

Del 14 al 27 de noviembre en Mareantes de Sevilla, un maridaje efímero y único en la ciudad

Primer Pop-up Fundador Sherry Cask, de la mano de Rafa Zafra, en la capital hispalense



- Durante dos semanas, el restaurante acogerá un espacio donde sevillanos y visitantes podrán descubrir el mundo de los internacionalmente conocidos brandies de Jerez
- Rafa Zafra ha diseñado un menú de tapas especialmente para la ocasión, con una variedad de platos maridados con distintos brandies que muestran la versatilidad del producto



El restaurante **Mareantes** se transforma durante dos semanas en el **Pop-up Fundador Sherry Cask Sevilla**, un templo de los brandies de Jerez armonizados con las tapas del chef Rafa Zafra; un menú que ha creado especialmente para la ocasión. El cocinero vuelve a su tierra con más fuerza que nunca, con el impulso de Bodegas Fundador. Por primera vez en Sevilla, la alta gastronomía se pone al alcance de

los sevillanos desde un punto clave de la ciudad, Puerta Jerez, un lugar efímero y único donde descubrir la esencia y versatilidad del brandy Fundador, del cual existen diferentes variedades para todo tipo de clientes y para distintos momentos de consumo.

“Este es el primer Pop-up de Fundador Sherry Cask – explica **Ángel Piña**, *Global Chief Commercial & Marketing Officer* de Bodegas Fundador- escogimos Sevilla porque nos vincula a nuestra tradición, legado, historia y estilo de vida”. La vocación del proyecto Pop-up Fundador Sherry Cask es replicar en diferentes ciudades españolas, durante los próximos meses, el universo experiencial de Jerez, con sus valores profundamente gastronómicos y la complicidad de un chef con arraigo local.

En el Pop-up Fundador Sherry Cask, la esencia de la bodega toma forma con una propuesta de maridaje entre tapas y platos de Zafra -con el pescado y el marisco de base- y los brandies que han sido envejecidos en botas de vino de Jerez, de ahí su nombre: **Colección Sherry Cask** (botas de Jerez). Fundador cuenta con el parque de barricas más extenso y voluminoso del mundo, y ese tesoro es el secreto de la magia de Jerez: sus brandies de matices únicos.

“Los brandies de la Colección Sherry Cask están destinados a marcar la tendencia de la gastronomía internacional – asegura el **Brand Ambassador de Fundador**, el **chef francés Romain Fornell**- el Pop-up Fundador Sherry Cask Sevilla pretende acercar a los sevillanos la autenticidad de Jerez como la tierra de los vinos generosos más importante del mundo”, concluye.



Romain Fornell con el brandy de Prestige Fundador Supremo en sus tres expresiones



Ángel Piña con el perfect serve de Fundador Supremo 18, mejor brandy del mundo según la ISWC 2019

En el top de gama, los brandies Fundador Supremo, afinados con diferentes vinos de Jerez como el Oloroso, el Amontillado y el Pedro Ximénez. Estas tres expresiones del brandy de Prestige dan paso a brandies premium pensados para mixar y elevar cualquier combinado líquido: Fundador Triple Madera, Fundador Doble Madera y Fundador Sherry Cask Solera.

El espacio de Mareantes dedicado al Pop-up de Fundador Sherry Cask, ofrecerá al público una degustación de 3 tapas con un maridaje de combinados de brandy durante el día (de 13h a 16h y de 20h a 23h).

Fundador Triple Madera es la base del cóctel *Chalupa*, cítrico y salino, y también del cóctel *Sir Drake* con flor de sauco y champagne. **Fundador Doble Madera** es la base del cóctel fat-washing llamado *Trinidad*. Y gracias al **brandy Fundador Sherry Cask Solera** conseguimos elaborar *Diablo*, un cóctel con

una maceración al vacío con mango, rayaduras de piel de lima y limón, chile y bitter de olivas verdes; y el combinado *Van Gogh*, que contiene hielo aromatizado con absenta.



Por las noches, la Pop-up Fundador Sherry Cask acogerá cenas privadas bajo invitación. Las cenas han sido diseñadas por el chef Rafa Zafra como un viaje sensorial por los delicados matices de las **tres expresiones del brandy de Prestige Fundador Supremo**.

El Pop-Up Fundador Sherry Cask cuenta en Sevilla con el brandy de Prestige **Fundador Supremo 18**, afinado en botas que han contenido Oloroso de 18 años, y considerado el mejor brandy del mundo 2019 por la International Wine & Spirits Competition (IWSC). Este brandy es la joya de la corona de Bodegas Fundador, y un orgullo para Jerez en general.



Fundador Supremo 15, un brandy afinado en botas que han contenido Amontillado de 15 años, que aporta muchos matices de frutos secos y algunos recuerdos ahumados, servido con un interesante punto de frío.

Fundador Supremo 12, un brandy envinado en botas que han contenido Pedro Ximénez de 12 años, presentado en baso bajo tallado y su cresta de caramelo al Pedro Ximénez.

“El día y la noche son de Fundador – explica el **chef Rafa Zafra**- durante dos semanas, Mareantes se brinda a Bodegas Fundador para conectar con el público local, poner en valor un producto tan nuestro como el brandy y otorgar a Jerez la importancia que merece”, asegura.

Carta de tapas maridadas para el público (del 14 al 27 de octubre)
Horario de 13h a 16h y de 20h a 23h

Ensaladilla de gambas blanca de Huelva
Cóctel Chalupa: Fundador Triple Madera, cordial de cítricos y fino

Boquerones fritos marinados al limón
Cóctel Diablo, Fundador Sherry Cask Solera, maceración al vacío con mango, rayaduras de piel de lima y limón, chile y bitter de olivas verdes

Mejillones tigre al estragón
Cóctel Trinidad fat-washed con Fundador Doble Madera

Cenas degustación con maridaje - evento privado con invitación

Para más información de prensa y gestión de entrevistas:

INTERPROFIT - María Freixa

Tel.: 630 53 15 45 / E-mail: maria.freixa@interprofit.es