



Joan B. Casas és el degà del Col·legi d'Economistes ■ J.L.

ECONOMIA
Pels economistes, la precarietat laboral fa perillar el creixement

El 70% dels membres del Col·legi d'Economistes de Catalunya consideren que la precarietat laboral posa en perill la sostenibilitat del creixement de l'economia catalana a curt i mitjà termini, mentre que el 27,6% opinen el contrari, segons l'enquesta de situació econòmica relativa a l'hivern del 2017, elaborada amb les respostes de 1.166 professionals i feta pública ahir. La confiança dels col·legiats en l'economia continua guanyant posicions i un 55,1% destaquen que la situació és millor ara que fa un any, mentre que un 38,1% la veuen igual i un 6,4% consideren que està pitjor. Pel que fa a les perspectives sobre l'economia en els pròxims mesos, no s'esperen canvis significatius dins el primer semestre. Així, un 56% dels economistes creuen que l'economia del país continuarà igual en els primers quatre mesos de l'any, mentre que un 36,1% anticipen que millorarà i un 7,4% són pessimistes i creuen que empitjorarà. ■ E.P.

SOCIETAT
Descobren estructures ocultes en l'ADN bacterià

Investigadors del Centre de Regulació Genòmica (CRG) de Barcelona han descobert formes d'organització de l'ADN fins ara desconegudes en bacteris de grandària molt reduïda, en el marc d'un estudi internacional al costat de científics espanyols, japonesos i australians. L'estudi, publicat a la revista *Nature Communications*, explica que les mateixes estructures també s'han trobat en cèl·lules més grans, la qual cosa suggereix que aquest tipus d'organització és una característica universal dels organismes vius. Els investigadors van aconseguir crear un mapa tridimensional i van confirmar que el mapa creat a l'ordinador coincidí amb l'organització real. ■ REDACCIÓ

ECONOMIA

Gas Natural demanda Colòmbia davant les Nacions Unides

Gas Natural Fenosa va demanar ahir finalment el començament del procediment arbitral davant el Tribunal de la Comissió de les Nacions Unides per al Dret Mercantil Internacional (CNUDMI) per reclamar a Colòmbia la devolució de la seva filial Electricaribe o una indemnització de més de 1.000 milions de dòlars (uns 926 milions d'euros). Encara que en un principi la multinacional pretenia que l'arbitratge

internacional per aquest contenciós quedés en mans del Centre Internacional d'Arranjament de Diferències relatives a Inversions (CIADI), un organisme que depèn del Banc Mundial, finalment s'ha decantat per aquest ens de les Nacions Unides, un òrgan jurídic de composició universal dedicat des de fa més de 40 anys a l'harmonització de la legislació mercantil al món. La companyia catalana va ex-

plicar que demanarà en aquest procediment que el govern colombià li torni Electricaribe "en un marc regulador viable" i, si no hi ha acord, que el compensi per un import de 1.000 milions de dòlars. El govern colombià va intervenir Electricaribe, participada en el 85% per Gas Natural, a mitjans de novembre i, després de quatre mesos, el 14 de març va anunciar la liquidació de la societat. ■ EFE



Una jove dona sang al Banc de Sang i Teixits de Girona ■ NÚRIA ASTORCH

SOCIETAT

El Banc de Sang fa una crida per trobar 10.000 donants de plasma

El 50% del plasma que s'utilitza a Catalunya prové d'altres països. Tenint en compte que l'OMS insisteix que cada país ha d'aconseguir tot el plasma i la sang que necessita a través de donacions, el Banc de Sang i Teixits de Catalunya ha fet una crida per trobar 10.000 donants de plasma, el doble del que està recollint actualment.

La donació de plasma és tan senzilla com la de sang. Consisteix a extreure sang, de

la qual se separa el plasma i es reté, mentre que la resta de les cèl·lules tornen al cos per la mateixa via. La recuperació és molt ràpida, ja que el plasma és fonamentalment aigua, i per aquest motiu es pot donar plasma cada 15 dies i fins a 12 vegades a l'any.

La major part del plasma que s'extreu —el 85%— s'utilitza per a l'elaboració de medicaments per a persones amb problemes de coagulació de la sang. També s'usa en casos

de trasplantaments i malalties de fetge.

