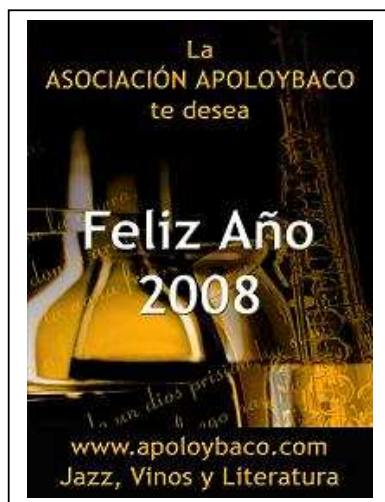




La Asociación



- A todos nuestros socios y amigos, la Junta Directiva de la Asociación APOLOYBACO os desea Felices Fiestas y Feliz Año Nuevo.



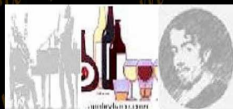
Estimados socios y amigos, termina un año que ha sido especialmente fructífero para nuestra asociación. Cuando todavía resuenan los ecos en Sevilla de la entrega de premios de nuestro II Certamen Literario, la Junta Directiva ya ha empezado a trabajar intensamente en la preparación de las actividades socio-culturales que desarrollaremos el año próximo. En nuestro boletín de Enero ya os informaremos en avance de alguna de ellas. La Junta Directiva ha acordado iniciar en los primeros meses de 2008 una campaña de inscripción dirigida a nuestros familiares más cercanos y especialmente a nuestras parejas; a todas aquellas personas, hombres y mujeres, que comparten nuestra vida con nosotros.

A primeros de año 2007 nos pusimos como objetivo llegar a los 300 socios y podemos decir con satisfacción que a 1 de Diciembre de 2007, hemos superado con creces esa cifra. Nuestra asociación cuenta en la actualidad con 420 asociados de prácticamente toda España.

Alcanzar esa cifra nos llena de satisfacción, pero también de responsabilidad. Vamos en el camino adecuado y debemos persistir en ello. Esperamos que con esa voluntad seamos capaces, mas pronto que tarde, de alcanzar los 500 asociados. Esa cifra nos colocaría en inmejorables condiciones para afrontar con éxito las actividades culturales del año próximo.

¡¡¡ANIMA A TU PAREJA A INSCRIBIRSE EN NUESTRA ASOCIACIÓN!!!

Terminamos esta pequeña introducción dedicada a la Asociación con un par de recordatorios. En primer lugar insistir en que para tener acceso al programa de descuentos que diversas entidades, establecimientos comerciales y tiendas especializadas en librerías,



vinos, y discos, tienen concertado con nuestra asociación, es imprescindible identificarse como socio de **APOLOYBACO** para lo cual es preciso estar en posesión del carné acreditativo del mismo. Ya han sido cerca de 150 socios los que nos han enviado su fotografía digitalizada y están en posesión de dicho carné.

Sin embargo faltan todavía muchos socios que no lo han hecho y están perdiendo una magnífica oportunidad de beneficiarse de esos descuentos con las casas colaboradoras. Una vez recibida la fotografía el carné será enviado sin coste alguno para el socio a su domicilio.

El segundo recordatorio es en relación con la **edición del DVD conmemorativo** de la entrega de premios del II Certamen Literario de nuestra asociación que incluye, además, el concierto completo que ofrecieron la cantante **Susana Raya** y **Ángel Andrés**. Damos por tanto un único e improrrogable plazo a todos nuestros socios y amigos que deseen ese documento visual hasta el 31 de Diciembre de 2007. El precio de dicho DVD es de 10 € unidad (precio de costo de producción) y se puede reservar enviando un email al correo electrónico de nuestra asociación: asociacion@apoloybaco.com.

Finalmente informaros que hemos decidido sortear entre nuestros socios y amigos un lote de productos gastronómicos y vitivinícolas por importe de 200 Euros a canjear en cualquier tienda de España. Para tal fin hemos editado un **almanaque del 2008**, con la imagen que encabeza este boletín, donde al afortunado poseedor de las tres últimas cifras del **Primer Premio de la Lotería Nacional "Sorteo del Niño"** del próximo 6 de Enero de 2008, obtendrá el citado regalo.

Reiterándoos el deseo de que paséis unas Felices Fiestas, os emplazo a todos el próximo año a compartir nuestras tres pasiones: **El Jazz, los Vinos y la Literatura**.

¡Feliz año a todos, amigos!

