www.ateneodelvino.org
ateneo@ateneodelvino.org
secretaria.ateneodelvino@gmail.com

FICHA INFORMATIVA ACTIVIDAD 06/2025
viernes 27 de junio de 2025
Visita a las Bodegas Rey Fernando de Castilla en Jerez de la Frontera

Día	**Viernes 27 de junio de 2025**
Hora	**11:30 horas**
Lugar	**Bodegas Rey Fernando de Castilla, S.L.** **Jardinillos, 7-9-11** **Jerez de la Frontera**
Programación	**11:30 horas**: Salida en autobús desde la plaza de Elías Ahujas (Real Plaza de Toros de El Puerto) frente a las puertas 8-9-10. **12:00 horas**: Llegada a las **"Bodegas Rey Fernando de Castilla"** en Jerez y visita guiada a la bodega dirigida por su propietario y Director General **JAN PETTERSEN**. **15:00 horas**: Comida en la bodega, servida por **"Catering El Bola"**, con vinos de **"Bodegas Rey Fernando de Castilla"**. Visita a la tienda.
Menú	***BIENVENIDA:*** **►Taquitos de jamón con almendras** **►Banderillas de atún y queso.** **►Craker de tartar de salchichón ibérico al amontillado.** **►Brochetitas de queso con uvas.** **►Mini tosta de boquerones en vinagre con guacamole.** **►Croquetitas de cola de toro.** ***MESA:*** **►Salmorejo con virutas de jamón ibérico.** **►Pescaíto frito (choco y adobo).** **►Fideua de marisco.** **►Sorbete de limón** **►Mini bomboncitos helados.**

BODEGAS REY FERNANDO DE CASTILLA, S.L.

Vinos selectos del marco del Jerez desde 1837.
"Bodega Fernando de Castilla" recibe su nombre en honor de este rey, llamado también "El Santo" (**1**), que conquistó buena parte de Andalucía en el siglo XIII.
La historia de las **"Bodegas Rey Fernando de Castilla"** empieza con la familia ANDRADA-VANDERWILDE (**2**), que tiene larga tradición en la zona y que hace dos siglos ya producían uva y vinos para la elaboración de vinos de Jerez. En la década de 1960 por FERNANDO ANDRADA-VANDERWILDE, miembro de una familia dedicada a la vinificación durante más de 200 años.
En 1972, FERNANDO ANDRADA-VANDERWILDE creó la marca "Fernando de Castilla" con la idea de producir un brandy de una calidad excepcional. Más adelante incorporó un Pedro Ximénez de alta calidad y un Vinagre de Jerez.
Se hizo cargo de algunas antiguas bodegas de jerez de **"Pedro Domecq"**, así como de las soleras de brandy del **"Marqués del Real Tesoro"**. Tras operar como **"Fernando III"**, la empresa pasó a llamarse **"Fernando de Castilla"** en 1972. Se centró principalmente en el brandy de alta calidad, así como en el vino Pedro Ximénez. Este rey español conquistó amplias zonas de Andalucía occidental y descubrió las excepcionales propiedades del suelo y el clima de esta región, ideales para la viticultura.
En 1999 el noruego JAN PETTERSEN (**3**), junto con un grupo de inversores, adquirió **"Bodegas Rey Fernando de Castilla"**.
JAN PETERSEN adquirió las existencias del almacenista JOSÉ BUSTAMANTE Y SÁNCHEZ, donde fundó una pequeña bodega en 1921 en la calle San Francisco Javier, 3. La bodega, junto con sus soleras, fue adquirida por "Sánchez Romate" y vendida en 2001 a "Bodegas Rey Fernando de Castilla" en la vecina calle Jardinillo, 7-11. Estas soleras, además del PX y, obviamente, la Manzanilla que se adquirió, producen ahora la exquisita gama Fernando de Castilla Antique.
La bodega se encuentra en el antiguo Barrio de Santiago. La empresa no posee viñedos propios, sino que compra vinos sobretabla a viticultores asociados del pago "Añina", con algunas uvas también del pago "El Cuadrado".

