IMAGEN : [https://static.comunicae.com/photos/notas/1114590/1429637866\_Vicente\_1.jpg](http://imagen/)

# Sensaciones en Sigüenza: jazz, vino y gastronomía

## Sigüenza acogerá durante el Puente de Mayo su primer Festival de Jazz que será maridado con algunos de los mejores vinos nacionales, y acompañado de la más alta gastronomía

La ciudad de Sigüenza se encuentra de enhorabuena, y es que este encantador enclave turístico acogerá durante los próximos 1, 2 y 3 de mayo, su primer Festival de Jazz al que acudirán algunos de los mejores artistas del panorama nacional e internacional.

Para ir abriendo boca, el cartel contará con la presencia del artista panameño Vicente Borland, que con su proyecto musical nacido en 2012 Kool Cole, rinde homenaje al gran cantante, pianista y compositor Nat King Cole.

El maravilloso mundo del swing tendrá presencia gracias al dúo Jazz Sisters, formado por Yoio Cuesta y Susana Ruiz, que aunarán esfuerzos para ofrecer un espectáculo vocal de jazz sin precedentes, que nos transportará a los rompedores años 50.

Francisco Mejorada, creador de Sonido Manhatan, el programa de radio cuyo objetivo es la difusión del Jazz Vocal y que se presenta en vivo en las salas de Madrid, también tendrá presencia en este I Festival de Jazz de Sigüenza de la mano de la Big Band de Pinto, un conglomerado de profesionales y amantes de Jazz que han consolidado una gran popularidad gracias a su labor de acercar el Jazz, sobre todo, a los más pequeños de la familia.

Los conciertos serán maridados a ritmo de swing con los vinos de tres reconocidas bodegas: Azpilicueta D.O. Rioja, Hijos de Alberto Gutiérrez de Rueda y Alejandro Fernández del Grupo Pesquera, con los vinos Vínculo y Alejairén de La Mancha.

Y es que los amantes de la música, el vino y la gastronomía no sólo encontrarán Jazz en el Teatro Auditorio El Pósito, donde se celebrarán los conciertos, sino también en todos los rincones de la ciudad. Porque la oferta de este Puente de Mayo invita al visitante a degustar menús creados exclusivamente para el gran evento, maridados con estos estupendos vinos.

Sensaciones creativas

La iniciativa surge de la mano de Vinhoy, empresa dedicada a crear sensaciones alrededor del mundo del vino, que ha conseguido -junto con el apoyo de todo el sector de la restauración de Sigüenza-, crear un evento en que se escucharán, se degustarán y catarán las notas de Jazz en cada rincón.

Merche Zubiaga, Directora General de Vinhoy explica el porqué de este enclave turístico: Sigüenza es un lugar mágico que permite soñar, en el que nos fue fácil inspirarnos para unir las diferentes disciplinas. Asimismo, la Directora Creativa del proyecto Jokabel Jiménez, Enóloga y Especialista en Gastronomía y Productos Gourmet aseguraba que la riqueza de la gastronomía y la alta implicación y entusiasmo de los restauradores nos ha permitido crear armonías de sabores.

De esta manera, restaurantes como El Doncel, reconocido por su alta calidad gastronómica, ofrecerán menús exclusivos para esta ocasión. El menú Vicente Borland de El Doncel, por ejemplo, se constituirá en sus primeros acordes de entrantes como Papel de arroz y curry, Aceitunas Kimbo rellenas de gel de vermouth Campari y Piruletas de queso manchego y orégano.

La partitura dará paso a platos principales como el Carpaccio de corzo con aceite de verdeja y helado de tomillo, Lomo de bacalao confitado a baja temperatura y pisto manchego, Taco de buey con mantequilla de ajos negros y patata a la canela y se finalizará con un Bizcocho borracho y crema de arroz con leche con helado de caramelo. Todo ello acompañado de los vinos en esta ocasión - Azpilicueta blanco y Azpilicueta tinto crianza.

Sobre Vinhoy:

Vinhoyes una plataforma desde la queimpulsamosel mundo delvinoy losespirituososcomo concepto; uniéndonosa diferentes disciplinasartísticas,moda, arte, música, humor, ciencia, joyas y encontrando lassinergias en sus procesos creativos. De esta manera, conseguimos llegar al público de una forma amena, didáctica e innovadora, rompiendo la endogamia de los sectoresy generando cultura.

Para más información contacte con:

http://www.vinhoy.com/

prensa@vinhoy.com

Teléfono: 679 650 510