

La Asociación

II Encuentro Cultural Apoloybaco

V Certamen Literario Apoloybaco:
14 de octubre, fallo del Jurado

¿Quiénes son los premiados?

Patrocinadores y Colaboradores II
Encuentro Cultural Apoloybaco

Desarrollo y horario del II
Encuentro Cultural Apoloybaco

Jazz

Jazz en el Museo Picasso de
Málaga

Apolo Bass, edita "Tierras lejanas"

Disco del mes: *At the Pershing-But
Not for Me*, de Ahmad Jamal

Vinos

I Muestra de Vinos, Licores y
Anisados de la Provincia de Sevilla

I Salón Sumiller Rioja 2010

Vino del mes: *Lavit Brut Nature*

Literatura

Nace Belianís, un nuevo periódico
digital de información general y
cultural

III Festival Perfopoesía de Sevilla

Libro del mes: *Media vuelta de
vida*, de Carlos Peramo

Gastronomía

Abre sus puertas, Millésime Madrid
2010

Andalucía cocina, un libro para
disfrutar de la gastronomía

Restaurante del mes:
Restauración y catering
"Hermanos González"

Colaboraciones

Perspectivas del Turismo
Enológico en España (y III), por
Joaquín Parra



La Asociación

II Encuentro Cultural Apoloybaco

Un brindis a la cultura popular en torno al Jazz, los Vinos y la Literatura



Gastronomía, serán protagonistas.

Todo está ya preparado para que el próximo 22 de Octubre, se celebre en Sevilla la segunda edición del **Encuentro Cultural Apoloybaco**. Como viene siendo habitual, este encuentro será sin duda un acontecimiento cultural, social e institucional, de primer orden en la capital de Andalucía. 200 de nuestros socios tienen ya reservadas sus plazas para asistir a una gala cultural donde el Jazz, los Vinos, la Literatura y la

El Pabellón Hassan II ubicado en la Isla de la Cartuja de Sevilla, antiguo Pabellón de Marruecos en la Expo 92 y actualmente sede de la **Fundación Tres Culturas del Mediterráneo**, acogerá a partir de las 21 horas del citado día 22 de Octubre, en primer lugar la ceremonia de entregas de premios a los ganadores del **V Certamen Literario Apoloybaco**, un concurso que sigue ampliando sus miras y al que se han presentado 443 trabajos literarios, 242 en la modalidad de Narraciones Breves, y 201 en la modalidad de Poesía procedentes de la práctica totalidad de las provincias españolas.

Dotados económicamente con 1200 Euros y la publicación de los trabajos finalistas, ese será el premio que buscan más de cuatrocientos escritores y poetas. Un prestigioso jurado, formado por cinco miembros de reconocido prestigio literario, fallará el próximo **14 de Octubre** los trabajos ganadores del **V Certamen Literario Apoloybaco**. Presidirá el Jurado, el poeta, pintor, narrador y Catedrático de Literatura de la Universidad de Sevilla, **Rafael de Cózar**, y junto a él, otras tantas personalidades con enorme prestigio literario como son: la prolífica poetisa sevillana, **María Sanz**, el excelente escritor extremeño, **José Antonio Ramírez Lozano**, la malagueña **Concha Fernández Martínez**, directora de CICUS en la Universidad de Sevilla, y el poeta, crítico literario, y Presidente Honorífico de la Asociación de Escritores de España en Andalucía, **Francisco Vélez Nieto**.

Posteriormente pasaremos a otro de los momentos importantes del II Encuentro Cultural Apoloybaco, la entrega de los "**Premios Apoloybaco 2010**", cuatro galardones a otras tantas entidades sevillanas - **Club Jazz Corner**, **Bodega Colonias de Galeón**, **Institución Literaria Noches del Baratillo** y **Restaurante Colmaito de Cai** - que en el mundo del jazz, los vinos, la literatura y la gastronomía respectivamente, vienen apostando seriamente por su difusión en Sevilla.

Patrocinadores y Colaboradores II Encuentro Cultural Apoloybaco

Como en ediciones anteriores, para una asociación sin ánimo de lucro como la nuestra, la celebración del II Encuentro Cultural Apoloybaco es posible gracias al esfuerzo de muchos de nuestros socios y amigos, que desde su anonimato hacen posible que el próximo 22 de octubre en Sevilla, se celebre uno de los eventos, cultural y socialmente, más destacados de cuantos nuestra asociación realiza.