LOS VINOS

► YEMA

Elaboración y crianza		Yema es el primer vino tranquilo (vino blanco seco) que elabora "Fernando de Castilla" en su historia. Previamente a la fermentación, el vino es flotado para evitar olores no deseados y poder iniciar la fermentación con un mosto lo más limpio posible. Fermentado a baja temperatura (17º C) para preservar los aromas y obtener una fermentación más lenta. Está en contacto con las lías finas alrededor de 6 meses.
Variedad		100% Palomino Fino.
Vejez media		Vendimia 2024.
Graduación		12,5% vol.
Azúcares		0,07 g/L
Acidez		6,47 g/L
Presentación		750 mL
Servicio		Servir frío.
Maridaje		Vino blanco para comer.
Notas de cata	Vista	Color amarillo pálido.
	Olfato	Aromas frutales con recuerdos de fruta tropical y mineralidad.
	Gusto	Fresco y con volumen.

► FINO EN RAMA
— Saca primavera 2023

Elaboración y crianza		El Fino en Rama Fernando de Castilla combina el brío y la elegancia de "Classic" y la estructura y complejidad de "Antique", dando como resultado un fino único, muy jerezano, que al buen aficionado recordará a los grandes finos que se embotellaban hace 30 o 40 años. Un exclusivo vino del que únicamente han salido al mercado 3.600 botellas. Se trata de una selección de 8 botas escogidas personalmente por JAN PETTERSEN —propietario de la bodega—, de entre las más de 300 que forman parte de las soleras de Fino Classic y Fino Antique. El origen de los sobretablas que alimentan el sistema de criaderas y solera de Fernando de Castilla provienen del histórico pago jerezano de Añina, caracterizados por su equilibrio entre una notable finura y una singular verticalidad muy mineral, a la vez que son vinos también sedosos, untuosos y persistentes.
Variedad		100% Palomino Fino.
Vejez media		6 años.
Graduación		15% vol.
Presentación		750 mL
Servicio		5-8º C
Maridaje		Jamón ibérico, gamba blanca de Huelva y platos marineros.
Notas de cata	Vista	Dorado y brillante.

	Olfato	Con la levadura muy presente, otorgando intensas notas de bollería, a la par que cítrico, yodado y con aromas a frutos secos.
	Gusto	Paso elegante, untuoso, delicado y persistente con matices de avellana, roble y toques salinos muy agradables.

— Saca primavera 2024

Elaboración y crianza		El Fino en Rama Fernando de Castilla 2024 combina el brío y la franqueza de "Classic" con la estructura y complejidad de "Antique", dando como resultado un fino único, muy jerezano que al buen aficionado recordará a los grandes finos que se embotellaban el pasado siglo. Un exclusivo vino del que únicamente han salido al mercado 3.600 botellas. Selección de 8 botas escogidas personalmente por JAN PETTERSEN —propietario de la bodega—, de entre las más de 300 que forman parte de las soleras de Fino Classic y Fino Antique, las dos gamas de jereces que envejecen a escasos metros de la jerezana iglesia de Santiago.
Variedad		100% Palomino Fino.
Vejez media		6 años.
Graduación		15% vol.
Presentación		750 mL
Servicio		5-8º C
Maridaje		Jamón ibérico, gamba blanca de Huelva y platos marineros.
Notas de cata	Vista	Dorado intenso, muy límpido y brillante.
	Olfato	Con la flor muy presente en nariz, fresco, con notas de panadería y matices de mantequilla
	Gusto	En boca es ligero, eléctrico, con presencia de manzana verde, algo de almendra cruda y yodo, propiciando un paso sápido, mineral, seco y persistente.

— Saca primavera 2025

Elaboración y crianza		El Fino en Rama Fernando de Castilla 2024 combina el brío y la franqueza de "Classic" con la estructura y complejidad de "Antique", dando como resultado un fino único, muy jerezano que al buen aficionado recordará a los grandes finos que se embotellaban el pasado siglo. Un exclusivo vino del que únicamente han salido al mercado 3.600 botellas. Selección de 8 botas escogidas personalmente por JAN PETTERSEN —propietario de la bodega—, de entre las más de 300 que forman parte de las soleras de Fino Classic y Fino Antique, las dos gamas de jereces que envejecen a escasos metros de la jerezana iglesia de Santiago.
Variedad		100% Palomino Fino.
Vejez media		6 años.
Graduación		155 vol.
Presentación		750 mL
Servicio		5-8º C
Maridaje		Jamón ibérico, gamba blanca de Huelva y platos marineros.
Notas de cata	Vista	Dorado brillante y muy límpido.
	Olfato	Con la levadura muy presente en nariz, punzante, cítrico, con notas de bollería, pera y almendra y matices herbáceos.
	Gusto	En boca es muy mineral, con las sensaciones salinas muy presentes y muy fresco, sápido, seco y persistente.

