

Vivir en Granada

Vinos con mucha ciencia

Innofood by Neuron, empresa de innovación agroalimentaria, trabajará con la bodega Señorío de Nevada para, a través de herramientas naturales y técnicas con productos autóctonos, mejorar la calidad de los caldos

Cristina Bustos / GRANADA

Hay que remontarse a la época del Imperio Romano para conocer los orígenes del vino. Desde hace miles de años, el mundo de la enología ha sido ámbito de arduo trabajo e investigación compaginado, a su vez, con una tradicional manera de elaborar los caldos. No fue hasta hace apenas unas décadas cuando las bodegas introdujeron la tecnificación en el proceso de elaboración lo que, a la vez que dio más calidad al producto final, equiparó las características de todos los vinos de la zona.

Ahora, cuando la innovación se ha convertido en una tarea a desempeñar por las empresas, *Innofood by Neuron* y Señorío de Nevada han firmado un convenio de colaboración para trabajar de la mano con el fin de hacer únicos los vinos de la bodega sin perder sus características específicas. Se trata de aplicar la ciencia para volver a la esencia del vino y potenciar sus componentes naturales para darle singularidad y toques únicos teniendo en cuenta la situación geográfica de la bo-

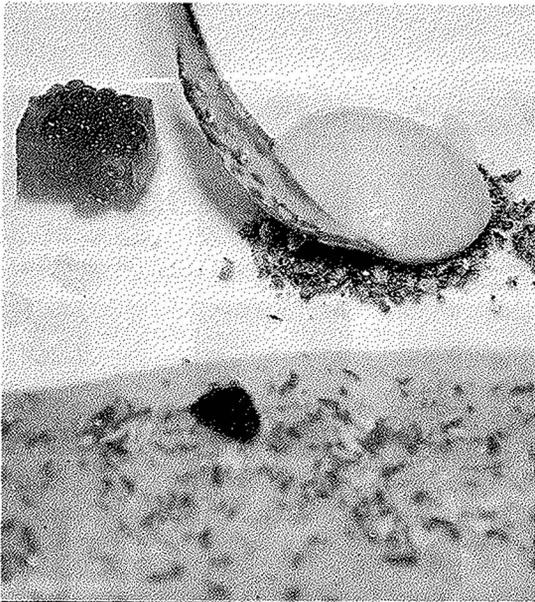


El convenio con Innofood pretende hacer únicos los vinos de Señorío de Nevada.

MARIA DE LA CRUZ

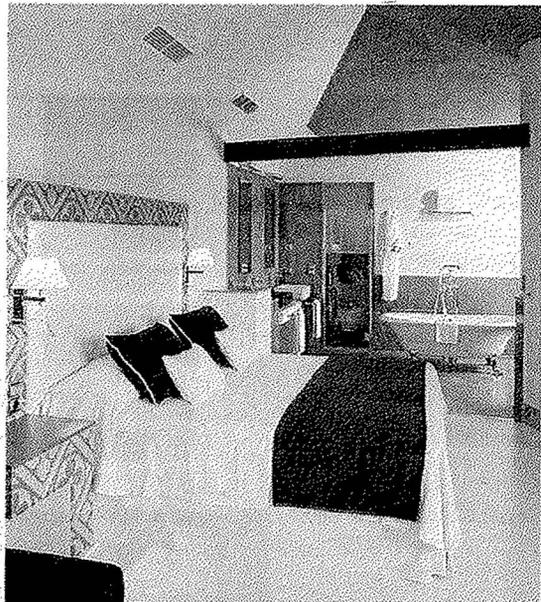
Una hacienda de campo con aires cosmopolitas

Aunque la bodega es más antigua, la Hacienda Señorío de Nevada nació hace quince años con la intención de ofrecer a los clientes una arquitectura y los servicios más modernos en un ambiente rural y campestre. Así, el hotel de cuatro estrellas cuenta con 25 habitaciones, cada una con una decoración diferente, que incluyen hidromasaje o conexión wi-fi a internet, entre otras prestaciones. La antigua bodega es ahora un salón de conferencias con capacidad para 800 personas. Todo ello, mirando a las 15 hectáreas de viñas. Un lugar único para disfrutar del silencio.



La innovación está muy presente en el restaurante.

M. DE LA CRUZ



El hotel tiene 25 habitaciones, todas distintas.

M. DE LA CRUZ

dega y el clima de la zona. *Neuron* es una empresa especializada en innovación agroalimentaria. Señorío de Nevada, por otro lado, es una de las casas de vinos más prestigiosas de la provincia. Con la unión de su trabajo se busca hacer de los productos de la bodega un referente a base de la utilización de herramientas naturales autóctonas.

Ejemplo de cómo se realizará este trabajo son las levaduras que se incorporan al mosto en el proceso de creación del vino; se harán con productos de la tierra, se investigarán y se analizarán nuevas para así convertir los caldos de Señorío de Nevada en únicos, diferentes, con nuevas texturas y sin incluir ningún elemento que no sea natural y así darle, además, un valor añadido al producto resultante.

Pero no sólo se trabajará en los vinos. La Hacienda cuenta con un prestigioso servicio de

7

AÑOS DE EXPERIENCIA

Avalan el trabajo de *Neuron* en la innovación e introducción de la ciencia en la industria agroalimentaria

restauración. En este caso, se acercará a la cocina la tecnología que se usa en la industria o los laboratorios agroalimentarios para incrementar los componentes alimenticios, los sabores u olores y mejorar la presentación de los platos. La esferificación, a través de técnicas culinarias, de platos como el gazpacho o la creación por medios naturales del ajo negro son algunas de las tareas que ya está realizando en la cocina que dirige Javier Feixas.

El acuerdo de colaboración entre ambas partes, que en un año dará los primeros resultados, es una declaración de intenciones por ambas partes que se prolongará en el tiempo y se cuantificará en euros en función de los frutos que se consigan obtener.

BRASERITO

FORUM PLAZA



C/ José Pérez Pujadas, s/n
Reservas: 958 107879 - 673183083

BAR PATIO BRASERITO

C/ Rosario nº 7 Telf. de reservas: 958 221984

PLATO ESTRELLA

"HUEVOS FRITOS, PATATAS Y VIRUTAS DE JAMON"

