



ESPECIAL VINS!
Microvinificacions,
produccions molt
petites i limitades
en primícia

SELECCIÓ DE JULIOL

Selecció de blancs del celler AVGVSTVS FORVM



XAREL·LO +100 2015 (1 ampolla)

Varietats: Xarel·lo

Color groc pàl·lid. En nas destaca pels cítrics i les fruites tropicals, com la pell de llimona i la pinya. Si el deixem reposar a la copa, ens apareixeran les notes més làctiques fruit del treball amb les triples mares. En boca predomina la frescor i la suavitat, però amb una bona densitat equilibrada i amb una acidesa que li permetrà estar viu amb el pas del temps.



MALVASIA DE SITGES 2015 (1 ampolla)

Varietats: Malvasia de Sitges

D'aspecte net, brillant i amb un to de color més pujat tan típic d'aquest raïm. Fermentació controlada en bóta de 500 l de roure francès. Hi trobem una alta fusió d'aromes. Podem notar-hi la fruita tropical, com el préssec, albercoc i tocs caramel·litzats i làctics de la fusta. En boca esdevé potent, aromàtic i amb una acidesa capaç de proporcionar al vi un bon envelliment.



SAUVIGNON BLANC 2015 (1 ampolla)

Varietats: Sauvignon Blanc

Després d'una maceració freda amb les seves pells durant 4 hores, en nas destaca per la potència del cítric confitat i la fruita tropical com la fruita de la passió. En boca l'entrada és potent, dens i amb una acidesa equilibrada que el manté ferm. Al final esdevé un vi saborós, llarg i amb els records cítrics propis de la varietat.



XAREL·LO BARRICA 2013 (1 ampolla)

Varietats: Xarel·lo

Color groc pàl·lid amb matís intens. En nas destaca per la intensitat i la concentració. Podem trobar-hi notes de codonyat, orellana, mel, i si reposa en copa ens arriba a sortir vainilles, ametlla torrada, caramels, etc. En canvi, en boca es presenta fresc, amb una entrada llaminera, densa i una acidesa que l'acompanya tot el recorregut, on al final de boca predominen les aromes caramel·litzades.

COMPRA a través de Regió7,
oficines o al telèfon 938772233.
RECOLLIDA a les nostres oficines
de Manresa i Berga i a les botigues
El Petit Celler de Manresa i Barcelona
Preu enviament a casa:
4,90 € (Península)
Promoció vàlida fins a esgotar existències

PREU BOTIGA:
46,80 €
37,44 €
(4 ampolles, IVA inclòs)
**PREU ESPECIAL
REGIÓ7**

Una gastronomia a mida del perfil genètic del comensal

► Experts en genètica i cuiners s'han unit al projecte «Brainy Tongue»

MARTA PÉREZ/EFE

Calidoscopi

EFE | BARCELONA

■ Experts en genètica i cuiners s'han unit en el projecte *Brainy Tongue* per dissenyar plats a mida segons el perfil genètic dels comensals, estudiar les percepcions sensorials de les persones a l'hora de menjar i buscar solucions gastronòmiques a problemes de salut. El xef del restaurant Mugaritz d'Errenteria, Andoni Luis Aduriz, científics del Centre de Regulació Genòmica (CRG) i els gastrònoms del Basque Culinary Center (BCC) han presentat a Barcelona el projecte, que vol fer confluïr la feina de cuiners i científics per alinear en el futur proper la gastronomia i la salut.

El cap de grup del CRG, Matthieu Louis, ha explicat que «entendre el funcionament del cervell gastronòmic permetrà fer prediccions, crear impressions sensorials artificials i, fins i tot, arribar a oferir menjar personalitzat».

Louis ha dit que «els xefs han descobert principis sobre el nostre sistema sensorial i el nostre cervell gastronòmic, saben barrejar químics i olors per obtenir el resultat desitjat», i ha augurat que «en un futur serà possible ajustar el gust d'un plat, la quantitat de sucre i el nivell d'amargor a les papil·les gustatives dels comensals».

«La filosofia de *Brainy Tongue* és que l'experiència dels xefs pot ser el principi d'investigacions científiques, i el coneixement dels científics pot donar nous horitzons als xefs, que podran aprofitar aquest coneixement científic per



Experiment de degustació durant la presentació del projecte

Especulen amb recollir la saliva dels comensals dels restaurants per ajustar el menjar a les seves papil·les

provar noves receptes», ha destacat Louis.

El director del CRG, Luis Serrano, ha detallat que «seria interessant que en un restaurant es recollissin mostres de saliva per personalitzar el menjar segons les papil·les gustatives», i ha vaticinat que «el que un menja tindrà importància per prevenir moltes de les malalties que tenim avui dia».

El xef de Mugaritz, Andoni Luis Aduriz, ha informat que el projecte «buscarà solucions» davant problemes reals, com evitar que les persones amb un desgast de papil·les gustatives utilitzin una ex-

cessiva quantitat de sal en els plats. «És com si poséssim unes ulleres per corregir les diòptrics de cada boca», ha aclarit.

«Els sentits es poden educar a través de les emocions, interfereixen a l'hora de percebre les coses. Sovint un nen associa a premi el menjar ràpid i a càstig les verdures, però si podem reeducar-los podrem vincular alimentació i salut», ha afirmat Aduriz. Louis ha apuntat que si a un nen, per exemple, no li agrada el bròquil, potser «a causa d'una sensibilitat més alta per l'amargant», «amb aquesta informació es pot canviar la seva dieta per adaptar-la a ell».

El director del BCC, Joxe Mari Aizega, ha explicat que el projecte porta a un altre nivell les interseccions des de la gastronomia a diferents disciplines, i ha animat la participació ciutadana.

La lluita contra la sida deixa menys morts, però les mateixes infeccions

► La incidència del virus es manté constant a un ritme de 2,6 milions de noves infeccions a l'any

XAVI FERNÁNDEZ /EFE | NAIROBI

■ La lluita contra la sida durant l'última dècada ha deixat resultats contradictoris: mentre el nombre de morts s'ha reduït en un terç, la incidència del virus es manté constant a un ritme de 2,6 milions de noves infeccions l'any, segons les dades de la Conferència Internacional sobre la sida.

Així ho revela un estudi de la xarxa Global Burden Disease (GBD), presentat a la cimera que

se celebra a Durban (Sud-àfrica).

«Aquest estudi mostra que el VIH continua sent una de les principals amenaces per a la salut pública del nostre temps. Més de dos milions de noves infeccions anuals representen un fracàs col·lectiu», va explicar el director de l'Escola d'Higiene i Medicina Tropical de Londres, Peter Piot.

Noves infeccions

Malgrat l'esforç global per lluitar contra la malaltia, les xifres es mantenen pràcticament iguals per l'increment de noves infeccions en 74 països, entre els quals destaquen Rússia, Egipte, Pakistan, Mèxic o Kenya. «Si aquesta tendència excessivament alta de no-

ves infeccions continua, posarà en risc la consecució de l'objectiu de Desenvolupament Sostenible de Nacions Unides per acabar amb la sida en menys de 15 anys», va declarar el director de l'Institut d'Avaluació i Mètrica de Salut, Christopher Murray.

«Tothom –inclosos investigadors, polítics, metges– ha d'entendre que, tot i que ara hi ha més gent que pot viure amb el VIH, no podem acabar amb la sida sense aturar les noves infeccions», ha advertit Murray. Els resultats de l'estudi remarquen la necessitat de redoblar els esforços per la prevenció, ja que els fons disponibles per a la lluita contra la sida s'han estancat des del 2010.