► GAMA CLASSIC

— Manzanilla Classic

Elaboración y crianza		Vino de crianza biológica bajo velo de flor mediante el sistema tradicional de criaderas y solera en botas de roble americano en bodega de Sanlúcar.
Variedad		100% Palomino Fino.
Vejez media		3 años
Graduación		15% vol.
Azúcares		1 g/L
Acidez		4,47 g/L
Presentación		750 mL
Servicio		5-8º C
Maridaje		Marisco, pescado frito y jamón ibérico
Notas de cata	Vista	Amarillo pajizo, brillante, con reflejos verdosos.
	Olfato	En nariz se aprecian aromas a levaduras.
	Gusto	En boca es ligera de cuerpo, seca y suave al paladar

— Fino Classic

Elaboración y crianza	Vino de crianza biológica bajo velo de flor mediante el sistema tradicional de criaderas y solera en botas de roble americano.

Variedad		100% Palomino Fino.
Vejez media		5 años.
Graduación		15% vol.
Azúcares		0,8 g/L
Acidez		4,47 g/L
Presentación		750 mL
Servicio		7-8º C
Maridaje		Embutidos, frutos secos, mariscos y pescados
Notas de cata	Vista	Amarillo pajizo, brillante, límpido.es un vino
	Olfato	Nariz punzante pero suave.
	Gusto	Muy seco, es agradable y ligero en boca.

— Amontillado Classic

Elaboración y crianza		Vino de crianza biológica bajo velo de flor que, en una segunda etapa, pasa por crianza oxidativa. Variedad Se elabora mediante el sistema tradicional de criaderas y soleras en botas de roble americano, y tiene una vejez media de 8 años.
Variedad		100% Palomino Fino.
Vejez media		8 años (5 biológica + 3 oxidativa).
Graduación		17% vol.
Azúcares		2 g/L
Acidez		4,37 g/L
Presentación		750 mL
Servicio		12-16º C
Maridaje		Verduras, alcachofas y esparragos. Carnes blancas, sopas y quesos curados.
Notas de cata	Vista	Color ámbar viejo. y
	Olfato	En nariz es muy aromático.
	Gusto	En boca muestra notas suaves a avellanas.

— Oloroso Classic

Elaboración y crianza		Vino de crianza oxidativa desde el inicio. Se elabora mediante el sistema tradicional de criaderas y solera en botas de roble americano.
Variedad		100% Palomino Fino.
Vejez media		8 años.
Graduación		18% vol.
Azúcares		4 g/L
Acidez		5,35 g/L
Presentación		750 mL
Servicio		12-16º C
Maridaje		Guisos, tanto de legumbres como de carnes, y platos especiados.
Notas de cata	Vista	Color ámbar, limpio.
	Olfato	En nariz tiene notas a frutos secos y recuerdos a la madera.
	Gusto	En boca es suave, con un postgusto persistente.

— Cream Classic

Elaboración y crianza		Oloroso tradicional de jerez al que se le incorpora una cantidad de pedro ximénez determinada para seguir su envejecimiento en botas de roble en el tradicional sistema de solera y criaderas hasta su embotellado.
Variedad		Palomino Fino + Pedro Ximénez.
Vejez media		
Graduación		17% vol.
Azúcares		130 g/L
Acidez		4,92 g/L
Presentación		750 mL
Servicio		12-16º C
Maridaje		Repostería, foie, quesos y frutos secos.
Notas de cata	Vista	Color caoba. Lágrima.
	Olfato	Aromático.
	Gusto	Notas dulces y a frutos secos.