Junto a nuestros socios, es preciso señalar el apoyo económico obtenido de distintas entidades e instituciones. Sin su ayuda, imprescindible en el desarrollo del II Encuentro Cultural Apoloybaco, no hubiese sido posible celebrarlo. Un año más, y a pesar de la crisis económica, nuestros amigos, las entidades, empresas e instituciones que colaboran y patrocinan este evento, no nos han dejado solos. Nuestro reconocimiento público y nuestro más sincero agradecimiento por acompañarnos en esta aventura cultural a:

Fundación Persan

Fundación Tres Culturas del Mediterráneo

Universidad de Sevilla (Centro de Iniciativas Culturales-CICUS)

CRDO "Málaga", "Sierras de Málaga" y "Pasas de Málaga"

Catering Hermanos González

Restaurante Enrique Becerra

Giralda TV

El CRDO de "Málaga", "Sierras de Málaga" y "Pasas de Málaga", junto al Catering Hermanos González, serán los protagonistas en la posterior cena de gala que tendrá lugar en el maravilloso patio de columnas del Pabellón Hassan II. 200 socios de Apoloybaco disfrutarán de una velada gastronómica y enológica de excepcional calidad, y a los postres llegará el Jazz. El pianista cubano Rafael Garcés y la cantante sevillana, Carmen Cano, presentarán un espectáculo musical donde se complementan los lenguajes artísticos con lo mejor de la música cubana, el flamenco y el jazz.

¿Quiénes son nuestros premiados?

En la sección de Jazz: Club y Escuela Jazz Corner de Sevilla

Herederero natural del añorado club "Blue Moon" abierto en la sevillana plaza de la Contratación allá por la década de los setenta, el Club Jazz Corner, está dirigido por el guitarrista, José Antonio Maqueda, un soriano que ha echado raíces en la capital de Andalucía donde lleva más de treinta años desarrollando como músico, como propietario de su club de jazz y ahora en su nueva faceta formativa en la Escuela de música, toda su capacidad creativa en torno a la música de jazz y potenciando algo que es primordial para todo músico: las actuaciones en directo.



José Antonio Maqueda formó parte del pionero y legendario grupo de Jazz "ACME Jazz Quartet", fundado en Sevilla en 1978 junto al trompetista Ángel "Chico" de Jesús, el bajista Manolo Rosa y el batería Manuel Marinelli. Ese legendario combo participó en todos y cada uno de los Festivales de Jazz de Sevilla, por donde pasaron, entre 1980 y 1995, legendarios músicos como Chet Baker, Wynton Marsalis, Art Blakey, Glenn Miller Orchestra, Oscar Peterson, Sonny Rollins o Miles Davis.

Después de abrir en los años noventa el actual club "Jazz Corner", José Antonio Maqueda y Pilar Hernaiz, su compañera, abrieron un nuevo escenario para el jazz en Sevilla. Fundaron la Escuela de música del Jazz Corner, un espacio abierto a todos y a todas cuantos quieren introducirse en el mágico mundo de la música improvisada en general y del jazz en particular. Por su historia, templo viviente del mejor jazz de Sevilla, por sus inolvidables conciertos y "jam sessions" protagonizados en su escenario, por hacer de ese rincón de Sevilla, todo un homenaje a la música de jazz, el Club y la Escuela Jazz Corner se merece este reconocimiento de la Asociación Apoloybaco.

En la sección de vinos y enología: Bodega Colonias de Galeón



Partiendo de un proyecto modesto y por ello mismo sólido, en el año 1998 se inició en Cazalla de la Sierra (Sevilla), la andadura de las Bodegas Colonias de Galeón, una apuesta enológica ilusionante con el objetivo de acompañar a los que quieren demostrar que en Andalucía se pueden hacer vinos tintos y blancos de calidad en línea con las últimas tendencias enológicas. Julián Navarro Tejero y Elena Viguera Martos, propietarios de la

Bodega, decidieron situar el viñedo en pleno corazón del Parque Natural de la Sierra Norte de Sevilla, comarca que durante los siglos XV, XVI y XVII, fue la principal exportadora de vino a América.

El pago elegido para plantar las vides fue el denominado Colonias de Galeón, en Cazalla de la Sierra, un terreno tapizado de jara, retama, lavanda, tomillo, orégano, zarzamora entre encinas, alcornoques e higueras, donde plantaron variedades nobles como Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Tempranillo y Chardonnay.

Los promotores del proyecto, Elena y Julián, sevillanos ambos y apasionados por esta tierra, se empeñaron en recuperar lo que hasta no hace muchos años fue fuente de cultura, valor y riqueza de la Sierra Norte de Sevilla. Convencidos de sus cualidades y de sus posibilidades, se lanzaron a tomar el testigo histórico de esta tradición de siglos, como atestiguan escritores de aquella España cervantina.

**Desarrollo y horario
aproximado de la
Gala de premios del
II Encuentro Cultural
Apologybaco**



20:45 h

Apertura de puertas y copa de bienvenida

21:00 h

Ceremonia de entrega de premios a los ganadores del V Certamen Literario Apologybaco

21:30 h

Entrega de los Premios Apologybaco 2010

21:45 h

Presentación de los vinos del CRDO Málaga

22:00 h

Cena de gala maridada con los vinos del CRDO Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga

23:30 h

Concierto de jazz



Aforo de 200 plazas agotado

La Bodega Colonias de Galeón ha sabido aunar ecología, tecnología y tradición para hacer unos caldos extraordinarios que hoy ya son reconocidos, no sólo entre los profesionales del sector, sino también por el consumidor final. La Bodega Colonias de Galeón, que dirigen nuestros amigos y socios de Apologybaco, Elena Viguera y Julián Navarro, han demostrado, en apenas una década, que se puede hacer buen vino en Sevilla, sin renunciar, ni a la calidad, ni a la tradición.

