

### Híbridos

La mayoría de los vinos que disfrutamos se producen a partir de *Vitis vinifera*, la especie de vid europea responsable de uvas conocidas como chardonnay, cabernet sauvignon, merlot o pinot noir. Pero a medida que avanzan la tecnología y la viticultura, más enólogos recurren a una categoría de uvas conocida como híbridos. Las uvas híbridas, resultado del cruce de las vides europeas *Vitis vinifera* con las americanas *Vitis labrusca* o *Vitis riparia*, se cultivaron originalmente en respuesta a la filoxera.

Después de que la plaga destruyera la mayoría de los viñedos en Europa a finales del siglo XIX, los criadores de uvas experimentaron con nuevas variedades resistentes a insectos y enfermedades que no se veían tan afectadas por la plaga u otros problemas como la podredumbre, el moho o las bajas temperaturas. Si bien estos híbridos proporcionaron una solución al problema, no fueron ampliamente aceptados en Europa. Los enólogos descubrieron que los sabores, los taninos y la estructura ácida de los vinos producidos con las variedades híbridas eran más simples y presentaban unos aromas y sabores almizclados.

Hasta hace poco, las uvas híbridas estaban prohibidas en gran medida en las regiones vinícolas europeas. Hoy en día menos del 5% de los viñedos de todo el mundo están plantados con uvas híbridas; pero a medida que el cambio climático afecta a muchas áreas, los enólogos han comenzado a adoptar uvas nuevas. Ahora muchos refinan los vinos producidos con ellas, y los amantes del vino han ido aceptando lentamente el potencial de los híbridos.

Algunos ejemplos de uvas híbridas blancas son la cabernet doré, que es el cruce único de cabernet sauvignon y el híbrido rojo norton. Esta uva blanca es un gen recesivo de sauvignon blanc, y tiene una textura más cremosa y unas notas más florales como muscat o semillón.

La cayuga se desarrolló en 1945 y se lanzó para su uso en 1972. Típica de la región de Nueva York, produce vinos espumosos de calidad media. También se usa en Vermont y Pensilvania, donde su rango va desde vinos secos y cítricos hasta vinos de postre de cosecha tardía. La chardonel es un cruce de chardonnay y seyval blanc; es muy parecida a la chardonnay y típica de Michigan y Arkansas, estados fríos donde esta uva prolifera bien debido a su gran resistencia al clima frío.

Entre las variedades tintas tenemos la baco noir, con sabores a bayas y cerezas negras. Una de las pocas uvas permitidas en una denominación europea, fue creada durante la epidemia de la filoxera en Francia, donde se cultiva en Gascuña para hacer brandy de Armañac.

La catawba está marcada por un pronunciado sabor almizclado y se cree que se originó en algún lugar de la costa este de los EE.UU. Es un cruce de semillón y una variedad desconocida de *Vitis labrusca*.

Todos estos cruces de uvas son de calidad más baja que la de sus hermanas originales, pero poco a poco van encontrando su sitio. ¿Llegará pronto la era de los híbridos?

### Propòsit 2018

**D.O. Empordà**

**Precio: 10,95 €**

Intenso, atrevido, elegante, tranquilo y complejo, vinificado con garnacha, monastrell y cariñena. Tiene una entrada tímida y aromática en nariz, donde van cogiendo fuerza las notas de fruta negra, vainilla, chocolate negro y clavo. En boca este vino es fino y estructurado, redondo y complejo. Perfecto para carnes rojas, quesos cremosos y tipo manchego, o para saborearlo solo.



**Pep Bransuela**

Farmacéutico y enólogo



### Efectos secundarios. 19 historietas del COVID

Varios autores

Astiberri Ediciones

Bilbao, 2021

Durante meses, nuestra vida se convirtió en un continuo de pequeñas ventanas: las de la televisión, por donde nos llegaban cifras aterradoras; las de las videoconferencias, que canalizaban nuestra necesidad de socialización y cambiaban nuestra forma de trabajar; y las de nuestros hogares, que transformaban las fincas de enfrente en un inmenso conjunto de viñetas.

*Efectos secundarios* es una coedición entre Astiberri y la Fundación Cultura en Vena, en la que participan autores y autoras, como Alfonso Zapico, Cristina Durán, Paco Roca y Carla Berrocal, con el objetivo de estimular la reflexión sobre la pandemia, sus efectos más inmediatos, y todas las grandes cuestiones y problemáticas que esta ha acelerado, como el cuidado de las personas mayores, la inminente crisis medioambiental o el cuestionamiento de las libertades individuales.

<https://www.astiberri.com/products/efectos-secundarios-19-historias-del-covid>

## Vinos & libros



### La ciencia de los campeones

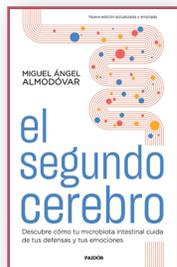
José Manuel López Nicolás  
Editorial Planeta  
Barcelona, 2021

Un libro divulgativo y repleto de curiosidades sobre el papel de la ciencia en el deporte por uno de los científicos más mediáticos del país.