— Pedro Ximénez Classic

Elaboración y crianza	Vino dulce natural procedente de uva previamente asoleada, de crianza oxidativa por el tradicional sistema de solera y criaderas.
Variedad	100% Pedro Ximénez.
Vejez media	8 años.
Graduación	15% vol.
Azúcares	290 g/L
Acidez	4,16 g/L
Presentación	750 mL

Servicio		12-16º C
Maridaje		Quesos fuertes, chocolate, helado de vainilla
Notas de cata	Vista	Color caoba oscuro. Lágrima.
	Olfato	Nariz con gran aroma a uvas y frutos pasificados.
	Gusto	En boca es muy dulce sin resultar empalagoso

► GAMA ANTIQUE

— Fino Antique

Elaboración y crianza		Vino de crianza biológica bajo velo de flor mediante el sistema tradicional de criaderas y solera en botas de roble americano. Se encabeza por segunda vez hasta alcanzar los 17 grados
Variedad		100% Palomino Fino.
Vejez media		9 años.
Graduación		17% vol.
Azúcares		1 g/L
Acidez		4,16 g/L
Presentación		Botella transparente de 50 cL
Servicio		5-8º C
Maridaje		Langostinos, gambas, jamón ibérico, pescado y, en general, cocina marinera.
Notas de cata	Vista	Color dorado brillante.
	Olfato	Nariz de notable intensidad.
	Gusto	Fresco, delicado y elegante, con una boca donde predominan las notas a avellana, roble, aceituna verde y toques salinos muy agradables.

— Amontillado Antique

Elaboración y crianza		Crianza biológica superior a 5 años. Encabezado a 19% vol. y sometido a envejecimiento oxidativo en el tradicional sistema de solera y criaderas.
Variedad		100% Palomino Fino.
Vejez media		20 años
Graduación		19% vol.
Azúcares		2,6 g/L
Acidez		6,37 g/L
Presentación		Botella transparente de 50 cL
Servicio		12-16º C
Maridaje		Pescados, ahumados, escabeches y un buen consomé
Notas de cata	Vista	Color ámbar yodado.
	Olfato	Nariz punzante y aromática.
	Gusto	En boca es elegante, con sensaciones de almendras. Es envolvente y seco, con un largo final retronasal.

— Palo Cortado Antique

Elaboración y crianza		Vino de crianza oxidativa, con una excepcionalmente corta sobretablas biológica. Se elabora mediante el sistema tradicional de criaderas y solera en botas de roble americano.
Variedad		100% Palomino Fino.
Vejez media		30 años.
Graduación		20% vol.
Azúcares		4 g/L
Acidez		6,74 g/L
Presentación		Botella transparente de 50 cL
Servicio		12-16º C
Maridaje		Carnes, setas y embutidos curados
Notas de cata	Vista	Color ámbar oscuro.
	Olfato	Nariz sutil que combina mágicamente la elegancia de un amontillado viejo con el cuerpo y las sensaciones de un oloroso.
	Gusto	En boca es amable, con un final seco y largo

— Oloroso Antique

Elaboración y crianza	Vino de crianza oxidativa. Se elabora mediante el sistema tradicional de criaderas y solera en botas de roble americano.
Variedad	100% Palomino Fino.
Vejez media	20 años.
Graduación	20% vol.
Azúcares	5 g/L
Acidez	6,15 g/L
Presentación	Botella transparente de 50 cL
Servicio	12-16º C
Maridaje	Carnes de caza, guisos y quesos viejos

Notas de cata	Vista	Color castaño.
	Olfato	Nariz de perfil intenso con elegantes aromas a crianza oxidativa y a frutos secos especialmente avellanas y nueces, y recuerdos sutiles a piel de naranja.
	Gusto	En boca es amable, con un final seco y largo.

— Pedro Ximénez Antique

Elaboración y crianza		Vino dulce natural procedente de uva pedro ximénez previamente asoleada, de crianza oxidativa y de envejecimiento por el tradicional sistema de solera y criaderas.
Variedad		100% Pedro Ximénez.
Vejez media		30 años.
Graduación		15% vol.
Azúcares		450 g/L
Acidez		3,83 g/L
Presentación		Botella transparente de 50 cL
Servicio		12-16 º C
Maridaje		Chocolate negro, foie y quesos azules.
Notas de cata	Vista	Color caoba intenso. Lágrima.
	Olfato	Nariz aromática, con notas de frutas pasificadas.
	Gusto	Boca muy dulce, aterciopelada, envolvente y con sobresaliente equilibrio entre acidez y azúcar.

