



## La Asociación



- **Asamblea Anual de Socios de Apoloybaco.**

Como avanzamos en nuestro boletín anterior, queda confirmada y convocada la celebración de la **Primera Asamblea Anual** de socios de nuestra asociación. Se celebrará el **martes día 22 de mayo de 2007**, en el Salón de Actos del Centro Cívico "Las Sirenas", situado en la Alameda de Hércules S/N de Sevilla.

La Asamblea dará comienzo a las 20:00 horas y tendrá el siguiente **Orden del día**:

1. Memoria de actividades año 2006
2. Propuesta de actividades año 2007
3. Propuesta de presupuesto de gastos e Ingresos
4. Ruegos y preguntas.

A la terminación de la misma, se realizará en los jardines del Centro Cívico una cata-degustación de los vinos procedentes de la **Bodega Loreto** de Villanueva del Ariscal (Sevilla). La cata-degustación será dirigida por el enólogo y propietario de la bodega, el Sr. Antonio Limón.

Asimismo a los asistentes, que a la fecha hayan hecho llegar a nuestra asociación su fotografía digitalizada a tamaño carné, les será entregado el carné acreditativo de socio.

La asamblea finalizará a las 21:30 horas (cata-degustación incluida).

- **Emisión del carné de socio.**

Ya estamos emitiendo el carné de socio de Apoloybaco. La posesión de dicho documento, que será personalizado e intransferible, dará lugar a importantes ventajas económicas para nuestros socios en relación con las actividades de la misma, que oportunamente iremos anunciando. Recordamos a todos nuestros socios que deben enviar, con la mayor brevedad posible, por correo electrónico a la dirección de e-mail [asociacion@apoloybaco.com](mailto:asociacion@apoloybaco.com) una fotografía reciente tamaño carné para confeccionar el mismo. La emisión del carné es totalmente gratuita.



- **Acuerdos comerciales para los socios de Apoloybaco.**

La Junta Directiva de la Asociación viene trabajando para establecer determinados acuerdos de colaboración entre firmas y establecimientos especializados en el mundo del jazz, los vinos y la literatura para que nuestros socios interesados en la compra de sus productos tengan una atención preferencial en el coste de dichos artículos.



En ese sentido hemos cerrado un acuerdo con la Tienda de Vinos especializada de Sevilla “Federico Flores” para que nuestros socios obtengan un importante descuento en la compra de sus productos: Vinos de España, licores, brandis, y su extraordinaria tienda de chacina serrana con productos de calidad contrastada del cerdo ibérico. También, en el mundo del disco de jazz, hemos cerrado un acuerdo comercial con la prestigiosa tienda madrileña “Loft Área Música”, sin duda de ningún tipo, la tienda de discos más prestigiosa de cuantas tienen abiertas sus puertas en la capital de España y que además cuenta con un servicio online de venta por correo a través de Internet.

Tanto en uno como en otro comercio, sólo bastará para acogerse a los descuentos aplicables (que anunciaremos en el próximo boletín) el acreditarse como socio de Apoloybaco a través del carné correspondiente. Para más información pueden escribir a [asociacion@apoloybaco.com](mailto:asociacion@apoloybaco.com)

- **Oferta de Bodegas Amézola de la Mora, S.A. para los socios de Apoloybaco.**

La Bodega Amézola de la Mora pone a disposición de los socios de Apoloybaco un seductor y fascinante vino riojano; su Gran Reserva Solar de Amézola 1999 a un precio muy especial y altamente persuasivo. Por solo **8,08 euros (IVA y transporte a domicilio incluidos)** por botella, podremos catar, degustar y compartir con familiares y amigos este extraordinario vino. Para ello tan sólo debemos dirigirnos a Cristina Amézola, Directora de Marketing y Comunicación de la bodega, indicándole que somos socios de Apoloybaco y solicitarle la cantidad de vino que deseamos, siempre respetando el formato estándar a utilizar, que serán cajas de seis o de doce botellas. Está solicitud se puede hacer indistintamente por Teléfono: 941454532, por Fax: 941454537 o por correo electrónico: [cristina.amezola@bodegasamezola.es](mailto:cristina.amezola@bodegasamezola.es). Es muy importante que le indiquemos que somos socios de Apoloybaco. Si quieren conocer todos los detalles de este vino y la bodega, lean la sección de este boletín *APOLOYBACO recomienda*.

