



La Asociación



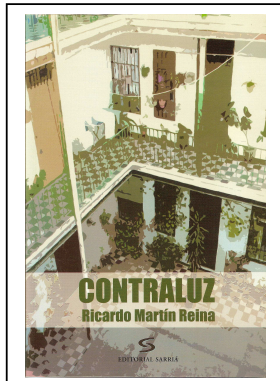
- **Se pone en marcha el Club de Lectura Apoloybaco.**
24 de enero de 2009, 12:00 h.
Centro Cívico Las Sirenas (Alameda de Hércules, Sevilla)

Tal y como anunciábamos en el boletín anterior, la Junta Directiva de nuestra asociación pone en marcha el próximo año el **Club de Lectura APOLOYBACO**, una actividad que a tenor de la respuesta que hemos recibido de nuestros socios, tiene el éxito asegurado.

La primera de las citas del Club de Lectura será con el escritor sevillano y socio de Apoloybaco, **Ricardo Martín Reina** y compartiremos con él nuestros comentarios, nuestras preguntas o las sensaciones que nos haya despertado la lectura de su primera novela editada, de título **“Contraluz”**. (Editorial Sarriá - 2003).



Dicho encuentro tendrá lugar el día **sábado 24 de Enero de 2009**, a las **12:00 horas** en el **Centro Cívico las Sirenas** situado en el número 30 de la Alameda de Hércules, el barrio donde nació y escenario donde se desarrolla precisamente su novela. Todos aquellos que estéis interesados en participar en, debéis inscribiros a través del e-mail literatura@apoloybaco.com antes del próximo día **24 de diciembre de 2008**, tras lo cual nos podremos en contacto con vosotros para haceros llegar tanto las normas del Club de Lectura como las indicaciones para este primer encuentro.



Contraluz, es la primera novela editada del escritor sevillano Ricardo Martín Reina. En ella se desarrollan las vivencias de Alonso Castro Tejera -protagonista de la misma- en un corral de vecinos del popular y céntrico barrio sevillano de la Alameda de Hércules, uno de los más antiguos de la ciudad; vivencias mezcladas con las costumbres de la época y las situaciones generadas por la convivencia cercana y diaria del resto de protagonistas que aparecen en sus páginas, todos ellos vecinos del mismo corral; con anécdotas sencillamente simpáticas y encantadoras, que nos harán disfrutar de un rato de lectura inolvidable. No todo el texto lo compone estas peripecias humanas que genera el roce diario, sino que en él podemos encontrar interesantes reflexiones, que el autor pone en boca del protagonista, sobre temas que -cotidianos o no- alguna vez

asomaron por nuestra mente. Pero si con algunas palabras pudiera definir esta novela, la definiría como una novela escrita con mucha sensibilidad.

- **Juan José Calvente se hace cargo de la sección de Gastronomía de Apoloybaco.**

Tras su reciente incorporación a la Junta Directiva de Apoloybaco, nuestro socio **Juan José Calvente** dirigirá a partir de ahora los trabajos relacionados con la sección de gastronomía de nuestra web, así como el apartado culinario de nuestro boletín.



Asimismo **Juan José Calvente**, que tiene a pesar de su juventud una dilatada experiencia en el mundo de la cocina, como demuestra su pertenencia a uno de los foros mas rigurosos de Internet como es <http://www.lavidagrata.com>, colaborará, junto a nuestro Vicepresidente, **Vicente Sanchís**, en la organización y desarrollo del comité de cata de **Apoloybaco**.

Para todos aquellos socios que quieran contactar directamente con Juan José, para aportar ideas, sugerencias, y opiniones relativas a la sección gastronómica de nuestra asociación, pueden dirigirse al siguiente correo electrónico: gastronomia@apoloybaco.com

Con su incorporación, nuestra web y nuestra asociación, cubre un vacío existente desde que la anterior responsable, **María Jesús de Pando**, tuvo que interrumpir su aportación a la misma por razones de su maternidad. Nuestro agradecimiento a María Jesús y nuestra cordial bienvenida a Juan José, a quien le auguramos y deseamos muchos éxitos.

- **Acuerdo de colaboración con el Club del Jamón y el Vino de Federico Flores.**

Con el objeto de potenciar una línea gastronómica y vitivinícola de calidad entre nuestros socios, la Junta Directiva de la **Asociación Apoloybaco** ha llegado a un acuerdo de colaboración con el **Club del Jamón y el Vino** de la especializada y prestigiosa firma sevillana "**Federico Flores e Hijos, S. L.**".

