

DOSSIER DE PREMSA

Presentació de la SEGONA EDICIÓ DEL
FESTIVAL JEAN LEON



Per a tot l'equip humà de l'organització és un orgull presentar-vos la 2a edició del Festival Jean Leon. La continuïtat del Festival demostra la consolidació d'una il·lusió que s'iniciava l'any passat, quan ens proposàvem crear una nova proposta artística per retre homenatge al fundador del celler Jean Leon. El gran èxit de la passada edició i les mostres d'agraïment d'aquelles persones que van assistir ens confirmen que el Festival Jean Leon esdevé una resposta a la necessitat d'oferta cultural de les comarques del Penedès i a Catalunya.

Durant tot aquest any hem treballat per oferir-vos una programació de qualitat, que són, a més, primícies a Catalunya. En aquest sentit, us proposem que ens acompanyeu durant aquests dies al Centre de Visites Jean Leon, on podreu conèixer a actors catalans de gran renom com Jordi Boixaderes, Lluís Soler i Marta Marco; a una actriu consolidada com Carmen Machi; i, fins i tot, a un dels millors humoristes dels darrers temps com és Millán Salcedo. A més, els amants del cinema podran assistir a la projecció dels films "El pollo, el pez y el cangrejo" de José – Luís López Linares i "El chico que conquistó Hollywood" de Brett Morgen i Nanette Burstein.

D'aquesta manera, el celler Jean Leon segueix apostant per mantenir una estreta vinculació amb el món de la cultura i, en particular, de la gran pantalla.

Miquel Torres

10 motius per venir al Festival Jean Leon

1. És el festival cultural més important del Penedés
2. Ofereix una programació de primer nivell en un entorn incomparable
3. Ofereix les estrenes a Catalunya de “La Tortuga de Darwin” i “Yo me subí a un piano verde”
4. Hi participen grans actors com Carmen Machi, Millán Salcedo, Jordi Boixaderes, Marta Marco i Lluís Soler
5. Les pel·lícules que es projecten s’han endut importants guardons
6. Hi ha un debat amb el director i el cuiner de “El pollo, el pez y el cangrejo real”
7. Es gaudeix de l’entorn, al bell mig del clos de Jean Leon, amb un sopar i una proposta artística de gran qualitat
8. És una gran ocasió per visitar el Penedès
9. Els amants del vi, podran tastar els vins Jean Leon
10. L’organització del Festival cuida tots els detalls per a que tothom passi una vetllada inoblidable

PROGRAMACIÓ

Del 27/06/08 al 29/06/08

27/06/08

22. 30h. *Homer, Ilíada* d'Alessandro Baricco
Interpretat per Jordi Boixaderas, Lluís Soler i Marta Marco

28/06/08

18.30h. Projectió de la pel·lícula “**El pollo, el pez y el cangrejo real**”. Dir. José Luis López-Linares. Amb la presència del cuiner i del director. *Hi haurà un debat posterior.*

22.30h. *La Tortuga de Darwin* de Juan Mayorga
Interpretat per Carmen Machi
ESTRENA A CATALUNYA

29/06/08

18'30h. Projectió de la pel·lícula “**El chico que conquistó Hollywood**”. Dir. Brett Morgen i Nanette Burstein

22.30h. *Yo me subí a un piano verde*
Dirigit i interpretat per Millán Salcedo
ESTRENA A CATALUNYA

HOMER, ILÍADA

d'Alessandro Barrico



Traducció: Anna Casassas

Posada en escena: Antonio Calvo

Intèrprets: Jordi Boixaderas, Marta Marco, Lluís Soler

Il·luminació: Kiko Planas

Disseny so: Àlex Polls

Disseny vestuari: Montse Alacuart

Fotografia: en curs

Producció executiva: Pas 29

**Una co-producció del Festival Grec 06 i Pas 29 amb la col·laboració de
l'Institut Italiano di Cultura**

És temps de reflexió.

És temps de tornar a escoltar.

Cal tornar a aprendre a escoltar.

La paraula per sobre de tot i l'escolta.

Històries que han sobreviscut al pas del temps.

Explicades, parlades, recreades i contínuament refetes. Paraules que ja existien molt abans que poguessin ser plasmades. Abans que existís la possibilitat d'empresonar-les sota el jou inamovible de l'escriptura.

Paraules vives, parlades.

