a good Lustau Sherry. Thanks to your undying enthusiasm, Lustau wines are still amongst the finest in the world.

"Sherry Mob - For the Love of Sherry" is the name of a promotional initiative being carried out in the USA and Lustau is actively participating in a campaign which aims to encourage consumption of Sherry through activities which are entertaining and help to increase public awareness about the wine. As part of the initiative a series of cocktail recipes prepared with Lustau wines are being published, one of which is featured in this newsletter.



It certainly seems that for cocktail experts from a whole range of different countries Lustau is very much one of the wines of the moment. This could explain why the best bartender in Spain, **Alberto Pizarro**, chose

recommended wine. We also suggest that you read the book *Taste Buds and Molecules* by the prestigious French sommelier **François Chartier** in which he explains why Sherry combines so well with food.



LUSTAU AT THE FINEST WINE FAIR IN THE WORLD

the PX San Emilio for his winning cocktail. And whilst we are talking about awards, we cannot ignore the spectacular harvest of accolades received by Lustau so far this year: a total of 68 medals, obtained in several of the world's most prestigious competitions. It has definitely been a good year for the company, and now, after maturing for 13 years in the butts, the 1997 vintage is finally on sale. It is our

Lustau wines have once again played a significant role at **Vinexpo**, the international wine and spirits trade fair which is held in Bordeaux. At the fair, which is considered the most important promotional and commercial event of its kind in the world, Lustau wines took pride of place on the stand hosted by **Europvin**, the consortium which exports top of the range wines to the US and Asia. This year's edition of Vinexpo, which is held every two years, marked the 30th anniversary of the trade fair, and the event was celebrated in style with 2,400 exhibitors from more than 50 different countries.

**LUSTAU ALMACENISTA SHERRY CLUB
Emilio Lustau SA.
C/ Arcos 53
11402 Jerez. Spain.**

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



Discover a new and refreshing cocktail with Lustau

Our friends from the **Sherry Mob** in New York (a platform created to promote sherry through activities which are both entertaining and educational) have sent us this delicious cocktail recipe prepared with Lustau wines.

THE RECIPE:

MINT JULEP À LA JEREZ
2 oz **Oloroso Don Nuño**
1 oz **Lustau East India Solera**
0,25 Maple Syrup
Fresh Mint.

In a shaker add 3 mint leaves, sherry and maple syrup. Lightly muddle mint leaf. Add ice and shake vigorously. Strain in to a julep glass filled with crushed ice. Garnish with mint.

INTERVIEW: FRANÇOIS CHARTIER

The maestro of aromas, with Lustau



François Chartier is a prestigious sommelier who is a specialist in food and wine combinations. He has written 15 books on gastronomy and was an advisor to **Ferrán Adriá** in the preparation of the dishes for the last year at *elBulli*. In the documentary *Mixeurs* he is unequivocal in stating that **Manzanilla Papirusa** is the perfect wine for food pairings and in his best-selling *Taste buds and molecules*, which won the World Cookbook Award, he dedicates a large section to Sherry. "Le vin du Xérès" (Sherry) is widely featured in this fascinating work, in which the author offers a detailed explanation of his internationally renowned theory, developed after 20 years of research, which suggests that by analysing the molecular composition of food and wine, we can associate or link, in terms of flavour and taste, those which have similar aromatic molecule patterns so as to attain perfect pairings. From his extensive research, Chartier concludes that "the dominant volatile

components of Sherry offer new and inspiring possibilities for harmonious food and wine combinations. No other wine in the world has such an aromatic complexity and capacity to combine with food". This conclusion led Chartier to introduce dishes such as "*kidneys of kid goat and consommé with sherry, yogurt and fennel*", to be combined with Fino, to the menu of *elBulli*.

The expert, twice proclaimed the Best Sommelier in the world, is only too willing to admit his love for Sherry, which he sees as a wine which is "truly unique, and cannot be imitated anywhere else in the world. Its aromatic complexity, with 307 volatile components, offers a wide variety of styles and flavours which permit us to combine it with a longer list of ingredients than any other wine". Chartier's personal favourite is "without doubt" **Manzanilla Pasada**, due to its "freshness, sharpness and complex aromas".

