

Cine Gourmet reconocerá esta 71 Seminci a Victoria Pariente con la Espiga de Honor y programará las películas *Un tal Karlos* e *Isabel*

- El documental de Arantxa Aguirre acerca a la faceta más personal del popular cocinero Karlos Arguiñano, mientras la película de Gabe Klinger, que también competirá en Punto de Encuentro, sigue a una sumiller que decide abrir su propio bar de vinos en São Paulo

Valladolid, 14 de octubre de 2026.- La sección Cine Gourmet de la 71 Seminci volverá a unir cine y gastronomía con dos películas que se acercan al mundo del vino y la restauración desde perspectivas diferentes: *Un tal Karlos*, de **Arantxa Aguirre**, un retrato del cocinero Karlos Arguiñano, e *Isabel*, de **Gabe Klinger**, película que también compite en Punto de Encuentro sobre una sumiller que decide abrir su propio bar de vinos en São Paulo. Además, la bodeguera **Victoria Pariente**, fundadora de Bodegas José Pariente, recibirá la Espiga de Honor de Cine Gourmet en reconocimiento a una trayectoria marcada por la búsqueda de la excelencia enológica, el respeto por el entorno y la voluntad de mostrar la versatilidad de la variedad verdejo.

Natural de Rueda, Victoria Pariente creció vinculada al viñedo y a la pasión por el vino que transmitía su padre, José Pariente, viticultor y elaborador de vinos artesanos. Licenciada en Ciencias Químicas por la Universidad de Valladolid y formada en enología y viticultura, inició su carrera profesional en la Estación Enológica de Castilla y León antes de asesorar a distintas bodegas de la zona. En 1998 fundó Bodegas José Pariente, un proyecto concebido como homenaje a su padre, fallecido el año anterior, y como expresión de su propia manera de entender la verdejo y el paisaje de Rueda. Desde entonces, su trabajo ha combinado tradición e innovación para explorar las posibilidades de elaboración, crianza y guarda de esta variedad, hasta convertir la bodega en una referencia de la Denominación de Origen Rueda.

Retrato íntimo de Karlos Arguiñano

Este reconocimiento, que Seminci otorga en colaboración con la D.O. Ribera del Duero, tendrá lugar el miércoles 28 de octubre en el marco de la Gala Cine Gourmet, en la que se programará la película *Un tal Karlos*, de **Arantxa Aguirre**, un retrato personal de **Karlos Arguiñano** que va más allá de su faceta como cocinero y presentador de televisión. El documental, producido por Bagnet, acompaña al protagonista en espacios íntimos y situaciones alejadas de su rutina, e incorpora la mirada de las personas más cercanas a él.

Aguirre mantiene una larga relación con Seminci, donde ha presentado documentales como *Dancing Beethoven*, que obtuvo el segundo premio de Tiempo de Historia en 2016, *El amor y la muerte. Historia de Enrique Granados* (2018) y *Zurbarán y sus doce hijos* (2020). En *Un tal Karlos*, la directora vuelve a acercarse a una figura reconocida por su actividad profesional para descubrir al ser humano que hay detrás del personaje público.

La sección Cine Gourmet completa su programación con *Isabel*, del cineasta, crítico y programador brasileño **Gabe Klinger**, que formó parte del jurado de Alquimias de la 69 Seminci. La película, seleccionada también para competir en la sección Punto de Encuentro, sigue a una sumiller, interpretada por **Marina Person**, que abandona su trabajo en un restaurante de alta cocina para abrir su propio bar de vinos en São Paulo, su ciudad natal. Con un tono cálido y

atento a las dudas y equivocaciones de su protagonista, el filme aborda el desafío de empezar de nuevo y la posibilidad de construir una vida de acuerdo con las propias decisiones.

Experiencias gastronómicas

Los espectadores de las dos proyecciones de la sección Cine Gourmet podrán completar la experiencia cinematográfica con un menú degustación inspirado en cada película, maridado con vinos de Ribera del Duero. El 28 de octubre, el restaurante Román 1924, segundo proyecto del cocinero Rodrigo Herrero, al frente de HacheQ, rendirá homenaje a la tradición y al producto en un menú que evoca la figura de su abuelo Román.

El día 29, el restaurante El Trigo, distinguido con una estrella Michelin, propondrá un menú inédito que reunirá platos que hasta ahora no habían formado parte de su carta, en sintonía con el universo de *Isabel*, el bar de vinos que da nombre a la película de Gabe Klinger. Las plazas para estas experiencias, de aforo limitado y exclusivas para los espectadores de las películas, se reservarán y abonarán directamente a través de la web al adquirir la entrada de la sesión correspondiente.