Con ese acuerdo de colaboración los socios de **Apoloybaco** que lo deseen, podrán inscribirse y participar gratuitamente y sin coste alguno en las actividades que el **Club del Jamón y el Vino de Federico Flores** organiza regularmente en Sevilla y que básicamente consisten en catas y presentaciones de vinos y bodegas, degustaciones, cursos de catas, visitas a bodegas, cursos de corte de jamón..etc.



Además el Club del Jamón y el Vino de Federico Flores pone a disposición de los **socios de Apoloybaco** que se adhieran al mismo, las mismas ventajas económicas que actualmente disfrutaban los socios de dicho club. En concreto, los socios de Apoloybaco que se adscriban a dicho club, insistimos, sin coste alguno, tendrán un **descuento del 5 %** del valor de su compra a lo largo de todo el año y con independencia del importe de la compra.

Asimismo y como oferta de cordial bienvenida, el Club del Jamón y el Vino de Federico Flores e Hijos, S.L pone a disposición de todos los socios de Apoloybaco para estas fiestas navideñas, tres selectos **lotes de productos** de la tienda consistentes en:

LOTE Nº 1 (CHACINAS), compuesto por:

- 1 Paleta ibérica extra Federico Flores (4'700 Kg. aprox.)
- 1 Chorizo ibérico de bellota La Romereña Jabugo (0'400 Kg. aprox.)
- 1 Salchichón ibérico de bellota La Romereña Jabugo (0'400 Kg. aprox.)
- 1 Queso de oveja curado Manzer (1 Kg. aprox.)

Precio: 80 € IVA incluido.

LOTE Nº 2 (VINOS), compuesto por:

- 3 Bot. Vino tinto D.O. Ca. Rioja Leriñon Crianza 75 cl.
- 3 Bot. Vino tinto D.O. Ca. Rioja Leriñon Reserva 75 cl.

Precio: 40 € IVA incluido.



LOTE Nº 3 (MIXTO), compuesto por:

1 Paleta ibérica extra Federico Flores (4'700 Kg. aprox.)

3 Bot. Vino tinto D.O. Ca. Rioja Loriñon Crianza 75 cl.

Precio: 80 € IVA incluido.

Los pedidos de dichos lotes se recibirán por e-mail a vinos@federicoflores.es o a los teléfonos 954 09 51 92 - 651 981 371 para su preparación. Las entregas a domicilio tendrán un coste de 3 € para Sevilla Capital y de 5 € para poblaciones limítrofes.

Más información sobre **Federico Flores** en:

<http://www.federicoflores.es/>

Teléfonos Venta Mayor y público: 954646639-954654253.

Tienda de Vinos: 954095192

Dirección; C/Fernández de Ribera, 38-44

Recordamos a todos nuestros socios que para poseer el **carne de socio** de Apoloybaco (sin coste alguno) deben enviar a la dirección de correo electrónico de la asociación una fotografía reciente tamaño carne. Le enviaremos el carne a su domicilio.

Por ultimo quiero aprovechar estas líneas para, en nombre de la Junta Directiva de la Asociación, enviaros un cordial saludo y desearos unas felices fiestas.

Antonio Vázquez Cruz
Presidente Asociación Apoloybaco
asociacion@apoloybaco.com

Jazz



- **“The Fat Cats. In a sentimental... Duke”.**



Durante este otoño ha estado actuando por toda Andalucía **“The Fat Cats”**, un cuarteto de jazz formado por el guitarrista, **Kiko Aguado**, el contrabajista, **Guillermo Morente**, el saxofonista, **Rogelio Gil** y la cantante, **Celia Mur** todos ellos viejos amigos de Apoloybaco.

El trabajo de **“The Fat Cats”**, esta basado en una de las figuras más importantes de la música moderna del siglo XX y una de las grandes leyendas del jazz: **Edward Duke Ellington** y su repertorio, brillantemente arreglado e interpretado por estos cuatro músicos, están sorprendiendo en todos sus conciertos.