WE RECOMMEND IN AUTUMN

Añada 1997

Although the *criaderas* and *solera* system is undoubtedly one of sherry's most authentic and distinctive elements, the Bodega Emilio Lustau also selects butts from a particular vintage, which, due to their special characteristics, are ideal for a static maturing process. These are **Añada** or **Vintage** Sherries, and after the success of the 1989 and 1990 varieties, the company is now launching the **Lustau Añada 1997**, a vintage sherry produced from Palomino grapes and aged in American oak barrels for no less than thirteen years. The production of this true oenological gem will be limited to only 14,000 half litre bottles. With an old gold colour and a sharp, penetrating smoked wood aroma, it is a smooth, sweet and complex but balanced wine with a long-lasting taste.



Visit from Michael Skurnik Wines



On 14 and 15 July the team from Michael Skurnik Wines (our importer and distributor in New York) visited us. They spent their first day getting to know our majestic, cathedral-like 19th Century bodegas, followed by a very wide ranging tasting and a luncheon based on Andalusian tapas, at which our Fino La Ina was the protagonist. In the evening the group went over to El Puerto and dined in the San Marcos castle. The following day the group were able to see the Moscatel and Pedro Ximénez grapes maturing on the vines at our seaside

vineyard Las Cruces in Chipiona. Then we moved on to Sanlúcar de Barrameda to see the bodega of our Almacenista Manuel Cuevas Jurado. The "Capataz", Pepe, revealed to them the secrets of the manzanillas he makes. He talks of these wines as if they were his children and nurtures them right up to the moment that Lustau bottles them. To complete their visit to our area, we all enjoyed a magnificent meal by the River Guadalquivir, looking over to the nature reserve, the Coto de Doñana, across the river.



Pedro Ximénez San Emilio and the best bartender in Spain

Alberto Pizarro was voted the Best Bartender in Spain at the World Class Competition 2011 and was also a finalist at the World Competition in New Delhi. The bartender, from Barcelona's Bobby Gin, seized the title thanks to a cocktail prepared with rum, cocoa distillate, and orange twist impregnated with essential oil of cinnamon and sawdust smoke. But what is the secret ingredient of the best cocktail in Spain? Can you guess? Naturally! The hint of Lustau. On this occasion, it was **Pedro Ximénez San Emilio**, which Pizarro combined so spectacularly with the other ingredients. Curiously enough, this is the very wine used in the best German Cocktail, Atom Limón. Is this a coincidence? We certainly don't think so.

DID YOU KNOW THAT... SHERRY IS THE OLDEST WINE IN EUROPE?

Yes, this is absolutely true. When you drink a glass of Lustau, you are savouring a wine with one of the longest histories and traditions in the world. In fact, Lustau wines come from the oldest wine producing region in Europe: Jerez. Sherry production began no less than 3,000 years ago, when the **Phoenicians** arrived in the region to found the first cities in Europe. The different names with which the city and its wines have been known throughout the world during the different periods of its history include Xera, Ceret, Sherish, Xeres, Sherry, and Jerez. It is historically documented. The earliest references to Sherry were made by **Strabo**, a Roman geographer from the 1st century BC, who in his book *Geography* (Book III) wrote that the vines grown in Jerez had been brought to the region by the Phoenicians in around 1100 BC. Evidence of this was to be found in the Phoenician archaeological remains discovered in the Castle of Doña Blanca, situated 4 km from Jerez. With each glass of Lustau, as Napoleon once said, "centuries of history are looking down upon us".



Record of prizes: more than 60 medals

Lustau has once again demonstrated its leading position in the Sherry world in terms of quality and international recognition. This is amply demonstrated by the spectacular results obtained by its wines in three of the most important international competitions, the **International Wine Challenge**, the **International Wine & Spirit Competition** and **Decanter World Wine Awards**, in which Lustau managed to collect a total of 68 medals.

The quality of the iconic brands produced by the firm, such as the *Emperatriz Eugenia* Oloroso and the *La Ina* Fino, has once again been recognised with the gold medal and the **Best in Class** title at the IWSC. The most recent launches by the bodega, including the new and exclusive VORS range and the latest vintage wine also received accolades.

The newly released wines, aged for more than thirty years, which have been on the market since the beginning of 2011 – *Amontillado*, *Palo Cortado*, *Oloroso* and *Pedro Ximénez* VORS – have been awarded

six gold and five silver medals, whilst the *Oloroso abocado Añada 1997* secured the **Regional Trophy** at the Decanter Awards, for the best wine produced in the region of Jerez.

