

**ABORAL MOBILITZACIONS**



Manifestació va tallar durant uns minuts la carretera d'Osca.

**Garantits els  
drets de treball  
de la neteja de  
centres de salut**

Protesta de 80 treballadors  
contra les retallades

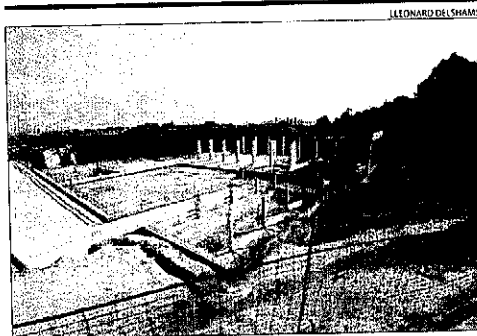
LEIDA Representants de l'empresa Clece concessionària del servei de neteja als hospitals Arnau de Santa Maria, van acudir ahir al comitè d'empresa d'Arnau que les retallades sanitàries no fan perillar els seus drets de treball, encara que si se pot ser que hagin ajustos les hores de feina i que calgui organitzar torns. Així ho va explicar una portaveu del comitè després de la reunió, que va agrair que confien que l'empresari estengui la mesura a la resta de centres de treball.

Al matí, el personal de la neteja del sector sanitari es va manifestar davant de l'Arnau per posicionar-se en contra de les retallades en aquest àmbit. La protesta va reunir unes vuitanta persones i va tallar breument el trànsit al tram de la carretera d'Osca que va paral·lel a l'hospital. Van cridar consignes com "No a les retallades i més etjeja" i "Boi dimissió". A l'Arnau de Vilanova, Clece ocupa 5 treballadores i al Santa Maria dona feina a una trentena més.

**ABORAL**

**Reclamen mil  
ocupacions més  
a infermeria**

LEIDA El sindicat Satse va denunciar ahir, coincidint amb el Dia de la Infermeria, que a Lleida fal·len entre un 25 i un 30% de professionals de la infermeria per cobrir correctament les necessitats del servei. Actualment, hi ha unes 3.000 infermeres empleades entre hospitals, ambulatoris i consultoris, escoles o empreses i en farien falta un miler més, va explicar Mercè Manteca, responsable del sindicat a Lleida. "Davant de les retallades, femem que les carències de professionals que ja hi ha vagin a pitjor", va destacar Manteca.



Avancen les obres del Museu de la Ciència ■ La primera fase dels treballs de construcció del futur Museu del Medi Ambient i el Clima estan molt avançades.

**Celler Lagravera d'Alfarràs, premiat per  
l'Associació Espanyola de Ciutats del Vi**



Aquest passat dimarts, Celler Lagravera (Alfarràs) ha rebut de mans del president de l'Associació Espanyola de Ciutats del Vi — Sr. José Fernando Sánchez Bódalo — (ACEVIN) la Menció Especial a la Innovació, Qualitat i Desenvolupament Sostenible.

Els Premis d'Enoturisme Rutas del Vino de España constitueixen una iniciativa del Club de Producte promogut per ACEVIN i TURESPANA per estimular i reconèixer el mèrit de les millors iniciatives enoturístiques engegades al país, en el marc del projecte Rutas del Vino de España.

El jurat, format per quinze reconeguts experts i crítics especialitzats de diversos àmbits del sector vitivinícola, entre ells el periodista Lluís Tolosa i Rafael del Rey, director de l'Observatori Espanyol del Mercat del Vi, han sabut valorar positivament la tasca realitzada en el curt període de vida del celler.

Els atributs a valorar pel que fa al Premi a la Innovació, Qualitat i Desenvolupament Sostenible han estat: innovació de la seva oferta enoturística, integració en el seu entorn, singularitat dels seus serveis, Qualitat i Responsabilitat Social Corporativa (Aspectes Socioculturals, Mediambientals i Econòmics).

Aquest se suma a d'altres ob-

tinuts en el seu curt any de vida, tals com el primer premi 3M del Col·legi d'Arquitectes de Catalunya, en la categoria de disseny d'interiorisme i espais efímers, així com la medalla de plata del vi Ónra negre 2009 en el Concurs de Vins Naturals.



Ónra's i Laltre, de Celler Lagravera d'Alfarràs, són els vins de producció ecològica certificada (amb doble contingut d'anticancerigens i antioxidants que el vi convencional). En un enclavament privilegiat, dins una antiga grava que li aporta una tipicitat, frescor i acidesa especial i única (producte de la seva restauració i recuperació mediambiental), entre el vessant sud de la Serra Llarga i el riu Noguera Ribagorçana amb un microclima especial, cultiva en propietat una vinya d'11 hectàrees cuidada curosament, on obté un raïm d'alt nivell qualitatiu que després

de la verema i triple selecció, ambdós manuals, es transforma en uns vins que transmeten tota la passió posada en aquest projecte. Vins que neixen entre les pedres.

Celler Lagravera col·labora, tanmateix, des de fa tres anys amb la Universitat de Lleida realitzant un projecte de R+D+i conjunt amb el grup d'investigació del Centre de Desenvolupaments Biotecnològics Agroalimentaris (analitzant l'àcid abscísic, la relació entre l'àcid tartàric i malic, el contingut de polifenols totals i, finalment, els compostos en les seves varietats).

Mitjançant unes tècniques de plantació, monitoratge i control d'última generació, són nou les varietats de raïm que formen la plantació magníficament estructurada, tres de blanques i sis de negres. Nou varietats perfectament repartides entre les catorze parcel·les, testades i seleccionades amb anterioritat a la seva plantació. Totes elles, i juntament amb la influència del terroir, esdevenen la clau en la creació de la personalitat dels seus vins, en la seva aroma, en el seu color i en el seu sabor.

Un cop dins del celler, la seva petita dimensió i exigència per la feina ben feta fan que

mitjançant el tractament i microvinificacions per separat de totes les parcel·les i varietats, s'obtingui un producte excel·lent, d'un veritable vi de finca.

Entre els seus valedors compta, entre d'altres, amb persones de la talla d'en Josep Roca (el qual va visitar el projecte i segueix de ben a prop l'evolució) i en Pedro Ballesteros MW (segon l'últim Master of Wine espanyol), com a primer membre de Lagravera58, grup de professionals d'arreu del món afins als vins de celler Lagravera.

La distinció suposa un reconeixement a la tasca desenvolupada per Celler Lagravera i, de l'altra, un recolzament a la Ruta del Vi de Lleida (Costers del Segre) i a la qualitat dels membres que en formen part, destacant la importància del premi obtingut al ser l'únic celler català guardonat.

Des de fa un any, l'empresa comercialitza els seus vins als mercats de proximitat i nacional, així com en l'exportació (Europa i Àsia principalment).

Recentment, acaba de treure al mercat el vi de màxima expressió, l'Ónra molta Honra negre 2009, cupatge de les varietats garnatxa i cabernet sauvignon, del qual s'han produït només 5153 ampolles.