En la sección de Literatura: La Institución Literaria Noches del Baratillo

La Institución Literaria Noches del Baratillo fue fundada en 1950 por iniciativa del insigne poeta sevillano Florencio Quintero. Él y Manuel Barrios Masero, cofundador de Noches del Baratillo, fueron capaces hace ahora la friolera de sesenta años, de iniciar el fecundo y prolijo camino literario de una asociación poética y cultural de muchos de los sevillanos que en 1950, sentían esa inquietud espiritual y romántica. Sus comienzos fueron en el local del almacén de hierros y chatarra que regentaba Manuel Quintero, hermano de Florencio, en la calle López Azme, justo enfrente del coso del Baratillo y de la Iglesia del mismo nombre. Bohemios, intelectuales de la época, poetas de la Sevilla profunda, se reunían asiduamente para recitar sus versos y dejar así escrita, una de las páginas más brillantes de la historia de la poesía sevillana.



Allí en el Arenal, a la sombra de la Maestranza, a orillas del Guadalquivir, cuajó un influyente movimiento poético que poco a poco se extendió como la fragancia del azahar en primavera, por toda Sevilla. Hoy, sesenta años después, la Institución Literaria noches del Baratillo, es fiel continuadora de la obra de su fundador, el poeta sevillano Florencio Quintero, y en su local de la calle Macasta se dan cita periódica y regularmente lo más granado de la poesía sevillana para ser testimonio de lo que presume con orgullo nuestra ciudad: Sevilla, capital de la Poesía.

La Institución Literaria Noches del Baratillo, tiene tras de sí una brillante historia literaria, pero sobre todo han sido capaces de labrarse un futuro aún mejor. En su seno ha florecido un grupo de jóvenes poetas sevillanos que por su calidad literaria, su compromiso poético y una voluntad de hierro, forman hoy el Grupo Baratillo Joven-Creación Poética. Un colectivo que viene empujando fuerte en la ciudad y que ya está aportando de manera rigurosa y coherente, su impronta poética a la ciudad de Sevilla.

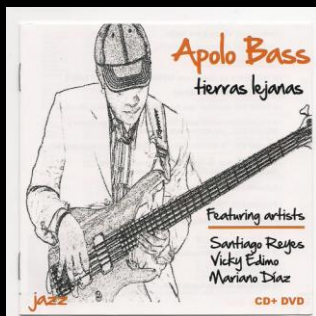
En la sección de Gastronomía, el Restaurante El Colmaito de Cai



Vicente Ortega Cano, Licenciado en Económicas y doctorado en investigación de mercados por la Universidad de Paderborn en Alemania, es el gerente, desde 1996, del prestigioso restaurante sevillano, El Colmaito de Cai. Ubicado en lo que fue el famoso Colmaito flamenco del Beni de Cádiz, en pleno barrio del Arenal, ese pequeño y modesto restaurante, viene apostando desde el mismo día de su apertura, por ofrecer a sus clientes una cuidada y selecta carta donde nunca falta las referencias a la cocina sevillana y andaluza. Esa trayectoria intachable en la restauración sevillana, se ve reforzada además por disponer en su bodega de una excelente carta de vinos, probablemente una de las mejores de Sevilla. No en vano, Vicente Ortega Cano es vicepresidente de la Asociación de Sumilleres de Sevilla, y en su restaurante ejerce de sumiller, nuestro querido socio y amigo, Ramón Ubed Granados, galardonado en 2009 con el premio Nariz de oro de Andalucía.

Otra de las cualidades que han hecho al Colmaito de Cai merecedor del Premio Apologybaco 2010, es su firme apuesta, desde su modesto local, en potenciar las actividades formativas en relación con la gastronomía y la enología. Su local ha sido testigo de importantes eventos relacionados con la formación gastronómica y vitivinícola y las catas, presentaciones de vinos, cursos gastronómicos, presentaciones de vinos y charlas formativas, son una constante en su quehacer diario. El restaurante El Colmaito de Cai, ha sabido hacerse un hueco entre el exigente público sevillano, para ofrecer desde sus fogones, y desde su cuidada bodega, un producto final muy acorde con la tradición, sin renunciar, ni a la innovación, ni a la calidad.

El bajista de jazz, Apolo Bass, edita "Tierras lejanas" su tercer disco



Apolo Bass es un músico camerunés de jazz que toca el bajo y que lleva residiendo en España desde el año 1991. En nuestro país lleva publicados tres trabajos discográficos, el último titulado "Tierras lejanas" de reciente edición. **Apolo Bass**, comenzó su carrera a principios de la década de los ochenta, en el pasado siglo, en su Camerún natal y desde entonces son numerosos los conciertos donde ha participado.