La Ina also deserves a special mention. The brand, which has been acquired by Lustau in recent years, together with its soleras, performed impressively once again at the IWSC by winning two gold medals and the **Best in Class** title. Similarly, the *amontillado Botaina*, also from the *La Ina* range, was awarded two golds and a silver.

These results demonstrate that the strong commitment that Lustau has made to Sherry and Manzanilla over the past few years is starting to pay off and the fact that our whole range of wines – from the VORS to the well-known *La Ina* – have been praised by international critics, demonstrates that we are producing wines of exceptional quality. Nevertheless, the most important prize continues to be the loyalty and enthusiasm we receive from thousands of friends around the world.



FRIENDS OF LUSTAU: FINO RESTAURANT (LONDON)

The Sherry Revolution conquers London



Journalists call it the "Sherry Revolution". Sherry in general, and Lustau wines in particular, are back in force and stronger than ever in London thanks to the so-called Sherry Bars, which are one of the latest trends in the city. Youthful, accessible and sophisticated, *Sherry Bars* are conquering what has historically been the most important market for Sherry in general and Lustau in particular. It seems that our wines are revolutionising British nightlife in a series of bars which are full of charm, many of which are also serving Spanish tapas, and they are places which are very much in vogue amongst young Londoners who are beginning to be as passionate about Sherry as their grandparents once were. In this edition of the Newsletter we would like to highlight the **Fino restaurant**, which is just one of these newly fashionable establishments, and a "Friend of Lustau". A renowned Spanish favourite Fino is just off fashionable Charlotte Street in Fitzrovia, just north of Oxford Street. Fino is primarily a restaurant serving a modern take on classic Spanish dishes with a smart cocktail bar. Serving inventive tapas including seafood cooked on an authentic Spanish *plancha*, or griddle, in stylish surroundings, Fino also offers special dishes for an occasion, from whole leg of Pyrenean milk-fed lamb to roast suckling piglet.

JOURNALISTS ARE CALLING IT THE "SHERRY REVOLUTION". SHERRY IS RAPIDLY BECOMING POPULAR WITH YOUNG PEOPLE IN "SHERRY BARS", SUCH AS THE FINO RESTAURANT IN CHARLOTTE ST.

Open for lunch from Monday to Friday and dinner from Monday to Saturday, Fino boasts twice-daily changing menus and a bar for aperitif cocktails and sherries from an impressive list. Come to Fino and enjoy the taste of Jerez in the heart of London!

Which of Lustau's wines are in your selection / wine list?

Puerto Fino, Manzanilla Pasada, Amontillado del Puerto, Oloroso Emperatriz Eugenia and Moscatel Emilin.

What is the role of Lustau Sherry at the table?

Primarily as an aperitif but also paired with food.

Which of your dishes combines best with a Lustau wine?

Iberian Ham goes excellently with **Manzanilla Pasada** and our Clams "a la plancha" is delicious with **Puerto Fino**.

What makes for a perfect combination of food and wine?

Where both the food and the wine complement each other. The wine should make the food taste better and the food should do the same to the wine.



LUSTAU

- Almacenista Sherry Club -

Andalucía

NUEVAS HISTORIAS, PERSONAJES, CONSEJOS Y
CURIOSIDADES SOBRE LOS VINOS DE LUSTAU

For the love of Sherry

Queridos amigos y socios del Club de vinos de Jerez más grande del mundo: nos complace compartir con vosotros a través de una edición más de este Newsletter algunas historias, interesantes personajes y curiosidades sobre

estos vuestros vinos que os invitamos a disfrutar mientras paladeáis una buena copa de Jerez de Lustau. Gracias a vosotros, a vuestra pasión incondicional, los vinos de Lustau siguen estando entre los mejores del mundo.

"Sherry Mob- For the Love of Sherry" es el nombre de una iniciativa promocional en USA en la que participa Lustau con el objetivo de promover el disfrute de los vinos de Jerez a través de la diversión y de su conocimiento.

Como parte de las acciones que desarrollan, están divulgando recetas de cócteles que emplean Lustau como ingrediente, uno de los cuales les descubrimos en estas páginas.

Y es que parece definitivo que Lustau es el vino trendy para los



maestros cocteleros de medio mundo. Si no, no se entiende que el mejor bartender de España, **Alberto Pizarro**, haya elegido el PX San Emilio para su cóctel ganador. Cosas de nuestros vinos.

comendado. Les sugerimos también que lean al prestigioso sumiller canadiense **François Chartier** autor de "Taste Buds and Molecules", que nos explica por qué combina tan bien el Jerez con la comida.



