

Vinos

VINAGRES



Manolo Gamella

Si lo pensamos un poco, el vino no deja de ser una fase intermedia, corta e inestable, en la inexorable trayectoria natural que va de la uva al vinagre. Tal como lo cuenta la Biblia, el hallazgo de Noé consistió en la casualidad de ir a beber un mosto justo en el momento en que ya había fermentado pero aún no se había avinagrado ("picado"). La historia de la enología desde entonces es la de un trabajoso empeño por mantener ese frágil estado.

Hasta el siglo XIX no se supo, gracias a Pasteur y compañía, que las responsables del picado eran las bacterias *mycoderma aceti*, que convertían por oxidación el etanol en ácido acético, y que las diversas prácticas para preservar el vino (aislamiento del aire, del calor y de la luz, tratamiento de los recipientes quemando azufre, o encabezamiento con más alcohol) debían su utilidad a que combatían a esas bacterias. Sin los conocimientos y medios modernos, la mayor parte de los vinos populares estaban frecuentemente a medio camino hacia el vinagre, sobre todo llegando el estío cuando se acostumbraba a tomarlos como refrescos acidillos, muchas veces mezclados con agua o algún otro brebaje como se hace ahora con las sangrías y tintos de verano.



Pero lo que no mata engorda, somos omnívoros como el cerdo o la rata, y pronto aprendimos que el vino echado a perder podía servir como aliño, o en escabeches y conservas varias. Surgió así otra industria que también ha sabido crecerse, ya sea por utilización de materias primas excepcionales (como jereces u oports), o distintas (como manzana, caña o arroz), o enriquecidas con especias o aditivos, o bien por elaboraciones especialmente sofisticadas. A esta última categoría pertenece el vinagre de vino más prestigioso y caro del mundo: el *aceto balsamico tradizionale* de Módena (o también de Reggio Emilia). Este producto de lujo parte de un mosto especialmente seleccionado y concentrado ("cocido") para obtener un vinagre oscuro, dulce y espeso, que se envejece pasando por barricas sucesivas de diversas maderas durante al menos doce años.

Como advertencia final, aclaremos que lo que se suele encontrar en nuestros supermercados habituales como *aceto balsámico* no tiene la denominación *tradizionale*, y viene a ser una mezcla más barata de vinagres corrientes con colorantes, aromas, edulcorantes y espesantes, que no tiene por qué ser nociva, pero que, como las gulas y las angulas, o el caviar y el lumpo, es otra cosa.

Libros

DICCIONARIO WEB 2.0

Autor: Mar Monsoriu

Editorial: Creaciones Copyright, S.L.



Después del éxito de su libro "Manual de las redes sociales en Internet", Mar Monsoriu se embarca en una nueva aventura editorial. "Diccionario Web 2.0" pretende dar respuesta a las numerosas consultas que la autora recibió, a raíz de su primera publicación, sobre el universo de las redes sociales y su terminología, como reza el subtítulo: "Todos los términos que se necesita conocer sobre las redes y medios sociales".

Según asegura Monsoriu en la contraportada de este primer diccionario sobre la materia que se edita (tanto en español como en inglés), "ya no sirve conocer solo qué es un "blog" o un "wiki", ahora también es necesario saber qué es un "blikli" [...]. Todos utilizan vocablos desconocidos para quien se enfrenta por primera vez a estas tecnologías". Unas tecnologías que no irrumpen solo a nivel de ocio y entretenimiento, sino que se están introduciendo en todas las esferas de nuestra sociedad, convirtiéndose cada vez más en una herramienta clave para cualquier empresa. En este sentido, "Diccionario Web 2.0" busca ofrecer una guía práctica que recopile las palabras, aplicaciones y redes sociales más relevantes, con el fin de ayudar a los no iniciados a adentrarse en el universo de la Web 2.0. Mar Monsoriu es consultora y profesora especializada en el estudio, creación, consolidación y dinamización de redes y medios sociales.

Cine

ROBIN HOOD

Dirección: Ridley Scott, 2010

Director de cine es un oficio de artesanos y creadores que se ha de lidiar en un ruedo exigente, competitivo, crítico y, para más inri, plagado de egos a ambos lados de la pantalla.

En 1992, tras haber dirigido '1492: La conquista del Paraíso' Ridley Scott comentó: "Mi oficio es ilustrar mundos. Yo no invento nada, sólo retrato las cosas a mi manera".

