

Música



Maria Rodés ofrecerá su espectáculo en el Amfiteatre. FOTO: CEDIDA

Tarragona

Refugi Sonor, conciertos en espacios patrimoniales

El Passeig de les Palmeres, las Voltes del Circ Romà y el Amfiteatre acogen a Emilia y Pablo, Filipin Yess, Grecotechno y Maria Rodés

REDACCIÓN
TARRAGONA

Las entradas para una nueva edición del Refugi Sonor de Invierno-Primavera salieron a la venta ayer. Tienen un precio de 4,5 €, se pueden adquirir en las taquillas del Teatre Tarragona y en la web entrades.tarragona.cat. Con las entradas se podrán visitar los tres recintos que acogen recitales. Este ciclo de conciertos en pequeño formato pretende acercar las propuestas musicales del momento, emergentes, especiales y que cuidan hasta el último detalle a todos los amantes de la música.

Espacios patrimoniales

Cuatro conciertos se celebrarán en espacios patrimoniales que forman parte del Patrimonio de la UNESCO. Siguiendo el enfoque itinerante del ciclo, con motivo del 25º aniversario de la declaración del conjunto de Tarraco como Patrimonio de la Humanidad, la consejería de Cultura traslada el Refugi en esta ocasión al Passeig Arqueològic, las Voltes del Circ Romà y el Amfiteatre. La asociación Anima't, que celebra su 30º aniversario, ha preparado una selección musical pensada para cada espacio. Las propuestas musicales giran en torno al pop, el folk y músicas de raíz que de-

rivan hacia la electrónica. El 1 de febrero dará inicio la actuación de Emilia y Pablo en el Passeig Arqueològic a las 13 h. Emilia Lazo y Pablo Cáceres son dos actores y músicos de origen chileno que pronto cumplirán una década recorriendo la península. En el Refugi Sonor presentarán su último trabajo lleno de potencia poética, expresiva y musical, *Isla Virtuosa* (Madame Vodevil, 2024).

El 15 de marzo, las Voltes del Circ Romà acogerán a Grecotechno. Marc Vilajuana (artista

Ya están a la venta las entradas, con las que se pueden visitar los tres recintos

multidisciplinario, cantor entendidado en monodia sacra medieval), Alejandro Narés (músico minimalista de electrónica y pianista) y Xavier Arqué (doctor en nanobiotecnología especializado en microscopía y audiovisuales) han creado esta hibridación artístico-científica con todo el conocimiento necesario para hacer bailar a partir de cantos extraídos de antiguas partituras que aluden a motivos naturales como el agua, el aliento o la carne, con los que vienen a presentar su imaginario.

El 5 de abril será el turno de Filipin Yess en el Passeig Arqueològic. Psicodelia de fantasía, a ratos infantil y en otros melancólica, llevada a cabo por cuatro músicos de otras formaciones como Maria Lluïsa, Maria Jaume, Els Bulbs o Garrafa Nadal. *Blues Paradise* (El Jardí Amagat, 2024) es su segundo disco, un viaje guiado por los sintetizadores de Biel Solsona, por las voces angelicalmente entrelazadas y por una compenetración musical con fuerte groove de los setentas y ochentas.

Por último, el 10 de mayo Maria Rodés ofrecerá en el Amfiteatre su espectáculo *Maria canta copla*. Ya han pasado diez años desde uno de los discos más celebrados de Maria Rodés por público y crítica: *Maria canta copla* (Chesapik, 2014), en el que la cantautora y orfebre sonora se sumergía en la copla andaluza y española que descubría a través del cine. Un trabajo muy personal en cuanto a los arreglos de las canciones. Clásicos como *Marinero de la barca* o *Ai pena, penita, pena* son transformados por la barcelonesa que se atreve con iconos del género como Rodrigo, León o Quiroga.

Una década después Rodés recupera aquellas canciones del cajón y las vuelve a subir a los escenarios.

Gastronomía

BEBER HOY

VINO DE REYES

MAITE RUIZ ARASA
PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO (WSET3)

«El rey de los vinos y el vino de los reyes». Así describió Luis XIV este vino, y con razón. Este vino húngaro conquistó las cortes de Europa durante siglos. Desde los monarcas franceses hasta los zares rusos, nadie podía resistirse. Sin embargo, con el paso del tiempo, su reconocimiento fue eclipsado por otras regiones vitivinícolas. Aun así, el Tokaji sigue siendo hoy uno de los vinos más valorados por sumilleres y amantes del vino de todo el mundo.

Su origen y su elaboración es muy chocante. En la región de Tokaj, en Hungría, se dan unas condiciones naturales irrepetibles: un clima continental con otoños largos y la presencia de nieblas matutinas que favorecen el desarrollo de la Botrytis cinerea (también conocida como «podredumbre noble»). Este hongo, lejos aquí de ser un enemigo, obra un milagro en las uvas, deshidratándolas lentamente y concentrando sus azúcares, aromas y acidez. Algo que solo ocurre cuando a las condiciones de humedad le suceden otras instantáneas de sequedad. El resultado es un pequeño tesoro en cada baya, de aromas intensos y concentrados. Estas uvas pasificadas son recolectadas una a una, a mano, y se añaden al mosto o vino base en proporciones definidas como «puttonyos» (cestos de

uvas), que son medidas tradicionales (entre 3 y 6) y nos indican la cantidad de uvas utilizadas y, por lo tanto, la dulzura del vino.

No hay vino igual. Es un vino que juega con los contrastes de una manera magistral, logrando un equilibrio que lo hace único. Aunque es un vino dulce, su dulzura resulta sutil, para nada dominante. La razón está en su acidez, que actúa como un contrapeso perfecto, dando frescura y evitando que el vino se perciba excesivamente dulce. Por otro lado, esa acidez tampoco se siente agresiva ni punzante. En lugar de eso, es elegante, sutil y bien integrada, como un hilo conductor que une todos los sabores. El resultado es una experiencia en boca muy rica y armoniosa: albaricoques secos, avellanas, toques herbáceos, de azahar y miel, y frutas confitadas que se equilibran con destellos cítricos y un ligero toque mineral. Aunque históricamente se reservaba para postres, hoy en día se reconoce su versatilidad. Es un acompañante perfecto para quesos azules, foie gras y platos especiados, rompiendo los esquemas tradicionales de maridaje y sorprendiendo con cada combinación.



Dato curioso: Beethoven, Goethe y hasta el zar Pedro el Grande compartían la pasión por este vino. De hecho, durante el siglo XVIII, el Tokaji era tan valorado que formaba parte de los obsequios diplomáticos entre las cortes europeas. En 2002, fue declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2013 | Hétszölő
Furmint 50cl
Tokaj (Hungría)
Temperatura de servicio: 10°C
Precio: 40€
Te gustará si... aprecias el sabor refrescante de los caramellos de miel y limón.