

MEDIOS

VINOS Y BODEGAS

Raventós i Blanc

Es un gran reto hacer frente y poder salir airoso del peso de la historia. En el caso de Raventós i Blanc, la tradición es extraordinaria, ya que hablamos de una casa en la que el cultivo de la vid para la elaboración de espumosos se remonta a 1947, y porque nos hallamos ante una familia con más de veinte generaciones dedicadas a la viticultura.

En 1986 Josep Maria Raventós i Blanc se separa de su familia y trata de crear un cava con la idea de estar a la altura de los grandes espumosos del mundo. Hoy, casi tres décadas más

Gran Reserva de la Finca

Este vino significa la esencia de la bodega, una selección de 9 de las parcelas de la finca.

Con una crianza mínima de tres años, el vino está compuesto por xarel·lo, macabeu y el refrescante toque de la uva parellada. El resultado aúna complejidad, frescor y finura, elementos que deberían caracterizar siempre a los mejores espumosos de la comarca del Penedès.

tarde, el cultivo ecológico está implementado en su finca, en las afueras de Sant Sadurní d'Anoia. Además, se ha dado un paso en la consolidación de un proyecto de vino espumoso de finca, esfuerzo que pasa por conseguir que a la Conca del Riu Anoia se le otorgue su propia denominación.

Existen unos estrictos criterios de calidad y de compromiso con la sostenibilidad del territorio: al menos el 50 por ciento de la uva producida debe ser de cosecha propia, la fruta que se adquiere lo es a cambio de un precio justo para el viticultor, y el rendimiento por hectárea, factor en el que la edad de las viñas deviene fundamental, debe versar sobre criterios estrictamente cualitativos. La familia ha escogido las variedades de uva tradicionales que intervinieron en el primer *coupage* del cava allá por el 1872, xarel·lo, macabeu i parellada.

Pepe Raventós representa hoy a la siguiente generación, y avanza en esta senda de la apuesta total por la calidad y la preservación de este inmenso legado para las futuras generaciones. Una trayectoria exitosa que refleja su gran pasión y conocimiento.

El Supremo obliga a que cesen emisoras como Nitro, La Sexta 3, Xplora, La Siete, La Nueve o AXN antes del 6 de mayo

Cierran nueve canales de TDT

SALVADOR ENGUIX

El Ministerio de Industria comunicó ayer que "acatará" la sentencia del Tribunal Supremo que obliga a cerrar antes del próximo 6 de mayo nueve canales de televisión TDT: Nitro, La Sexta 3 y Xplora (del grupo Atresmedia); La Siete y La Nueve (de Mediaset); AXN y teletienda (Unidad Editorial) y dos teletiempos (Grupo Vocento).

Industria recuerda que la sentencia declara ilegal el reparto de canales que hizo el Gobierno

de José Luis Rodríguez Zapatero; que asignó, según el ministerio, "sin mediar concurso un múltiple digital de cobertura estatal a cada una de las sociedades concesionarias del servicio de TDT nacional". Y añade que la resolución dictada por el Supremo "pretende subsanar precisamente" esos hechos, lo que, a su juicio, no puede hacerse "por actuaciones administrativas de urgencia". Los diferentes grupos mediáticos afectados por esta decisión judicial ya han tomado una posición firme so-

bre qué canales cerrarán y se han mostrado dispuestos a emprender acciones legales contra el Gobierno por daños y perjuicios.

El consejero delegado de Me-

diaset, Paolo Vasile, señaló ayer ante el consejo de administración que los canales que debe cerrar son unas "víctimas" que deben "sacrificar sobre el altar del Dios del absurdo" y por las que reclamarán el daño económico que se derive de este "atropello". Por su parte, Atresmedia estudiará también la opción de reclamar compensaciones económicas, "en la misma línea" de las reclamaciones que ha realizado en los últimos meses la Unión de Televisiones Comerciales Asociadas (Uteca).●

Los grupos de televisión afectados anuncian que reclamarán compensaciones

Detenido el hombre que se coló en TVE

El hombre de 39 años que irrumpió el pasado 2 de abril en la emisión en directo de un telediario de TVE fue detenido ayer en Santiago de Compostela como autor de decenas de amenazas de bomba en catedrales, edificios turísticos, museos y medios de comunicación, entre ellos algunos de Gran Canaria, han informado fuentes policiales. El detenido, que ha sido identificado como Carlos D.F., comenzó el 31 de marzo a efectuar estas llamadas. / Redacción



CAPTURA DE IMAGEN DE TVE

CRÍTICA DE TV



Alfred Rexach

Cocinar en tiempos de hambre

Mientras La 1 (TVE) anunciaba el retorno de *MasterChef* para la noche del miércoles, buscando reeditar el incontestable éxito de audiencia de su edición anterior, la Cuatro proseguía con *Mi madre cocina mejor que la tuya*, un formato distinto para el mismo argumento de fondo.

Los programas con la cocina como eje llevan camino de convertirse en la nueva plaga de la televisión contemporánea en España, lo que no deja de tener cierto sarcasmo en un país donde hay ministros que declaran su pasión por ingerir yogures caducados, decenas de miles de ciudadanos tienen problemas para comer tres veces al día y hasta seres humanos rebuscan en los contenedores de basuras (orgánicas, claro) para llenar la andorga. Un signo de los tiempos, al que, por supues-

to, nuestras televisiones están atentas.

La versión de la Cuatro se construye con ternura y humor, que resultan claves para el éxito de la propuesta televisiva. En las parejas formadas por madre e hija/o, la mamá propone la receta y su descendencia la ejecuta, que no siempre es lo mismo que cocinarla, y ahí surgen la ternura y la bronca. El humor lo pone el chef Sergio Fernández asesorando a los concursantes y comentando a cámara los errores perpetrados. Lo hace con gracia, sin encono ni humillaciones gratuitas, a diferencia de lo que vemos en otros *talent shows*, en los que la competencia entre concursantes y las actitudes, despiadadas y prepotentes de los jurados generan el clima morboso que satisface a las audiencias. La fórmula de *Mi madre cocina mejor que la tuya* lleva incorporada la inevitable bronca entre

dos generaciones, la mami y su nena/e, un ingrediente infalible para que la transición de emociones desde la pantalla a la sala familiar se produzca con fluidez.

Los grandes escenarios de exteriores, el ritual solemne de las entradas y salidas, los ritmos frenéticos de la preparación de los platos, el aislamiento de los concursantes, agrupados pero enfrentados entre sí -sólo uno puede ganar y, obviamente, ha de ser a costa de los demás- son las bazas de un *MasterChef* renovado, con más dinero y más decorados, pero no con mejores ideas. Cuando menos estas no fueron mostradas, ni siquiera sugeridas, en el programa emitido el miércoles por la noche, con avances de posproducciones que seguramente apabullarán a los concursantes, pero que habrá que ver si resultan suficientes para captar, y retener, audiencias millonarias

Las audiencias

9 de abril. En miles de personas

Catalunya

|   |            |     |
|---|------------|-----|
| 3 | TN migdia  | 507 |
| 3 | La Riera   | 451 |
| 3 | TN vespre  | 379 |
| 1 | Masterchef | 364 |

España

|   |                     |       |
|---|---------------------|-------|
| 1 | MasterChef          | 2.852 |
| 5 | Pasapalabra         | 2.472 |
| 5 | Informativos 21.00  | 2.453 |
| 6 | Con el culo al aire | 2.441 |



No se lo pierda

Grandes documentales Programa documental

Programa divulgativo de La 2 que aprovecha la sobremesa para viajar a los confines del mundo y mostrar cómo se mantiene la vida natural (16.05 h)