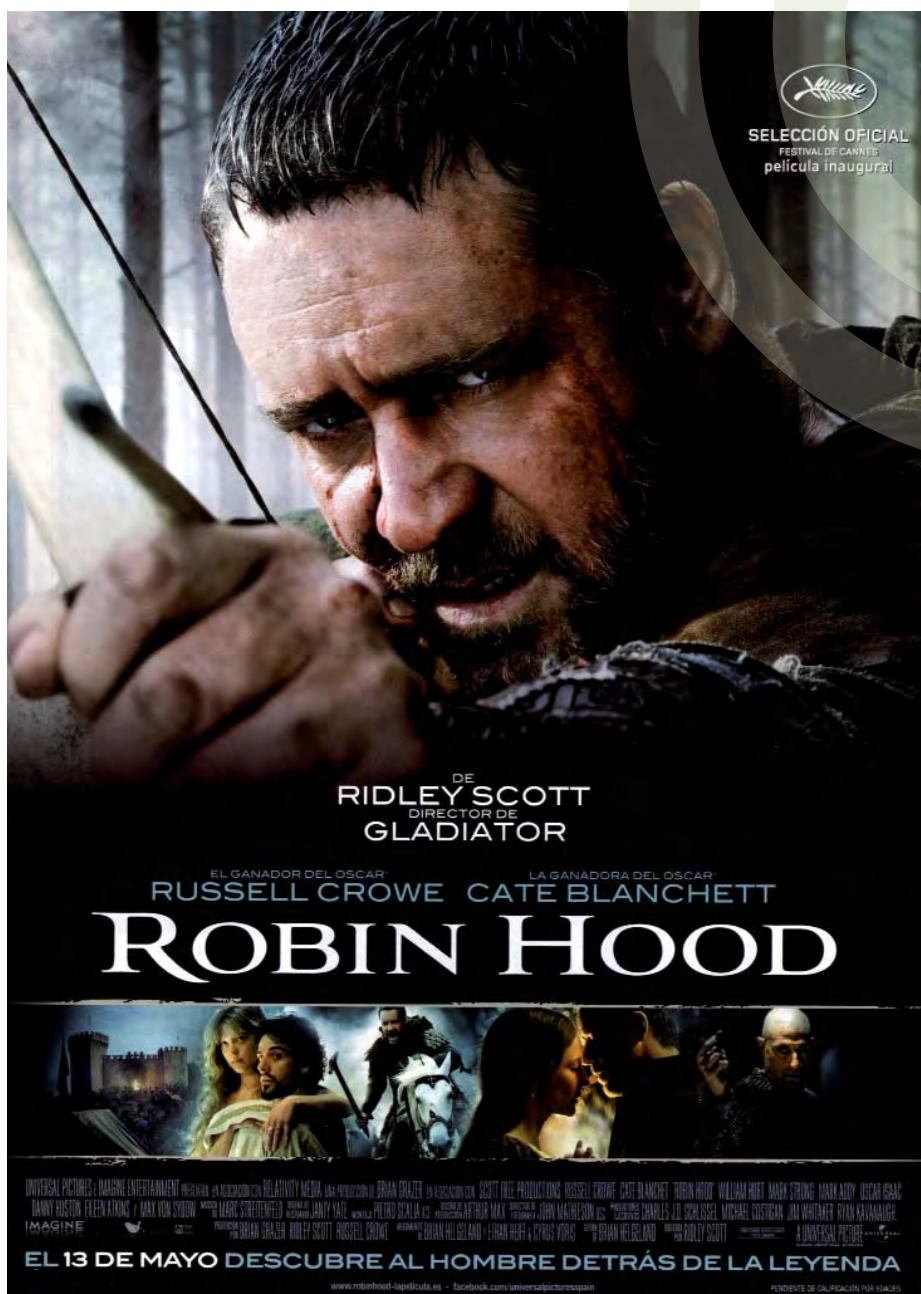
Ridley Scott es un director que se involucra en la producción y aporta su punto de vista más allá de lo que es la ubicación de la cámara. Unas veces ha sintonizado con la audiencia y otras no. Algunas veces ha captado a la crítica y ha devenido director de culto, otras ha sido menospreciado por no haberlo conseguido nuevamente. Pero en todas, película tras película, ha demostrado que se deja el ego en la labor y que, si bien su obra le reafirma como impenitente perfeccionista obsesionado por la luz, es capaz de alumbrar proyectos ambiciosos en ideas pero ajustados en presupuesto pues ha sabido siempre rodearse de espléndidos colaboradores en los que ha delegado con total confianza las facetas de la producción para así poder dedicarse a lo suyo: luces, cámara y acción.

