



Manuel Gamella

VINOS

Salen las novedades

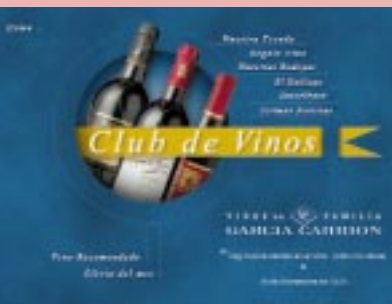
En otoño, acabadas las vendimias, es cuando las bodegas suelen presentar en sociedad sus novedades con vistas a la importante demanda navideña, y al aumento del consumo de tintos durante los meses fríos. Así que no hay semana en esta estación sin que en algún hotel de campanillas se celebre alguna de esas presentaciones patrocinadas por bodegas particulares, denominaciones de origen u otras asociaciones de productores y distribuidores.

¿De qué vinos hablamos? Pues en general el consumidor debe tener en cuenta que por estas fechas pueden aparecer las primeras botellas con crianzas de hace tres años (2001), con reservas de hace cuatro (2000) y con grandes reservas de hace seis (1998). Vinos que ya pueden beberse con gusto, pero que aún pueden desarrollar sus potencialidades si se guardan bien por unos años.

Capítulo aparte es el de los vinos recién elaborados con la cosecha de este año. Vinos aún algo crudos, hechos para ser bebidos sin demora con el beneficio de la frescura y de la novedad absoluta. La primicia de éstos se la lleva la curiosa iniciativa de bodegas García Carrión (sí, los mismos del Don Simón en *tetrabrik*) que ya en octubre se adelantaron incluso a los *beaujolais* franceses sacando, exclusivamente en tiendas del Corte Inglés, las primeras botellas con tintos de Rioja, Mancha y Penedés, sueltas o en caja surtida, a precios muy ajustados.

Situando todo este movimiento en una perspectiva más amplia, el maestro Peñín nos recuerda en la presentación de su guía de este año que si la revolución vinícola española se basó en los 80 y 90 sobre las tecnologías de elaboración, la de ahora debe atender esencialmente al cuidado de plantas y de uvas. Y a la necesaria proporción entre precios y calidades, porque bien está la "alta costura" de las marcas elitistas, pero mucho más importante es no olvidar los vinos comúnmente asequibles, aquí y para el mercado global ya emergente.

Situando todo este movimiento en una perspectiva más amplia, el maestro Peñín nos recuerda en la presentación de su guía de este año que si la revolución vinícola española se basó en los 80 y 90 sobre las tecnologías de elaboración, la de ahora debe atender esencialmente al cuidado de plantas y de uvas. Y a la necesaria proporción entre precios y calidades, porque bien está la "alta costura" de las marcas elitistas, pero mucho más importante es no olvidar los vinos comúnmente asequibles, aquí y para el mercado global ya emergente.



ENTREVISTA A RAMÓN J. MILLÁN TEJEDOR

"DOMÓTICA - EDIFICIOS INTELIGENTES"

Ramón J Millán, habitual colaborador de BIT es coautor con Jose Manuel Huidobro de este libro que se ocupa de un tema tan en boga como la domótica. Tan es así, que ha sido el tema estrella de la Feria Simo 2004, con notable aceptación por parte de los asistentes. Todo ello, hace imprescindible aclarar conceptos con esta obra.



¿Qué es "domotizar" una vivienda?

La domotización consiste en integrar nuevos dispositivos tecnológicos en el hogar de forma que todo funcione en perfecta armonía, con la máxima utilidad y con una mínima intervención por parte del usuario, incrementando así su calidad de vida.

¿Cuales son, a tu juicio, los avances más significativos que se han producido en Domótica en el último lustro?

La aparición de una mayor oferta de productos, más estandarizados, de menor tamaño, menor coste y menor complejidad; así como la popularización de los beneficios de la domótica entre los agentes del sector de la construcción y usuarios.

¿Que consejos darías al comprador de vivienda sobre su diseño e instalaciones?

