



Vinos & Libros

Cava

El cava es el vino espumoso elaborado según el método tradicional champenoise en Cataluña, mayoritariamente. Se elabora a partir de unas variedades autóctonas del Penedès: macabeo, xarel-lo y parellada. El macabeo aporta dulzura y perfume, el xarel-lo cuerpo y estructura, y el parellada finura, frescor y aroma. Hay variedades secundarias como el chardonnay y el subirat parent. Para los cavas rosados se usan las variedades negras trepat, monastrell, pinot noir y garnatxa.

A partir de estas variedades de uva se elabora un vino base tranquilo que se utilizará para hacer un vino espumoso en una segunda fermentación. El proceso de vinificación es el normal, con un prensado suave a baja presión del mosto, una clarificación para eliminar los fangos y fermentación en grandes tanques.

El método tradicional empieza con el tiraje, que es el embotellamiento del vino base añadiendo el licor de tiraje, una mezcla de vino base, azúcar y levaduras que al fermentar producirá dióxido de carbono y el aroma característico. Las botellas se dejan en reposo en posición horizontal en cavas, en oscuridad y quietud, y una temperatura constante de 15 °C. La crianza dura un tiempo mínimo de 9 meses.

Para eliminar los restos de levaduras e impurezas se realiza la operación del removido poniendo las botellas en pupitres inclinados y girando un octavo de vuelta cada día en sentidos contrarios y aumentando la inclinación con el objetivo de acumular los sedimentos cerca del tapón. Cuando la botella está totalmente invertida se realiza el degüelle, y el líquido perdido se llena con licor de expedición, que es azúcar mezclado con vino añadido y que determinará el tipo de cava.

El cava es un vino que acompaña a cualquier tipo de comida. Para los platos dulces un buen cava dulce o semidulce aporta más frescura, mientras que los entrantes y platos principiantes los acompañaríamos de un brut o un brut reserva.

Pep Bransuela
Farmacéutico y enólogo

Cava Mestres Clos Damiana 2000 Mágnam

Bodegas Mestres
Precio: 35 €

Con una crianza en lías de más de 15 años, este cava que viene de los viñedos más antiguos de la bodega de Sant Sadurní d'Anoia es un deleite para el paladar. En nariz es intenso con aromas lácteos y ahumados y en boca sobresalen los torrefactos. Perfecto para cualquier plato de carne guisada o pescado blanco al horno.



Periodismo de confitería

Marisol Donis
Colección Pharma-Ki
AEFLA
Madrid, 2015

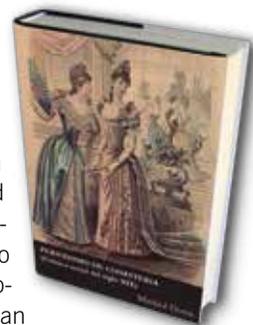
Periodismo de Confitería es el volumen n.º 16 de la colección Pharma-Ki editada por la AEFLA. En él, Marisol Donis nos transporta hasta el germen de lo que hoy conocemos como prensa rosa, un género que fue criticado abiertamente por la prensa «seria», pero que consiguió ir ganando terreno hasta hacerse imprescindible: no se era nadie si no se aparecía en las crónicas de salones.

Por el libro desfilan cronistas de sociedad como El Padre Coloma, Gustavo Adolfo Bécquer o Pedro Antonio de Alarcón, que dan fe de la importancia que llegó a tener este género almibarado. También nos encontramos con damas aristocráticas maestras en el arte de recibir. Las mejores: condesa de Montijo, duquesa de Fernán-Núñez, duquesa de Medinaceli, duquesa de Santoña...

Bailes, bodas, recepciones, jornadas gastronómicas con exquisiteces servidas en vajillas de oro, ruinas sonadas, amores y amoríos. Una crónica polícroma que da para mucho.

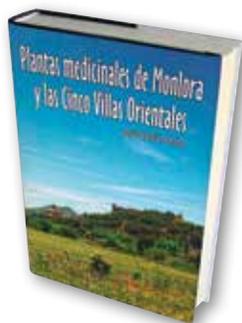
Marisol Donis es licenciada en Farmacia y «Magíster» en Criminología. Colabora en prensa nacional y en revistas especializadas de criminología, sin olvidar su faceta de farmacéutica aficionada a las letras (obtuvo el Premio Patrimonio Histórico-Artístico Farmacéutico 2000).