Durante su carrera musical ha tenido la oportunidad de actuar y tocar con algunos de los grandes maestros del jazz y en su último álbum publicado: "Tierras Lejanas", ofrece quince canciones en un disco compacto y como contenido adicional un DVD con un reportaje de la grabación del disco una entrevista conjunta con Vicky Edimo, un videoclip y tomas de sus solos. Apolo Bass está considerado como uno de los bajistas africanos más innovadores y su música produce interés en los aficionados al jazz y en los oyentes de las músicas que se incluyen bajo la etiqueta "world music".

Más información en:
www.apolobass.com

Jazz

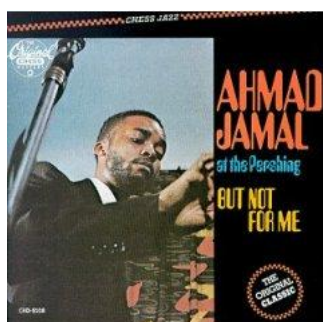
El Jazz entra por primera vez en el Museo Picasso de Málaga

Pablo Picasso era un gran aficionado al jazz y en 1973 dibujó para su amigo, el productor norteamericano Norman Granz, un logotipo para su nuevo sello discográfico que Granz, en agradecimiento al pintor malagueño, bautizó como "Pablo Records". Muchos años después, el Museo Picasso de su Málaga natal, abre por primera vez sus puertas al jazz, programando, dentro de las actividades culturales de la pinacoteca, una serie de conciertos bajo un ciclo denominado "Sólo Jazz en el Picasso". La iniciativa musical acoge a cuatro conciertos de gran nivel con la participación de Marilyn Crispell, Geri Allen, Myra Melfrod y Judith Berkson, cuatro mujeres pianistas de jazz muy representativas del panorama jazzístico internacional. Este ciclo de música de jazz, pretende esbozar los perfiles culturales de un rico espacio de intercambio vital y artístico, como es el **Museo Picasso de Málaga**, en el que se cruzan la profunda impronta del superlativo artista malagueño y el pulso actual de una música que comparte con el propio Picasso su espíritu vigente, indomable y en continua evolución.



Más información: www.museopicassomalaga.org/

Un disco de jazz: *At the Pershing-But Not for Me*, de Ahmad Jamal



Todavía hoy, más de medio siglo después, para cualquier aficionado al jazz, la época de oro del maestro del piano **Ahmad Jamal**, se encuentra comprendida entre 1958 y 1961, es decir, los años del legendario trío que el pianista nacido en Pittsburgh, lideró junto a Israel Crosby al contrabajo y Vernell Fournier a la batería. Todas sus producciones posteriores, tanto en trío como en quinteto, sin ser en absoluto desechables, e incluso algunas de excelente factura, han quedado relegadas a segundo plano tras ese fructífero cuatrienio, donde **Ahmad Jamal** se ganó justamente un lugar en el Olimpo del jazz.

Improvisador maravilloso, de gusto refinado, elegante y exquisito, **Ahmad Jamal** tuvo la virtud de desarrollar, por primera vez en la historia del jazz, una fórmula de piano-trío, única, sumamente original, y revolucionaria para su tiempo. Las grabaciones de ese periodo influyeron de manera extraordinaria en centenares de pianistas posteriores y cumplieron un papel fundamental en la evolución del trío de piano en el jazz. ¿Que tenía de mágica esa fórmula?. Pues que **Ahmad Jamal** consiguió por primera vez en la historia del jazz, que un trío compuesto por un piano, un contrabajo y una batería ya no diera como resultado la música de un solista respaldado por dos acompañantes, que más o menos se limitaban a dar soporte rítmico al solista principal, sino que fueran los tres músicos a la vez, cada uno con su terreno perfectamente definido, los que lograban establecer una perfecta y equilibrada conversación musical a tres voces. Ese concepto revolucionario del combo, fue lo que hizo de la música de **Ahmad Jamal**, un precursor de los tríos modernos de jazz y su influencia en otros pianistas contemporáneos es hoy innegable. Keith Jarrett o el mismísimo Bill Evans, pueden considerarse herederos directos de las innovaciones de **Ahmad Jamal** en el piano-trío.

En este álbum de **Ahmad Jamal** grabado en directo desde uno de los templos del jazz en Chicago, el legendario club Pershing Lounge, están las grabaciones completas fruto de dos días de sesiones, las actuaciones del 16 y 17 de Enero de 1958. Desde que se editó por primera vez, el disco fue un auténtico éxito de ventas, y todavía hoy sigue reeditándose, lo que le convierte en uno de los discos de piano-jazz más vendidos del mundo. Un auténtico tesoro para el aficionado al jazz.