Abans que l'escriptura existís, tot el saber residia en la ment humana i en el fet d'expressar-lo, de transmetre'l o simplement d'enunciar-lo; tornava aquelles paraules a la vida i les obligava a actualitzar-se constantment. Cada nova veu feia que el passat tornés al present i adequava aquest coneixement al moment en què les paraules eren dites. Escoltar era l'única manera d'aprendre i el discurs feia servir la paraula de manera molt diferent als usos que se li donen en l'escriptura.



Baricco es decideix per fer una versió en prosa més a prop del seu estil literari, deixant de banda el lèxic més arcaic, aconseguint un relat amb més vivesa i ritme.

Baricco fa algunes modificacions del text original suprimint tot allò que ell pensa que és prescindible. Per exemple el llarg catàleg de naus i tripulació que es dirigeixen cap a Troia. L'omissió de la intervenció del narrador homèric, que està per sobre dels déus i els humans, apropant el text a una història més humana, més terrenal.

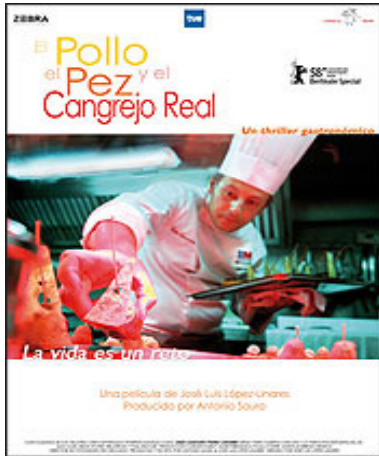
També intervé en la fórmula literària fent que els personatges parlin en primera persona, i no en tercera, facilitant la identificació dels personatges pel públic.

Amb la intenció de completar el relat, es permet la llicència d'afegir un text de l'Odissea a on Demòdoc explica la tragèdia final de Troia i que a la Ilíada queda sense explicar.

Aquest text es va llegir de manera efectiva i en públic a Roma i Torí, durant la tardor del 2004. A Roma hi van assistir més de deu mil persones (de pagament), i la ràdio italiana va retransmetre en directe l'espectacle fent que moltes persones no abandonessin els seus vehicles fins que va finalitzar la retransmissió de l'espectacle.

EL POLLO, EL PEZ Y EL CANGREJO

Direcció de José Luis López-Linares



Direcció: José Luis López-Linares.

País: España.

Any: 2008.

Durada: 86 min.

Gènere: Documental.

Intervencions: Jesús Almagro, Pedro Larumbe, Sven Erik Renna, Serge Vieira, Alberto Chicote, Juan Mari Arzak.

Guió: José Luis López-Linares y Antonio Saura.

Producció: José Luis López-Linares i Antonio Saura.

Fotografia: Teo Delgado.

Muntatge: Sergio Deustua.

SINOPSIS:

Jesús Almagro era un home feliç quan se li va atorgar el Premi del Campionat d' Espanya de Cuiners el 2007. El seu proper repte era competir al Campionat Mundial, al Bocuse l'Or... Va pensar que estava a l'alçada del desafiament, preparar-se era només una qüestió de temps i d'habilitats. ¡¡¡ Però definitivament no estava preparat per a que se li venia a sobre!!! “El pollo, el pez y el cangrejo real” és la història d'un gran desafiament per a complir un somni, una aventura plena d'esperances i expectatives, de crues i dures realitats, a vegades hilarants, a vegades angoixants. El primer thriller gastronòmic.

LA TORTUGA DE DARWIN

Direcció d' Ernesto Caballero



Repartiment:

Harriet: Carmen Machi

Profesor: Vicente Díez

Betti: Susana Hernández

Doctor: Juan Carlos Talavera

Disseny escenografia: Jose Luís Raymond

Il·luminació: Paco Ariza

So: Nacho García

Figurista i ambientació: Ikerne Giménez

Fotografia: Marc de Cock-Buning

Disseny gràfic: Javier Terry

Realització d' escenografia: Pinto'S

Realització atrezzo- ninots: David Ambit (Inside FX)