¿Están relacionadas las matemáticas con los triunfos de Carolina Marín? ¿Cómo influye la química en las victorias de Nadal ante Federer? ¿Está la ciencia detrás de las medallas de Ona Carbonell? ¿Ayudó la física a convertir a Michael Jordan en una leyenda? ¿Y a Induráin a ganar cinco Tours de Francia? ¿Tiene la fisiología un papel importante en los levantamientos de Lydia Valentín? ¿Puede la ciencia ayudar a un portero a detener un penalti? ¿Ganó la Selección Española de Fútbol el Mundial de Sudáfrica gracias a la geometría? ¿Cómo pueden Tiger Woods y Ruth Beitia fomentar el espíritu crítico y la vocación científica?

Siempre desde el rigor, pero en el registro cercano y desenfadado que caracteriza al gran divulgador científico José Manuel López Nicolás, *La ciencia de los campeones* nos descubre la química, la física, las matemáticas o la tecnología que se esconden tras el deporte. Un libro pensado para disfrutar de la ciencia aprendiendo un sinfín de curiosidades.

<https://www.planetadelibros.com/libro-la-ciencia-de-los-campeones/331388>



### El segundo cerebro

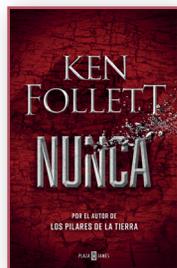
Miguel Ángel Almodóvar  
Ediciones Paidós  
Barcelona, 2021

Una nueva edición actualizada y ampliada de *El segundo cerebro*, una guía breve y sencilla que nos descubre la relación entre nuestra microbiota intestinal, nuestro cerebro y nuestra salud global.

En *El segundo cerebro*, Miguel Ángel Almodóvar explica los descubrimientos científicos acerca del papel que desempeñan el estómago y nuestra microbiota en relación con nuestra salud física y mental, y nos desvela las claves para lograr sentirnos mejor mediante una dieta equilibrada. Esta nueva edición actualizada y ampliada viene a corroborar esos primeros descubrimientos del doctor Greenblatt sobre el papel del estómago y la microbiota en nuestra salud física y mental. Además explica la posible conexión entre nuestra microbiota y un mayor riesgo de padecer la enfermedad de la COVID.

Por último, nos desvela las claves para mejorar nuestra salud mediante una dieta equilibrada y ofrece 7 menús elaborados por diversos chefs.

<https://www.planetadelibros.com/libro-el-segundo-cerebro/334817>



### Nunca

Ken Follett  
Plaza & Janés  
Madrid, 2021

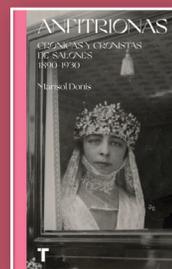
Desde el abrasador desierto del Sáhara hasta el Ala Oeste de la Casa Blanca y los corredores del poder de las grandes capitales del mundo, el maestro de la narrativa de acción y suspense imagina un escenario de crisis global sin precedentes donde un pequeño grupo de personajes comprometidos y tenaces lucha en una carrera contrarreloj.

«La Primera Guerra Mundial fue una guerra que nadie quería. Ningún líder europeo de ninguno de los dos bandos tenía intención de que sucediera. Pero, uno por uno, los emperadores y primeros ministros, sin pretender la guerra, tomaron decisiones –decisiones lógicas y moderadas– que nos acercaron un pasito más a uno de los conflictos más terribles que el mundo ha conocido. Y me pregunté: ¿podría suceder de nuevo?»

<https://www.penguinlibros.com/es/novela-negra-misterio-y-thriller/258585-nunca>

### Anfitrionas. Crónicas y cronistas de salones. 1890-1930

Marisol Donis  
Editorial Turner  
Madrid, 2021



Crónica social de los salones de Madrid entre finales del siglo XIX y principios del XX. Un libro ameno, aparentemente frívolo pero con importancia documental. Anfitrionas de la nobleza y clases altas privilegiadas: duquesa de Medinaceli, duquesa de Fernán Núñez, duquesa de Montellano, duquesa de Dúrcal, Emilia Pardo Bazán y muchas más. Cronistas de salones, creadores de una forma de hacer periodismo germen de la actual prensa rosa: Juan Valera, Kasabal, Ramón Navarrete, el padre Coloma, Alfredo Escobar, Almagro Sanmartín, Montecristo. Algunos no se muerden la lengua y otros valen más por lo que callan.

La unión anfitriona-cronista consigue encumbrar a unos y desprestigiar a otros. No faltan crónicas de salones literarios, bodas, recepciones o litigios.

A los suscriptores de *El Farmacéutico* se les aplicará un descuento del 25% si lo adquieren a través de la página web de la editorial (<https://www.turnerlibros.com>), con el cupón Anfitrionas25.