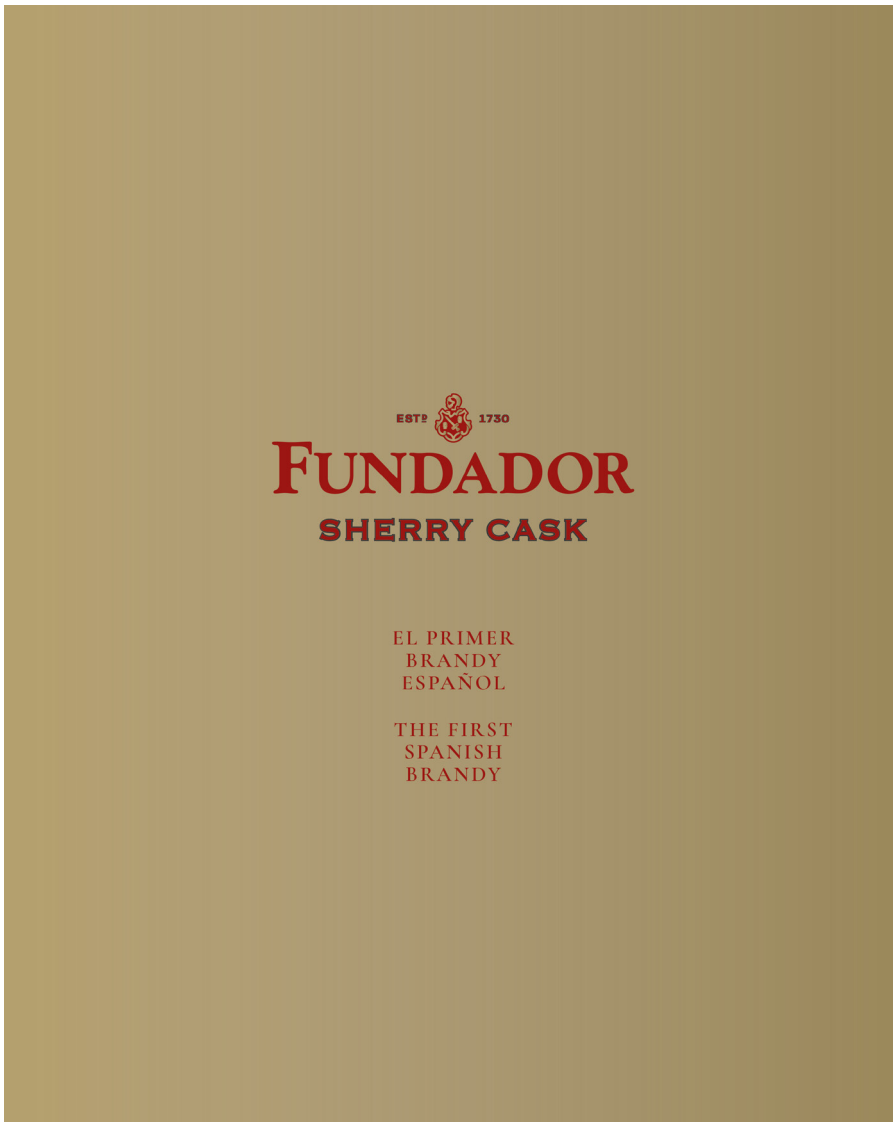


# Fundador

El primer brandy  
Español

ABALON  
BOOKS



*Bodegas Fundador*

*Textos de Javier Benítez  
Fotografías de Abel Valdenebro  
Prólogo de Ferran Adrià*

A la venta el 17 de diciembre del 2024

---

*La marca, la tradición,  
el icono, la vanguardia.*

---

## Descripción

- **El libro conmemorativo** dedicado a la historia del primer brandy español, el broche de oro a las celebraciones del 150 aniversario de su creación que tienen lugar en el 2024.

- **Desde el “descubrimiento” casual en 1874** a cargo de Pedro Domecq Loustau, hasta nuestros días de la mano de Grupo Emperador *Fundador, El primer brandy español* narra la aventura empresarial de este destilado envejecido en botas de jerez. Son los orígenes del Sherry Cask, el éxito temprano y la expansión internacional hasta convertirse en una seña de identidad del país. Sin olvidar sus logros como pionero del marketing y la publicidad con Don Pedrito y los Discos Sorpresa.

- **Fundador está como nunca** y así lo muestra su apuesta por la innovación con una gama dinámica y líder, la mixología –de la que el libro comparte recetas para disfrutar de Fundador en cócteles o en combinación– y la gastronomía proponiendo algunas armonías sorprendentes.

- **Un ameno relato** del periodista jerezano Javier Benítez, acompañado de fotografías originales de Abel Valdenebro y una selección del ingente archivo de Bodegas Fundador: fotografías, carteles y otros recuerdos de un verdadero icono. Numerosas anécdotas, visitas reales y de otras celebridades que quisieron conocer Fundador y dejaron su firma en sus bodegas, auténticas catedrales del Brandy de Jerez.

