

Manuel Raventós, enólogo del año



Manuel Raventós, presidente y enólogo de Raventós i Blanc, ha sido galardonado por la Associació Catalana d'Enòlegs como mejor enólogo del año. El acto se celebró en Vilafranca

del Penedès hace unas semanas.

Manuel Raventós i Blanc es el mayor de los once hijos de Josep Maria Raventós i Blanc e Isabel Negra i Valls. Se crió y creció en la casa pairal de Can Codorniu, en Sant Sadurní d'Anoia. Es ingeniero agrónomo y diplomado en enología. Fundó, junto a su padre, en 1996 les caves Raventós i Blanc.

COLABORACIÓN DOMEQ BODEGAS Y BASQUE CULINARY CENTER

Domecq Bodegas, poniendo en práctica uno de los ejes que conforman su política de Responsabilidad Social, apuesta por compartir sus experiencias y conocimientos a través de alianzas con el mun-

Domecq Bodegas se ha adherido al proyecto Basque Culinary Center mediante la firma de un convenio por el que ambas se comprometen a crear sinergias en torno al mundo del vino y la gastronomía.

Mediante el convenio, Domecq Bodegas colaborará tanto en el desarrollo de proyectos de I+D+i como en la oferta de cursos dirigidos a profesionales de Hostelería, cuya temática gire en torno al vino, así como en los programas formati-

do de la gastronomía y la cultura. Fruto de esta filosofía,

vos enfocados a entusiastas de la cocina.



Eduardo Paes, cofrade de honor



Una comitiva de la Cofradía del Cava Sant Sadurní se desplazó hace unas semanas hasta Brasil para nombrar al alcalde de Río de Janeiro, Eduardo Paes, Cofrade de Honor. En el acto de investidura que también se celebró hace unas semanas, el presidente de la Cofradía del Cava Sant Sadurní manifestó "con este acto, la hermandad homenajea a la ciu-

dad sede de los próximos Juegos Olímpicos de 2016, estableciendo así un vínculo con Barcelona, sede de las competiciones en 1992". La iniciativa también estuvo motivada por el aumento de la demanda del espumoso catalán en la ciudad en los últimos años, lo que hace de la capital carloca uno de los dos mercados emergentes del cava.

Nueva edición de *GastroVino*

El Lounge del Hotel Me de Madrid fue el escenario escogido para presentar una nueva edición de *Gastrovino*, el proyecto conjunto de Carne Ruscalleda y Alcorta.

La iniciativa surgió como resultado de un innovador proyecto de investigación organoléptica para recuperar el papel del vino en la cocina mediterránea, concluyó con el nacimiento de una línea de productos gourmet diseñados de manera específica por Ruscalleda para reinterpretar y potenciar los vinos de Alcorta.

Este nuevo *Gastrovino* parte de un vino blanco que ha dado lugar a tres cremas de queso.