Que la vivienda es una compra para muchos años y donde se pasa generalmente la mayor parte de nuestro tiempo, por lo que es importante aprovecharse de los beneficios que la introducción de la domótica desde un primer momento, puede proporcionar.

Describamos algún ejemplo de actuación sencilla que pueda acometerse en casi todas las casas

En mi casa tengo instalado un sistema domótico comunicado con mi móvil inicialmente con dos detectores de presencia y uno de apertura de puerta, que permite la detección de intrusiones así como el encendido de la luz del hall automáticamente al entrar.



¿Piensas que la tecnología aplicada al hogar incrementa su valor o sólo sirve para dar problemas a sus habitantes?

La tecnología aplicada al hogar le proporciona al usuario un aumento de la comodidad, de la seguridad, del ahorro energético, de las facilidades de comunicación, y de las posibilidades de entretenimiento.

TECNOLOGÍA

Navegar con PDA por la Guía Michelin

La nueva aplicación Viamichelin es una herramienta para exportar rápidamente una zona geográfica predeterminada que permite importar puntos de interés desde el PC y activar una alarma sonora para avisar de la cercanía del destino. Conocerá dónde están los radares fijos de carretera, las gasolineras 24 horas, los lugares de interés turísticos, los restaurantes que recomienda Michelin y sus estrellas. Y esto en España o en Europa.





Fernando Gutiérrez



MÁS SOBRE AGUA DE VIDA

En el nº 146 de la revista BIT nuestro compañero Manuel Gamella en su sección de vinos, con la que nos deleita habitualmente, escribía sobre el aguardiente o 'agua de vida' (*acqua vitae* en latín). Leyendo el artículo me acordé de algo que leí hace ya algún tiempo y que me ha animado a escribir estas líneas a modo de complemento de dicho texto.

El sugeto nombre *agua de vida* no sólo se corresponde a los aguardientes (orujo español, grappas italianas, *bagaceiras* portuguesas y *marcs* en la Champaña), sino que también es aplicable a espirituosos como el güisqui (vocablo español aceptado por la Real Academia de la Lengua) y el vodka. En el caso del güisqui podemos decir que la palabra *whiskey* (usada en Irlanda y Estados Unidos), *whisky* (en Escocia y Canadá) o *wisgy* (en Gales) tiene su origen en la expresión gaélica *uisce beata* (gaélico irlandés) o *uisge beatha* (gaélico escocés) que literalmente significan 'agua de vida'. Por su parte la palabra vodka parece ser que tiene su origen en el ruso *zhiznennia voda* que también significa 'agua de vida', aunque

vodka significa 'agüita' (diminutivo de agua). De hecho los *akvavit* (en danés) o *aquavits* nórdicos son un determinado tipo de vodka.

Dejando al margen cuestiones etimológicas, podríamos hablar largo y tendido sobre el whiskey y el vodka. Adentrarse en el mundo de estas dos bebidas puede resultar de lo más fascinante, pudiendo diferenciarse distintas elaboraciones en función de las materias primas empleadas y del país o región de destilación, lo que a su vez influye en los aromas y sabores de tan apreciadas bebidas. Escribir sobre estas cuestiones nos llevaría un tiempo y un espacio del que no disponemos, así que lo voy a dejar aquí y tal vez algún día me anime a continuar, posiblemente con el whiskey, dado que es mi favorito. De todos modos, aunque escribir y leer de estos temas resulte interesante, no hay que olvidar que lo más gratificante en estos casos es la parte práctica, es decir, la cata (por supuesto moderada), que nos permite disfrutar de todos los aromas y sabores de estos espirituosos.



Rocío Tuda Sánchez MÚSICA

SHEMEKIA COPELAND BLUES BAND

Una artista también muy joven, que desde sus tempranos ocho años, ha cantado en clubes de Harlem, donde nació en 1979. Hija de artista consagrado, Johnny Clyde Copeland, legendario guitarrista de blues. La genética, este caso, ha jugado una buena pasada, y Shemekia destacó desde su infancia por su pre-

maturo talento para la música. Actualmente ya tiene tres discos en el mercado: "Turn the heat up", "Wicked", "Talking to strangers".