LUSTAU EN EL MEJOR SALÓN DE VINOS DEL MUNDO

Si hablamos de premios, no podemos pasar por alto la espectacular cosecha de galardones que ha recogido Lustau este año 2011. Nada menos que 68 metales ha logrado recabar en varias de las principales competiciones del mundo.

Es desde luego lo que se llama un buen año. Para año, la Añada 1997, que llega ahora después de trece años de envejecimiento en barrica. Es nuestro vino re-

los vinos de Lustau han vuelto a tener una presencia destacada en **Vinexpo**, el Salón Internacional del Vino y de las Bebidas Espirituosas, celebrado en Burdeos. Lustau ha brillado con luz propia en el que está considerado el mayor escaparate comercial y de imagen de vinos del mundo, acudiendo a la cita en el stand de **Europvin**, consorcio para la exportación de vinos europeos de alta expresión a USA y Asia. Vinexpo, que se celebra con carácter bianual, ha celebrado en esta edición su 30 aniversario por todo lo alto, registrando 2.400 expositores de más de 50 países.

**LUSTAU ALMACENISTA
SHERRY CLUB
Emilio Lustau SA.
C/ Arcos 53
11402 Jerez. Spain.**

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



Redescubre con Lustau un nuevo y refrescante cóctel

Desde Nueva York, nuestros amigos de **Sherry Mob** (plataforma creada para promover el disfrute del Sherry a través del conocimiento y la diversión) nos traen esta deliciosa receta de cóctel que emplea vinos de Lustau en su elaboración.

THE RECIPE:

JULEP DE MENTA AL JEREZ

2 oz **Oloroso Don Nuño**

1 oz **Lustau East India Solera**.

0.25 Sirope de arce

Menta fresca.

Mezclar el jerez y el sirope de arce en una coctelera con 3 hojitas de menta. Añadir hielo y agitar bien. Servir en una copa de julep con hielo picado. Decorar con una hojita de menta.

ENTREVISTA: FRANÇOIS CHARTIER

El maestro de los aromas con Lustau



François Chartier es un prestigioso sumiller canadiense experto en maridajes, autor de 15 libros sobre gastronomía y asesor de Ferrán Adriá en la elaboración del menú de elBulli en el último año. No duda en destacar la **Manzanilla Papirusa** como el vino perfecto para un maridaje en el documental "Mixeurs, Ideas y Sabores" y dedica un amplio espacio al Sherry en su best-seller "Papilas y Moléculas" premio al Mejor Libro de Cocina del Mundo (World Cookbook Awards).

"Le vin du Xérès" (el Sherry) tiene una presencia destacada en esta interesante obra, en la que expone con todo lujo de detalles una teoría que ha dado la vuelta al mundo, fruto de veinte años de investigaciones, que concluye que el análisis de la composición molecular de alimentos y vinos permite unir o vincular gustativamente aquellos que presentan esquemas similares de moléculas aromáticas para conseguir emparejamientos perfectos.

Chartier asegura tras su investigación

que, "los componentes volátiles dominantes en la composición del Jerez nos hacen abrir nuevos e inspiradores caminos para la combinación armónica de comida y Jerez. Ningún otro vino en el mundo tiene la complejidad aromática y la capacidad de atracción con la comida que posee el Jerez!". Esta conclusión le llevó a Chartier a introducir en el menú de elBulli platos como el "Riñones de Cabrito con Consomé al Jerez, Yogur e Hinojo", para tomar con Fino. El experto, Mejor Sumiller del Mundo en dos ocasiones, se confiesa un enamorado del Jerez, un vino que es "absolutamente original, no puede ser copiado en ningún lugar. Su complejidad aromática, con 307 componentes volátiles, ofrece una amplia variedad de estilos y sabores que nos permiten complementar el vino con una vasta lista de ingredientes como ningún otro vino". La debilidad de Chartier es "sin lugar a dudas" la **Manzanilla Pasada**, por su "frescura, agudeza y la complejidad de sus aromas".

