

PREMIO
Tácito
A E P E V VINO ES CULTURA



ÍNDICE

Candidaturas

1. Bodegas Martín Códax

2. Concurso Internacional de Bandas Sonoras

3. CSIC, Departamento de Comunicación

Candidatura

▶ BODEGAS MARTÍN CÓDAX

Por su defensa de la cultura popular a través de distintas facetas, principalmente por la **cultura musical popular**.

OS XOVES DE CÓDAX



« XOVES 26 OUT | CAPITOL | 20.30 »
PP ARNOLD
 con Steve Craddock Band

« SÁBADO 4 NOV | SALA CAPITOL | 20.30 »
DADDY LONG LEGS
 (New York)

« VENRES 27 OUT | SALA RIQUELA | 21.00 »
LAR & FREIRE

« SÁBADO 18 NOV | SALA CAPITOL | 20.30 »
SUGAR DADDY & THE CEREAL KILLERS

« SÁBADO 4 NOV | SALA CAPITOL | 20.30 »
MAD MARTIN

« VENRES 17 NOV | SALA RIQUELA | 21.00 »
JOHNNY B. BAD



OUTONO Códax FESTIVAL 2017

26 OUTUBRO A 18 NOVEMBRO

SESIÓNS OUT: MÚSICA NA RÚA
 SESIÓNS ALLNIGHTER
 MOSTRA DE MARK POLZA,
 "ARTIST OF THE MID CENTURY"

www.outonocodaxfestival.com



Abono festival (Sala Capitol): 48€
 Entradas Sala Capitol: 20€ (*gastos anticipados) 24€ (no taquilla)

A Reina Tenda | Honky Tonk/Elepe (Vigo) | Portobello (A Coruña)
 Peggy Records (Durense) | salacapitol.com | ticketea.com

+info: #outonorockfestival | @OutonoRockfest

« SÁBADO 18 NOV | SALA CAPITOL | 20.30 »
THE SUFFERS
 (New York)

« XOVES 26 OUT | CAPITOL | 20.30 »
CACHAS & COUSINS

« VENRES 3 NOV | SALA RIQUELA | 21.00 »
HENDRIK RÖVER
OSCAR AVENDANO
JUANJO ZAMORANO

« SÁBADO 4 NOV | SALA CAPITOL | 20.30 »
HILLBILLY MOON EXPLOSION



**V PREMIOS
MARTÍN
CÓDAX
DA MÚSICA**



Candidatura

- ▶ **Concurso Internacional de Bandas Sonoras**
- ▶ Bodegas Juan Gil en colaboración con
ACADEMIA DE LAS ARTES Y LAS CIENCIAS CINEMATOGRAFICAS DE ESPAÑA.

JUAN GIL BODEGAS FAMILIARES



"Hacer un buen trabajo y llevar con orgullo el nombre de su marca"
Juan Gil Jiménez

En 1916 Juan Gil Jiménez funda la primera bodega de la marca en Jumilla, Murcia. Desde entonces, la pasión vitícola de la familia se ha transmitido de generación en generación.

En 2001 la cuarta generación de la familia reinventa la bodega creando Juan Gil Bodegas Familiares-GFE, grupo formado por una serie de pequeñas bodegas repartidas por la geografía española que se han ido incorporando al grupo familiar.

Juan Gil Soundtrack Competition

Juan Gil Soundtrack Competition trata de transmitir los valores de la marca:
PASIÓN, HISTORIA, CALIDAD y HONESTIDAD.

Tiene como objetivo apoyar a la cultura desde diferentes ámbitos, dando la oportunidad a jóvenes compositores de demostrar su talento creando una banda sonora para el cortometraje.

El concurso se estrenó con un jurado internacional compuesto por personalidades reconocidas del mundo de la música y el cine.

JURADO

Un jurado de categoría internacional, presidido por Roque Baños, e integrado por Bruce Brouhgton, Lucio Godoy, Constantino Martínez-Orts y Juan Gil Vera, fue el encargado de valorar las composiciones presentadas en la primera edición.

El renombre y trayectoria de los miembros del jurado denota la importancia y magnitud del certamen, exigiendo profesionalidad y dedicación a los participantes.

LABOR SOCIAL Y CULTURAL

El concurso brinda la oportunidad a los jóvenes compositores de obtener visibilidad y renombre, de ganar un premio de categoría internacional y demostrar su talento con una banda sonora a la altura del cortometraje.

La composición musical se ve impulsada por las numerosas obras que presentan los participantes, erigiéndose el concurso como un escaparate internacional en la composición de bandas sonoras.