**I Salón Sumiller
Rioja 2010**

Treinta bodegas participarán en el **I Salón Sumiller Rioja 2010**, que se celebrará el próximo 25 de octubre organizado por la Asociación Cultural de Sumilleres de La Rioja. Las bodegas participantes completan el espacio previsto para la exposición y mostrarán en primicia sus "**Riojas de Futuro**", es decir, sus novedades y vinos inéditos, en exclusiva a profesionales. Los sumilleres podrán conocer a través de los propios bodegueros las características y peculiaridades diferenciales de una gran variedad de vinos de Rioja gracias a las novedades destacadas y singulares que ofrecerán estas bodegas al mercado en un futuro próximo.

El **I Salón Sumiller Rioja 2010** está patrocinado por la Consejería de Agricultura de La Rioja, a través de la campaña La Rioja Capital y con la colaboración del Consejo Regulador de Rioja. El Salón, que se celebrará el próximo 25 de octubre de 16:00 h. a 20:30 h. en el Círculo Logroñés, está dirigido exclusivamente a profesionales de la sumillería de España, principalmente del Norte. El objetivo de este Salón especializado, es que las bodegas de Rioja puedan presentar en primicia a los sumilleres las novedades más destacadas y singulares que ofrecerán al mercado en un futuro próximo y exponerles personalmente sus características y peculiaridades diferenciales.

Vinos

I Muestra de Vinos, Licores y Anisados de la Provincia de Sevilla

La Casa de la Provincia de Sevilla, acogió los pasados días 27 y 28 de septiembre de 2010 la **I Muestra de Vinos, Licores y Anisados de Sevilla**, organizado por la Diputación Provincial. Dicha muestra ha sido un éxito tanto de bodegas y destilerías expositoras, como de público, tanto de consumidores finales como de profesionales. Estuvieron presente en dicha muestra diez bodegas de las tres zonas vitivinícolas de Sevilla (La Sierra Norte, El Bajo Guadalquivir y El Aljarafe), así como cinco destilerías ubicadas en los municipios de Carmona, Cazalla de la Sierra, Constantina y Fuentes de Andalucía. En Sevilla, esa ciudad tan singular y paradójica, donde convive en perfecta armonía lo efímero y lo duradero, la innovación con la tradición, lo pagano con lo sacro. Sevilla, esa ciudad llena de contrastes y de ricos matices, donde sus gentes son capaces de escuchar el galopar de los caballos con herraduras de goma. En Sevilla, la ciudad de los contrastes, de los matices, de la singularidad y de la paradoja, beber vino forma parte de su propia naturaleza, por ello conocer mejor el vino es conocerse más asimismo. En este sentido iniciativas como estas hay que aplaudirlas y vindicar a las instituciones, empresas y asociaciones que tengan continuidad. Nuestra asociación Apoloybaco, tuvo una nutrida representación en esta Muestra.



Apoloybaco recomienda...

Un vino: Lavit Brut Nature



Lavit Brut Nature es un cava elaborado con las variedades Macabeo (60%) y Parellada (40%). Muestra un excelente color amarillo pajizo con irisaciones verdosas. Su burbuja es fina y con buen desprendimiento, formando ligera corona. Aromas de crianza (levaduras, frutos secos, mantequilla), de frutas maduras y recuerdos anisados. En boca su entrada es suave y fresca; con una burbuja que encaja muy bien en la boca. En la vía retronasal encontramos recuerdos de frutos secos. Además de su exquisitez, este cava sorprende también por su extraordinaria relación calidad precio.

Lavit Brut Nature está elaborado por la casa **Segura Viudas**, que data del siglo XI. En un principio fue una torre de vigilancia habitada que experimentó varias ampliaciones, lo que explica la presencia de diversos estilos arquitectónicos: visigótico, románico y gótico. En el siglo XIII, la torre perdió su importancia militar y se convirtió en una masía (nombre que reciben en Cataluña las casas de campo) señorial dedicada a la explotación agrícola y vitícola. Cuando a finales del siglo XIX la región tomó conciencia del potencial de las variedades autóctonas de uva y se impulsó la aplicación del método tradicional, esta finca elaboró sus primeros vinos espumosos. Segura Viudas nació como marca en 1950, si bien no fue hasta 1969 cuando empezó a comercializar sus vinos, cuya calidad destacó desde el primer momento. Más adelante, las instalaciones fueron equipadas con tecnología avanzada que asegurara la perfección del proceso. El paso del tiempo nos ha favorecido y el notable prestigio de la marca todavía se ha acrecentado en los últimos años.

Web: www.seguraviudas.comactividad

III Festival de
Perfopoesía de
Sevilla

PERFOPOESÍA

III Festival Internacional de Poesía de Sevilla 2010
11 al 17 de octubre - Alameda de Hércules

La Asociación Andaluza de Poesía Escénica, en colaboración con el Consistorio hispalense, organiza el III Festival de Perfopoesía de Sevilla con la Alameda de Hércules como epicentro.

Los versos y el espectáculo se unen en la III edición de Perfopoesía, el Festival Internacional de Poesía de Sevilla, que se celebrará entre el 11 y el 17 de octubre. El fin principal de esta iniciativa cultural es presentar el lado más divertido y lúdico de esta disciplina, acercándola así a todo tipo de público. Los actos se realizarán en una gran carpa instalada en la Alameda de Hércules, en la Casa de las Sirenas y en varios puntos al aire libre de la Alameda y del resto de la ciudad, como La Casa de las Sirenas o El Perro Andaluz.