RECOMENDAMOS EN OTOÑO

Añada 1997

Aunque el sistema de criaderas y solera es sin duda uno de los elementos más genuinos y singulares del Jerez, la bodega Emilio Lustau selecciona también, por sus características especiales, determinadas botas de vino de un año concreto para su envejecimiento estático. Son los **vinos de “añada”**. Después del éxito de las añadas 1989 y 1990, la bodega presenta ahora **Lustau Añada 1997**, un jerez de añada producido con uvas Palomino y envejecido en botas de roble americano durante nada menos que **trece años**. La producción de esta joya artesanal de la enología está necesariamente limitada a tan sólo 14.000 botellas pequeñas de 50 centilitros. De color oro viejo con penetrantes aromas a madera ahumada, es un vino suave, dulce, complejo, equilibrado y largo al paladar.



Visita de Michael Skurnik Wines



Los pasados 14 y 15 de Julio el equipo de Michael Skurnik Wines (Nueva York) visitó las bodegas Lustau. El primer día conocieron sus majestuosas bodegas del siglo XIX y cataron buena parte de sus vinos, tras lo cual disfrutaron de un almuerzo basado en tapas andaluzas en el que La Ina fue protagonista. Por la noche, el grupo se desplazó hasta El Puerto, cenando en el castillo de San Marcos. El día siguiente pudieron comprobar cómo las uvas moscatel y pedro ximénez engordan junto al mar en la viña

La Cruces, en Chipiona, para pasar posteriormente a conocer la bodega del Almacenista Manuel Cuevas Jurado. Pepe, su capataz, fue desvelando los secretos de las manzanillas que, como si fuesen sus hijas, mima hasta el momento en que Lustau las embotella sin alterarlas lo más mínimo. Para finalizar el periplo por tierras gaditanas no había mejor broche que una buena comida junto al mar, frente al Coto de Doñana. Nada mejor que una copa de Lustau para forjar grandes amistades. ¡¡Hasta pronto, neoyorkinos!!



Pedro Ximénez San Emilio para el mejor bartender de España

Alberto Pizarro ha sido elegido Mejor Bartender de España en la World Class Competition 2011 y finalista del Mundial de Nueva Delhi. El bartender del Bobby Gin de Barcelona ha logrado el título gracias a un cóctel elaborado a base de ron, destilado de cacao, twist de naranja impregnado con aceite esencial de canela y humo de serrín. Pero, ¿cuál es el secreto del mejor cóctel de España? ¿No lo adivinan? ¡Sí! El toque de Lustau. En este caso, el **Pedro Ximénez San Emilio**, que Pizarro venencia de forma espectacular sobre el resto de ingredientes. Curiosamente el mismo vino que encontramos en el galardonado como Mejor Cóctel de Alemania, el Atom Limón. ¿Casualidad? No creemos: nada se deja al azar en el arte de la mixología.

¿SABÍAS QUE... EL VINO DE JEREZ ES EL MÁS ANTIGUO DE EUROPA?

Sí, es totalmente cierto. Cuando usted disfruta de una copa de Lustau se está llevando a la boca uno de los vinos con más historia y tradición del mundo. No en vano, los vinos de Lustau proceden de la región vitivinícola más antigua de Europa: el Marco de Jerez. Efectivamente, los vinos de Jerez tienen su origen hace nada menos que 3.000 años, cuando los **fenicios** se asentaron en esta región para fundar las primeras ciudades de Europa. Xera, Ceret, Sherish, Xeres, Sherry, Jerez, han sido los nombres con los que esta ciudad y sus vinos han ido conviviendo a través de la Historia en todo el mundo.

Está documentado históricamente. Las primeras noticias del Vino de Jerez nos las proporciona **Estrabón**, geógrafo romano del siglo I a.C., quien en su libro Geografía (Libro III) escribía que las vides jerezanas fueron traídas a la región por los fenicios alrededor del año 1.100 a.C. Así lo atestiguan también los yacimientos arqueológicos de origen fenicio del Castillo de Doña Blanca, situados a 4 kms. de Jerez. Como dijo Napoleón: "siglos de historia os contemplan" detrás de cada copa de Lustau.



Récord de premios: más de 60 medallas

Lustau ha vuelto a demostrar su liderazgo dentro de los Vinos de Jerez en calidad y reconocimiento internacional. Así lo refrendan los espectaculares resultados cosechados por sus vinos en tres de las competiciones más importantes del mundo del vino, donde ha conseguido reunir cerca de 70 medallas. En total han sido sesenta y ocho los metales que la bodega ha logrado en la International Wine Challenge, International Wine & Spirit Competition y Decanter World Wine Awards.

