



CARLOS BAUTE Y MARTA SÁNCHEZ INTERPRETARÁN SUS DUETOS MÁS EXITOSOS EN EL VI TÍO PEPE FESTIVAL

Óscar García (restaurante Baluarte) y Víctor Martín (restaurante Trigo), cada uno con una Estrella Michelin, protagonizarán el mano a mano “2 Estrellas en la cocina”, la tercera y última “Cena de las Estrellas”.

Jerez, domingo 11 de agosto de 2019.- El público del VI TÍO PEPE Festival disfrutará de una noche inolvidable mañana **lunes 12 de agosto**, en las céntricas Bodegas González Byass gracias a **Carlos Baute**. Además, contará con la cantante **Marta Sánchez**, como artista invitada, y juntos interpretarán sus duetos más exitosos. También en esta nueva cita musical, se podrá disfrutar de **“Las cenas del Festival”** o alargar la noche con los conciertos que ofrece el **espacio TPF Club en The Village**.

El cantante, compositor y actor venezolano Carlos Baute comenzó su carrera en solitario en 1994, habiendo recibido a lo largo de ella grandes galardones como **tres Ondas, Premios de la Música, Premios Amigo, Ascap y Sesac**, entre otros, además de certificaciones en Discos de Oro, Platino y Diamante.

Un hito destacado en su Carrera es abril de 2008, cuando se puso a la venta su disco **“De mi puño y letra”**. Uno de los grandes éxitos de este tema, y que podremos escuchar mañana en directo, se publicó el 17 de noviembre de 2008, **“Colgando en tus manos” a dúo con Marta Sánchez**, siendo este el sencillo central del disco **“De mi puño y letra”**, consiguiendo siete números uno en Los 40 Principales, alcanzó 1.000.000 de descargas digitales legales y fue uno de los sencillos más vendidos de la historia de España e Hispanoamérica, alcanzando el primer puesto en sencillos. Tras 10 años, ya en 2018, lanzó otro tema junto a la artista madrileña Marta Sánchez, **“Te sigo pensando”**, una de las canciones más populares. En febrero de 2019, publicó su último disco, **“De amor y dolor”**, el nuevo álbum donde se destaca el estilo urbano con el que se presenta gran parte de las canciones y que está recogiendo grandes éxitos.

Sin embargo, la noche no terminará con el concierto de los dos grandes artistas, ya que los chefs **Óscar García, del restaurante Baluarte, y Víctor Martín, de Trigo, protagonizarán la tercer y última “Cena de las Estrellas”**. Para ello, los chefs, elaborarán un **menú especial, único y exclusivo para TÍO PEPE Festival denominada “2 Estrellas en la Cocina”**.

Óscar García forma parte de los Top 20 jóvenes cocineros españoles más destacados de nuestro país, según el ranking elaborado por el diario económico Expansión, gracias a su progresión profesional en nuestra tierra y fuera de ella, su probado y reconocido talento a través de diversas distinciones y galardones, así como su permanente creatividad e innovación. Trabajador incansable, con una larga experiencia profesional a pesar de su juventud, inició su andadura profesional en Vinuesa, su localidad natal. Con apenas 21 años se puso al frente del negocio familiar Hotel Restaurante Alvargonzález. En 2008 se trasladó a la capital soriana donde emprendió un nuevo proyecto en el emblemático y noble palacio de Alcántara, que se ha convertido en referente imprescindible en el arte culinario de la provincia. En noviembre de **2016, consigue el premio al “Mejor restaurante” de Castilla y León**, otorgado por La Real Academia de Gastronomía y **llega su primera Estrella Michelin**.

Por su parte, **Víctor Martín**, un apasionado de la cocina tradicional, se ha formado en las Escuelas de Hostelería de Madrid y Santiago de Compostela. Antes de poner en marcha el negocio familiar, trabajó con Santi Santamaría en el Racó de Can Fabes de Barcelona y en Sant Celoni, de Madrid. Otra etapa importante en su formación se desarrolló en Cataluña, en los restaurantes Ábac, Rúcula o Fonda Sala. Fue en **2018 cuando obtuvo su primera Estrella Michelin. Cuenta, además, con dos soles Repsol**. Fue finalista al Premio Restaurante Revelación 2009 en el Congreso Internacional de Gastronomía Madrid Fusión y Finalista al Premio Chef Milleime 2011. En el **año 2013**, la Academia Castellano y Leonesa de Gastronomía y Alimentación nombró **Trigo como el Mejor Restaurante**.