- **Con prólogo de Ferran Adrià**, leyenda de la gastronomía mundial que dedica unas líneas memorables conectando recuerdos familiares y profesionales con Fundador: “Fundador representa justamente eso, un lujo que se entremezcla con recuerdos entrañables”.

**150 años de historia y excelencia.**

---

## Contenido

Prólogo de Ferran Adrià: El paladar de la memoria.

Introducción: Fundador, más vivo que nunca.

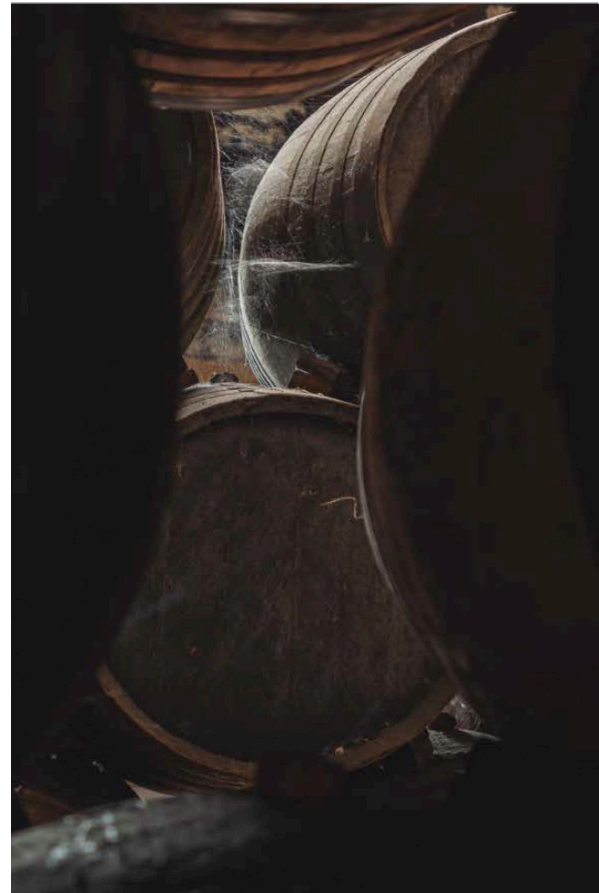
1. Antes de Fundador.
2. 1874: año cero.
3. Fundador, lo nunca visto.
4. Un éxito global.
5. Las catedrales de Fundador.
6. Está como nunca: de “Zapatones” a los Discos Sorpresa.
7. Fundador hoy: la nueva era.
8. 150 años y un día. El futuro es nuestro.

Testimonios.

Agradecimientos.

Sobre los autores.

---



---

## Sinopsis

La historia del primer brandy español está repleta de capítulos épicos desde su nacimiento en 1874, un gran descubrimiento precedido de cierto cúmulo de casualidades que el destino tenía alineadas entre los muros de las bodegas de Fundador. La aventura empresarial y personal de Pedro Domecq Loustau y su equipo dio sus primeros pasos de forma tímida, ajenos sus creadores a las páginas gloriosas que estaban llamados a escribir con su destilado envejecido en botas de vino de Jerez. La nueva bebida alimentó pronto su fama en España, los pedidos se multiplicaban de manera exponencial y su calidad indiscutible le abrió las puertas también antes de lo esperado en mercados internacionales como el filipino. El siglo XX abrazó a Fundador para convertirlo en una seña de identidad de su país, un pionero de la publicidad y el marketing y una locomotora económica en su tierra. Su aroma y su sabor se alojaron en nuestro imaginario colectivo como parte indisoluble de la cultura popular mientras sus bodegas adquirían la categoría de catedrales del brandy. En los últimos años Fundador se encuentra inmerso en una nueva era de la mano de Grupo Emperador, un tiempo luminoso marcado por la innovación y el respeto por la herencia cultivada durante décadas. El primer brandy español de la historia ha cumplido 150 años y, no podía ser de otra manera, está mejor que nunca.

---



## Qué han dicho de Fundador.

Extracto del prólogo. *El paladar de la memoria.*

Albert, mi hermano, y yo provenimos de una familia humilde; nacimos en un barrio obrero de l'Hospitalet de Llobregat. Mi padre, Ginés Adrià, de quien heredé, entre otras cosas, una gran capacidad de trabajo, era estucador. En la España de los años sesenta, este era un oficio muy duro, con largas jornadas al aire libre, soportando el sol implacable, cargando sacos pesados y cubierto con ropas endurecidas por la cal, el cemento y el yeso utilizados para revestir paredes en la construcción. Cuando comenzamos a prosperar en el mundo de la gastronomía, hablamos sobre cómo podríamos ayudar a nuestros padres y devolverles todo lo que habían hecho por nosotros. ¿Quizás mudándolos a un piso más amplio en una zona acomodada? ¿Tal vez comprándoles un coche nuevo y reluciente? Nada de eso, sabíamos que estos lujos no serían lo que realmente les haría felices.