En Sevilla, **“The Fat Cats”** ha actuado en las localidades de Arahal, Cantillana, Dos Hermanas, Écija, La Rinconada, Morón de la Frontera, Sanlúcar La Mayor, Utrera y Alcalá de Guadaíra, donde Apoloybaco presenció su actuación en directo en el **Teatro Gutiérrez de Alba** la noche del 11 de Noviembre.



Si para el público asistente constituyó una sorpresa la calidad de su música, nosotros que ya conocíamos a sus componentes solo pudimos corroborar lo que ya sabíamos, que **Celia Mur** después de su periplo formativo en New York donde contó con la ayuda de la mismísima **Sheila Jordan**, es ya una gran cantante andaluza de jazz, que **Kiko Aguado**, amén de un magnífico guitarrista, es también un extraordinario arreglista, (su trabajo como Director de la Big Band de Granada así lo atestigua), que **Guillermo Morente** toca el bajo con una calidad extraordinaria fruto de una magnífica formación y de haber compartido escenario con figuras del jazz mundial como **Benny Golson** o **Bob Mintzer** y que el saxofonista **Rogelio Gil**, domina con virtuosidad su instrumento sacándole un magnífico rendimiento como demuestra diariamente desde su puesto de profesor de saxo, improvisación y Armonía moderna en el Conservatorio Superior de Música de Granada.

Pero lo más meritorio e importante de *"The Fat Cats"* es que entre todos sus componentes han logrado, además de sonar como grupo, sacar un magnífico rendimiento a la música de **Duke Ellington**, tanto en los temas de tiempo rápido como en las baladas. El éxito ha sido tal que el grupo editara un CD con los temas que han paseado por toda Andalucía.

- **"The Dix Machine": nueva banda de Dixieland en Córdoba.**

El pasado miércoles 12 de noviembre se presentó en Córdoba el nuevo disco *"La Máquina del Tiempo"* de la banda de Dixieland *"The Dix Machine"* en un doble concierto, a las 20.00 en el Conservatorio Superior de Música "Rafael Orozco" y a las 22.30 en el Jazz Café de la capital cordobesa. Los aficionados al jazz tradicional pudieron disfrutar, en directo y por partida doble, de una selección de temas clásicos del repertorio Dixieland como: *'High Society'*, *'Basin Street Blues'*, *'Mapple Leaf Rag'*...y por supuesto *'When the Saints Go Marching In'*, entre otros interpretados con una plantilla instrumental que respeta la sonoridad más clásica del género (con banjo y tuba incluidos).



The Dix Machine, formada la pasada primavera, agrupa a profesores del Conservatorio Superior y de la Orquesta de Córdoba como **Jesús Rodríguez Azorín** (trompeta), **Javier Delgado** (clarinete), **Cristóbal Agramonte** (saxo tenor), **Rafael Martínez Guillén** (trombón), **Toño Contreras** (banjo), **Luis Alberto Fernández Pericet** (piano), **José Luis León** (batería) y **Harold Hernández** (tuba).

La música de **The Dix Machine** respeta el sonido más auténtico y original de la época (de ahí el título del disco que presentan, *"La Máquina del Tiempo"*, que nos transporta a los "felices años veinte" del **Charleston** y el **Fox -Trott**) Su música suena fresca y llena de vitalidad, en una equilibrada combinación de la libertad improvisatoria con el rigor y la calidad interpretativa, en el tratamiento de los arreglos, propia del perfil profesional de sus miembros.



Vinos



- **XI Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica.**
Palacio de Congresos de Madrid, 13 y 14 de diciembre de 2008.



Los días 13 y 14 de diciembre, profesionales periodistas y aficionados al vino pueden disfrutar de su cita anual con **Primer 2008**, la **XI Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica**. De nuevo el Palacio de Congresos y Exposiciones de Madrid será el escenario para disfrutar la fiesta del vino joven y conocer las bondades de la nueva vendimia y degustar los vinos más tempranos del 2008. La XI muestra de los Vinos de Maceración Carbónica, es una exhibición única que brinda a profesionales y aficionados amantes de los vinos de maceración carbónica la oportunidad de conocer los primeros vinos de la cosecha 2008, procedentes de prácticamente toda España, antes de que hayan aparecido en restaurantes, tiendas y enotecas. El principal objetivo de Primer, apoyar y promocionar las excelencias de una de las tipologías enológicas más singulares de nuestra viticultura, se ha cumplido año tras año con total satisfacción. Organizado por **OpusWine**, cuenta con el patrocinio del Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, del Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja, Copas Riedel, a través de la firma Euroselección, y las revistas Vinum y Mi Vino Primer 2008 esta abierto al público en general al precio de 15 €, pero la persona que acuda a la Muestra con una revista de miVino o Vinum obtendrá un descuento del 40%.

