vinetur

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

La bodega vincula la colección al pago de Macharnudo y a la versatilidad gastronómica de los vinos de Jerez

lunes 14 de septiembre de 2026


TORRE DE
MACHARNUDO
HARVEYS
JEREZ · XÉRÈS · SHERRY
ORIGEN Y LEYENDA DE JEREZ
AMONTILLADO
ESENCIA DE NUESTROS VINOS
NACIDOS DE NU TIERRA Y VIÑA

Bodegas Fundador presentó al público su nueva gama Torre de Macharnudo by Harveys el pasado 10 de septiembre en una cata magistral celebrada en el Alcázar de Jerez, dentro de la programación 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 sirvió como primera degustación abierta al público de esta colección, que la bodega había dado a conocer el pasado mes de junio en Vinoble ante prensa y profesionales del sector de varios países. Fundador sitúa esta nueva gama dentro de los estilos clásicos de Jerez, con una propuesta ligada al pago de Macharnudo y a una presentación más actual.

Durante la sesión, los asistentes recorrieron varios vinos de la colección junto a distintos platos. La experiencia comenzó con un combinado Fundador como copa de bienvenida. Después se sirvió el Fino Torre de Macharnudo by Harveys con una ensalada tibia de zamburiña y vinagreta de queso de cabra de Cádiz. El Amontillado se acompañó con tataki de atún de almadraba, salsa ponzu-gochujang y crocante de alga nori. El Palo Cortado se ofreció con galera a baja temperatura al estilo del jugo de su coral. El Oloroso se armonizó con costilla de cordero en costra verde glaseada y milhoja de patata. El recorrido terminó con Harveys Bristol Cream y una tarta imperial con cobertura de caramelo.

Pizarro y Ferrer explicaron durante la cata la elaboración de cada vino, su relación con el territorio y sus posibilidades en la mesa. En el caso del amontillado, la bodega recordó que combina una primera fase de crianza biológica bajo velo de flor con una segunda fase oxidativa. Sobre el oloroso, la firma lo presentó como un vino de crianza oxidativa, con un perfil orientado a platos de más intensidad. El objetivo de la sesión, de acuerdo con la empresa, era mostrar la versatilidad de los vinos de Jerez en propuestas gastronómicas distintas.

Torre de Macharnudo by Harveys nace en el Pago Superior de Macharnudo, una de las zonas históricas del viñedo jerezano. Fundador vincula esta colección a suelos de albariza y a la influencia atlántica, dos elementos habituales en la explicación del carácter de estos vinos. La empresa recuerda además que el pago aparece

documentado como zona de viñedo desde el siglo XIV y que su altitud favorece la maduración de la uva Palomino.

La presencia de Fundador en el Alcázar se enmarca en un programa más amplio de actividades durante septiembre. La bodega mantiene visitas nocturnas los jueves, viernes y sábados a las 19.00 horas, con opción de cena en Casa Fundador. Además, tiene previsto cerrar la temporada de Fundador & Friends el próximo 24 de septiembre con el chef Alejandro Alcántara, del restaurante Beduino, y celebrar una nueva edición de Magas el próximo 25 de septiembre, una cita dedicada al talento y al liderazgo femenino.

La compañía vincula esta agenda al año en el que Jerez ostenta la Capital Española de la Gastronomía 2026. En ese marco, Fundador afirma que mantiene una participación activa en acciones ligadas al vino, la gastronomía, el patrimonio y la proyección de la ciudad dentro y fuera de Andalucía.

Fundador sitúa también esta presentación dentro de su propia historia empresarial. La bodega fija su origen en 1730 y se define como la más antigua del Marco de Jerez. En sus instalaciones nació en 1874 el primer brandy español, según recuerda la firma. En la actualidad forma parte de Emperador Distillers, grupo de la familia Tan, al que pertenecen también marcas como Terry, Harveys y Espléndido.