## Jazz



- **X Festival de Jazz de la Universidad de Sevilla.**

Del 16 al 20 de Abril de 2007

Lugar: Teatro Alameda (C/ Crédito, 11)

Hora: 21:00

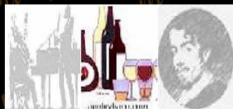
Organiza: Secretariado de Promoción Cultural de la Universidad de Sevilla



Un año más la Universidad apuesta por el mejor Jazz en una programación cargada de novedades. Desde la guitarra de Philip Catherine a los saxos de Paul Stocker y Jorge Pardo, pasando por la aportación más vanguardista de Gerhard Illi. El colofón de este festival será el que ponga el grupo LUZBEL, que celebra en estos días el treinta aniversario como formación en directo. Pueden consultar el programa en la siguiente dirección web.

<http://www.spc.us.es/jazz/programaFestivalJazz07.htm>

Las entradas cuestan 7 € (4 € comunidad Universitaria), y pueden adquirirse desde una hora antes del concierto en las taquillas del teatro.



- **Jazz en Masterclass en la Universidad de Sevilla.**

16 y 19 de abril de 2007

Lugar: Teatro Alameda (C/ Crédito, 11)

Hora: 12:00 a 14:00

Estas Masterclasses permiten un encuentro privilegiado con dos de los músicos que participan en el X Festival de Jazz de la Universidad de Sevilla. Durante dos horas, los artistas darán una clase sobre técnicas de interpretación e improvisación con ejemplos prácticos sobre el escenario. Las Masterclasses están dirigidas a músicos y amateurs interesados en conocer o ampliar su formación en técnicas de improvisación en el ámbito del Jazz actual. La inscripción está abierta a todo el público. Para matricularse es preciso entregar la correspondiente solicitud en el Secretariado de Promoción Cultural en el Edificio del Rectorado (C/ San Fernando, 4).

Día: 16 de Abril: (Paul Stocker, saxo)

Día: 19 de Abril: (Philip Catherine, guitarra)

La inscripción cuesta 6€ cada Masterclass (El precio incluye la entrada para el concierto por la noche). Más información e inscripciones en la dirección web [www.spc.us.es](http://www.spc.us.es), [extension14@us.es](mailto:extension14@us.es), Tel. 954551048

## Vinos

---



- **Cata de Mas d'en Gil en Federico Flores.**

16 de abril de 2007

Lugar: C/ Fernández de Ribero, 38

Hora: 17:30

La tienda especializada en vinos y jamones Federico Flores tiene previsto realizar una cata de vinos de la bodega **Mas d'en Gil** de la D.O.Q. Priorat el próximo día 16 de abril de 2007 a las 17:30 horas, dirigida a profesionales, aficionados y amantes de los vinos. El lugar de celebración de dicha cata será: C/ Fernández de Ribero, 38. Teléfono de contacto: 954 64 66 39. E-mail: [ff@federicoflores.es](mailto:ff@federicoflores.es)

- **Alrededor de 1.000 bodegas de toda España en Fenavin-2007.**

7 al 10 de mayo de 2007

Lugar: Pabellón Ferial de Ciudad Real (C/ Toledo, 17)

Alrededor de 1.000 bodegas y cooperativas de toda la geografía española estarán en la Feria Nacional del Vino, **FENAVIN-2007**, que se celebrará del 7 al 10 de mayo en el Pabellón Ferial de Ciudad Real. En FENAVIN 2007 participarán 211 bodegas más que en la anterior edición. Casi todas las denominaciones de España estarán presentes en la primera feria del vino español. Las Denominaciones de Origen con más presencia son La Mancha, Rioja, Ribera del Duero, Toro y Rías Baixas. Además, se contemplan más de cuarenta actividades paralelas organizadas en colaboración con otras asociaciones y organizaciones profesionales representativas del sector, que versarán sobre vino y deporte; vino y salud; vino y cultura y vino y comunicación



