

## **Bodegas Lustau presenta TXODO, una unión magnífica entre Aponiente y Mugaritz**

### **Aponiente y Mugaritz se hermanan para crear TXODO, un vino único y exclusivo fruto de la amistad de sus reconocidos cocineros Ángel León y Andoni Luis Aduriz**

Mugaritz acogió ayer miércoles la presentación de TXODO, un vino de Jerez edición limitada de Bodegas LUSTAU que une a dos restaurantes emblemáticos, Aponiente y Mugaritz. Nacido de la amistad y pasión por los vinos de calidad de los acreditados cocineros, Ángel León y Andoni Luis Aduriz.

TXODO es un oloroso en rama que se suma a la colección de vinos de Jerez YODO que Bodegas Lustau y el Restaurante Aponiente han seleccionado a lo largo de los últimos cuatro años para acompañar la cocina del reconocido chef portuense y en esta nueva edición en simbiosis con la del prestigioso chef vasco. Un vino generoso en el sentido más amplio de su palabra que representa la unión de la maestría del sur y del norte.

Andoni Luis Aduriz ha comentado durante la presentación "esto es un hermanamiento, un proyecto muy valiente único en el mundo. Hay muchos guiños, al norte, al sur, al mar, a los paisajes verdes. TXODO es un vino para aprender, no es para beber, es para vivir. Es una belleza que refleja la suerte que tenemos de compartir este proyecto, espacio, tiempo. Para mí es un honor compartirlo con Angel, hermanarnos el norte y el sur. Esto es de las cosas mas bonitas que nos han pasado en 20 años".

Por su parte Ángel León afirmó "la vida te da la oportunidad de hacer proyectos con gentes que admiras y sentirte a gusto compartiendo algo tan bonito como un vino, como mi cultura. También la pasión que admiro en el vino y la unión con Lustau desde hace cuatro años haciendo un proyecto que se llama YODO. El de esta temporada es TXODO, un homenaje al norte. Es contar las cosas desde fuera para que tengan mas fuerza y se valore lo que realmente tenemos".

Acompañaban a ambos cocineros en la presentación Juan Ruiz, director de sala y sumillería de Aponiente, el equipo de sumilleres de Mugaritz y Sergio Martinez, enólogo y capataz de Bodegas Lustau, quien se refirió a TXODO diciendo "es la continuación de YODO. Empezamos con fino, pasamos a un amontillado y se planteó el oloroso ya con Mugaritz. Seleccionamos unas botas de la bodega y cuando las cataron, esta fue la elegida. Desprendernos de una bota es como desprenderse de un hijo y en esta en concreto que conlleva mucho mimo, mucho cuidado, mucho trato, de la mano de Angel y de Andoni no nos duele tanto".

Todos ellos seleccionaron copa en mano de entre las mejores soleras que Lustau atesora en la ciudad de Jerez de la Frontera, la bota de este glorioso oloroso.

TXODO es un oloroso en rama con más de 20 años de crianza oxidativa, 18 de ellos en estática sin

que se haya hecho ninguna saca de la bota. Destaca por su intensidad aromática y expresividad en boca. De brillante y limpio color caoba. En nariz destacan aromas de ebanistería, maderas nobles, tabaco, orejones y naranja cristalizada. En boca es seco, poderoso, muy expresivo y sorprendentemente amable. Con un final muy largo y lleno de matices, en el que vuelven a aparecer las notas que encontrábamos en nariz.

Aponiente cuenta en la actualidad con tres Estrellas Michelin, galardones que reconocen el magnífico y singular trabajo del chef Ángel León en su recreación de la nueva cocina marinera del S. XXI y su incesante labor en I+D para encontrar en el mar nuevos ingredientes para el ser humano. Siempre acompañado por su Tripulación entre los que se encuentra el sumiller Juan Ruiz Henestrosa, Premio Nacional de Gastronomía al mejor sumiller y Premio de la Academia Andaluza de Gastronomía.

Mugaritz es el proyecto de creatividad que desde hace 21 años lidera Andoni Luis Aduriz en el corazón del País Vasco, un espacio de búsqueda eterna de respuestas y de nuevas preguntas a través de la gastronomía. Con dos estrellas Michelin y siendo el único espacio que durante 13 años consecutivos se encuentra en el Top10 de The World's 50 Best Restaurants, ha recibido en febrero el premio Forward Drinking de The World Restaurant Awards por aunar el mundo sólido y líquido a través de las historias.

Bodegas Lustau es considerada un referente a nivel mundial cuando se habla de vinos de Jerez de máxima calidad, estando entre las diez mejores bodegas del mundo. Por su parte, Sergio Martínez, capataz y enólogo de la bodega, ha sido galardonado en las pasadas dos ediciones de la prestigiosa International Wine Challenge de Londres como Mejor Enólogo de Vinos Generosos del Mundo.

TXODO es un vino de edición limitada de únicamente 1000 botellas de 50cl. que solo podrá degustarse en los restaurantes Aponiente y Mugaritz, armonizado con alguno de los platos estrella de la particular cocina de Ángel León y Andoni Luis Aduriz.

**Datos de contacto:**

TXODO

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

Categorías: [Nacional Gastronomía Andalucía País Vasco Restauración Gran consumo y distribución](#)

---

**NotasdePrensa**

<http://www.notasdeprensa.es>