Antonio Vázquez Cruz
Presidente Asociación Apoloybaco

Jazz

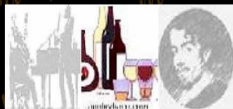


- **VI Concurso Internacional de Intérpretes de Jazz de Granada.**



La Concejalía de Juventud del Ayuntamiento de Granada, la Asociación GranadaJazz y la Oficina Técnica del Festival de jazz de Granada convocan el **VI Concurso Internacional de Intérpretes de Jazz** para aquellos solistas o grupos de jazz, que independientemente de su estilo o género jazzístico, tengan su residencia en cualquiera de los países de la Unión Europea o América Latina.

Premios: Se establecen dos premios, al **Mejor Grupo de Jazz**, dotado con 6.000 € en metálico y la grabación de un disco que será editado y distribuido por la Asociación GranadaJazz y un segundo al **Mejor Grupo Joven**, dotado con 3.000 €.



Para participar en el Concurso será necesario enviar la siguiente documentación:

- Una maqueta en formato CD con tres temas, indicando títulos y autores. En caso de que el grupo haya editado con anterioridad alguna grabación, se enviará una copia en formato CD.
- Una memoria del grupo señalando: nombre, edad y residencia de todos sus componentes e instrumentos que tocan.
- Una declaración, firmada por el representante del grupo de no tener contrato en vigor con compañía discográfica

Todo el material se enviará antes del 30 de junio de 2008 a:

Asociación Granadajazz
VI Concurso de Grupos de Jazz
C/ Horno de Oro, 14.
18010 Granada. España

Más información y bases en: <http://www.grnadajazz.net>

- **Concierto Navidad 2007: "40 Años del Johnny".**
Madrid, 14 de diciembre
Colegio Mayor Universitario San Juan Evangelista.

CLUB DE MUSICA Y JAZZ SAN JUAN EVANGELISTA

Se cumplen ya 40 años de vida de la fundación del **Colegio Mayor Universitario San Juan Evangelista** de Madrid, el popular y querido "**Johnny**" en su ubicación actual en la Ciudad Universitaria madrileña desde noviembre de 1966. Para conmemorar tan venturoso aniversario la Junta Directiva ha organizado un concierto de Gospel con el grupo liderado por la cantante **Sjuwana Byers** y sus **The Children of God**.

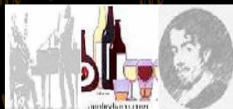
Se celebrará el Viernes 14 de Diciembre a las 21:00 horas en el auditorio de dicho Colegio Mayor y está concebido como recuerdo a todas las generaciones de universitarios residentes del Colegio y rendirles con este concierto un sencillo "homenaje", en especial a todos los que contribuyeron con sus inquietudes y dedicación a hacer del **Johnny** un centro universitario pionero en la lucha por el advenimiento de la democracia de pleno en España hasta el año 1982 y referente cultural en toda su trayectoria.

Más información en:

COLEGIO MAYOR UNIVERSITARIO SAN JUAN EVANGELISTA

Avenida Gregorio del Amo, 4, 28040 - MADRID. Teléfono 915 34 24 00 Fax 915 36 03 21

Más información y reservas de entrada en: www.sanjuanevangelista.org



Vinos



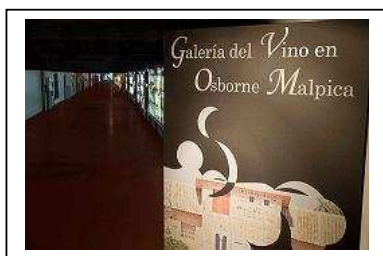
- **I Congreso Internacional de Turismo Enológico.**
Jerez, 3 al 5 de diciembre.

Jerez será los próximos días 3, 4 y 5 de diciembre la "capital mundial del turismo del vino". El Primer Congreso Internacional de Turismo Enológico va a citar en la ciudad a más de 350 personas, entre los que se encuentran algunos de los mas prestigiosos expertos en enoturismo de seis países de Europa y Sudamérica. Especialistas de Francia, Portugal, Italia, Chile, Argentina y España se van a reunir en un foro internacional sin precedentes que aspira a marcar un antes y un después en el desarrollo de esta forma de hacer turismo que está ganando cada vez más adeptos en todo el mundo y está llamada a convertirse en la nueva alternativa de crecimiento económico para muchas zonas geográficas del planeta: el turismo enológico.