Ya ha conseguido varias nominaciones con ellos a los premios más reconocidos del la música blues, Handy Blues Award. Este verano ha hecho una gira con B.B. King y Dr. John por varios países.

Shemekia destaca por la fuerza y riqueza de su voz, así como las interpretaciones llenas de sensibilidad y de magia que te recuerdan a algunas de las grandes damas del



soul y blues de todos los tiempos, de las que confiesa que ha adquirido matices que enriquecen su estilo propio. Shemekia sale al escenario con un conjunto de músicos que brillan con luz propia, logran sonar con una gran compenetración, y en los solos, se nota la calidad que todos ellos atesoran. Esta banda también nos visitó en el restaurante Calle 54 en el mes de Julio, en este ambiente acogedor, estuvieron soberbios. Si tienen la oportunidad, véanlos.



HOTELES

HOSTERÍA REAL DE ZAMORA

El invierno es propicio para sumergirse en ambientes históricos, como La Hostería Real de Zamora. Está situada en el Palacio de la Inquisición, un monumento histórico artístico con magnífico Patio Claus-tral (s. XVI), el Baño Judío (s. XV) y una terrrazajunto a la muralla medieval, recién remodelado. Está situado en plena Zamora, junto al Puente de Piedra y próximo al centro histórico y a media hora de Salamanca. Zamora es una ciudad para pasear, disfrutar de sus magníficos museos e iglesias medievales y saborear la comida más tradicional y casi olvidada.



La hostería dispone de 26 habitaciones luminosas, confortables y sencillas, con vistas al puente románico o al patio interior con su típico pozo. Un lugar agradable para relajarse y disfrutar de los encantos de una ciudad llena de arte, cuyo casco antigua es en si mismo un museo.

C/ Cuesta Pizarro,7
49027 Zamora

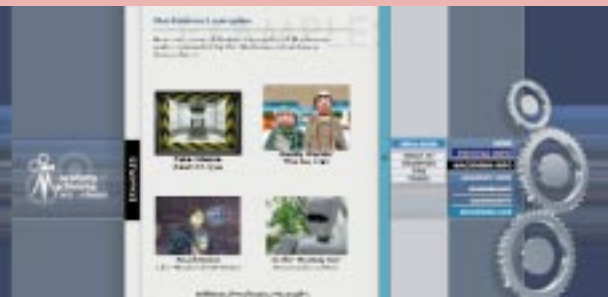
TECNOLOGÍA

VIDEOJUEGOS

Para realizar películas animadas en PCs

Una nueva técnica llamada Machinima está revolucionando la forma de realizar películas animadas, informa la Federación Europea de Software de Entretenimiento (ISFE). La técnica permite utilizar herramientas de videojuegos, como Quake y Unreal, para crear películas de animación en el propio PC. Los animadores, diseñadores y entusiastas de la tecnología pueden crear películas en 3D. La técnica está siendo adoptada por los creadores y ya ha llegado a las productoras de Hollywood.

La característica más importante es que permite producir películas animadas de calidad desde el propio ordenador, a partir de juegos fácilmente accesibles. Esto podría originar un espectacular crecimiento del mercado de películas animadas.



Para los interesados en conocer más acerca de esta técnica innovadora, merece la pena leer el primer libro sobre Machinima publicado por Paraglyph Press: "3D Game-Based Filmmaking: The Art of Machinima", escrito por Paul Marino. Se puede contactar con Paul en el website www.machinima.org

EDUCACIÓN

MUSEO DE EL PRADO

Más de 14.000 alumnos disfrutaron de audición inalámbrica

Más de 14.000 alumnos, de 4º de E.S.O. y 1º y 2º de Bachillerato que visitaron el Museo del Prado el pasado año –dentro del XIX ciclo de visitas didácticas que ofrece la Fundación Amigos del Museo del Prado– disfrutaron de un sistema de audición inalámbrica patrocinado por

la Fundación AUNA que les permitió seguir las explicaciones de los profesores. El número de visitantes ha crecido un 17% respecto al curso anterior y, la colaboración entre ambas instituciones se renueva para este ciclo 2004-2005. Colegios públicos y privados de toda España participan anualmente en estas visitas guiadas y gratuitas ofrecidas por el Gabinete Didáctico de la Fundación Amigos del Museo del Prado en colaboración con el Área de Educación del Museo. Cada centro escolar elige su recorrido por el Museo.