Realització vestuari: Sol Curiel

Coordinació tècnica: Joxan Artano

Distribució: Concha Busto

Ajudant de producció: Vicente Cámara

Ajudant de direcció: Antonio Castro

Cap de producció: Luís Caballero

Direcció Ernesto Caballero

Harriet fou un exemplar femella de tortuga gegant que Charles Darwin va transportar al "Beagle" des de l'arxipèlag de les "Galápagos" fins al port anglès Falmouth. Pel que es veu, va gaudir d'una vida bastant tranquil·la, però jo la vaig imaginar escapant del jardí de Darwin, arrossegant-se fins l'agitada Londres i després creuant el Canal de la Manxa per a, al continent, prosseguir un viatge que duraria fins avui. Vaig imaginar una tortuga de gairebé dos-cents anys que ha sobreviscut a onze papes i a trenta cinc presidents nord-americans, a dos guerres mundials, a la Revolució d' Octubre i a la Perestroika. Un animal que, havent hagut d'adaptar-se una i una altra vegada a les més

diverses circumstàncies, ha evolucionat fins ser gairebé una persona, o fins ser quelcom més que una persona. Un testimoni extraordinari que ha vist la Història des de sota, a nivell de terra.

Quan Ernesto Caballero –a qui admiro des de que sóc espectador de teatre– em va proposar escriure una obra que ell dirigiria, immediatament li vaig parlar de Harriet. Sento molta gratitud cap a ell i cap a aquests magnífics actors pel talent amb el que han posat en peu l'extravagant història d'una senyora que, a més de conxa, duu a sobre dos segles d'Europa. La història de Harriet, la nostra àvia de les “Galápagos”.

Juan Mayorga

El món, un terrari

La Història del devastador segle XX és el tema principal d'aquesta *Tortuga de Darwin*, una suggerent faula escrita per Juan Mayorga en la que ressonen ecos de kafka, Ionesco i Bulgakov. Harriet, la tortuga bicentenària que estudiarà l'autor de *l'Origen de les espècies*, ens fa emprendre un vertiginós viatge per l'espai i el temps amb un xaman capaç d'instal·lar-nos en un altre àmbit perceptiu des d'on ens és donat contemplar condensats múltiples i determinants esdeveniments. Aquesta distorsió del temps i de l'espai per *mirar, consubstancial al fet teatral* (la seva pròpia arrel etimològica remet a aquesta circumstància) ha estat un dels elements en el que més ens hem detingut a l'hora de concebre la nostra proposta escènica: un plantejament que pretén aprofundir en el terreny del fet al·legòric i el fabulós, i que ens dut a idear com a espai de representació un gran terrari en el que cohabitaven els personatges de l'obra amb alguns dels inopinats dirigents que han protagonitzat la vessant més ominosa de la nostra història recent. Es pretén així ressaltar les qüestions que amb agudesia i ironia es susciten a la peça: els resultats dels projectes emancipadors, el suposat final de la Història, l'objectivitat del seu relat... així com l'aversion - fascinació cap al que la convenció social estableix com a monstruós, en aquesta ocasió encarnat en una dona – tortuga, emblema eloqüent de tots els nostres temors i recels cap a l'estrany, cap al diferent...

Ernesto Caballero.

EL CHICO QUE CONQUISTÓ HOLLYWOOD

Direcció de Bett Morgen i Nanette Burstein



Títol original: The kid stays in the picture

Any: 2002

Durada: 91

Gènere: Documental-Drama

Direcció: Brett Morgen i Nanette Burstein.

Productor: Brett Morgen, Graydon Carter, Nanette Burstein,

Guió: Brett Morgen,

Música: Jeff Danna,

Fotografia: John Bailey

Muntatge: Jun Diaz

SINOPSIS:

Què tenen en comú “El Padrino” de Francis Ford Coppola, “La Semilla del diablo” de Roman Polanski, “Cotton Club” de Coppola, “La Extraña Pareja” de Gene Saks, “Maratón Man” de John Schlesinger i “Chinatown” de Roman Polanski”? La resposta és Robert Evans. Aquest productor i actor va aconseguir unir comercialitat i qualitat amb un grup de pel·lícules que es troben entre el més destacat del cinema nord americà de finals dels seixanta i inicis dels setanta. Malgrat això, com mostra “El chico que conquistó Hollywood”, no tot va ser glòria a la vida d’aquest actor reconvertit en productor. Passats els seus dies de glòria (els darrers seixanta i la primera meitat dels setanta), Evans va haver d’enfrontar-se als seus problemes amb les drogues i a diversos escàndols relacions amb l’ús d’estupefacients i amb l’assassinat d’un dels seus coneguts. Beneït per la premsa en un primer moment, Evans va ser víctima dels mitjans de comunicació que semblaven gaudir amb la caiguda del déu que havien contribuït a crear. Per fer una mica de justícia el mític productor Brett Morgen i Nanette Burstein, responsables de “El chico que conquistó Hollywood”, mostren la versió del protagonista d’aquesta història: Robert Evans. És ell, a través d’una omnipresent veu en off, qui ens parla de la seva pròpia vida. Els seus inicis com actor, la seva història d’amor amb l’actriu Ali McGraw, la seva amistat amb directors i actors de Hollywood, o el seu enfrontament amb el gran Francis Ford Coppola són alguns dels temes que el propi Evans s’encarrega de narrar amb un to cínic i descregut. És precisament la seva manera de relatar els esdeveniments el que ens dona les claus per a apropar-nos a la seva personalitat. Les seves paraules, pròpies d’una persona que està d de volta de tot, ens descobreixen a un home valent, altiu i amant de la seva feina. A més, tot i que en un segon plànol, Evans ens descobreix les regles de Hollywood, una fàbrica de somnis no sempre disposada a perdonar els errors.

