



Portada de L'Econòmic.

## SETÈ ANIVERSARI L'Econòmic recull demà l'últim crit en empreses catalanes emergents

L'Econòmic presenta un grup d'empreses emergents catalanes noves que creixeran molt els propers anys. La selecció s'ha fet d'acord amb un grup d'experts que han visitat la nostra redacció i han fet diverses propostes d'empreses d'èxit en funció de criteris com ara de l'experiència dels emprenedors, l'obtenció de finançament, imprescindible per tirar endavant els primers anys de l'empresa, la idea original de la seva activitat i la innovació que pot significar la firma en el sector que representa. Les empreses seleccionades –coincidint amb el setè aniversari de L'Econòmic– també ens explicaran quines són les seves principals dificultats de finançament els primers anys, fins arribar a ser una empresa consolidada. Enguany és la quarta edició que el setmanari salmó català presenta la tasca periodística en què es posa en relleu el dinamisme de Barcelona en aquest sector d'activitat econòmica. ■ REDACCIÓ

## SOCIETAT Els nois premiats en empremtoria per La Caixa, a Silicon Valley

Els onze alumnes catalans que formen part dels 24 estudiants d'ESO i batxillerat de tot l'Estat que van guanyar els IV Premis Desafiament Empren de l'Obra Social La Caixa van partir ahir cap a Silicon Valley, el principal focus d'innovació tecnològica dels Estats Units. El viatge formatiu ha distingit un equip de l'institut Gorgs de Cerdanyola del Vallès (amb un treball que facilita la reproducció de microalgues que capten CO<sub>2</sub>) i un altre del col·legi Claret de Barcelona (amb una app per a persones amb TDAH i dislèxia) d'entre els 1.392 grups que van presentar projectes en aquesta edició. Des de Barajas han partit els altres guanyadors, de Madrid, Astúries i Biscaia. ■ E. PRESS

## ECONOMIA

# Préstec de 100 milions per a Microbank per a empremtoria

El Banc de Desenvolupament del Consell d'Europa (CEB) ha concedit a MicroBank un préstec de 100 milions d'euros per contribuir al finançament de microempreses i professionals autònoms i ajudar-los a crear empreses o a ampliar i millorar les activitats existents. El finançament es podrà dirigir també a consolidar la integració social de col·lectius vulnerables, com refugiats, emigrants i persones desplaça-

des. Els fons rebuts del CEB permetran a MicroBank concedir nous microcrèdits per un import superior a 200 milions d'euros.

Durant la signatura de l'acord, Rosa María Sánchez-Yebra Alonso, vicegovernadora del CEB, va destacar: "El finançament que canalitzem per mitjà de MicroBank té un paper fonamental en la societat per desenvolupar l'esperit emprenedor i el talent, i pot

ser el germen d'un projecte empresarial més gran en el futur." Antoni Vila Bertrán, president de MicroBank, va remarcar que "els microcrèdits són un instrument útil per impulsar la creació i la conservació de llocs de treball viables i facilitar l'accés al crèdit a persones en situació de vulnerabilitat. Concedim els préstecs basant-nos en la confiança en el sol·licitant i la viabilitat del projecte". ■ REDACCIÓ



El capgròs de Mariano Rajoy, ahir, a la platja barcelonina de la Mar Bella ■ EUROPA PRESS

## SOCIETAT

# Oxfam Intermón reclama els refugiats amb el capgròs Rajoy

Oxfam Intermón va portar ahir a Barcelona el seu capgròs que imita Mariano Rajoy dins la ruta que recorre l'Estat per protestar per la falta de respostes del seu govern cap als refugiats, ja que en 20 mesos només ha acollit 1.488 persones de les 17.337 a què es va comprometre.

D'aquestes, n'han arribat a Catalunya 164 (135 a Barcelona, 11 a Lleida i 18 a Tarragona), "una quantitat ridícula que demostra la falta de vo-

luntat política" del govern de l'Estat, segons el portaveu de l'organització Francesc Mateu.

Els equips d'Oxfam Intermón recolliran signatures fins diumenge a Barcelona, en el Festival Cruïlla, en el marc d'una campanya que ha aconseguit sumar fins avui més de 30.000 suports i que mantindran oberta fins al 26 de setembre, quan expira el termini del compromís d'acolliment pactat amb la UE.