CIENCIA

TERREMOTOS:

Lo último para predecirlos

Un programa de predicción de movimientos sísmicos publicado en 2002, el Rundle-Tiempo Forecast, ha sido capaz de predecir 15 de los 16 terremotos más importantes de California esta década. Según NOTICIAS DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA, los pronósticos para los siguientes 10 años, los hicieron los investigadores de la University of Colorado y del Jet Propulsion Laboratory (JPL). De los 16 terremotos de magnitud 5 o mayor ocurridos en California desde enero de 2000, 15 cayeron en los "puntos calientes" identificados por la citada técnica. Once de los 15 movi-



mientos sísmicos sucedieron después de la publicación del trabajo.

El sistema utiliza registros de terremotos desde 1932 para predecir los lugares más probables en los que se ocasionarán otros de magnitud igual o superior a 5 entre 2000 y 2010. Según Rundle, los pequeños terremotos de magnitud 3 o algo superiores podrían indicar la acumulación de tensiones a lo largo de una falla. www.amazing.com/ciencia/index.html

GASTRONOMÍA

LA GUÍA PEÑÍN

Y la gastronomía española triunfan en Cannes

La "Guía Peñín de los Vinos de España", del conocido crítico José Peñín, ha recibido el premio a la Mejor Guía de Vinos en el Gourmet Voice, festival gastronómico celebrado por vez primera en Cannes. El jurado integrado entre otros por el actor y escritor gastronómico francés Vincent Spivielli, el presidente de la Academia Española de Gastronomía Rafael Ansón y el columnista gastronómico Andrea Petrini valoró la independencia de criterio y el ser la más completa de las guías españolas. La "Guía Peñín de Vinos de España" cumple 15 años y se ha convertido en el libro de vinos más leído de España, con más de 300.000 ejemplares vendi-

dos a lo largo de su historia y más de 100.000 vinos catados.

España ha sido la gran vencedora en la primera edición de Gourmet Voice con el mayor número de galardones del festival. Así, el chef español Ferran Adrià fue elegido Personalidad Gastronómica del Año, también fue premiado en TV "Descubrir la pasta", de Canal Cocina.

En libros gastronómicos, ganaron "Arzak Recetas", de Juan Mari Arzak y "El Bulli 1998-2002", de Adrià. La Guía CAMP-SA recibió una mención en el apartado de guías de vinos.

Colegiados interesados en la Guía Peñín de Vinos de España, ver información en la Web del COIT.



Bernardo González

LIBROS

Trabajar fuera de España
GUÍA DE PROGRAMAS DE PRÁCTICAS Y FORMACIÓN PROFESIONAL EN ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

Es poco conocida del gran público la labor del ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación para favorecer el empleo fuera de España. Sin embargo, cuenta con un embajador especial, Manuel Montobbio, centrado en conseguir

una alta cuota de trabajadores españoles a todos los niveles en los organismos internacionales. Ahora, AAEE edita esta guía para todos aquellos que deseen hacer prácticas, disponer de una beca o hacer un voluntariado fuera de España. To-



dos los datos y todas las ofertas, en esta Guía, disponible en la página web del Ministerio.



HUMOR

¿Cuál es la diferencia entre los de ingeniería y los arquitectos?

-Los ingenieros construyen armas, los arquitectos construyen blancos.

Para el optimista, el vaso está medio lleno.

Para el pesimista, el vaso está medio vacío.

Para el de ingeniería, el vaso es el doble de grande de lo que debería ser.