Esta tercera edición, que rinde homenaje a los poetas Antonio Machado y Miguel Hernández, no pueden faltar las clásicas citas del festival como la cabalgata Perfopoética (este año protagonizada por gigantes, con rostros de poetas, y cabezudos), las noches de Poesía Baretera y el pregón final (este año a cargo del periodista Alejandro Luque).

Entre las novedades destaca el espacio Poetas de calle, en el que los versos saldrán a la búsqueda de los viandantes. Además, en esta ocasión, los asistentes al festival podrán conocer la poesía saharauí.

Más información en:

<http://festivalperfopoesiasevilla.blogspot.com>

Literatura

Nace Belianís

un nuevo periódico digital de información general y cultural



BELIANÍS

El pasado 14 de septiembre, nació **Belianís**, un nuevo periódico de información general y cultural, que toma su nombre del libro de caballería *Belianís de Grecia*. De algún modo, este nombre trata de reflejar el espíritu caballeresco que desvela entre sus páginas: el objetivo de seguir luchando por la libertad de expresión y por el derecho a informar y a saber, así como intentar hacer un periódico donde la información, la opinión, la crítica y la libertad vayan de la mano.

Belianís, información general y cultural, cuenta desde ese día con presencia en la red. Este periódico tiene carácter semanal y en él colaboran escritores, caricaturistas, dibujantes, periodistas, poetas...; entre los que se encuentran: Alejandra Menassa; Carlos Medina Viglielm; Edgar Borges; Eduardo Pérsico; Enrique Gracia Trinidad; Espido Freire; Fernando Gómez Márquez; Francisco Vélez Nieto; Francisco Basallote Muñoz; Fran Nuño; John Better Armella; José A. Quesada; Kalvellido; Lola Buendía; M^a Jesús Campos; Martín Lucía; Pedro Luis Ibáñez Lérica; Rubén Sancho; Silvia Loustau; Salvador Moreno Valencia.

Apoloybaco recomienda...

Un libro: *Media vuelta de vida*, de Carlos Peramo



Carlos Peramo es de esos escritores que pasan desapercibido para gran parte de los lectores y para muchos de los críticos, pero que está llamado a ser uno de los grandes escritores actuales de nuestro país. Suele escribir sin prisas, deleitarse en el desarrollo de sus textos, y presentar a los personajes que conviven con sus obras despaciosamente, sin desvelar más detalles que los necesarios para que el lector siga el camino que marcan sus palabras. *Media vuelta de vida* es un claro ejemplo de su narrativa, una novela difícil, potente en su expresividad, plástica y fresca.

La acción se desarrolla en la década de los ochenta, en una ciudad del extrarradio de Barcelona, donde vive Ángel Daldo, apodado por sus amigos *Angelito de la Muerte*. Con el fracaso escolar como único patrimonio y sin otro horizonte en la vida que seguir de peón o mozo en cualquier sitio donde le paguen un sueldo, descubre que Tanco Linares, un solitario cincuentón y compañero de trabajo, lleva casi tres décadas ocultando su pasado como verdugo de la España franquista. La fascinación que la muerte siempre ha causado en Ángel se agudiza ante la personalidad de Linares, y los problemas cotidianos que sufre harán que cada vez sienta más interés por el oficio de matar. Ambos terminan atrapándose mutuamente en una relación que los arrojará a las oscuridades del ser humano y de sí mismos.

Carlos Peramo consigue tratar la historia de un verdugo sin caer en los tópicos habituales, y a la vez demuestra su capacidad literaria haciendo una fotografía fidedigna de la vida en los extrarradios, no exenta de cierta filosofía que nos induce a pensar, y eso siempre, siempre es bueno.

Andalucía cocina, un libro para disfrutar de la gastronomía andaluza con 30 recetas exclusivas



La Asociación Empresarial de Calidad Certificada Landaluz y la Junta de Andalucía presentaron recientemente el libro gastronómico "Andalucía Cocina", una publicación que reúne a productores, cocineros, comercializadores y otros profesionales del sector agroalimentario, para dar a conocer su cultura gastronómica y situarla entre las referencias españolas a ojos de todo el mundo. Se trata de una guía o libro que se publica en papel y también en formato digital.

Andalucía Cocina está en español y en inglés, y nos da a conocer la gastronomía a través de las empresas productoras andaluzas de la gran despensa de esta comunidad, vinos, aceites, dulces, conservas, productos ibéricos, bebidas, etc. Todos estos productos se ponen en manos de los mejores cocineros de Andalucía que además de presentarnos sus respectivos restaurantes en esta guía, nos ofrecen recetas tradicionales actualizadas. Entre esos creadores culinarios están: Dani García, Ángel León, Pedro Giménez, Celia Jiménez, Julio Fernández, Miguel Prieto o Willy Moya. Entre todos nos ofrecen disfrutar con 30 extraordinarias recetas con unas materias primas autóctonas de cada zona de Andalucía.