- **Bodega La Margarita presentó su vino Zancúo 2007.**

Bodega La Margarita, situada en Constantina, en el Parque Natural de la Sierra Norte Sevillana; ha presentado el pasado día treinta de noviembre de 2008 su vino tinto **Zancúo 2007**. Dicha presentación corrió a cargo de Raúl Fernández, propietario y “alma mater” de la bodega, junto a él, el alcalde de esta bella localidad Don Mario Martínez, que expreso el apoyo de la corporación municipal a iniciativas emprendedoras como las que representa Bodega La Margarita. Una bodega que se puso en marcha a finales de los años noventa del pasado siglo XX, y que cuenta en la actualidad con viñedos propios, unas cuatro hectáreas de las variedades tempranillo y garnacha y de uvas autóctonas con las que elaboran un delicioso, afrutado y algo abocado Mosto artesanal.



Raúl Fernández es un joven y entusiasta bodeguero y viticultor, que en 1998, se atrevió a sugerirle a su padre Juan Fernández que le cediera unas cuantas hectáreas de la finca que había adquirido en el año 1995, para plantar viñas y elaborar vinos. Tenía las cosas claras, quería recuperar la vieja tradición vinatera de la comarca y no solamente para elaborar el típico “Mosto” de Constantina, quería ir mas lejos, y aprovechando las experiencias viticulturas de viejos lugareños y el apoyo de jóvenes enólogos, se lanzo a la elaboración y crianza de vinos de calidad. Y ciertamente que lo esta consiguiendo.



Este Zancúo 2007, la segunda cosecha que sale al mercado, es un vino elaborado 100% con uva Tempranillo y con una crianza en barrica de roble francés de ocho meses. Presenta un atractivo color cereza, con ribetes violáceos, limpio y brillante. En nariz ofrece un armonioso y franco conjunto de aromas, donde destacan las frutas rojas (grosella, fresa), con notas balsámicas, sobre un fondo de vainilla y maderas nobles. Su paso por boca es sabroso, aterciopelado, muy equilibrado, con una tanicidad vivaz y agradable. Sin duda un extraordinario vino que hace honor al esfuerzo, la tenacidad y la pasión que le ha puesto su creador.

Dirección de la Bodega: Ctra. Constantina - San Nicolás del Puerto, s/n - 41450 - Constantina (Sevilla). Tel: 955 95 41 87 / 676 84 85 70

Literatura



- **Viaje a la Luna Cine Forum.**



Viaje a la Luna Cine Forum es un proyecto cultural concebido, coordinado y organizado por **Noches del Baratillo** -Institución Literaria decana de la ciudad de Sevilla-, **Librería Nuño** -gestionada por Fran Nuño, promotor y dinamizador cultural en la capital hispalense- y **Baratillo Joven. CreAcción Poética** -Grupo Poético en constante línea de investigación y acción poética en la ciudad de Sevilla-. Se trata de una alternativa cultural que pretende, fundamentalmente abrir nuevas vías de exploración e ínter actuación entre las personas. Poner en valor a La Palabra y a la comunicación como elementos que vertebran el entendimiento, el análisis, la reflexión y la crítica, y en esta ocasión a través del

Séptimo Arte, El Cine. El bagaje y patrimonio cultural, lírico y literario de las entidades que conforman esta ilusionante iniciativa se estrecha íntima y emocionalmente con la designación del nombre que le da título. Su origen se encuentra en la estancia de **Federico García Lorca** en Nueva York. Su creatividad provocó no sólo la concepción de "Poeta en Nueva York" y "El Público". Allí Lorca escribió su único -y ampliamente desconocido- guión de cine. "**Viaje a la Luna**" es un conjunto de escenas garabateadas en unas pocas cuartillas, pero cuyo destino ha sido tan extraño como la naturaleza de sus imágenes.

Los encuentros tienen lugar en la sede de la Tertulia Literaria Noches del Baratillo, C/ Macasta, 28 (Barrio de San Julián, Sevilla). El próximo Viaje a la Luna (Viaje Nº 1) tendrá lugar el 7 de diciembre de 2008, a las 18:30 h, con la proyección de la película "**Héroes del tiempo**", de los Mountan Paint, y un corto de Antonio Muñoz Maestre: "**Huelín**".

