



## Primer estudio científico sobre consumo moderado de vino andaluz de crianza biológica

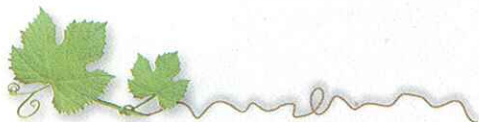
Una investigación de la Universidad de Reading sugiere que dos copas de cava o champagne al día pueden ser buenas para el corazón y la circulación. Los investigadores han descubierto que beber cava a diario en cantidades moderadas mejora el funcionamiento de los vasos sanguíneos.

El cava consigue esto aumentando la disponibilidad de óxido nítrico, una molécula activa vascular que controla la tensión arterial. El motivo de que sea capaz de inducir estos efectos es que contiene polifenoles procedentes de las uvas blancas y tintas utilizadas en la producción de cava.

Estos polifenoles se absorben en la circulación en donde son capaces de actuar sobre el sistema vascular. En concreto, parece que retardan la eliminación natural de óxido nítrico de la sangre, lo que significa que éste tendrá más tiempo para actuar sobre los vasos sanguíneos y mejorar así la circulación de la sangre por el cuerpo.

Unos niveles elevados de óxido nítrico en la sangre, como resultado de beber cava, puede tener efectos beneficiosos ya que, además de aumentar el flujo sanguíneo, pueden ayudar a disminuir la tensión arterial y, con ello, las probabilidades de formación de coágulos sanguíneos. Por consiguiente, esto podría reducir los riesgos de padecer enfermedades cardiovasculares y apoplejías. Sin embargo, será necesario realizar más investigaciones al respecto para determinar los efectos a largo plazo del consumo diario de cava.

Según el doctor Jeremy Spencer del Ministerio de Ciencias de la Nutrición y la Alimentación, la investigación ha demostrado que el consumo entorno a dos copas de champagne o cava puede tener efectos beneficiosos en el funcionamiento de los vasos sanguíneos, de una forma similar a la observada con el vino tinto. Siempre se recomienda un consumo responsable de alcohol, pero el hecho de que beber cava tenga el potencial de reducir los riesgos de sufrir enfermedades cardiovasculares, tales como cardiopatías y apoplejías, es una noticia muy interesante.



## Tomàs Cusiné, mejor bodega, según la asociación catalana de sumillers

La bodega Tomàs Cusiné, de la DO Costers del Segre, ha sido galardonada con el premio a la mejor bodega en la edición 2012 de los premios que otorga la Asociación Catalana de Sumillers.

El empresario y enólogo, Tomàs Cusiné, decidió la vendimia de 2003 emprender en el pueblo de El Villosell, un nuevo proyecto en el que poder volcar toda su pasión y conocimientos de casi treinta años de dedicación a la vitivinicultura. Su amplia experiencia en la Denominación de Origen Costers del Segre y la garantía que le aportan sus propias viñas le han permitido crear unos reconocidos vinos de alta personalidad y elegancia: Vilosell, Geol, Finca

Comabarra Macabeo Finca Rincon Auzells, Llebre, Drac Màgic...

La finca de Tomàs Cusiné se encuentra a una altitud de 750 metros sobre el nivel del mar, en los límites del Priorat, el Montsant y la Conca de Barberà. Tiene unas 30 hectáreas plantadas con diferentes variedades. Los vinos son vendimiados a mano, transportados en cajas y refrigerados antes de pasar por la cinta de selección para hacer una premaceración en frío. Una vez terminada la fermentación, se realiza la crianza en barricas de roble de grano fino de 200 litros, elegidas entre las de los mejores toneleros de Francia.

Actualmente, la bodega exporta a otros países el 75 % de su producción.