Gastronomía

Abre sus puertas, Millésime Madrid 2010

Entre el 20 y 22 de octubre de 2010 se celebrará, en el recinto ferial de la Casa de Campo de Madrid, una nueva edición del Salón Millésime Madrid, un evento donde los mejores cocineros del panorama nacional e internacional, jefes de sala y sumilleres y el mejor servicio de sala ofrecerá diariamente unos exclusivos menús que estarán destinados a personalidades del mundo empresarial y diferentes ámbitos sociales, periodistas, bodegueros, etc. Estos menús, elaborados por chefs de la talla de Paco Roncero, Dani García, Ángel León, Joaquín Felipe, Mario Sandoval, Marcos Morán o el italiano Carlo Cracco y más de 50 cocineros españoles y algún que otro extranjero, están reservados exclusivamente a los invitados de las empresas patrocinadoras, sponsor e instituciones colaboradoras. Millésime Madrid 2010 abrirá determinados rincones sugerentes donde disfrutar de los placeres gastronómicos y vinícolas, así como con actividades y diferentes talleres interactivos. Durante tres días consecutivos, más de 8000 metros cuadrados acogerán en Millésime Madrid 2010, a un gran número de personalidades del mundo de la gastronomía, y por el recinto ferial de la Casa de Campo pasarán los mejores chefs, jefes de sala y sumilleres españoles, con la intención de crear un evento único y muy exclusivo. México es el país invitado en esta edición.



Apoloybaco recomienda...

Restauración y catering "Hermanos González"



Cambiamos nuestra habitual recomendación de un restaurante para, en esta ocasión, recomendar un servicio de catering, algo que todos solemos contratar a menudo en nuestra vida social. Y como no podía ser de otra forma, recomendamos el servicio de Restauración y Catering Hermanos González, el mismo que servirá la cena maridada del II Encuentro Cultural Apoloybaco en el Pabellón Hassan II de la Isla de La Cartuja en Sevilla el próximo 22 de Octubre.

Cualquier celebración familiar o de negocios es importante para el Catering Hermanos González y por ello ofrece un excelente servicio integral para que los comensales e invitados recuerden ese evento como algo excepcional en sus celebraciones. Bajo la premisa de un servicio eficaz, elegante, y acorde con la últimas tendencias en la restauración, el Catering Hermanos González se adapta a todos los presupuestos y a todas las necesidades de sus clientes, entre los que se encuentran amplios colectivos (guarderías infantiles, residencias de ancianos, colegios, centros de salud, etc) que confían en su capacidad para ofrecer unos productos de calidad, equilibrados dietéticamente y propios de nuestra tierra. El uso de tecnología punta en la cocina central, su innovador sistema de mantenimiento de la cadena de calor, desde que sale el plato de cocina hasta que llega al comensal, el esmero y la eficacia de su departamento nutricional y su apuesta por una cuidadosa y minuciosa elaboración de los menús, elaborados a la manera tradicional, hacen de Catering Hermanos González una alternativa gastronómica muy interesante para la celebración de eventos de todo tipo. Catering Hermanos González, fue fundada en 1998 bajo la dirección de Antonio y Manuel González González y tiene su domicilio social en Alcolea del Río (Sevilla).

Más información:

Email: info@cateringhgonzalez.com; Web: www.cateringhgonzalez.com

Telf: 955 644 648

Colaboraciones...

Joaquín Parra López
(Socio N.º 460)



Joaquín Parra es director de Wine Up Consulting®, una de las pocas empresas de España especializadas en el sector comercial y marketing de vino. Es profesor de catas, crítico de vinos y creador del curso “Gestión y Comercialización del Vino Español” que se ha impartido por 2º año consecutivo en el Colegio Oficial de Agentes Comerciales de Ciudad Real. Es mantenedor y creador de la Página web www.ecatas.com, primer panel de cata de vino online. Está en proceso de corrección de un manual de cata y guía de enoturismo que se publicará próximamente. Actualmente está prestando un servicio innovador de Auditoría comercial y Auditoría para establecimientos de Enoturismo.

NOTA

La Asociación Apoloybaco no se hace responsable de posibles errores o erratas en el contenido de la información (horarios, precios, etc.), dado que nuestras fuentes son, tanto las entidades organizadoras de los eventos, como los medios de comunicación general.

Si quieres colaborar con nosotros en la edición de este boletín, puedes dirigirte a:

e-mail: asociacion@apoloybaco.com

Página web:
<http://www.apoloybaco.com/asociacion>

Para ver boletines editados en meses anteriores, [pinchar aquí](#).