En definitiva, “El chico que conquistó Hollywood” és un interessant retrat d’un productor i del seu entorn. És, a més, un esplèndid homenatge a Robert Evans, un home que ha deixat petjada a la història de Hollywood.

YO ME SUBÍ A UN PIANO VERDE

de Millán Salcedo. Direcció de Paco Mir i Joan Gracia



Autor: Millán Salcedo
Repartiment: Millán Salcedo i César Belda (pianista)
Direcció: Paco Mir i Joan Gracia
Producció: Carlos Roca i Mercè Puy
Producció delegada: Carmen Rosa
Distribució: Joan Fernández (Vania Produccions)

‘Yo me subí a un piano verde’ és un divertiment humorístic-musical-cantàbile per a caricato i piano. El caricato el poso jo, que m’interpreto en clau de MI MATEIX, i el piano l’acaricia CÉSAR BELDA, un GRAN músic, el miris per on el miris, que té l’habilitat de seguir-me musicalment allà on se m’acut anar, que són entre diversos i molts llocs.

El que veureu és el us ofereixo, i el que us ofereixo és el que desitgeu veure, però sempre des de la meva pròpia òptica. Pot ser que no m’expliqui. Segur que no. M’explico: jo el que vull és donar-vos un consell terapèutic sobre com ocupar el vostre temps lliure fent el més absurd que us pugueu imaginar, o fent el que sempre heu imaginat i mai us heu atrevit a fer, des de pujar a un piano verd, fins a pujar a les barbes del vostre pare, tot i que aquest no tingui barba, o simplement no tingui...

‘Yo me subí a un piano verde’ és riure, biografia, humor, nostàlgia, somriure, homenatges, complicitat, cançons, records, un nou joc de paraules que, sense ser espectacular, es converteix en un espectacle gràcies a la tenacitat i el sentit de l’humor, d’ aquest ‘clàssic graciós’ que represento; un graciós content a la

seva corda d'equilibrista, un graciós que es juga el singlot demostrant, sense nostàlgia, que tot i que “se mantiene en sus trece” y que, pesi a qui pesi, segueix tenint el valor de pujar on li ve de gust.

Per endreçar tot aquest cúmulo d'ocurrències i corxeres he abusat dels meus amics del TRICICLE (Joan Gracia i Paco Mir) que, coneixent-me, diuen que firmen la co direcció de l' espectacle fins el dia de l'estrena. No se per què ho han dit, la veritat.

Us convidem a aquest piano verd-bar, on em sentiré de nou rebel sense causa, sense pausa i sense motiu justificat. Ja veureu. Ah, la penúltima ronda la pago jo. Ho juro per l'Encanna.

MILLÁN

Jean Leon



Jean León va néixer a Santander (Espanya) l'any 1928 i el seu vertader nom era Ceferino Carrión. Als 19 anys, sense altre equipatge que una maleta petita, va emprendre un llarg i difícil viatge que el va portar a París, a Nova York i finalment a Hollywood. Anys més tard, la fortuna va voler que s'associés amb James Dean per crear un restaurant únic al món: La Scala a Beverly Hills.

Va tenir una infantesa dura i plena d'infortunis. L'any 1941 el tràgic incendi de la ciutat de Santander va reduir a cendres la casa i les possessions de la família Carrión. Això els va obligar a emigrar a Barcelona. Malauradament, les desgràcies van continuar i pocs mesos més tard, l'1 de juliol d'aquell mateix any, el pare de Ceferino i el seu germà gran van morir a alta mar quan el vaixell en què treballaven va ser torpedinat per error.