Recuerdo a mi padre, después de sus largas jornadas laborales, en el bar, compartiendo charlas con sus compañeros y amigos de fatigas, mientras disfrutaba de una copa de brandy. Ese es el primer recuerdo que tengo de Fundador: el auténtico "lujo" de mi padre. Fundador es uno de esos pocos productos capaces de integrarse en todos los estratos sociales, haciendo las delicias de los consumidores de los bares de toda la vida con su Fundador Solera, y a la vez, llegando a los mejores restaurantes con su Fundador Supremo. Os podéis imaginar, en consecuencia, lo emotivo que es para mí poder escribir estas palabras y lo mucho que me hubiera gustado poderle enseñar este libro.

*Ferran Adrià*

## Sobre los autores

**Javier Benítez.** Jerez de la Frontera, 1974. Periodista, es miembro del Colegio Oficial de Periodistas de Andalucía, de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) y de la Asociación de la Prensa de Jerez. Se encarga desde el 2016 de dirigir las delegaciones de Canal Sur Radio y Televisión en la provincia de Cádiz. Ha trabajado en *El País*, Vocento y la Cadena SER y, en la actualidad, es también articulista del *Diario de Jerez*. En su actividad profesional siempre ha tenido una clara vinculación con la cultura del vino y el Brandy de Jerez. De hecho, presenta y dirige el podcast de Canal Sur Radio "Tierra de Vinos" y es el autor y responsable del blog "Vinomio", especializado en vinos y gastronomía.

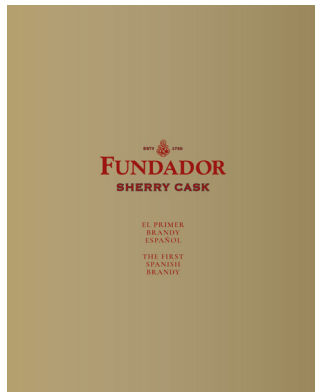
**Abel Valdenebro.** Granada, 1974. Desde los 16 años lleva enganchado a la fotografía como forma de entender el mundo. Su primera aproximación fue en la Escuela de Fotografía Flash en 1992, trabajando posteriormente en diferentes empresas de fotografía y ejerciendo de asistente para fotógrafos publicitarios. Tras una colaboración de seis años en la Consejería de Educación de la Comunidad de Madrid, en el 2006 recalca en una agencia que le permite sumergirse en la fotografía comercial del vino, ligándose para siempre con el vino como profesional especializado. Desde el 2012, ya como freelance, ha viajado por toda la geografía nacional retratando paisajes y paisanajes del mundo del vino. Miembro fundador de la asociación "Los Generosos", el vino de Jerez se ha convertido en su mayor pasión tras la fotografía. Colaborador habitual de *Innoble Magazine* o *El País Gastro*, ha sido finalista del premio Wine Photographer of the Year en tres ediciones, autor de la *Agenda Vinos Desnudos* en el 2022 y autor de las fotografías del libro *Comer, Beber, Amar* Jerez del CRDO de Jerez en el 2024.



# Avance del interior



# Especificaciones



Edición bilingüe:	ESP. e ING.
Formato:	240 X 300 mm.
Extensión:	228 pág.
Encuadernación:	Cartoné
PVP:	49,00 €
ISBN:	978-84-125707-4-8
Lanzamiento:	17 de diciembre del 2024
Web:	www.abalonbooks.com

# Sobre Abalon Books

**Abalon Books** es el nuevo sello de referencia en ediciones de gastronomía. Una colección de obras y autores de primera línea mundial con lo mejor de la cocina, el vino y las últimas tendencias. Su catálogo incluye tanto obra ilustrada como ensayo, para profesionales y amateurs. Sin dejar de lado ninguna temática, ha publicado las obras de chefs y restaurantes del circuito Michelin y The World's 50 Best Restaurants como L'Escaleta o Disfrutar –por el que recibió el **Premio Nacional de Gastronomía 2021**– y autores reconocidos como Benjamín Lana o François Monti. Además del PNG, el Premio Euskadi de Gastronomía y el Top 10 en los Spirited Awards 2023, su apuesta por el diseño le ha valido dos Premios ADG Laus y un Premio del Art Directors Club of Europe.

Con anterioridad el mismo sello ha publicado otros diez títulos: *Madrid Gastro*, *La nueva movida*; *Jerez Manzanilla y Montilla. Vinos tradicionales de Andalucía*; *L'Escaleta, El sabor de la montaña mágica*; *La despensa japonesa*, *Ingredientes y combinaciones Oriente-Occidente*; *Luis Irizar, Maestro de maestros*; *Disfrutar, Volumen 1*; *Animal cocinero*; *Mueble bar, Coctelería clásica y básica en casa*; *Disfrutar, Volumen 2*; y *Viñadores, Hijos de la tierra y del vino*.

## Contacto y PR

Jon Sarabia | ABALON CONTENT  
 +34 626 992 761 | [jsarabia@abaloncontent.com](mailto:jsarabia@abaloncontent.com)