

Txakolí

El txakolí es un vino blanco, joven y afrutado, de graduación moderada (9,5°-11,5°) y con una leve acidez característica. Hay que servirlo fresco y desprende, junto con pequeñas agujas de carbónico, fruto de su peculiar elaboración, toda su gama de aromas.

Para elaborar el txakolí se usan las variedades autóctonas hondarrabi zuri y hondarrabi beltza. La hondarrabi zuri es una variedad blanca y tiene racimos pequeños y la pulpa crujiente y compacta. Por eso tiene escasos rendimientos de prensado. Posee delicados aromas a cítricos. La hondarrabi beltza es una variedad tintorera y menos frecuente que da una acidez marcada a los vinos. Esta variedad tinta, a diferencia de la blanca, presenta una brotación temprana y maduración tardía, por lo que puede verse afectada por las heladas de primavera. Ésta es otra de las razones por las que la mayoría de viticultores usan más la variedad blanca.

Hay diferentes tipos de txakolís. El txakolí blanco representa el 90% de la producción total y es el más conocido y consumido. Se elabora principalmente con las variedades blancas de hondarrabi, dando unos vinos que oscilan del color amarillo pálido al amarillo pajizo. En boca predominan los aromas primarios con muchos matices florales, frutales y herbáceos.

El txakolí blanco fermentado en barrica está reservado a aquellas fincas que tienen muy buena exposición solar y posteriormente recibe un envejecimiento en barrica de roble. El resultado son unos aromas más intensos, añadiendo notas balsámicas y persistente posgusto.

El txakolí rosado u «Ojo de Gallo» aporta como mínimo un 50% de uva tinta en su proceso de elaboración. Para terminar, el txakolí tinto, que es tal vez el menos conocido, permite algunas crianzas y tiene un marcado sabor a frutas rojas y sotobosque.

Getariako Txakolina, Bizkaiko Txakolina y Arabako Txakolina son las principales denominaciones de origen donde se elabora el txakolí.

Pep Bransuela
Farmacéutico y enólogo

Ameztoi Primus

Bodega: Bodega Ameztoi (Getariako Txakolina)

Grados: 11°

Precio: 8 €

Este txakolí está macerado con sus pieles, fermentado junto a las uvas y bastoneado durante 5 meses. Tiene unos aromas cítricos marcados, pero destacan los matices a piña y a frutas tropicales, poco habituales en este tipo de vino. Tiene un paso en boca sedoso y profundo, aunque deja un posgusto fresco y ácido. Acompañado de unas buenas anchoas del Cantábrico es donde este txakolí marida perfectamente.



Medicamentos complejos 4.0

Dr. Borja García de Bikuña Landa
Centro Formación Farmacéuticos, S.L.
2014



Medicamentos complejos 4.0 es la tercera edición del manual que el Dr. Borja García de Bikuña publicó en 2004 con una importante acogida entre los farmacéuticos. Tanto es así que el manual dio lugar a un curso y una segunda edición (2008) que tiene ahora su necesaria puesta al día.

Este nuevo manual pretende ser una herramienta para facilitar la labor asistencial del farmacéutico. Quiere ser la referencia actualizada de todos los medicamentos complejos comercializados en nuestro país, de tal forma que, en el momento de la dispensación, los farmacéuticos puedan contar con un material atractivo, pero sobre todo útil, para instruir a sus pacientes.

Medicamentos complejos 4.0 contiene un compendio de material gráfico actualizado y corregido de los diferentes medicamentos complejos, así como de la técnica correspondiente en su administración y manejo. Además, se incluyen recomendaciones sobre aspectos importantes tanto de la instrucción como del posterior manejo por parte de los pacientes.

Más información: Secretaría Técnica. Juanjo Ruiz. Tel.: 658 758 406. secretaria@medicamentoscomplejos.com/ www.medicamentoscomplejos.com

Canciones de amor y de lluvia

Sergi Pàmies
Editorial Anagrama
Barcelona, 2014

Los veintiséis cuentos de *Canciones de amor y de lluvia* se estructuran como un recital de emociones y reflexiones sobre la vulnerabilidad y los rituales más absurdos de la edad madura. Con un estilo preciso y cargado de intensidad, Sergi Pàmies reinterpreta los clichés del romanticismo arquetípico y las servidumbres de la hipocondría sentimental. La prosa y el tono, depurados y contenidos, buscan el equilibrio entre la causticidad, la vitalidad y la melancolía. Con estos instrumentos, Pàmies se sumerge en las aguas estancadas del amor, la dependencia de la memoria heredada, el dolor por los ausentes y el placer de escribir sin saber si existe una frontera entre la invención y la autobiografía. Y, de paso, se confirma cada vez con mayor contundencia como uno de los mejores cuentistas contemporáneos.



http://www.anagrama-ed.es/titulo/NH_526

Tierra de nadie

Antonio Pennacchi
Ediciones Salamandra
Barcelona, 2014

Ganadora del prestigioso Premio Strega en 2010, *Tierra de nadie* es una gran novela panorámica que cautivó al público italiano, sumando más de medio millón de ejemplares vendidos. El devenir de la familia Peruzzi, sus triunfos, su dolor, su lealtad incondicional y también sus miserias, es la materia prima que Antonio Pennacchi ha moldeado para crear un maravilloso relato que entrelaza las vivencias de sus personajes con los grandes acontecimientos del convulso siglo XX italiano.

Mussolini ideó, en los años treinta, un grandioso plan para transformar un insalubre cenagal de la región del Agro Pontino, al sur de Roma, en una extensa y fértil llanura. Entre los más de treinta mil emigrantes que salieron del norte de Italia para hacer realidad el magno proyecto se encontraban los Peruzzi, una pequeña multitud dispuesta a dejar atrás años de pobreza.



<http://www.salamandra.info/fitxa.php?titol=900>

Dietética aplicada a distintas situaciones fisiológicas

M. Achón y Tuñón
(coordinadora), A. Montero, N. Úbeda
CEU Ediciones
Madrid, 2013

En este libro se pretenden recoger las bases para adquirir los conocimientos necesarios sobre la dieta sana, en las diferentes situaciones fisiológicas que atraviesa el ser humano a lo largo de su existencia. Se incluyen los principales aspectos para su aplicación práctica en el diseño de menús y dietas, tanto para los individuos como para los colectivos, y los ejemplos correspondientes.

<http://www.ceuediciones.es/blog/book/book1/>



Los albarelos

Daniel de María
Zaragoza, 2014

Tras *Un etcétera después* y *El último arco*, Daniel de María presenta *Los albarelos*. Se trata de un título muy farmacéutico para una novela escrita por un farmacéutico, cuestión ésta que se nota a lo largo de toda la historia. En esta ocasión la trama gira alrededor de unos albarelos que llegan a manos de un auxiliar de farmacia y que contienen un enigma que pondrá a prueba no sólo su capacidad deductiva sino algo mucho más importante...

Pero, al igual que con la anterior novela, la historia principal ocurre fuera de las páginas del libro. Daniel de María ha donado todos los beneficios que se obtengan de esta novela para una nueva iniciativa solidaria. En esta ocasión será para ayudar a mejorar las infraestructuras de los talleres de una escuela hogar en Ciudad Darío (Nicaragua), llevada por las Hermanas de la Caridad de Santa Ana a través de la Fundación Juan Bonal de Zaragoza.

Para colaborar con el proyecto puede conseguirse la novela contactando con el autor (danieljdemaria@redfarma.org) o a través de los colegios de farmacéuticos.