- **V Edición de Artevino en Osborne Malpica del Tajo.**

5 al 22 de mayo de 2007

Hora: Lunes a Viernes de 10:30 a 15:00 y de 16:30 a 19:00

Lugar: Bodega Osborne Malpica del Tajo (Ctra. Malpica-Pueblanueva, Km. 6)

Del 5 al 22 de mayo, las instalaciones de la bodega se transformarán en una excepcional galería de arte en la que se expondrá una colección artística única: ART BULL, realizada por destacadas personalidades del mundo de la gastronomía, la cultura y la sociedad española, con motivo del 50º Aniversario de la creación del Toro de Osborne y a beneficio de Share Our Strength. Ferrán Adriá, Agatha Ruiz de la Prada, Antonio Banderas, o Sara Baras son algunos de los personajes que han colaborado con Osborne y la organización Share Our Strength (Comparte nuestra fuerza) para luchar contra el hambre infantil.



El resultado fue una exposición benéfica e itinerante de la libre interpretación que cada uno de ellos dio a un modelo a pequeña escala del toro de Osborne (Art Bulls for Charity), que ha recorrido varias ciudades de Estados Unidos durante el año 2006 y que a partir del 5 de mayo podrá visitarse en la bodega de Osborne Malpica de Tajo (Toledo). Tras este periplo, el Grupo Osborne no ha querido perder la ocasión de poder mostrar en territorio nacional algunas de estas obras únicas y originales, cedidas por sus actuales dueños. Una exposición que se completará con una perspectiva histórica desde el primer diseño del Toro, en 1956, hasta hoy. La inauguración de ARTEVINO, tendrá lugar el próximo día 5 de Mayo de 2007, sábado, a las 12:00 h. La visita a la exposición es completamente gratuita.

## Literatura



- ***El Rincón de las musas* nace en Aljarafe Televisión.**

De la mano de nuestro querido amigo y poeta Agustín Pérez, y Presidente de la Asociación artístico-literaria ITIMAD, ha nacido en Aljarafe Televisión el programa **El Rincón de las musas**, donde tiene un lugar destacado la poesía y las entrevistas a creadores de diferentes disciplinas artísticas. La emisión del programa es los miércoles a las 21.15 h. y jueves a las 14.00 h. y, sin duda alguna, es un buen lugar de encuentro frente al televisor de todos aquellos interesados en las artes literarias y artísticas sevillanas actuales.

- **Ferias del libro en la Provincia de Sevilla.**

Durante el mes de abril se desarrollarán diversos encuentros con el mundo del libro, a través de la Feria del Libro que se celebrarán en las localidades de Gines (días 12 al 15 de abril), de Fuentes de Andalucía (días 18 al 20 de abril) y de Almensilla (días 21 y 22 de abril). Una buena oportunidad para visitar estas localidades, disfrutar de su paisaje y su gastronomía y, de camino, volver acompañado de un buen libro.



- **Exposición de Juan Ramón Jiménez. Premio Nobel 1956.**  
Hasta el 10 de junio de 2007  
Lugar: Convento de Santa Clara de Moguer (Huelva)

Con motivo del cincuenta aniversario de la concesión del Premio Nobel de Literatura a Juan Ramón Jiménez, la Sociedad Estatal de Conmemoraciones Culturales (SECC), adscrita al Ministerio de Cultura, la Junta de Andalucía, la Fundación El Monte y la Residencia de Estudiantes, en colaboración con la Diputación de Huelva, han organizado una serie de actos y publicaciones para conmemorar dicho aniversario así como para difundir y rendir homenaje a la figura y la obra del poeta de Moguer. Entre las actividades programadas por las cuatro instituciones, destaca esta exposición dedicada a Juan Ramón Jiménez. La exposición cuenta con primeras ediciones de las principales obras de Juan Ramón Jiménez; con libros de otros autores en los que el poeta participó, prologó o cuidó de su edición; con las revistas que promovió o en las que colaboró y con una amplia muestra de cartas, manuscritos y documentos procedentes, además de varias colecciones particulares e institucionales, de los diversos archivos juanramonianos depositados en la Fundación Juan Ramón Jiménez de Moguer, en el Archivo Histórico Nacional de Madrid o en la Sala Zenobia-Juan Ramón Jiménez de la Universidad de Puerto Rico. Tiene lugar en el Convento de Santa Clara de Moguer (Huelva), hasta el día 10 de junio de 2007.