Organizado por la Universidad de Cádiz, este Congreso cuenta con el apoyo decidido de la Junta de Andalucía, a través de su Consejería de Turismo, Comercio y Deporte, por un lado, y la Consejería de Agricultura y Pesca, por otro. El Ayuntamiento de Jerez, la Diputación de Cádiz (a través del Patronato Provincial de Turismo), Cajasol y la Asociación de las Rutas del Vino y Brandy del Marco de Jerez completan la lista de colaboradores que hacen posible la organización de este evento que aspira a convertirse en una referencia en el sector.

- **Galería del Vino en Osborne Malpica.**



Fiel a su filosofía de dar a conocer el mundo del vino a todos sus visitantes, Osborne Malpica de Tajo acaba de inaugurar 'la Galería del Vino', un recorrido a través de todo el proceso de elaboración del vino, desde la viña a la botella, lleno de sensaciones visuales, olfativas y táctiles que se suma a la amplia oferta enoturística de esta bodega.

Es éste un proyecto creado para dar respuesta a las necesidades de una bodega abierta al público y al interés creciente por el turismo enológico y la cultura del vino. Desde sus inicios, Osborne Malpica de Tajo ha prestado especial atención a todos aquellos profesionales y aficionados a la enología e interesados por el mundo del vino, ofreciendo visitas guiadas que comienzan en el viñedo y el museo de las cepas, con más de 30 variedades de todo el mundo, Tours técnicos, cursos de cata, etc. Toda una serie de servicios completados ahora con esta Galería del Vino que, a lo largo de un pasillo aéreo recorre todas las instalaciones (salas de fermentación, barricas, tren de embotellado y reposo de vinos en botella) y ofrece información complementaria, visual, táctil y olfativa, para entender mejor el arte de elaborar vinos. Un impactante recorrido que nos permite disfrutar de la enología a través de los cinco sentidos.

Departamento de RR.PP de la bodega (Visitas.malpica@osborne.es Telf. 925 86 09 90).

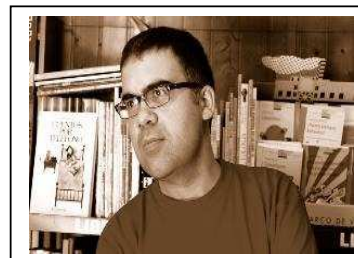


Literatura



- **Librería Nuño, clasificada como finalista del IX Premio Librería Cultural.**

La Librería Nuño se ha clasificado por cuarto año consecutivo como finalista del Premio Librero Cultural, convocado por CEGAL y el Ministerio de Cultura, y que reconoce a las librerías españolas que más y mejor apuestan por una programación cultural dentro y fuera de sus instalaciones, en este caso en su novena edición. En esta ocasión, la librería regentada por nuestro socio Fran Nuño, ha sido la única librería sevillana y andaluza que ha conseguido clasificarse entre las finalistas.



Aunque finalmente ha sido la librería *La Mar de Letras*, cuya directora es Marta Ansón, quien ha sido distinguida con el IX premio Librero Cultural, desde esta asociación damos nuestra felicitación a Fran y le animamos a seguir por el buen camino de difundir la pasión por los libros, la lectura y la cultura en general.

- **El Método Grönholm en Sevilla.**

Sevilla, 5 al 16 de diciembre.
Teatro Lope de Vega.



Producciones Teatrales Contemporáneas trae a nuestra capital a Jorge Bosch, Jorge Roelas, María Pujalte y Eleazar Ortiz para la representación del montaje de “El Método Grönholm”, obra que ganó el Premio Ercilla de 2004 a la Mejor Creación Dramática. Obra original aunque basada en casos reales) de Jordi Garlcerán, otro de los alicientes de esta propuesta es ver el trabajo de dirección de Tamzin Townsend, que ya dirigió “Las palabras encadenadas” otra de las obras del barcelonés.

Según su propio autor, “El método Grönholm” pretende analizar la crueldad en las relaciones laborales. Para ello, propone una de las fases más duras del mundo laboral: el proceso de selección de personal. Cuatro personas encerradas en una habitación, cuatro personas que aspiran a un puesto ejecutivo en una importante multinacional, tienen que realizar una serie de pruebas para conseguir el cargo. Durante su realización podremos observar cómo son estas personas y a dónde están dispuestas a llegar con tal de conseguir ese trabajo.



Gastronomía



- **Guía Michelin 2008 de España y Portugal.**

Ya ha visto la luz la nueva Guía Michelin 2008 de España y Portugal, texto imprescindible para los amantes del buen beber y del buen comer. Ningún restaurante se estrena como triestrellado, manteniéndose los tres catalanes y los tres del País Vasco. Se han otorgado 14 nuevas estrellas y, como contrapartida, hay 9 retiradas.