Marcas legendarias de la casa, como el oloroso *Emperatriz Eugenia* o el fino *La Ina*, han visto de nuevo reconocida su calidad al obtener la medalla de oro y el título **Best in Class** en la IWSC.

A ellas se han unido los últimos lanzamientos de la bodega, entre los que se encuentran la nueva y exclusiva gama VORS y la última Añada.

Los nuevos vinos de más de treinta años que la bodega comercializa desde comienzos de 2011 Amontillado, Palo Cortado, Oloroso y Pedro Ximénez VORS se han hecho

acreedores a seis oros y cinco platas, mientras que el oloroso abocado Añada 1997 ha sido capaz de hacerse con el **Regional Trophy** en los premios Decanter, que lo distingue como mejor vino de la región del jerez. Digno de mención es también el caso de *La Ina*. Esta marca, adquirida por Lustau junto a su soleraje en los últimos años, ha vuelto por sus fueros al ganar dos medallas de oro y alzarse con el título de **Best in Class** en la IWSC. Asimismo el amontillado Botaina, perteneciente a la misma gama que *La Ina*, se ha visto galardonado con dos oros y una plata. Estos resultados reafirman la seria apuesta que Lustau ha hecho por los vinos de jerez y la manzanilla en los últimos años. La totalidad de sus gamas desde los exclusivos VORS hasta la conocida *La Ina* ha recibido el aplauso de la crítica internacional, demostrando su capacidad para elaborar vinos de excelente calidad. El mejor premio sigue siendo la fidelidad y la pasión de nuestros miles de amigos en todo el mundo.



FRIENDS OF LUSTAU: RESTAURANTE FINO (LONDRES)

La Sherry Revolution triunfa en Londres



Los periodistas lo llaman la "Sherry Revolution". El Vino de Jerez, y de manera destacada los vinos de Lustau, están resurgiendo con más fuerza que nunca en Londres a través de los denominados *Sherry Bars*, hoy por hoy una de las más destacadas tendencias de ocio londinense. Referentes de una restauración joven, accesible y sofisticada, estos bares del Jerez triunfan en el que históricamente ha sido el primer mercado del Sherry y de Lustau. Sí, nuestros vinos están revolucionando las noches británicas desde concurridas barras llenas de encanto, a menudo acompañando tapas españolas. Se trata de locales en boga entre la juventud londinense que empieza a adentrarse en el mundo del Jerez con la misma pasión con que ya lo hicieran sus abuelos. Entre estos *Sherry Bars* de moda destacamos en este Newsletter como un orgulloso "Amigo de Lustau" al restaurante **Fino**. Situado en una bocacalle de la popular Charlotte Street, en Fitzrovia, al norte de Oxford Street, Fino es uno de los establecimientos españoles de moda, en el que se sirven platos clásicos españoles con un toque moderno, aunque también es un elegante bar de cocteles.

Fino sirve tapas creativas, como sus pescados o mariscos hechos en una plancha auténticamente española, además de platos especiales para cualquier evento o celebración. Presumen de elaborar dos

LOS PERIODISTAS LO LLAMAN LA "SHERRY REVOLUTION". EL JEREZ RESURGE CON FUERZA ENTRE LA JUVENTUD EN LOS "SHERRY BARS", DE LOS QUE DESTACAMOS AHORA EL RESTAURANTE "FINO" EN CHARLOTTE ST.

menús distintos a diario y de servir almuerzos y cenas de lunes a viernes. El local dispone además de un bar en el que se pueden degustar aperitivos, cocteles y una impresionante selección de Vinos de Jerez.

¿Qué vinos de Lustau figuran en su selección/ carta de vinos?

Puerto Fino, Manzanilla Pasada, Amontillado del Puerto, Oloroso Emperatriz Eugenia y Moscatel Emilin.

¿Qué papel juegan los jerezos de Lustau en la mesa?

Sobre todo como aperitivo pero también en maridajes gastronómicos.

¿Cuál de sus platos se combina mejor con un vino Lustau?

El jamón ibérico se marida de forma excelente con una **Manzanilla Pasada** y nuestras almejas a la plancha están deliciosas con un **Puerto Fino**.

¿Cuál es el maridaje perfecto entre un plato y un vino de Jerez?

Aquel en el que tanto el plato como el vino se complementan el uno al otro. El vino debe hacer que la comida sepa mejor y la comida debe hacer lo propio con el vino.