## Gastronomía

---



- **I Jornada Gastronómica Regional EggSmile.**  
16 al 22 de abril de 2007  
Lugar: Avenida Luis Montoto, 32 (Sevilla)  
Tel. 954541107



El restaurante EggSmile de Sevilla ha organizado la I Jornada Gastronómica Regional de recetas con huevo de la gastronomía nacional, con las que nos deleitarán las distintas Casas Regionales emplazadas en Sevilla. Se desarrollará entre los días 16 al 22 de abril con el siguiente orden.

Día 16: Recetas de Ceuta  
Día 17: Recetas de Melilla  
Día 18: Recetas Canarias  
Día 19: Recetas Valencianas  
Día 20: Recetas País Vasco  
Día 21: Recetas Catalanas  
Día 22: Recetas Aragonesas



## APOLOYBACO recomienda



- Un disco de Jazz: Andy Kirk & Mary Lou Williams - *Mary's Idea*.



En los años de la prohibición del alcohol y de la Depresión económica, Kansas City fue una de las mecas florecientes del jazz. El gangsterismo, el juego y los innumerables locales de baja reputación propiciaron el caldo de cultivo necesario para la eclosión de numerosas orquestas y músicos de jazz. En ese ambiente nació el denominado estilo "Kansas City" en la historia del jazz. Se caracterizaba por su apego al blues y sobre todo por un concepto rítmico mas evolucionado que los que otros músicos desarrollaban en otras zonas del País.

Uno de los músicos mas representativos de ese estilo de jazz, era **Andy Kirk**, cuya orquesta denominada: "*Twelve Clouds of Joy*" fue, junto a la de **Bennie Motten** y a la de **Count Basie** una de las destacadas. **Andy Kirk** tuvo además la suerte de que un buen día de 1929, se incorporara a su misma una extraordinaria pianista y arreglista llamada **Mary Lou Williams**, que confirió a su orquesta un toque personalismo y una idiosincrasia propia a lo largo de los mas de trece años que la arreglista permaneció en la orquesta. (1929-1942).

Las grabaciones recogidas en este Cd grabado para el sello **Decca** son sin duda algunos de sus mejores trabajos y en ellos cobra especial protagonismo la legendaria figura de la pianista. **Mary Lou Williams**, fue indiscutiblemente el mayor talento instrumentista femenino de la historia del jazz. Su calidad, originalidad y forma de tocar forman parte del acervo pianístico mas importante del jazz y entronca con las raíces del blues mas profundo. Esta sabia osmosis basada en la trilogía representada por **Earl Hines**, **James P Johnson** y **Fats Waller**, se matizó con la aportación maestra de las nuevas tendencias pianísticas de los años treinta que representaba fundamentalmente, **Art Tatum** y **Teddy Wilson**.

Desmenuzando una a una las composiciones que arregló y que están recogidas en esta extraordinaria recopilación, nos encontramos con "*Twinklin*" un verdadero concierto para piano con breves acotaciones de la orquesta y su economía recuerda a **Count Basie**; "*Froggy Bottom*" por el contrario, es un *boogie* construido con los típicos riffs de "llamada-respuesta" tan propios de Kansas City. Muchas de las piezas del disco brillan con luz propia por la gracia de sus arreglos, ligeros y flexibles, que utilizan la orquesta como si se tratara de una pequeña formación. Escúchese por ejemplo el celebrado: "*Walkin' and Swingin*").

Era lógico pues, que con esta carta de presentación, fueran muchas las orquesta de swing, las que acudieran a **Mary Lou Williams**, en busca de sus arreglos y composiciones. Se estaba escribiendo uno de los capitulos mas brillantes del Jazz de Kansas City.

