

Vino y arte se unen en la última creación del artista Jobacasén

Art & Vi supone un maridaje de vino y arte en el que el packaging se transforma en obra de arte de la mano de Jobacasén. La empresa MAB será la responsable de la presentación de las nuevas botellas y el embalaje diseñado por el artista que se realizará

Para muchos, la creación de un buen vino es todo un arte y su resultado, aún más. Esta es la esencia de la nueva creación del artista integral Jobacasén, Art + Vi. Un nuevo producto que une arte y vino en una conjunción perfecta y que presenta un innovador packaging que incluye un creativo diseño de tres botellas y un embalaje en caja de madera transformable en cuadro, ambos, por obra del artista catalán.

La presentación de Art & Vi se llevará a cabo en el privilegiado entorno de Lumine Mediterránea Beach & Golf Community, complejo de ocio, restauración y golf situado en Salou (Costa Dorada), el próximo día 20 de octubre a las 20 horas de la mano de MAB, distribuidor del producto.

Art & Vi supone un conjunto de tres botellas pintadas a mano por Jobacasén y presentadas en un novedoso embalaje en caja de madera pintada también a mano y que presenta la singularidad de que puede transformarse en un cuadro. Del mismo modo, debido a la originalidad del diseño y a su tratamiento como obra de arte, las botellas pueden también reutilizarse como elementos decorativos.

Cada uno de los vinos presentados en Art & Vi, Obrador, Gran Mets y Prosit, pertenecen a tres bodegas distintas. Obrador es un vino D.O.Q. Priorat, y es moderno, afrutado y fresco con una suave crianza de 6 meses en bodega de roble francés. Gran Mets D.O. Montsant, es de aroma fino y elegante y en el que se denotan las especias, el caramelo y la fruta madura. Por último, Prosit, D.O. Montsant, está elaborado de forma tradicional con "garnatxa" procedente de viñas seleccionadas situadas en la zona de "La Figuera". La altitud de las viñas lo convierten en un vino de cuerpo e intensidad especiales.

Art & Vi es una iniciativa de la unión del artista Jobacasén y de Miguel Ángel Baiges, fundador de MAB, empresa distribuidora de alimentos y bebidas.

Acerca de Jobacasén – www.jobacasen.com

Jobacasén, natural de Riudoms, sintetiza en su nombre artístico oficial, su nombre de pila y apellidos: Joan Baptista Cabré i Sendròs. Reside en Cambrils, donde en 1990 le fue concedido el primer premio del certamen de pintura de esta localidad. Ha expuesto su obra en Tarragona, Pamplona, Barcelona, Madrid, Sagunt, Encamp, Berlín, Munich, Frankfurt, Dormund, Piacenza, Miami, Salzburg...La obra de Jobacasén, de base acrílica y fondo de papel, tela y madera, destaca tanto por la extracción de sus formas –con notes surrealistas y mágicas y leves referencias figurativas- como por su brillante y luminosa exaltación colorista.

Ecologista entusiasta, Jobacasén utiliza en su tarea artística, materiales reciclados por él mismo: papel, cartón, madera y otros elementos de deshecho, mediante un sistema aplicado en su residencia.

Acerca de MAB www.alimentacionybebidas Mab.com

MAB, distribuidora de productos de alimentación y bebidas selectas inició su actividad en abril de 2011 con un ámbito de actuación que abarca toda la provincia de Tarragona.

Ciertos productos “estrella” vinos, cavas, aceites, vinagres, ibéricos y ahumados entre otros productos, hacen de MAB una empresa única y distinguida en el sector de distribución.

Acerca de Lumine Mediterránea Beach & Golf Community www.lumine.com

Lumine Mediterránea Beach & Golf Community es un complejo de alto standing y confort ubicado en pleno corazón de la Costa Daurada (Tarragona), en la Playa Larga de Salou. El espacio está formado por el complejo de Golf (Lumine Golf Club), la zona de restauración (restaurante Lumine y restaurante Hoyo 19) y el Beach Club, una exclusiva zona de descanso y estancia. Lumine Golf Club cuenta con 170 hectáreas dedicadas a tres campos de golf con los 45 hoyos más nuevos de España. El campo Lakes, ubicado entre unos bellos humedales, con fauna y flora autóctona, Lakes es un campo que aporta desafío a los jugadores. Por otro lado, está Hills, llamado también el campo de las sensaciones ya que se encuentra situado entre colinas rodeado de pinos, y con vistas al Mediterráneo. Y por último, Ruins, campo de 9 hoyos que se caracteriza por estar situado entre restos arqueológicos de valor incalculable. Entre los servicios que ofrece Lumine Golf Club se encuentran la Escuela de Golf y la Pro Shop.

La zona de restauración está formada por dos restaurantes: el restaurante Lumine, cocina creativa a orillas del mar. Sus platos concentran las texturas, los aromas y los sabores más exquisitos y el restaurante Hoyo 19, en el que se ofrece un menú diario en una posición privilegiada. Por otro lado, se encuentra el Snack Bar, el lugar perfecto para tomar un aperitivo. El restaurante Lumine obtuvo el premio al mejor restaurante 2008 por la Asociación de Gourmets de Tarragona y el Premio al mejor restaurante 2009 por la Cofradía Gastronómica de la Costa Dorada. El Beach Club ofrece todo lo necesario para disfrutar de una estancia con todo tipo de detalles y en un espacio natural.

Lumine pertenece al conjunto de empresas de La Caixa. A su vez, Lumine Golf Club está gestionado por la empresa gestora TROON GOLF, la compañía más importante en gestión de Campos de Golf. El complejo cumple con todos los criterios medioambientales de gestión responsable del agua y conservación de la fauna y flora autóctonas.

Datos de contacto:

Lumine
933032270

Nota de prensa publicada en: [08018](#)

Categorías: [Artes Visuales](#) [Entretenimiento](#)

<https://www.notasdeprensa.es>