Tanmateix, i malgrat els cops de la vida, el jove Ceferino sempre va somniar amb viatjar i conèixer món. I un matí quan només tenia 19 anys va agafar una petita maleta i gairebé sense diners va emprendre un llarg i difícil viatge que el va portar primer a París i posteriorment a Nova York, de polissó en un vaixell mercant.

Al cap de poques hores d'haver arribat a Nova York ja treballava recollint plats per 4 dòlars al dia en un club del Rockefeller Center. Però de nou va haver d'emprendre el seu viatge, ja que sense documentació tenia por de ser detingut per la policia i deportat a Espanya. Ceferino va recórrer els Estats Units d'est a oest i va arribar a la ciutat on començaria a canviar la seva sort: Hollywood.

El glamour d'aquest paradís del cinema i l'espectacle va fascinar el jove Carrión. Tot era possible a la ciutat de les estrelles, fins i tot per a un pobre immigrant com ell. Un cop va obtenir la nacionalitat americana es va canviar el nom que tenia per Jean Leon, un nom que encaixava amb la seva audàcia i el seu caràcter indomable.

Per un atzar de la fortuna, Jean Leon va aconseguir treballar com a cambrer a Villa Capri, en aquells moments un dels restaurants més luxosos de Hollywood, propietat de l'actor Frank Sinatra i del mític jugador de beisbol Joe di Maggio, entre d'altres.

A Villa Capri ben aviat es va fer amic de molts dels joves actors que hi acudien esperant ser descoberts per algun director de cinema. Així va conèixer actrius i actors com Natalie Wood, Grace Kelly, Lana Turner, Judy Garland, Debbie Reynolds, les germanes PierAngeli o James Dean, entre d'altres. El primer negoci amb futur de Jean Leon arribaria algun temps més tard, associant-se amb el seu amic James Dean i creant el restaurant més luxós de Hollywood. El restaurant es va anomenar La Scala. El mateix Jean Leon va triar el lloc a Beverly Hills i tots dos van treballar plegats per aconseguir un restaurant únic i personal. En poc temps aquell petit restaurant es va convertir en el lloc habitual on es donaven cita actors i directors famosos, poderosos productors i polítics influents desfilaven per les taules de La Scala: Paul Newman, Humphrey Bogart, Fred Astaire, Marlon Brando, etc.

Jean Leon era conegut i respectat als cercles gastronòmics de tot el país, però encara li restava una cosa per fer. Als seus innombrables sopars, dinars i banquets, Jean Leon escollia personalment el vi amb tota cura. I sovint, tot i que era un reconegut tastador de vins, es lamentava que no li era possible trobar el vi "perfecte", al seu gust.

Llavors va començar la seva segona gran aventura: crear un vi que duria el seu nom, un vi únic i especial perquè el degustessin els seus amics més preuats. Per a aquesta aventura calia trobar la millor terra i el clima més idoni, els millors ceps i, finalment, el millor procés d'elaboració. Va viatjar arreu del món a la recerca de terres, fins que va arribar a Catalunya i allà, al cor del Penedès, va trobar el lloc que cercava. Jean Leon va adquirir la propietat actual, constituïda per 150 hectàrees de terreny argilós calcari i distribuïda al llarg d'un vessant lleugerament inclinat i orientat cap al sud.

I després va adquirir, a preus elevadíssims, empelts de vinyes de cabernet sauvignon, merlot i chardonnay, tots comprats a bodegues franceses de reconegut prestigi com Château Lafitte-Rothschild, La Lagune i Corton Charlemagne. Davant la sorpresa dels viticultors del Penedès, va manar arrencar els ceps locals existents i plantar-hi aquelles varietats desconegudes. Jean Leon passava així a la història per ser capdavanter en la plantació de varietats nobles a Espanya.

Finalment es va construir el celler i Jean Leon va donar total llibertat al seu enòleg Jaume Rovira perquè la dotés dels avenços tecnològics més innovadors i per treballar-hi amb els criteris de qualitat més exigents.

La bodega Jean Leon

La bodega Jean Leon està situada a Torrelavit (Penedès). Des de la seva creació als anys seixanta ha estat pionera a Espanya en innovació. Va ser la primera bodega a Espanya a plantar chardonnay, a implantar la fermentació en barrica de vi blanc (1974) i a elaborar una ampolla de cabernet sauvignon (1969).