- Un vino: Gran Reserva Solar de Amézola 1999.

**Solar de Amézola 1999**, Tinto Gran Reserva con Denominación de Origen Calificada Rioja. Elaborado con uva Tempranillo, Mazuelo y Graciano, con un envejecimiento de mas de dos años en bodega de roble y tres en botella, presenta un color rojo bien cubierto con bordes atejados. En nariz ofrece una amplia complejidad aromática, fruta madura, toques balsámicos, especias y suaves notas de regaliz. En boca es suave, sedoso, bien estructurado



de taninos dulces y perfectamente ensamblados. Por vía retronasal aparece la fruta y los toques especiados y un postgusto persistente y prolongado.



La **Bodega Amézola de la Mora, S.A.** es una bodega familiar situada en Torremontalbo en la confluencia de los ríos Ebro y Najerilla, y a las faldas de la Sierra Cantabria perteneciente a la Denominación de Origen Calificada Rioja. Se encuentra rodeada de sus propios viñedos, unas 60 hectáreas de tempranillo, mazuelo y graciano, cultivadas con mimo y con la experiencia acumulada y buen hacer del viticultor. Sus instalaciones son modernas y cuentan con una avanzada tecnología. Sus calados y cuevas datan de la primera mitad del siglo XIX, lugar idóneo para la crianza y reposo de sus vinos. Sus actuales propietarias María y Cristina Amézola Downes han sabido conjugar tradición, modernidad e innovación para ofrecer unos caldos auténticamente rutilantes y embelesadores de nuestros sentidos.  
[www.bodegasamezola.net](http://www.bodegasamezola.net)

### • Un libro: Las pequeñas memorias, de José Saramago



Cuando llega el mes de abril a la ciudad de Sevilla, los naranjos se llenan de unas pequeñas florecillas blancas. Es el azahar, que se hace dueño de las calles y su aroma se extiende hasta tocar los lugares más recónditos del alma. Y pasa así, de repente... Uno va, un buen día, paseando por las aceras por las que llevas pasando todo el año, y de pronto te asalta el leve olor de la flor de la naranja, y miras hacia arriba y ves que las ramas están llenas de esos ramilletes blancos que te llaman a ser, en ese instante, relativamente afortunado. En la vida ocurre más o menos lo mismo. Vivimos la niñez, la adolescencia sin conciencia del tiempo ni del paisaje, y un buen día - probablemente frente al espejo o unos segundos antes de dormirnos - nos asalta el vértigo de vernos adulto, aunque sepamos que el niño que fuimos siempre estará en nosotros, que no lo olvidaremos nunca y que en cualquier instante - como el azahar - puede florecer de nuevo, bien sea en un gesto o en una pequeña rama de la memoria.

Las pequeñas memorias de José Saramago es una auténtica delicia. Saramago nos regala este libro sobre su niñez a sus ochenta y tres años de edad. Podría haber escrito uno sobre su vida entera, sobre sus triunfos como escritor o su ajetreada vida política y social, pero lo ha hecho sobre sus primeros años de vida, sobre su origen humilde, sobre el descubrimiento de las sensaciones - olores, sabores, tacto... - sobre el cruce del umbral del miedo y de los primeros amores. Vuelve a su infancia, a su pueblo natal y a su casa que ya no existe, y nos deleita con un texto lleno de calidad literaria y de reflexiones sobre el mundo del adulto, frente al espejo de ese niño que nos acompaña hasta el último día de nuestra vida. Nos gustaría contaros muchas más cosas sobre él, pero nada es comparable a su lectura pausada. Os recomendamos que vayáis a la librería más próxima y no dudéis en hacer llegar este libro a vuestras manos, a vuestra biblioteca, y - como si fuera azahar - dejaros tocar por sus palabras los lugares más recónditos del alma, o como quiera que se llame *eso que nos va haciendo más o menos humanos*.

**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](mailto:asociacion@apoloybaco.com)

Página web: <http://www.apoloybaco.com/asociacionprincipal.htm>