Y del buen oficio del director se deriva el beneficio del espectador. Y si, además, su directriz proyecta un oportuno retrato conceptual del momento actual, tanto circunstancial como visual, ya no hablamos ni de culto ni de veneración, términos próximos al ego y alejados de la ilustración, sino de agradecimiento como corresponde al reconocimiento de que al otro lado de la pantalla aún se mantienen las maneras; tal si no hubiera pasado el tiempo desde 'Los duelistas' (1977), su primera incursión en el largometraje.

Y en estas, mayo 2010, presenta en Cannes este Robin Hood filmado sin la estresante hiperactividad de cámara de las digitalizadas producciones de ahora y presentado como el hombre que hay detrás del mito, una persona sumida en un turbulento juego de sombríos complots y que no persigue mayor gloria que la de sobrevivir y mantener la integridad frente a los abusos de poder y las penurias económicas del tiempo que le ha tocado vivir. No cuesta demasiado identificarse con la situación y los personajes: es la película del momento.



Atanasio Carpena Martín



Excursión

MONTEARAGÓN, CASTILLO Y ABADÍA



Julián Fernández Navajas

Este castillo se edificó vigilante y amenazador sobre la ciudad de Huesca, allá por el año 1063. Fue el rey Sancho Ramírez, quien tenía el empeño de comenzar el asedio a la ciudad, y para ello necesitaba una fortaleza cercana a la misma (5 Km lo separan de la capital del Alto Aragón). Como era costumbre en la época no sólo trasladó las tropas militares desde la fortaleza de Loarre, también fundada por él, sino que hizo lo propio con los religiosos, fundando de esta manera el Castillo-Abadía de Montearagón.

Si seguís esta sección, recordaréis que ya hemos pasado por San Juan de la Peña y por Loarre, lugares también relacionados con dicho monarca. Para la edición de mis excursiones también he seguido el recorrido escogido por el Rey; reconozco que soy poco original. He querido recordároslo para que podáis combinar diferentes excursiones y, si os conviene, las unificuéis.

Por ejemplo, entre las piedras de Loarre puede verse todavía una en la que aparece el nombre del rey Sancho. Era un buen método por el que aquellos hombres dejaban constancia de su paso por los diferentes lugares; se ve que no se fiaban del todo de los documentos en papel y preferían la redundancia de información sobre soportes más duraderos.

Volviendo al castillo de Montearagón, éste cumplió bien su misión aunque no fue el rey Sancho quien tomó Huesca, sino que fue su Hijo Pedro I de Aragón con la ayuda de Alfonso VI de Castilla en la batalla en los campos de Alcoraz. A raíz de esta batalla, el rey de Aragón añadió la Cruz de San Jorge a su escudo, que ahora viste la Sociedad Deportiva Huesca cuando juega lejos de su estadio, el Alcoraz.

Más tarde, Alfonso I el Batallador lo convirtió en Panteón real al dejar escrito en su testamento que allí fuera enterrado. Pro-

bablemente, fue de lo poco que respetaron de su testamento, aunque por poco tiempo, puesto que sus restos se trasladaron a la catedral de San Pedro el Viejo de Huesca, junto a la tumba de su hermano y sucesor Ramiro II el Monje.

El paso de los años y los siglos fue deteriorando el viejo castillo. Parece ser que sobrevivió a la exclaustración en 1835 pero duraría poco más porque en 1845 se produjo un devastador incendio del que sólo se salvaron los muros. Desde entonces los restos pasaron al olvido, siendo tan sólo una bonita silueta en el horizonte o como mucho una postal para el recuerdo. Por suerte desde hace algunos años se han comenzado tareas arqueológicas que le dan un aliciente turístico. Quizás haga falta alguna labor de reconstrucción o por lo menos consolidación de sus restos para incluirlo en las rutas del románico aragonés. Espero que desde estas líneas pueda contribuir a divulgar este castillo desde el que se tienen unas vistas impresionantes de la Hoya de Huesca.



TELEKOMOR.COM

"DIRECCIÓN EN TIEMPOS DE CRISIS"