El capgròs, que ja ha pas-

sat per ciutats com Sevilla, València, Alacant o Bilbao, recorrerà 5.053 quilòmetres, que equivalen a la distància que hi ha entre Damasc (Síria) i Madrid, d'on va partir, per emular el viatge que fan els refugiats. Mateu ha criticat que l'Estat atribueixi a la complexitat del procés la seva falta de compliment (tan sols del 8,9%). Falten 81 dies perquè acabi el termini d'acollida, i falten per rebre més de 15.840 persones. ■ REDACCIÓ

## SOCIETAT

# Un estudi de la UAB detecta errors greus en les traduccions dels judicis

Un estudi d'investigadors del grup Miras (Mediació i Interpretació en l'Àmbit Social) de la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) ha constatat "errors greus" en la quantitat i la qualitat de la informació interpretada en els judicis a persones de parla estrangera. En el projecte pioner a l'Estat Traducció i Interpretació en els Processos penals (TIIP), s'han analitzat deu judicis. Són 55 vistes amb interpretació d'anglès, francès i romanès de deu jutjats de Barcelona (més de 1.000 minuts). La conclusió és que es tradueix menys de la meitat d'un judici, que es cometen errors greus que influeixen en el resultat i que hi ha desconeixement sobre la tasca dels interprets. ■ EUROPA PRESS

## SOCIETAT

# Els passatgers de Rodalies Renfe de Barcelona creixen del 7% respecte a l'any 2016

Renfe ha augmentat del 7% el primer semestre de l'any el nombre de passatgers del seu servei de Rodalies de Barcelona respecte al mateix període de l'any 2016. En aquests sis mesos el servei ha guanyat 4.062.000 de clients i s'ha transportat un total de 61,97 milions de passatgers, segons explica l'empresa en un comunicat. Pel que fa a la puntualitat, afirma que s'ha consolidat al voltant del 95%. Renfe considera que l'augment del nombre de passatgers de gener a juny és una prova de la "confiança dels viatgers en les prestacions ofertes en els serveis de Rodalies de Barcelona" i destaca que el mes de juny l'augment ha estat de l'11,1%. ■ 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

### Vi de Monestir Abadia de Poblet Blanc

Vi blanc.

Varietat: **Macabeu, parellada.**

Elaboració: **Fermentació en dipòsit de ciment.**

Celler: **Abadia de Poblet. DO Conca de Barberà.**

Publicació a la propera Guia 2018.

PVP: **18 €.**

## El futur dels grans

Potser penseu que les nostres opinions no són del gust de les grans marques, però us hem de dir que no és cert. En el decurs dels deu anys de La Guia hem trobat molta més intolerància en marques petites que en les grans empreses del vi català; la raó és que han de conèixer totes les tendències que puguin generar un mercat o modificar el que hi ha.

Aquesta és també la raó per la qual fan canvis a dintre de les seves marques; per explorar nous espais, nous mètodes que puguin respondre a un gir del mercat, incorporant-les per mitjà d'una millora tecnològica de procediments nous o recuperats que altres ja estan fent servir. El cas d'avui és el d'un vi que retorna a les varietats clàssiques de la zona, macabeu i parellada, des d'un precedent immediat de *chardonnay*, però a més ho fa fent servir els llevats que la pell del raïm té a sobre com a testimoni de l'anyada. És habitual que els llevats espontanis generin aromes poc conegudes o escampades entre el públic a l'hora de tastar vi, i que generen reserves entre els tastadors perquè s'assemblen al que anomenem reducció: olors de tancat, d'humitat, que tapen la fruita i fins i tot l'alcohol. Aquestes olors són poc desitjables en vins que pertanyen a grans productors, atès que els seus clients esperen vins més aviat acadèmics.

Com es fa, doncs, per aconseguir que fermenti principalment la soca que farà que el vi pugui anar al mercat sense haver de demanar disculpes al consumidor en forma d'exigència ("no fa bona olor perquè fermenta amb llevat espontani, potser ja hauries de saber-ho"?). Normalment es fa un cultiu dels llevats presents al most i es seleccionen els més interessants; després es fa fermentar una fracció de most amb aquest llevat i quan ja ha arrencat s'afegeix a la resta, però aquest només és un dels procediments.

No sabem el mètode que fa servir en Ricard Rofes per aconseguir aquest nas acadèmic, aquesta boca neta i licorosa, aquesta expressió harmònica de flors, de préssecs, de pomes i de peres àcides, però segur que forma part del procés d'incorporació de l'ús de llevats espontanis al Grup Codorniu. També hi té molt a veure el fet que la vinya plantada a certa altura aconsegueix una maduresa més completa que allà on el sol castiga massa. Però quedeu-vos amb la seva elegància per mirar de cuinar una cua de rap al forn, potser a l'all cremat o amb pebre vermell per tal que sembli una llagosta.

No el trobes?

[www.12dos.cat](http://www.12dos.cat)

WINEinMODERATION.eu  
Art de Viver