Vamos a por los nombres, el restaurante que ha conseguido su segunda estrella es el Àbac de la mano del chef Xavier Pellicer en Barcelona. El resto de nuevas estrellas concedidas con su primer asterisco son Comerç 24 (Barcelona), Massana (Gerona), Ramiro's (Valladolid), Yayo Daporta (Cambados), Retiro da Costiña (Santa Comba), Kokotxa (San Sebastián), Kursaal (San Sebastián), Arrop (Gandía), Azurmendi (Larrabetzu), Club Allard (Madrid), Calima (Marbella), Els Casals (Sagàs), Villena (Segovia) y El Molino de Urdániz (Urdániz) .



Las peores sorpresas son para quienes pierden una estrella Michelin, en esta ocasión nueve que corresponden al restaurante mallorquín Koldo Royo, al restaurante marbellí Mesana de Ramón Freixa, la Posada Real La Casa del Abad de Ampudia en Palencia, el Albedarán de Badajoz, La Casa d'a Troya de Madrid, Jean Luc Figueras de Barcelona, Gallery de Gijón, Carballeira de Lérida y Chez Víctor de Salamanca.

Ahora, ya tenemos más información para elegir un buen lugar donde pasar una excelente velada gastronómica.

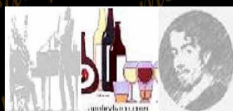
APOLOYBACO recomienda



- **Un disco de jazz: *Very Cool*, de Lee Konitz.**



Cuando **Lee Konitz** empezó a grabar este disco se disponía a emprender su carrera profesional en solitario tras haber abandonado la orquesta de **Stan Kenton** en 1954 y desarrollar un espléndido aprendizaje junto a **Claude Thornill**, primero, y con **Miles Davis** después en su famoso Noneto. Lejos de anclarse en el pasado, Konitz decidió depurar su expresión y encontrar un lenguaje innovador más allá de las enseñanzas de **Lennie Tristano**, su creativo maestro.



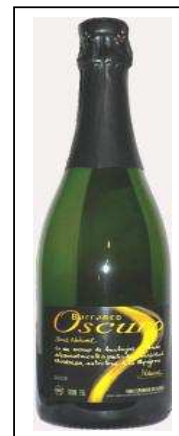
El fructífero resultado de este disco se sustenta en la identidad de concepciones del quinteto, todos ellos, salvo el veterano baterista, **Shadow Wilson**, pertenecen a la escuela de Tristano. El magnífico trompetista **Don Ferrara** ya había recibido lecciones de Tristano en 1947 y trabajó con **Woody Herman** y con la fenomenal orquesta de **Gerry Mulligan**, la "**Concert Jazz Band**", en la década de los sesenta, amén de dedicarse durante mucho tiempo a la enseñanza. La fresca e inventiva de sus improvisaciones brillan con relevancia en temas como "**Sunflower**" y "**Movin' Around**".

En el resto de los temas, el tratamiento sigue las pautas habituales de los discípulos de Tristano con elaboradas exposiciones de largas frases y contrapuntos. El recurso de **Lee Konitz** en las baladas es menos aventurado como puede comprobarse en "**Stairway to the Stars**" y sobre todo en "**Crazy she calls me**" interpretada en cuarteto con un brillante solo del pianista **Sal Mosca**, otro músico en la órbita de **Lennie Tristano**. En el parkeriano tema de "**Billie's Bounce**", es el contrabajista británico **Peter Ind**, quien con una buena solidez, en la línea de **Ray Brown**, practica un eficaz after-beat, renunciando a acentos superfluos.

Very Cool, marca, sin duda alguna, un antes y un después en la carrera discográfica de **Lee Konitz** y fue la base donde descansó toda su posterior y brillante carrera como músico de jazz.

- **Un vino: Barranco Oscuro Brut Natural Millésimé 2005.**

En la Sierra de la Contraviesa, en plena Alpujarra granadina se encuentra la bodega Barranco Oscuro, situada a más de 1.200 metros de altitud. Lo que hace que algunos de sus viñedos alcancen las cotas más altas de Europa, y estén plantados a más de 1.300 metros sobre el nivel del mar. Esta bodega es obra de D. Manuel Valenzuela, el "poeta de los vinos". Sin él es difícil entender la revolución y evolución vitivinícola de la Alpujarra de Granada. Comenzó en 1980 cuando Manuel compra el cortijo de Barranco Oscuro y algo más de 15 hectáreas de tierra que lo rodeaban. Aquí planto cepas nobles (tempranillo, cabernet sauvignon, syrah, garnacha) y rescato casi del olvido la variedad autóctona vigiriega, sus métodos de cultivo son ecológicos, así como sus prácticas enológicas.