La producción del cortometraje demuestra el compromiso de Juan Gil Bodegas Familiares con la industria del cine y la cultura, además de promocionar con éste a actores emergentes, como Jon Arias y Mariela Garriga en esta 2ª edición.

2ª EDICIÓN

La segunda edición del concurso internacional de composición de bandas sonoras Juan Gil Soundtrack Competition tiene actualmente abierto el plazo de presentación de piezas, y tiene una ambición mucho mayor, con un cortometraje más elaborado.

El fallo del jurado será anunciado el 2 de octubre de 2018, y la entrega del premio tendrá lugar el 15 de noviembre de 2018 en el Auditorio Víctor Villegas de Murcia (España) durante el concierto de la Film Symphony Orchestra, la cual interpretará en directo la pieza ganadora.



1. Candidaturas

- ▶ Consejo Superior Investigaciones Cientificas, (CSIC)
- ▶ Por su contribución al conocimiento de todo el trabajo de Investigación que realiza a favor del VINO y todo lo que representa , **en especial LA CULTURA..**

Dos siglos de investigación en vid y vino

Tanto el cultivo de la vid como el vino están estrechamente vinculados con la historia y la cultura de la humanidad y de las distintas civilizaciones. Los primeros estudios científicos sobre la vid y el vino en España datan de hace casi 200 años, con los trabajos de ampelografía de Simón Rojas Clemente. El Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), depositario del trabajo de Clemente, lleva desde su creación, hace más de 75 años, investigando la vid y el vino.

La **labor de Comunicación del CSIC** ha permitido acercar la cultura y la historia del vino a la sociedad y mostrar la investigación, la historia y los procesos tecnológicos que resultan, a veces años después, en grandes vinos, fruto de la ciencia y el trabajo de los investigadores, así como en diversos productos culturales, como libros, exposiciones, talleres, catas, etc.

Estos son algunos de las **líneas de estudio** que se han llevado a cabo y que han tenido **repercusión** en los medios de comunicación:

El origen del vino en occidente a través de la arqueología

Desde 1997 investigadores del CSIC llevan a cabo excavaciones arqueológicas en lugares de culto y en necrópolis de las culturas ibérica y tartésica. El objetivo de esta investigación es reconstruir las redes de distribución del vino en la Península Ibérica a través de las ánforas que lo contenían, así como analizar los rituales. Además, las analíticas que se han llevado a cabo sobre las pepitas de uva encontradas han servido para diferenciar las variedades de vid utilizadas en las diferentes épocas y culturas.



Identificación de variedades en retablos barrocos

El análisis de 101 retablos barrocos ubicados en 54 iglesias de Galicia y Asturias ha permitido a un equipo de investigadores del CSIC de la Misión Biológica de Galicia identificar variedades de vid cultivadas en esta zona peninsular. Los resultados de este trabajo demuestran el valor del arte como instrumento para estudiar la evolución histórica de los cultivos y la antigüedad de algunas variedades.



La vid y el vino en la Biblia y en al-Ándalus

Estudios sobre la agronomía y los paisajes agrícolas en al-Ándalus han aportado novedades sobre algunas técnicas aplicadas, como el injerto y la poda, respecto a las registradas en los tratados greco-bizantinos. También se ha obtenido información de carácter etnobotánico y relativa a estructuras paisajistas surgidas en torno al manejo de la vid en regadío y dispuesta en emparrados.

Además, también se ha llevado a cabo análisis filológicos de los términos referentes a la vid y al fino presentes en los antiguos textos de la Biblia (en hebreo, griego y latín).



Impacto en la sociedad

La labor de transmisión de los conocimientos y resultados científicos a la sociedad es fundamental para su integración en la cultura e historia de un país. El CSIC lleva muchos años implicado en la difusión de la investigación en vid y vino.

Uno de los hitos más recientes ha sido una **exposición**, inaugurada en octubre de 2015 en el Real Jardín Botánico de Madrid, que reflejaba el trabajo realizado en la institución y en sus predecesoras en los últimos dos siglos. La muestra acogió **más de 25.000 visitantes de 64 nacionalidades** diferentes y generó, sólo durante los meses que estuvo abierta al público, **544 apariciones** en medios de comunicación, valoradas en **más de 735.000 euros**.

En total, en los últimos cuatro años las noticias sobre la investigación en vid y vino realizada en el CSIC han obtenido una valoración conjunta de aproximadamente un **millón y medio de euros**.

Descarga de Video

Entrega de Premio:

Día 27 de Abril

Lugar : Museo del Vino de Valdepeñas

Hora: 13 horas