Perspectivas del Turismo Enológico en España (y III)

La comunicación en el enoturismo

Por Joaquín Parra (socio ° 460)

Hay cierta similitud por parte de las bodegas a la hora de comunicar, no solo sus vinos, sino también sus negocios de enoturismo. Cuando esto es así, hay pocas diferencias por las que decantarse a la hora de realizar una visita, la principal, siempre serán zonas vitivinícolas de prestigio (en España hablamos de La Rioja y Ribera del Duero) además de otras zonas que presentan un atractivo especial por sus sistemas de elaboración y tradición como es el marco de Jerez con sus bodegas históricas o Cataluña con sus cavas centenarias y la otra opción es la de estar en zonas con un especial interés turístico y asociar la imagen de la bodega a ello. Cuando se busca en otras zonas, al final se decantarán por algo tan significativo como la marca (que suene mejor) o hasta la presentación de la botella. Las bodegas buscan demasiado la sinergia con sus zonas de influencia, esperando que el visitante que acuda a su zona, lo haga también a la bodega y no al contrario. Otra de las cuestiones importantes es la poca diferencia en la oferta, cuando has visto 5 bodegas, dejan de sorprenderte (salvo algunas excepciones), por lo que es necesario ofrecer algo más. Ya lo han hecho los principales hoteles de grandes ciudades con sus restaurantes, contratando a cocineros de renombre que haga de gancho para los visitantes a la ciudad y al mismo tiempo, buscar futuros clientes y valorizar su marca. Esto para las bodegas es más difícil pero no imposible, ya se ven algunos ejemplos de bodegas con Spa y Vinoterapia, o bodegas museo como Dinastía Vivanco.

La prensa especializada escrita está perdiendo importancia y tirada, además de ser excesivamente cara. Hace pocos meses desapareció del mercado la revista Sibaritas del mismísimo Sr. Peñín, y otras, tarde o temprano, tomaran el mismo camino. Internet es el presente y también el futuro. Por un lado, es necesario crear páginas webs atractivas y dinámicas diseñadas por profesionales. Por otro lado, trabajar activamente con los buscadores y cada vez más, una mayor presencia en las redes sociales, un filón gratuito y que cada vez cuenta con más adeptos (Twitter o Facebook son las principales) En éste punto, ya hay empresas que prestan un servicio de promoción y mantenimiento de las cuentas en las redes sociales... Aparte de éstos ejemplos en los que, el cliente llega a nosotros por un interés concreto en el vino, es necesario “despertar el deseo” de otros potenciales clientes a través de campañas publicitarias innovando en el mensaje, nuevamente a través de internet y en la medida de lo posible en TV, aunque siempre es más efectivo los salones de vinos orientados a consumidores finales, las catas comentadas que se realizan fuera de las bodegas, los comentarios y artículos escritos por periodistas especializados y porqué no, aunque con poco espacio físico, las mismas etiquetas de vino pueden servir para lanzar un mensaje o realizar promociones, de manera que el consumidor sabrá de primera mano que la bodega que ha elaborado el vino que está consumiendo, le abre sus puertas.

Errores que nunca se deben tener:

Hay muchos errores en los que no deberían de incurrir, ya que el objetivo que se persigue, no solo se incumple, si no que se vuelve en contra. Ya sabemos lo que supone un cliente insatisfecho... A lo largo de mis visitas a bodegas he detectado cantidad de fallos y errores. Los más comunes:

Quien enseña la bodega no tiene una formación mínima, y a la hora de explicar el proceso de elaboración dice barbaridades. No se trata de que sea una niña/o muy mona/o con un micrófono y el altavoz de bandolera. Cuanto más alto se hablen los errores, más y mejor se oyen... Las bodegas se “apuntan” a las redes de enoturismo sin la más mínima vocación y por invitación “política”, esto hace que no tengan la preparación y predisposición suficiente para enseñar las bodegas. Ponen pegas para las visitas y casi nunca están dispuestas los fines de semana. Para eso mejor no estar en ningún sitio. Mejor que no hablen de ti a que hablen mal. Mejor no enseñar nada a no tener nada que enseñar.

Los accesos a la bodega son difíciles de encontrar y mal señalizados o casi imposible tramitar para un coche (cuanto más para un autobús). No se prestan a hacer catas de sus vinos, después de una visita larga, la gente espera la cata y lo más que hacen es pasarte por la tienda. “El que quiera catar mi vino que lo haga en su casa previa compra”. La cata debería ser lo primero de la visita, así tenemos ya predispuestos a los visitantes y todo lo verán más bonito y curioso, además, para cuando se quisiera coger el coche, ya se ha pasado el efecto del alcohol. Aunque no es un error, una bodega excesivamente limpia puede indicar que en ella no se trabaja. Se trata de mostrar el proceso de producción de la forma más natural posible. Un mínimo presupuesto en uniforme de trabajo y normas básicas de higiene si son necesarias. No se le da suficientemente importancia al viñedo, se afanan por enseñar la bodega y se olvidan que el vino nace de la vid. Un viñedo bien cuidado es un vergel digno de visitar. Claro está, las bodegas que no están ubicadas en los viñedos, solo pueden enseñar la bodega.