► GAMA SINGULAR

— Oloroso Singular

Elaboración y crianza		Vino de crianza oxidativa, se elabora mediante el sistema tradicional de criaderas y solera en botas de roble americano, y tiene una vejez media de 70 años. Un vino de los llamados "de pañuelo".
Variedad		100% Palomino Fino.
Vejez media		70 años.
Graduación		22% vol.
Presentación		37,5 cL
Servicio		14-16º C
Maridaje		Recomendamos disfrutarlo solo, sin prisa.
Notas de cata	Vista	Color caoba intenso.
	Olfato	El aroma es potente y complejo con notas de roble y nueces.
	Gusto	En boca es muy intenso, envolvente y con mucha estructura con un final muy persistente.

— Pedro Ximénez Singular

Elaboración y crianza		Vino dulce natural procedente de uva Pedro Ximénez previamente asoleada, de crianza oxidativa y 60 años de envejecimiento por el tradicional sistema de solera y criaderas.
Variedad		100% Pedro Ximénez.
Vejez media		60 años.
Graduación		15% vol.
Presentación		37,5 cL
Servicio		14-16º C
Maridaje		Utilizado habitualmente como vino de postre.
Notas de cata	Vista	Color negro profundo. Lágrima.
	Olfato	Concentración de aromas de nueces, orejones, dátiles, cuero y tabaco.
	Gusto	Muy denso en el paladar, dulce y sabroso con un largo postgusto.

► VERMUTS

— Vermut blanco

Elaboración y crianza		Vermut blanco con base de vino de Jerez procedente de uvas palomino y moscatel,
Variedad		Palomino Fino y Moscatel de Alejandría.
Botánicos		Impregnado con hasta 27 botánicos naturales como ajenjo, piel de limón y naranja o clavo, entre muchos otros.
Graduación		15% vol.
Presentación		750 mL
Servicio		Servir sobre hielo con una rodaja o piel de naranja. Muy versátil para coctelería.
Maridaje		Aceitunas, patatas fritas y mejillones en escabeche
Notas de cata	Vista	Color pálido, limpio y brillante.
	Olfato	En nariz es afrutado, destacando aromas de uva moscatel y especias.
	Gusto	En boca es semidulce, intenso, largo y con recuerdos a ajenjo, clavo y tomillo.

— Vermut rojo

Elaboración y crianza		Vermut rojo con base de vino de Jerez procedente de uvas Palomino Fino y Pedro Ximénez.
Variedad		Palomino Fino y Pedro Ximénez.
Botánicos		Impregnado con hasta 27 botánicos naturales como ajenjo, piel de limón y naranja o clavo, entre muchos otros.
Graduación		17% vol.
Presentación		750 mL
Servicio		Servir sobre hielo con una rodaja o piel de naranja. Perfecto para usar en cócteles como el Manhattan o Negroni
Maridaje		Aceitunas, berberechos o almendras tostadas.
Notas de cata	Vista	Color caoba oscuro.
	Olfato	En nariz es cítrico, silvestre, con notas de jerez viejo.
	Gusto	En boca es dulce y ligeramente amargo, con un final suave y muy agradable.

► BRANDY DE JEREZ

— Solera Reserva

Elaboración y crianza		Holandas de alquitara que envejecen en botas envinadas con amontillados durante 5 años en botas de roble americano mediante el tradicional sistema de solera y criaderas.
Vejez		5 años.
Variedad		100 % Airén.
Graduación		36% vol.
Presentación		700 mL
Servicio		Servir a temperatura ambiente
Maridaje		Chocolate y habanos.
Notas de cata	Vista	Color caoba dorado.
	Olfato	Nariz limpia, con aroma afrutado y tostado
	Gusto	Boca suave y equilibrada.

— Solera Gran Reserva

Elaboración y crianza		Las holandas de alquitaras seleccionadas son envejecidas primero en añadas y después por el sistema de criaderas y solera, durante 15 años, en botas envinadas con oloroso y amontillado.
Vejez		15 años.
Variedad		100% Airén.
Graduación		38% vol.
Presentación		700 mL
Servicio		Servir a temperatura ambiente.
Maridaje		Chocolate y habanos.
Notas de cata	Vista	Color caoba dorado, viejo y luminoso.
	Olfato	En nariz resaltan notas a roble, amplio, limpio y elegante.
	Gusto	La boca es suave, equilibrada y seca. Redondo.