Como cada noche, tras el concierto de Carlos Baute se podrá disfrutar de una velada única con **“Las cenas del Festival” pudiendo elegir entre carta o menús degustación** maridados con los mejores vinos que González Byass posee en las diferentes denominaciones de origen. Además, los asistentes podrán acudir a los **conciertos** que ofrece el **espacio TPF Club en “The Village”** a cargo de nuevos talentos de la música, tomar una copa en **los corners del Village** o saciar el apetito en el **Tapa`s Bar La Tonelería**.

Tanto los menús como la relación de grupos que amenizarán estas noches se pueden consultar en la página web del Festival.

Tío Pepe Festival nació en 2014 como un evento cultural único en España. Es una cita que propone una experiencia sensorial múltiple y exclusiva, íntimamente ligada a la bodega de González Byass, a sus vinos, a su tradición ancestral y a la gastronomía. Esta innovadora propuesta enoturística supone una apuesta por la calidad, reflejada en los contenidos artísticos, en los espacios únicos y diferenciados de las bodegas de González Byass en los que se desarrolla, en los vinos de Jerez que se degustan y en la gastronomía elaborada especialmente para la ocasión.

Entre el 7 y el 17 de agosto TÍO PEPE Festival, en su 6ª edición, se consagra como un auténtico Festival Experience en el que se conjuga la mejor gastronomía, la tradición de los vinos más populares del país, un bellissimo entorno cultural y grandes estrellas de la música y el arte para ofrecer al público el Mejor Evento Enológico del Mundo según la revista británica The Drinks International.

En una apuesta constante por la calidad y la excelencia, Juan Diego Flórez, Melendi, Carlos Rivera, Pastora Soler, Carlos Baute y Marta Sánchez, Álvaro Soler, Ana Belén, y las bandas Jethro Tull y Alan Parsons Live Project, protagonizarán cada uno de los espectáculos diarios organizados por el Festival en 2019. En su VI edición, la oferta gastronómica cuanta nuevamente con propuestas para todos los públicos con ‘Las Cenas del Festival’ y otra de lujo con ‘Las Cenas de las Estrellas’, a cargo de chefs tan grandes y reconocidos como Toño Pérez, Ricard Camarena, Óscar García y Víctor Martín.

El VI TÍO PEPE Festival cuenta con el apoyo de patrocinadores de la talla de Caja Sur, Royal Bliss, Caixabank, Campofrío, Santander, Área Sur, Unicaja, BMW y Gurmé; instituciones patrocinadoras como RENFE y la Diputación de Cádiz; instituciones colaboradoras como RENFE, Ayuntamiento de Jerez, Diputación de Cádiz, Consejería de Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía, Ruta del Vino y el Brandy Marco de Jerez, Fundación Real Escuela Andaluza del Arte Ecuestre, y Yeguada Cartuja; empresas colaboradoras como Sabadell, Tickentradas, Estrella Galicia, Cabreiroá, Navidul, Manpower, RUCA, Circuito de Jerez “Ángel Nieto”, La Cartuja de Sevilla, Expertus, Coca Cola, Fuste, City-Sightseeing, ENEA, Guede, TIPSA, SABICO Seguridad, LIMASA, PRO Marketing, Soviled, Covey, Edificarte, Surnames Narradores Transmedia, La Ibense, Bodegas Campos, Casa Grande, OTON, Rutesa, Ferretería Xerez e IKEA; Medios colaboradores como Diario de Cádiz, Diario de Jerez, Diario de Sevilla, Cadena SER, La Voz del Sur, El País, Onda Cero y Radio Jerez; y Hoteles colaboradores y recomendados como Hotel Jerez, SohoBoutique Hotels, Hipotels, TRYP, NH Hotels y Barceló.

Por su parte, Las Cenas de las Estrellas serán patrocinadas por Cajasur, Magma de Cabreiroa, Pedro Legumbres y Gurmé.

MATERIAL DE PRENSA:

[Descargar imágenes de los artistas](#)

[Descargar imágenes chefs y ambiente](#)

[Descargar vídeos](#)

[Venta de entradas y más información](#)

CONTACTO DE PRENSA

VI TÍO PEPE FESTIVAL

Ángela Gentil

628 80 82 11

comunicacion@tiopepefestival.com

Para más información:



Leticia Sánchez. Jefe de Gabinete de Prensa. lslara@gonzalezbyass.es

Miguel Ángel García. mgventura@gonzalezbyass.es

[@Gonzalez Byass](#)

Teléfono: 91 490 37 00