Este Brut natural que os recomendamos es un vino espumoso de una producción limitada, elaborado según el método tradicional o champenoise pero sin añadir azúcar en el tiraje ni licor de expedición. El tiraje se realiza en diciembre cuando el vino base de esa añada ha terminado de fermentar y sus lías han decantado. Al vino base se le añade zumo de uva Vigiriega que permanece en la viña hasta ese momento además de levaduras, pasando a fermentar en botella donde permanece al menos 20 meses. La variedad principal del vino base es la autóctona Vigiriega que va acompañada de Pinot Noir y Chardonnay. Actualmente está en fase de ensayo el que puede ser el primer espumoso del mundo 100% auténtico, sin ningún tipo de adición, ni azúcar ni levaduras.

Presenta un bonito color amarillo dorado, con un incesante rosario de burbujas finísimas, en nariz sobresale la fruta blanca, con suaves y deliciosos toques de bollería, su paso por boca es de una gran untuosidad, equilibrado, de una agradable acidez y un carbónico bien integrado.



- Un libro: *Soria Moria*, de Espido Freire.

"Cuando la realidad es terrible, nos refugiamos en mundos imaginarios"

Espido Freide



La madurez literaria es como el caldo que lentamente borbotea y da calor y consistencia a ese libro final que devoramos fervientemente, preguntándonos cómo ha podido nacer este milagro. Espido Freire ha publicado *Soria Moria*, galardonada con el XXXIX Premio Ateneo de Sevilla, y en ella ya se concreta y se establece la escritora que, a pesar de su inmensa juventud, madura y que encuentra cada vez más cosas que decirnos, que contarnos, con su propio estilo y su enjundia. Claro que la publicación de quince libros en diez años, desde que ganó a los veinticinco años el *Premio planeta*, seguro que han tenido mucho que ver, pero seguro que aún más a contribuido, a la elaboración de este gran libro, los casi seis años que la historia ha estado dando vueltas dentro de la cabeza de la autora, esperando -como un bebé- que llegara la hora del parto.

La historia está ambientada en la España de la Primera Guerra Mundial. Este acontecimiento histórico no afectó prácticamente a la mayoría de los españoles, pero sí tuvo una gran repercusión en todas aquellas colonias británicas, alemanas y escandinavas que habitaban en nuestro país en esos días. Y es en el seno de una de las familias de las colonias de origen británico que vivían en Canarias, concretamente en las localidades tinerfeñas del Puerto de la Cruz y La Orotava, donde se desarrolla la novela, durante los primeros años del conflicto mundial. Todos los personales de la obra son ficticios, pero su entorno sí existió. Espido no ha pretendido escribir una novela historiográfica, aunque sí ambientarla en un momento histórico real y de gran trascendencia. Cabe destacar en el texto que, además del magnífico trato que la escritora da a los personajes femeninos -como nos tiene acostumbrado en libros anteriores- aquí los personajes masculinos son realmente conmovedores. Espido, además, nos presenta la posibilidad de que exista una relación entre ambos sexos exenta de tensión sexual, más cercana a la fidelidad y al verdadero valor de la lealtad; algo difícil de concebir en estos días, ¿no os parece?.

La sinopsis es la siguiente: Isabella de Betancourt y Dolores Hamilton son dos adolescentes pertenecientes a la alta burguesía británica instalada en Tenerife a finales del siglo XIX. Su vida ha transcurrido apacible y regalada, con el único objeto de casarse y perpetuar con su matrimonio el juego de alianzas e intereses que han diseñado para ellas sus mayores. La llegada a la isla de Scott y Thomas, dos muchachos de su edad, cambiará sus vidas y les hará enfrentarse por primera vez con las rígidas normas sociales de sus familias y de su clase. En vano tratarán de refugiarse en Soria Moria —un lugar mítico de los cuentos nórdicos, a salvo del tiempo y de la muerte—, pero ya ha pasado el momento de la imaginación y de los juegos infantiles, y la realidad se impone con la llegada de la edad adulta.

En definitiva, *Soria Moria*, es un buen libro para acompañarnos a despedir este año, que lentamente se marcha al libro de los recuerdos, a empañar algunas páginas más de lo llamamos vida, o edad, o algo menos literario. ¡Adiós, 2007!, que los dioses del tiempo te amparen.



ASOCIACIÓN APOLOYBACO

Nº 9 Diciembre 2007 **Boletín Cultural**

Jazz
Vinos
Literatura

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>