— Solera Reserva Single Cask Plata

Elaboración y crianza		Se trata de 250 L contenidos en una única bota de roble americano de una serie de 102, especialmente seleccionada por nuestros expertos y que es precintada por el Consejo Regulador con el fin de controlar su salida para consumo. Bota de oloroso.
Vejez		5 años.
Variedad		100% Airén.
Graduación		36,9% vol.
Presentación		500 mL
Servicio		Servir a temperatura ambiente.
Maridaje		Chocolate y habanos.
Notas de cata	Vista	Ámbar oscuro.
	Olfato	Nariz: aroma muy equilibrado entre los matices de destilación (hierbas, frutas) y finas notas de pastelería sobre un fondo de suave madera.
	Gusto	boca redonda, toques de frutos secos y solera fina. Muy elegante.

— Solera Gran Reserva Single Cask Oro

Elaboración y crianza		Se trata de 500 L contenidos en una única bota de roble americano de una serie de 80, especialmente seleccionada por nuestro experto y que es precintada por el Consejo Regulador con el fin de controlar su salida para consumo. Oloroso muy viejo.
Vejez		15 años.
Variedad		100% Airén.

Graduación		40,6% vol.
Presentación		500 mL
Servicio		Servir a temperatura ambiente.
Maridaje		Chocolate y habanos.
Notas de cata	Vista	Caoba.
	Olfato	Aroma fino, tostado; complejo y limpio, con fondo de tabaco y notas de madera, frutos secos e higos.
	Gusto	Boca amplia, etéreo; muy equilibrado, notas de dulcedumbre; sabroso y de gran persistencia.

— Solera Gran Reserva Selecto Decanter

Elaboración y crianza		Selección de tres brandis de holandas de alquitaras, todos ellos de entre 12 y 20 años, que han sido envejecidos previamente en añadas y después por el sistema de solera y criaderas, en botas envinadas con oloroso y amontillado.
Vejez		
Variedad		100% Airén.
Graduación		40% vol.
Presentación		700 mL
Servicio		Servir a temperatura ambiente.
Maridaje		Chocolate y habanos.
Notas de cata	Vista	Color caoba brillante y dorado.
	Olfato	La nariz muestra aromas persistentes y profundos, con notas a almendras tostadas y exquisita madera, limpio y elegante.
	Gusto	En boca es suave, equilibrado, seco, sabroso y largo.

— Solera Gran Reserva Único

Elaboración y crianza		Reserva de holandas de alquitara que envejecen durante largos años de manera estática en botas de roble que contuvieron vinos viejos, y que posteriormente se incorporan a su sistema tradicional de solera y criaderas.
Vejez		40 años.
Variedad		100% Airén.
Graduación		40% vol.
Presentación		700 mL
Servicio		Servir a temperatura ambiente.
Maridaje		Chocolate y habanos.
Notas de cata	Vista	Color caoba tostado.
	Olfato	Nariz seca, muy intensa y fragante.
	Gusto	En boca es suave y aterciopelado, con recuerdos de vainilla. Muy complejo y excepcionalmente largo.

(**1**) FERNANDO III, EL SANTO (Peleas de Arriba (Zamora), 24/06/120–Sevilla, 30/05/1252). Rey de Castilla (1217-1252) y de León (1230-1252). Conquistador de Córdoba, Murcia, Jaén y Sevilla.

(**2**) Familia oriunda de los Paises Bajos de donde pasó a España, fundando Casa en Alcalá de Guadaira (Sevilla). LORENZO COSME DE ANDRADA-VANDERWILDE fue uno de los caballeros flamencos que acompañaron al Emperador CARLOS V cuando vino ha posesionarse de los reinos de España. JORGE JUAN ANDRADA-VANDERWILDE se recibió en el Estado de hijosdalgos de Alcalá de Guadaira en virtud de Real Provisión de la Chancillería de Granada de 12 de mayo de 1732.

(**3**) JAN PETTERSEN (Oslo, 1957). Trabajó en el departamento internacional de "Osborne" desde 1983 hasta 1999. Junto con un grupo de inversores entre los que se encontraba VICENTE TABERNER CARSÍ (Valencia, 01/05/1957-10/05/2020), de "Bodegas Huerta de Albalá", adquieren las "Bodegas Rey Fernando de Castilla". Termina haciéndose con la totalidad de las acciones.