Más información en <http://www.viajealalunacineforum.blogspot.com>

- **Literatura al otro lado del Estrecho.**

Más allá de nuestras fronteras, otras culturas expresan sus sentimientos, sus pensamientos, escriben sus historias, plasman sus vidas diferentes a las nuestras, sus igualdades y sus desigualdades. Y esa posibilidad de poder asomarnos a sus libros como a una ventana abierta, nos ayudaría a comprender, a entender a nuestro prójimo más cercano.



Sin embargo, es curioso la poca curiosidad que en ocasiones encontramos en los lectores en ahondar algo más en aquellas culturas y realidades que no nos afecta de una manera directa; en este caso, concretamente, hablamos de la **literatura marroquí**, una verdadera desconocida para el público literario en general. Para ello, proyectos como “Literatura marroquí de interés para las relaciones transmediterráneas”, apoyados por la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa y la Consejería de Cultura (Pacto Andaluz por el Libro) de la Junta de Andalucía, sirven de puente de unión entre el público español y las producciones literarias marroquíes actuales. En la página web <http://www.literaturamarroqui.edu.es/> podemos asomarnos a la gran variedad de obras literarias que ofrece aquella nación al otro lado del Estrecho, y disfrutar de cuentos, relatos cortos y novelas, traducidas al castellano, que nos harán viajar a otra cultura, alejándonos de los tópicos y prejuicios concebidos sobre ella.



“Literatura marroquí de interés para las relaciones transmediterráneas”, apoyados por la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa y la Consejería de Cultura (Pacto Andaluz por el Libro) de la Junta de Andalucía, sirven de puente de unión entre el público español y las producciones literarias marroquíes actuales. En la página web <http://www.literaturamarroqui.edu.es/> podemos asomarnos a la gran variedad de obras literarias que ofrece aquella nación al otro lado del Estrecho, y disfrutar de cuentos, relatos cortos y novelas, traducidas al castellano, que nos harán viajar a otra cultura, alejándonos de los tópicos y prejuicios concebidos sobre ella.

Gastronomía



- **El restaurante sevilla Abantal consigue una estrella Michelin en la edición 2009.**

El restaurante sevillano **Abantal** se une en esta edición 2009 a la **guía Michelin de España y Portugal** al conseguir una estrella Michelin. La guía Michelin, una de las más prestigiosas de este país y de Europa, reúne en total a más de 5.300 establecimientos, de los que 2.418 son hoteles y 1.762 restaurantes en España, además de 122 bares de tapas y 247 de turismo rural.

En esta ocasión, y tras optar por tres veces a la deseada estrella, el restaurante **Abantal** se ha hecho con este prestigioso galardón, obtenido en su día por otros dos establecimientos de la capital hispalense, **Egña Oriza** y la **Taberna del Alabardero**. Por otro lado, La **Alquería de Hacienda Benazuza**, en Sanlúcar la Mayor, y con cocina de **Ferrán Adriá**, mantiene las dos estrellas obtenidas en ediciones anteriores.



El establecimiento hispalense, ubicado en la calle **Alcalde José de la Bandera**, cuenta con una cocina andaluza creativa y de temporada. Su cocinero, **Julio Fernández Quintero**, ganó en 2005 el premio al **Mejor Cocinero Andaluz**, demostrando la perfecta sintonía entre la cocina de autor y la base de la tradicional andaluza.

- **La Red de los Restaurantes Verdes.**

La **Asociación de Restaurantes Gastronómicos de Andalucía (A.R.G.A.S)** junto con la Dirección General de Producción Ecológica de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía han lanzado este nuevo proyecto, pionero en España, que pretende incentivar el consumo de productos ecológicos andaluces a través de su incorporación permanente en los menús de establecimientos hosteleros de la Comunidad Andaluza.



Los establecimientos, aparte de ser respetuosos con el medio ambiente, como ya hemos dicho, utilizarán productos autóctonos de Agricultura Ecológica para la realización de platos basados en la Gastronomía Tradicional Andaluza.

