vinetur

Bodegas Fundador abre al público en Jerez la nueva gama Torre de Macharnudo by Harveys

La colección debutó ante consumidores con una cata maridada dentro de las Fiestas de la Vendimia

viernes 11 de septiembre de 2026

Bodegas Fundador presentó este jueves, 10 de septiembre, en el Alcázar de Jerez la nueva gama Torre de Macharnudo by Harveys en una Cata Magistral incluida en el programa de las Fiestas de la Vendimia. La sesión estuvo dirigida por Alberto Pizarro, Trade Ambassador de la compañía, y por José Ferrer, embajador de los Vinos de Jerez para la Gastronomía.

La cita supuso la primera ocasión en la que el público pudo probar esta colección. La gama se había dado a conocer en junio, durante Vinoble, ante profesionales del sector y medios procedentes de varios países, pero hasta ahora no se había abierto a consumidores en un acto de este tipo.

La actividad se celebró dentro del ciclo que cada año reúne en el Alcázar vinos y brandies de Jerez, gastronomía y música. Fundador enmarcó su participación en una agenda más amplia de septiembre vinculada a la promoción de la ciudad y de sus productos.

Durante la cata, Pizarro y Ferrer guiaron a los asistentes por los distintos vinos de la colección, con explicaciones sobre su elaboración, su relación con el viñedo de origen y sus posibilidades en la mesa. La propuesta estuvo planteada como un recorrido maridado con varios platos.

La experiencia comenzó con un combinado de Fundador como copa de bienvenida, con el que la bodega quiso poner en valor el Brandy de Jerez, una categoría unida a su trayectoria histórica. La empresa recuerda que en sus instalaciones nació en 1874 el primer brandy español.

El primer vino de la sesión fue el Fino Torre de Macharnudo by Harveys, servido con una ensalada tibia de zamburiña y vinagreta de queso de cabra de Cádiz. La bodega lo presenta como un vino seco, con perfil mineral, elaborado con uvas seleccionadas de albariza y con notas de fruta blanca fresca y frutos secos.

Después llegó el Amontillado Torre de Macharnudo, acompañado de tataki de atún de almadraba con salsa ponzu-gochujang y crocante de alga nori. Fundador explica que este vino pasa por una primera crianza biológica bajo velo de flor y una segunda fase oxidativa, lo que da lugar a un perfil en el que aparecen notas de manzana, levaduras, frutos secos y especias.

La tercera referencia fue el Palo Cortado Torre de Macharnudo, servido con galera a baja temperatura al estilo del jugo de su coral. La compañía lo describe con notas oxidativas, frutos secos, almendra y matices tostados.

A continuación se ofreció el Oloroso Torre de Macharnudo, armonizado con costilla de cordero en costra verde glaseada y milhoja de patata. Según la bodega, su crianza oxidativa aporta riqueza aromática, con recuerdos de fruta pasa, miel, frutos secos, especias, tostados y vainilla, además de una boca amplia y persistente.

La cata terminó con Harveys Bristol Cream, acompañado de una tarta imperial con cobertura de caramelo. Con ese cierre, la firma buscó mostrar la amplitud de registros de los vinos de Jerez y su encaje con propuestas gastronómicas distintas.

Fundador sitúa el origen de la colección en el Pago Superior de Macharnudo, uno de los pagos históricos de Jerez. La empresa subraya que se trata de una zona de albariza y de influencia atlántica, vinculada al cultivo de la vid desde el siglo XIV, y señala que la gama nace de uvas seleccionadas de ese entorno.

La bodega define Torre de Macharnudo by Harveys como una colección de vinos premium que revisa los estilos clásicos de Jerez con una presentación actual. Ese planteamiento, según la firma, busca unir el peso histórico del pago con una imagen pensada para el mercado actual.

La presentación pública de la gama coincidió además con uno de los periodos de mayor actividad de la empresa en Jerez. Durante septiembre siguen programadas las visitas nocturnas a Bodegas Fundador los jueves, viernes y sábados a las 19.00 horas, con opción de completar la visita con una cena en Casa Fundador.

A ese calendario se suman otras convocatorias de la marca. Fundador & Friends celebrará el próximo 24 de septiembre la última velada de la temporada con el chef Alejandro Alcántara, del restaurante Beduino. Un día después, el próximo 25 de septiembre, está prevista una nueva edición de Magas, una iniciativa dedicada al talento y al liderazgo femenino.

La actividad de la compañía se desarrolla, además, en el año en que Jerez ostenta la capitalidad gastronómica española. Fundador afirma que mantiene una participación activa en esa programación a lo largo de 2026, con acciones ligadas al vino, la gastronomía, el patrimonio y la proyección de la ciudad.

La historia de Bodegas Fundador se remonta a 1730, lo que la sitúa, según la propia empresa, como la bodega más antigua del Marco de Jerez. En la actualidad forma parte de Emperador Distillers, grupo de la familia Tan, propietario también de marcas como Terry, Harveys y Espléndido.