La bodega Jean Leon va ser construïda el 1964, a l'estil Chateaux de Burdeus. S'aixeca al bell mig del clos en un dels punts més elevats i està rodejada per vinyes pròpies. L'aspecte exterior de la bodega ha sofert pocs canvis, de manera que manté la mateixa presència clàssica que ha tingut durant els últims quasi 40 anys.

No obstant això, i ja des dels seus inicis, la bodega Jean Leon ha comptat sempre amb la tecnologia més avançada per a la producció de vi de la més alta expressió.

La filosofia de la bodega ha estat sempre orientada cap a la qualitat, l'elegància i la producció limitada, de manera que es pugui mantenir un control personalitzat de tots els seus vins durant tot el procés. És per això que tot i l'avançada tecnologia que incorpora la bodega, encara moltes tasques són realitzades de forma completament manual i tradicional, i així s'assegura un perfecte seguiment de les tasques.

L'enòleg, Jaume Rovira, continua al capdavant de l'elaboració dels vins a la bodega, aportant la saviesa acumulada al llarg dels anys de feina al clos i la bodega.

La bodega Jean Leon compta amb un gran equip humà amb gran experiència. Cal destacar especialment l'equip al clos, el qual realitza tota la feina de forma manual i permet seleccionar curosament els raïms tant en la vinya com en la taula de selecció en l'època de verema.

D'entre les instal·lacions de la bodega destaquen les 10 tines d'acer inoxidable amb camisa refrigerada: en aquestes tines es fermenten tots els vins negres, així com la majoria dels vins blancs. A part de ser totalment higièniques, permeten un control de la temperatura de fermentació exacte, cosa que permet obtenir més aromes fruitals i més frescor en els vins.

Les caves subterrànies, amb una capacitat de fins a 3.000 barriques mantenen una temperatura natural i estable durant tot l'any (entre 13° i 15°), així com el grau d'humitat adequat per a l'envelliment en barriques de 225 litres i el posterior envelliment en ampolla.

Des de la mateixa bodega es realitza l'expedició dels vins tant al mercat nacional com als mercats internacionals. Avui dia els vins Jean Leon són internacionalment reconeguts i s'exporten a més de 40 països.

Jean Leon elabora vins de clos. El concepte “clos” és actualment la categoria més alta dels vins. Això vol dir que el vi procedeix únicament de la vinya, i no d’una altra part, i la producció és sempre limitada.

La finca està dividida en 4 vinyes: La Scala, Le Havre, Gigi i Palau. *La Scala* duu el nom del famós restaurant fundat per Jean Leon. *Le Havre* duu el nom del port francès d’on Jean Leon va sortir com a polissó cap a Nova York. *Gigi* és el nom de la filla de Jean Leon i *Palau* és en honor al Palau de Santander, on va néixer el fundador de la bodega.

Avui, com sempre, la bodega Jean Leon segueix sent fidel al dictat del seu fundador i continua apostant per la qualitat, la tradició i l’experimentació contínua amb l’objectiu de fer vins superiors, any rere any.



El centre de visites de Jean Leon

El centre de visites Jean Leon i el seu entorn privilegiat acullen el Festival Jean Leon. Aquest nou centre de visites es troba al cor de la propietat de la bodega Jean Leon. El disseny realitzat per Domingo Triay s'ha inspirat en l'arquitectura americana dels anys seixanta i s'integra de manera natural en el paisatge de les vinyes tot resseguint la corba del vessant.

Aquells que desitgin descobrir la bodega Jean Leon poden fer-ho a través d'una visita d'una hora de durada, que consisteix en la visualització d'un vídeo sobre la fascinant vida de Jean Leon, una visita al museu, un recorregut comentat per les vinyes, els cellers, les caves i finalment l'oportunitat de tastar dos vins.

Centre de visites de Jean Leon

Clos Jean Leon

08775 Torrelavit (Barcelona)

Espanya

Tel: +34 93 899 55 12 Fax: +34 93 899 55 17



Equip permanent

Director del Festival: Miquel Torres Maczassek

Direcció de Producció: Carles Manrique

Adjunt a la direcció: Mario Herreros Recasens

Relacions Públiques i Comunicació:

- Festival - A Portada Comunicació
- Jean Leon - Maria Antònia Rovira Surià

Responsable tècnic i celler : Xavier Rubires

Departament Administratiu: VELVET EVENTS, S.L.

Direcció Tècnica i Personal Tècnic: BTM Sound S.L.

Disseny Gràfic: Agenciae

Proveïdor Material Tècnic: BTM Sound S.L.