El plasma és un líquid groguenc que representa el 55% del volum de la sang i s'encarrega de transportar les defenses, els aliments i altres proteïnes indispensables. Els interessats a donar plasma poden trucar al 93 557 36 30 o al 607 42 88 68. També ho poden fer a través del web donarsang.gencat.cat/plasma o enviant un correu a plasma@bst.cat. ■ REDACCIÓ

SOCIETAT

El fiscal demana tres anys de presó per a un mossos per haver partit l'orella a un noi

El fiscal demana tres anys de presó per a un agent dels Mossos acusat de partit l'orella a un jove d'un cop de porra en un dispositiu pels adarulls pel desallotjament de la casa ocupada de Can Vies, a Sants el 2014. El fiscal, que considera que l'agent va actuar amb la intenció de menyscar la integritat física del noi i sense que hi hagués provocació, l'acusa d'un delicte de lesions, pel qual també demana per a ell una inhabilitació per a ocupació o càrrec públic durant quatre anys i que indemnitzi el jove amb 467 euros. El judici se celebrarà el 21 de juny a l'Audiència de Barcelona, després que els advocats de la víctima, Montserrat Fernández i Andrés García Berrio, van aconseguir reobrir el cas. ■ M.P.

SOCIETAT

El govern no veu negligència de l'institut en la mort del professor lleidatà

Els serveis jurídics de la Generalitat no aprecien cap negligència de l'institut Joan Fuster de Barcelona en l'assassinat, el 2015, del professor lleidatà Abel Martínez, a mans d'un alumne de 13 anys que cursava segon d'ESO. El dictamen que es va fer públic ahir descarta que el tràgic fet tingués relació amb la manca de vigilància a l'institut. Els advocats recomanen a la Generalitat no fer-se càrrec de la indemnització que la família del professor reclama, i que puja a un milió d'euros. L'alumne va clavar un ganivet al pit del professor quan se'l va trobar al passadís després d'haver agredit una professora i la seva filla. La família del mort recorda que els seus pares depenien d'ell. ■ REDACCIÓ



La Guia de Vins de Catalunya

El llibre anual de referència del vi català
Des del 2008

La Guia tria "El vi del dia", que pot ser blanc, rosat, negre, escumós o dolç, per als lectors de

EL PUNT AVUI+

Un recorregut pel territori per mitjà dels vins elaborats només amb varietats tradicionals i històriques de la vinya catalana.

Per Jordi Alcover i Sílvia Naranjo

El vi

Mestres Clos Nostre Senyor Brut Nature Gran Reserva

Vi escumós blanc amb criança en bota

Varietat: **Macabeu, xarel·lo i parellada.**

Elaboració: **Fermentació en dipòsit d'acer inoxidable, criança en bota del vi de base, segona fermentació i criança en ampolla amb tap de suro durant més de 100 mesos.**

Celler: **Caves Mestres. DO Cava.**

Puntuació GVC2017: **9,74 punts.**

PVP: **De 24 a 30 €.**

Què en pensem?

Interseccions

La vulgaritat del mercat fa que hi hagi llinars de preu per a cada producte. Potser també ve de la vulgaritat dels consumidors a qui s'han de vendre les ampolles, però el que resulta d'aquest circuit pervers és que hi ha interseccions de preu i de tipologia entre el cava i el *champagne* que esdevenen un risc per a qui vol fer caves com aquest d'avui. La conseqüència d'aquesta situació és que la criança llarga en un cava acostuma a ser més curta que la de qualsevol *champagne*, atès que el mercat internacional té "assignats" trams de preu per a cada vi. Per tal d'encabar el producte dins aquest tram, els terminis de criança d'un cava sovint no superen els 60 mesos, però l'especialitat d'empreses com Caves Mestres (també Gramona o Recaredo) és precisament envellir vins de base excepcionals tot cercant el que la criança en rima a l'ampolla afegeix a qualsevol vi: el que nosaltres anomenem autòlisi, és a dir, aromes de pa torrat, de llevats, de briox, de crema pastissera, de mel... que aquests caves comparteixen amb el *champagne* pel fet de compartir també el mètode tradicional d'elaboració de vins escumosos per segona fermentació dins l'ampolla.

Atrevir-se a desafiar el gran vi escumós francès demana molta personalitat, criteri, experiència i coherència. En aquest cas, el que Mestres us ofereix és un brut nature sense addició de sucre en el degollat, mentre que aquells que diuen que per aquest preu "ja tenen un *champagne*" han de pensar que també estan comprant de 12 a 14 grams de sucre afegit per litre. Això farà el producte més proper, atès que patiu l'omnipresència del sucre en l'alimentació diària, però no més honest ni més autèntic. En canvi, si no té sucre afegit, obtindreu el que el vi i la criança hagin pogut aconseguir com a resultat; en aquest cas, a banda de les aromes de l'autòlisi que hem esmentat abans, pomes i peres al forn i taronges i mandarines en confitura, i un carro d'elegància i equilibri que només està a l'abast dels grans. Busqueu-lo; us marxaran del cap les comparacions, i a més us estalviareu la ingesta d'un tou de sucre.

Amb què lliga?

Amb una reconciliació que tingueu present; us ajudarà tant que no l'oblidareu mai.

No el trobes?
www.12dos.cat

