

Más de 800 niños del municipio de Murcia disfrutarán este verano de las actividades del Centro Medioambiental y de Energía Solar ‘Fuente de Columbares’

Enseñanza no reñida con el ocio

ALBERTO HERNÁNDEZ MURCIA

El Centro Medioambiental y de Energía Solar *Fuente de Columbares* realiza por segundo año su campaña de actividades de verano para niños de 6 a 12 años.

Ubicado en un espacio natural privilegiado, en la base de la Sierra de Columbares, a tan sólo 10 kilómetros del centro urbano de Murcia, este complejo dedicado a las actividades de conocimiento y disfrute del medio natural y las energías renovables ofrece a la población de la Región de Murcia una alternativa en época veraniega orientada a la enseñanza al tiempo que al ocio: aprender divirtiéndose.

Este verano son varios los centros culturales que, a través de las escuelas de verano, desplazarán a sus chavales a disfrutar de un refrescante baño rodeados de naturaleza en estado puro. En concreto, Cobatillas, La Albatalía, Sangonera la Seca y la Verde, Era Alta, San Ginés, El Raal y Zarandona realizarán salidas de una mañana, mientras que los niños de San José de la Vega olvidarán los calores veraniegos en sus actividades que se desarrollan durante las dos primeras semanas de este mes de julio.

El centro medioambiental dispone de una serie de equipamientos que permiten desarrollar multitud de actividades, empezando por dos preciosas piscinas separadas y de diferentes tamaños, que permiten a los pequeños y no tan pequeños, disfrutar a sus anchas sin riesgos, y perfecta-



ESTRELLA DE LA GRANJA. Unos chavales acarician al animal más querido, el burro Pencho. / L. v.

mente integradas con el entorno.

Así mismo, ofrece varias opciones educativas relacionadas con el medio ambiente, siendo los talleres relacionados con el conocimiento de las posibilidades de la energía solar los más demandados esta temporada, según comenta su coordinador, Antonio Soler. Parece que, afortunadamente, las tremendas posibilidades que esta energía limpia ofrece, van dándose a conocer.

Las acampadas de verano es la

segunda opción que se desarrolla a lo largo de la tercera y cuarta semana de julio.

En estancias de una semana, en las que quedan todavía algunas plazas, los chavales realizan salidas a bellos rincones cercanos como la Fuente de Columbares, al tiempo que se desarrollan una serie de talleres. En concreto, se trabajan aspectos como orientación en la naturaleza, flora básica de la zona, fauna silvestre –es uno de los últimos reductos don-

de se encuentra al gato montes, el lince–, gestión y aprovechamiento del agua y los residuos, la granja familiar, las energías alternativas, la lucha contra la erosión y desertificación, y la mejora de la biodiversidad. Todo ello tratado desde un aspecto lúdico que permite combinar el ocio del verano con el conocimiento y respeto por el medio ambiente.

También son prioridades del centro estimular la cooperación entre los participantes así como

la igualdad de géneros para lo cual los grupos realizan tareas en equipo de modo rotatorio ayudando a mantener la integración de la presencia humana con la conservación de los espacios naturales.

Todas las actividades son dirigidas por monitores especializados en las posibilidades del complejo lúdico-educativo, lo cual permite un óptimo aprovechamiento de las mismas.

Entorno inigualable

A medida que nos adentramos en el espacio de 50.000 metros cuadrados se observan los viveros para planta forestal de la cual se sirve el centro para sus programas de forestación y lucha contra la erosión, los aseos –un espacio que se utiliza para promover el ahorro de agua mediante diversos dispositivos –, zonas de acampada, las dos tentadoras piscinas, el huerto ecológico, la reserva de serranas –caracol autóctono que se encuentra en vías de extinción–, la granja con su *estrella* el burro Pencho, y, por último, la charca solar, un curioso dispositivo alimentado por energía solar que ha permitido crear un espacio de agua permanente donde galápagos, ranas, alguna culebrilla de agua y multitud de animales han encontrado un sitio de aguas limpias donde beber.

Por la tarde, visita el complejo los vencejos, golondrinas y los multicolores abejarucos revolotean a nuestro alrededor. Realmente, un lugar donde la belleza de nuestro medio ambiente se muestra en su máxima expresión.



1996. Presentación en póster del Gémina Premium premiado. / BSI

BSI gana el trofeo Citadelles

La bodega jumillana suma otro galardón con el Gémina Premium 96

A. H. MURCIA

Gémina Premium Reserva 96 de BSI Bodegas San Isidro de Jumilla, ha obtenido en la pasada edición de la Feria Internacional de Burdeos con el trofeo Citadelles, máximo galardón y reconocimiento que un vino puede obtener a nivel internacional. La nominación supone un reconocimiento de la crítica internacional a la calidad de los vinos que BSI elabora, y en concreto a *Gémina Premium* Reserva 96.

Gémina, es la evolución de la variedad Monastrell a su máxima expresión, donde se conjugan la sabiduría del paso del tiempo en cepas viejas de pie franco y el silencio en barricas de roble americano y francés. Así es como define Ignacio de Miguel, asesor enológico de BSI, a Gémina, de cuya mano, junto a Francisco Pardo, enólogo de BSI, han hecho de Gémina y de la Monastrell, un vino de éxito y prestigio.

Y lo demuestran los cinco reconocimientos o galardones de ámbito nacional, que en menos de un año ha obtenido Gémina: Medalla de bronce en el VII premios Manojos (Tordesillas 31/05/02), medalla de plata de los premios Cofradía Reino de la Monastrell (Murcia 1/02/03), doce mejores vinos de Murcia por Enoteca Bodegas Bernal (Murcia 12/02/03), medalla de bronce en IX certamen de calidad de vinos D.O. Jumilla (Murcia 14/03/03), medalla de plata en XI cata nacional y III cata internacional premios Zarcillo (León 25/05/03).

Sin embargo, el colofón a esta trayectoria lo ha puesto la consecución del *Trophée Citadelles*, en Vinexpo 2003, donde *Gémina Premium* Reserva 96 ha obtenido el reconocimiento de la crítica internacional.

La historia de *Gémina Premium* Reserva comienza en 1996 que fue un año en el que comenzó el verano con un ciclo de sequía que se

prolongó durante 2 años pero que para la vendimia de 1996 no afectó de forma significativa a la calidad de la uva. En este año las uvas procedieron del paraje llamado Las Bodeguillas del socio Juan González, al noroeste de Jumilla.

La maceración fue de 15 días, la primera semana a 28°C y la segunda entre 22° y 24° C con dos remontados diarios en los días en la que la fermentación era muy activa y uno al día en la última semana. El envejecimiento se realizó en barricas bordelesas de 220 litros, la mitad en roble francés Allier y la otra mitad en roble americano fino, nuevas, durante un año. Tras este periodo obtendremos un vino de color rojo rubí intenso, bien cubierto. Aromas de fruta madura dulce y especiado de madera. En boca resulta dulce, con cuerpo y gran estructura con taninos bien presentes pero agradables, que irán puliéndose con el tiempo. Largo muy persistente, informan desde las bodegas BSI.