Un ingeniero estaba caminando un día, cuando un sapo le llamó y le dijo:

-Si me besas, me volveré una hermosa princesa.

El ingeniero se inclinó, cogió al sapo y se lo metió en el bolsillo.

El sapo volvió a hablar, y le dijo:

-Si me besas para que me vuelva una hermosa princesa, me quedaré contigo durante una semana.

El ingeniero sacó el sapo del bolsillo, le sonrió y lo volvió a meter en el bolsillo.

Entonces el sapo gritó:

-Si me besas y me vuelvo una hermosa princesa, me quedare contigo y haré CUALQUIER cosa que desees.

Otra vez el ingeniero sacó el sapo, le sonrió y lo devolvió al bolsillo.

Finalmente, el sapo preguntó:

-Qué pasa? Te dije que soy una hermosa princesa, que me quedare contigo por una semana y haré lo que quieras. ¿Por qué no me besas?

El ingeniero dijo:

-Mira, soy un ingeniero. No tengo tiempo para novias, pero un sapo que hable....., ¡eso sí que es interesante!



Julián Fernández Navajas



EXCURSIÓN

LA BERREA EN TIERRAS SORIANAS

Parte II

Ayer entraron en mi despacho tres alumnos con el ánimo de recoger información para un trabajo de la carrera. El tema era el futuro de la realidad virtual y su posible aplicación en el deporte. ¿Será posible, el día de mañana, sustituir las sensaciones que produce la realización de un esfuerzo? ¿Podremos sentir la misma satisfacción que se tiene al llegar a la meta? Sin duda, el avance de la tecnología es imparable. Seguro que actualmente tenemos la capacidad de diseñar un artilugio que nos permita ir por la calle cabeza abajo, mientras vemos el mundo patas arriba. Pero me temo que

no es necesaria demasiada ciencia para vernos sumergidos en un mundo de realidad virtual. Nos basta con el día a día profesional o enfrentarnos a la prensa y los informativos para ver la vida del revés, nublados los sentidos por el exceso de sensaciones.

Si quieres huir de esta existencia virtual que nos atrapa, acompáñame. ¡Qué mejor terapia para este mal que poner los pies en las botas y las botas sobre tierra firme! Si os acordáis, en el número anterior nos quedamos a mitad de excursión por tierras sorianas, disfrutando del maravilloso espectáculo que supone la berrea de los ciervos. Hoy vamos a retomar la senda que nos lleve de nuevo al punto de partida.

Cuando salimos de Armejón lo hacemos siguiendo la pista

que bordea la sierra de Acheña por su vertiente meridional. Durante un trecho largo del recorrido mantenemos una altitud estable. Ahora se escucha la berrea a nuestros pies, al encontrarnos cerca de las cumbres, pues estas descienden a nuestro paso. Llegamos a un punto en que de la pista sale un sendero, usado indistintamente por rebaños, animales salvajes y excursionista para llegar al cercano collado que une Soria con La Rioja. Nosotros continuamos por la pista que ya baja vertiginosamente hacia el profundo lecho del río Linares. De nuevo nos rodea el bosque y percibimos la presencia de la naturaleza que nos envuelve. En nuestro rápido descenso abandonamos el bosque y entramos en una zona de espesos matorrales por los que

el camino serpentea hasta el río. Retomamos así el sendero ribereño que nos devuelve a tierras Riojanas. En lugar de cruzar al otro lado del río, donde lo hicimos a la ida, continuamos en la margen izquierda. De esta forma podemos acabar la excursión observando el sinfín de fósiles que se encuentran en estas laderas de la montaña.

Por fin llegamos al final de la caminata y aunque digan en mi pueblo, como en muchos otros: "Para dil y golvel, mejol no dil", ha merecido la pena el esfuerzo y sentir el placer de la fatiga. Tal vez nos ayude a comprender el cansancio de cada día y así al volver de nuevo a casa, que abandonamos en la madrugada, sintamos la alegría de llegar, una vez más, a la meta.