<http://aeffa.portalfarma.com/Libros.htm>



Plantas medicinales de Monlora y las Cinco Villas Orientales

Jesús Catalán Sesma
Centro de Estudios de las Cinco Villas/COF de Zaragoza
Zaragoza, 2015



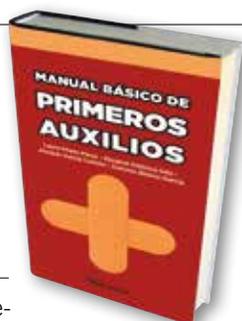
Este libro sobre la flora de Monlora y las Cinco Villas constituye una completa recopilación con 413 plantas identificadas, cuyas fotografías vienen acompañadas de rigurosa información sobre su época de floración y recolección, su nombre científico y común, una descripción de sus caracteres morfológicos, la parte utilizada como medicinal, sus propiedades medicinales, así como diversas observaciones y curiosidades de cada una de ellas.

El libro documenta los usos tradicionales de las plantas de la zona a través de conversaciones con las personas del entorno. Su autor, Jesús Catalán, ha contado con la colaboración de Luis Villar, investigador del CSIC en el Instituto Pirenaico de Ecología.

<http://ifc.dpz.es/publicaciones/ver/id/3484>

Manual básico de primeros auxilios

L. Prieto, E. Petkova, J. García, A. Blanco
Editorial Tébar Flores
Madrid, 2015



Este manual pretende ser una herramienta útil para afrontar los primeros auxilios de una forma completa, concisa y clara, empleando un lenguaje universal y rompiendo con errores y falsos mitos ampliamente difundidos entre la población.

El texto aborda en algunos casos respuestas básicas y otras más elaboradas (recordando incluso las maniobras de reanimación según los últimos consensos de las sociedades médicas). También se incluyen los aspectos psicológicos relacionados con estas circunstancias de tensión emocional, cómo afrontarlos y reconducirlos, y por último, se describe de forma detallada el contenido básico de un botiquín doméstico, escolar o del lugar de trabajo.

Los autores han reflejado los puntos más destacados de cada situación, para no subestimar los peligros cotidianos y saber lo que debemos y no debemos hacer.

<http://www.tebarflores.com/manual-basico-de-primeros-auxilios/13/247>

El último adiós

Kate Morton
Suma de Letras
Barcelona, 2015



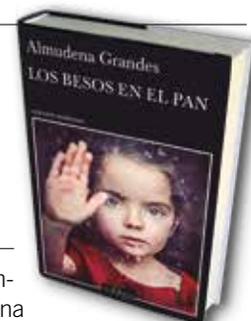
Junio, 1933. En Loanneth, la mansión de la familia Edevane, todo está listo para la fiesta de solsticio de verano. Alice Edevane, de 17 años y escritora en ciernes, está especialmente ilusionada. No sólo ha encontrado el giro argumental perfecto para su novela, también se ha enamorado perdidamente de quien no debería. Pero para cuando llegue la medianoche la familia Edevane habrá sufrido una pérdida tan grande que tendrá que abandonar Loanneth para siempre...

Setenta años más tarde, Sadie Sparrow, investigadora en Scotland Yard, está de permiso forzoso en su trabajo. Refugiada en la casa de su abuelo en Cornwall, está ociosa hasta que un día llega por casualidad a una vieja casa abandonada y descubre la historia de un niño desaparecido sin dejar rastro.

<http://www.megustaleer.com/libro/el-ultimo-adios/ES0140196>

Los besos en el pan

Almudena Grandes
Tusquets Editores
Barcelona, 2015



Dos amigas oyen sollozar a un hombre en el apartamento vecino; una anciana decide adelantar la Navidad y celebrarla en otoño para animar a su nieto, que de tanto en tanto va a comer con ella; una familia reinicia su vida laboral en el campo, donde decide montar una explotación agrícola; una mujer separada descubre en un bar a un admirador secreto; una jubilada se une a un grupo de jóvenes para denunciar un atropello; una inmigrante logra al fin su visado... *Los besos en el pan* cuenta un año en la vida de familias y vecinos, padres e hijos, jóvenes y ancianos, gente corriente que se arma de valor para salir adelante, resistiendo con el mismo tesón de quienes en otros tiempos besaban el pan en señal de agradecimiento. Con estos mimbres, la novela teje momentos agridulces, sutiles historias de amor en un cruce de destinos que se convierten en un conmovedor retrato de nuestro presente más reciente.

<http://www.tusquetseditores.com/titulos/andanzas-los-besos-en-el-pan>