Del 3 al 16 de diciembre, y como primer evento dentro de esta fase inicial del proyecto, los restaurantes participantes ofrecerán un variado menú compuesto alimentos procedentes de agricultura y ganadería ecológicas: carnes, pescados, frutas, hortalizas, repostería, etc., con propuestas innovadoras como el esturión de Riofrío al azafrán con espárragos verdes o el paté de morcilla negra ibérica al aroma de anís.



Más información:

<http://www.restaurantesverdesandalucia.net/>

APOLOYBACO recomienda



- Un disco de Jazz: *Page One*, de Joe Henderson



Joe Henderson pasará a la historia del jazz por varias razones, entre ellas la de ser el saxo tenor de dos de los discos más vendidos de la historia del sello *Blue Note*: *The Sidewinder* de Lee Morgan y *Song for My Father* de Horace Silver. Durante sus cerca de cuarenta años de carrera profesional, logró implantar una voz particular y ser un sonido de referencia imprescindible como en su tiempo llegaron a ser Sonny Rollins y John Coltrane.

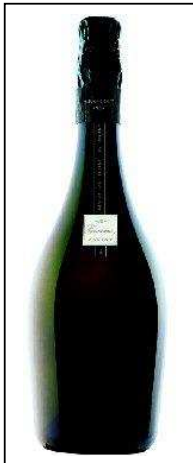
De su aportación al jazz queda como testigo este disco, el primero que grabó a su nombre como líder y poco tiempo después de que entrara por primera vez en un estudio de grabación para acompañar al maestro de la trompeta, Kenny Dorham en su álbum *"Una Mas"*. Desde entonces no pasó inadvertido. Los ojeadores de la compañía *Blue Note* le firmaron un contrato que le permitió estar presente y activo en acontecimientos jazzísticos importantes junto a otros grandes músicos de plantilla del selecto sello azul. Así pudo tocar con Lee Morgan, Andrew Hill, Horace Silver, Freddie Hubbard, Bobby Hutcherson y McCoy Tyner entre otros grandes músicos.

Page One el disco que recomendamos este último mes del año en Apoloybaco, comienza con dos temas de Dorham: *Blue Bossa* donde se manifiesta la influencia de la gira que Dorham hizo por Sudamérica y *La Mesha*, una preciosa balada dedicada a su hija. El disco termina con un tema de toques orientales *Jinrikisha*, donde McCoy Tyner esta espectacular al piano.

No se lo pierdan. Pocos músicos empiezan su carrera con una verdadera obra maestra y a pesar de haber transcurrido más de cuarenta años desde su grabación, *Page One* continua siendo un disco intemporal, una obra de arte de un músico que había encontrado la fórmula para hacer jazz de primera clase.



- Un cava: **Gramona Argent Brut Gran Reserva 2004.**



GRAMONA ARGENT BRUT GRAN RESERVA 2004: elaborado por Gramona, situada en San Sadurní d'Anoia (Barcelona) en la denominación de origen Penedès y adscrita también a la Denominación de Origen Cava. Las familias Gramona y Batlle son viticultores desde mediados del siglo XIX. Ya en 1881 los Batlle construyeron el Celler Batlle en el centro del casco urbano de Sant Sadurní que ha permanecido funcionando hasta la cosecha de 2001. Pilar Batlle y Bartolomé Gramona se casaron en 1913 y con ellos comenzó la elaboración del cava, comercializando sus primeras botellas en 1921. En la actualidad la empresa continua en manos de la familia, herederos de la experiencia acumulada de tantos años y la suma de los nuevos e innovadores conocimientos enológicos. Cuentan con viñedos propios y un moderno "Celler Batlle" de corte futurista, bajo uno de sus viñedos, literalmente enterrado bajo la montaña, con los equipos técnicos más avanzados del momento donde continúan elaborando unos apoteósicos vinos y posiblemente uno de los mejores cavas de España.

