

WINE[®]

OUTSIDERS

BEHIND THE VINES



The logo for 'WINE OUTSIDERS' is centered at the top. The word 'WINE' is in a large, bold, dark red font. The word 'OUTSIDERS' is in a smaller, bold, dark green font, positioned between the two 'W's of 'WINE'. A small copyright symbol (©) is to the right of 'WINE'.

WINE OUTSIDERS[©]

BEHIND THE VINES

Una serie documental única sobre el mundo del vino. Félix Méndez, productor de TV nominado al Emmy y amante del vino y ala gastronomía, emprende un viaje por cinco regiones de España para descubrir los rincones más intrigantes de la cultura vitivinícola.

Su misión: grabar una serie y aprender sobre las técnicas de los enólogos más libres e innovadores. En cada episodio, Félix actúa frente y detrás de las cámaras como narrador y director para explorar junto a un guía local que le lleva a conocer a los Wine Outsiders.

En su travesía, Félix encuentra lugares y personas únicas, todos con una profunda pasión por su tierra. Desde agricultores hasta cocineros, músicos, panaderos y artesanos, este viaje alrededor del Km.0 es una experiencia auténtica.

Viñedos únicos, el sueño hecho realidad de los amantes del vino. ¡Únete a la aventura en Wine Outsiders!



CAPÍTULO 1 / LA RIOJA

JUAN CARLOS SANCHÁ, EL ERUDITO

En Baños de Río Tobías, La Rioja encontramos un catedrático de universidad con su propio viñedo. Un viñedo en el que experimenta y recupera uvas autóctonas centenarias y elabora unos vinos muy singulares.

Con Juan Carlos Sancha, Félix se adentra en el mundo de sus vinos, en el de las vides silvestres que crecen en esta tierra y en sus productos más característicos: El chorizo y el cabrito.



CAPÍTULO 2 / PAÍS VASCO

ASTOBIZA, EL AUDAZ

Félix conoce el Txacolí, vino que únicamente se produce en el País Vasco. Bittor, “Pil-pil man”, le mostrará la belleza de este paisaje, la innovación y la tecnología con la que experimentan para crear sus vinos que están en las mejores mesas de todo el mundo por su audacia y creatividad. El queso de caserío y el pan más premiado del País Vasco serán su maridaje.



CAPÍTULO 3 / GALICIA RÉGOA

EL SEÑOR DEL BRANCELLAO

Un médico de familia enamorado de los valles del Sil lleva a Félix a un viaje por los viñedos que ya plantaron los romanos. José María respeta los ciclos de la naturaleza con la mínima interferencia y recupera la tradición de la uva que dio fama a esta tierra en el siglo XV, la Brancellao. La cerámica negra de Gundivós y los quesos ecológicos de Airas Moniz serán los dos descubrimientos “outsider” de este capítulo.



CAPÍTULO 4 / ÁVILA

SOTO MANRIQUE, EL URBANITA

Chuchi Soto, dejó la ciudad por una tierra dura que da unos vinos excepcionales. Sus métodos nada ortodoxos y el trabajo en familia le ha llevado a elaborar unos vinos de autor con grandes premios internacionales. Félix, además, descubrirá una raza de vacas exclusivas que dan una de las mejores carnes de España y el pan, tan típico de esta tierra de cereal.



CAPÍTULO 5 / DESCALZOS VIEJOS

EL AMANTE DE LO BELLO

En este capítulo el wineoutsider es un arquitecto que ha restaurado un antiguo monasterio y recuperado su viñedo. Los vinos de Ronda son un caso excepcional en el mundo de los vinos andaluces. Félix conocerá también a una antigua catedrática de universidad que se ha propuesto rescatar la cepa del cerdo ibérico rubio dorado. Jamón y aceite de oliva acompañan los vinos.



SCREENING ROOM
Pass: WOP



eContent T
NEW YORK | LOND



comarex