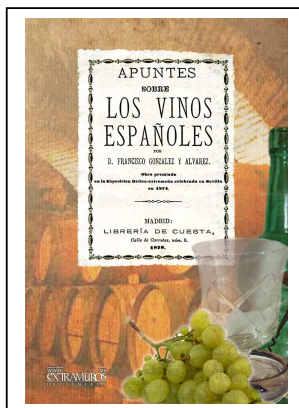
GRAMONA ARGENT BRUT GRAN RESERVA 2004; un cava, cuyo vino base procede al 100% de la variedad Chardonnay, seleccionadas en su momento óptimo de perfecta madurez. Este cava cuenta con un periodo de crianza de treinta y cinco meses. A la vista presenta un atractivo color amarillo pajizo con ribetes de oro nuevo y una muy fina y persistente burbuja. De aromas complejos y de buena intensidad, combinando los aromas de fruta blanca (pera), fruta tropical (maracuyá) y florales (jazmín), con los aromas de crianza, vainilla, tostados y pastelería. En boca es ampuloso, fluido de una deliciosa y viva acidez, con notas balsámicas, fruta y de postgusto intenso con matices especiados y un final excelente.

Dirección: C/ Industria, 36 - 08770 - Sant Sadurní D'Anoia (Barcelona). Tel: 93 891 01 13 Fax: 93 818 32 84. E-mail: comunicacion@gramona.com. Web: www.gramona.com

- Un libro: **Apuntes sobre los vinos españoles**, de Francisco González y Álvarez.

"... no se extrañará que acudamos con nuestro grano de arena a la construcción del grandioso edificio ideal de la humanidad, siquiera nuestras fuerzas sean débiles y el objeto parezca insignificante."

Francisco González y Álvarez



No es fácil encontrar textos del siglo XIX sobre literatura del vino, no era habitual la edición de libros de este tipo y, de hecho, **Apuntes sobre los vinos españoles** es uno de los textos históricos clave en la materia. Una obra clásica editada en 1878, que nos ofrece la oportunidad de disfrutar del concepto cultural y evolutivo de la enología de nuestro país, mediante un estudio pormenorizado de las variedades de uvas, los procedimientos tradicionales de la vendimia, las bodegas y los diferentes vinos que ofrece nuestra tierra. Todo ello adornado con referencias a otras épocas históricas de la antigüedad o a otros textos escritos en siglos anteriores sobre la cultura del vino en España.



El célebre enólogo jerezano **Francisco González y Álvarez** comenzó a escribirlo en 1850 y terminó en 1870; veinte años de una labor de investigación y documentación que tienen su fiel reflejo en la obra final que llegó a nuestras manos.

Esta obra, premiada en la Exposición Bético-Extremeña celebrada en 1874 en el Real Alcázar de Sevilla, es un libro realmente interesante para todos aquellos amantes de la historia del vino, en general, y en España, en particular, así como para el coleccionista de facsímiles. Un libro cuidadosamente editado por la **Editorial Extramuros Facsímiles** que, como en otras ocasiones, nos da la oportunidad de disfrutar de textos tan valiosos como éste o de difícil acceso atesorados en bibliotecas, instituciones públicas y colecciones privadas.

Apuntes sobre los vinos españoles es un buen regalo para estas fiestas y si viene acompañado por una botellita de algunos de nuestros caldos autóctonos, pues seguro que su lectura se vivirá mucho mejor.

- **Un restaurante: *Restaurante Abantal*.**



Aprovechando que el restaurante sevillano **Abantal** acaba de conseguir su estrella Michelin, desde Apoloybaco consideramos que es una buena oportunidad de acercarnos a este prestigioso restaurante y probar *in situ* la calidad de sus productos.

El establecimiento hispalense, hace gala de una cocina andaluza, creativa y de temporada. Un giro de modernidad y diferenciación que acoge y mezcla "los sabores de nuestra cocina tradicional con las novedosas técnicas que los jóvenes cocineros han ido introduciendo". Su chef, **Julio Fernández Quintero**, ganó en 2005 el premio al Mejor Cocinero Andaluz, demostrando la perfecta sintonía entre la cocina de autor y la base de la tradicional andaluza.

Una nueva estrella, de la que sentirse orgullosos, dentro de la apasionante y exquisita gastronomía andaluza y española.

Más información:

Restaurante Abantal
C/ Alcalde José De La Bandera 7-9
41003 Sevilla
954 540 000
<http://www.abantalrestaurante.es/>

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:

Asociación APOLOYBACO
C/ Faustino Álvarez, 12, 3º A
41002 Sevilla
Tfl. 615.853.994. E-mail: asociacion@apoloybaco.com
Página web: <http://www.apoloybaco.com/asociacionprincipal.htm>

Para ver boletines editados en meses anteriores, ir a la siguiente dirección:
<http://www.apoloybaco.com/asociacionboletinesatrasados.htm>