

Un buen maridaje bibliográfico

The Oxford Companion to Wine
Jancis Robinson (Editor)
Third Edition, Oxford University
Press, Oxford, 2006

*Escucho decir que los amantes
del vino serán condenados.
No existen verdades comprobadas,
pero hay mentiras evidentes.
Si quienes aman el vino y el amor
van al Infierno,
vacío tiene que estar el Paraíso.*
RUBAIYAT, OMAR JAYAM

En su forma más simple, el vino se obtiene aplastando las uvas y permitiendo que las levaduras que hay en las pieles de las mismas conviertan el azúcar de su zumo en alcohol. Este proceso se ha llevado a cabo sin ningún conocimiento científico y sin equipos tecnológicos modernos desde hace varios miles de años. Poco a poco, con el tiempo, se fueron seleccionando las variedades de vides más adecuadas para la elaboración de los vinos, y se fueron desarrollando tecnologías de producción adaptadas a las uvas y a los climas de las distintas regiones productoras. Aparecieron, así, dos tipos de vinos: los del sur, mediterráneos, de mayor graduación y con frecuencia dulces, y los del norte, con menos alcohol, mayor acidez y sabores más afrutados en los vinos jóvenes, o más complejos en los vinos sometidos a crianza en barricas de roble. Los vinos del sur fueron los preferidos desde la época clásica hasta finales del siglo XVII y principios del siglo XVIII. Sin embargo, desde entonces se impusieron los vinos del norte, cuya producción estaba limitada a lo que hoy es el norte de Francia, Alemania, los Alpes y Hungría y, en nuestro país, a la Rioja y la Ribera del Duero. Los intentos de hacer vinos de estilo norteño en zonas mediterráneas daban inexorablemente vinos de baja calidad.

La ciencia y la tecnología del vino comenzaron a desarrollarse a partir de la segunda mitad del siglo XIX. En 1880, pocos años después de que se determinara que la fermentación del vino se producía por la acción de unos microorganismos, las levaduras, se fundaron institutos de enología en las Universidades de Burdeos y California. Las actividades de estos centros y de otros que fueron creándose

en distintos lugares del mundo permitieron la comprensión del proceso de elaboración del vino. Y, sin duda, el descubrimiento más importante se produjo cuando se estudió el efecto de las diferentes temperaturas en el proceso de fermentación. Se determinó que el factor fundamental que determina la calidad de los vinos elaborados según el modelo del norte era la temperatura durante el proceso de fermentación. En la década de 1960, Charles Latour, en Burdeos, y Robert Mondavi, en el valle de Napa (California), comenzaron a fermentar sus vinos en cubas de acero inoxidable con control de temperatura. Desde entonces, esta tecnología se fue implantando en todo el mundo, y su introducción en regiones de clima mediterráneo permitió que allí pudieran elaborarse vinos similares a los de Burdeos o Borgoña.

Otro paso importante en el control del proceso de elaboración del vino se produjo cuando, a mediados del siglo XX, se describió la fermentación maloláctica, un proceso llevado a cabo por bacterias en el que se transforma el ácido málico en ácido láctico. Hasta entonces no se tenía ningún control sobre este proceso, que se consideraba perjudicial para el vino. Identificada la causa de esta fermentación y los factores que afectaban al desarrollo de estas bacterias, la fermentación maloláctica se practica, en la actualidad, en casi la totalidad de los vinos tintos, dados sus efectos beneficiosos: menor acidez, mayor complejidad, mejor conservación.

No es extraño, con estos antecedentes, que la ciencia y la tecnología y, en particular, la química y la bioquímica, sean tan estimadas tanto por los elaboradores de vino como por los aficionados. Pero en una botella de vino hay mucho más que ciencia y tecnología: hay geografía, hay historia, hay economía... No es extraño, por tanto, que una obra enciclopédica como el *Oxford Companion to Wine* se considere como el mejor manual de referencia sobre el vino. Es la gran obra de Jancis Robinson, la escritora de vinos más popular y prolífica del mundo anglosajón gracias a su enorme capacidad para trasladar sus conocimientos a un lenguaje comprensible por el público. En su tercera edición, esta obra cuenta con 800 páginas y cerca de 4000 entradas, y en ella

han colaborado 167 expertos con conocimientos especializados de primer orden que convierten a este libro en una profunda reserva de experiencia sobre todos los aspectos del mundo del vino. Valga el caso del artículo dedicado al roble: en tres páginas se recogen desde las diferencias entre las distintas especies europeas de este árbol hasta la química que hay detrás de los aromas y sabores que imparten al vino.

¿Conocemos todo sobre el vino? No, claro que no. Se estima que el vino contiene más de mil compuestos volátiles responsables de su aroma. Una parte de ellos proviene de la uva y son los responsables de los aromas primarios, característicos de la variedad cultivada y de la madurez del fruto. Aportan los aromas florales, herbáceos, de fruta fresca... Otros se generan durante la

fermentación y proporcionan los aromas secundarios, que se ven influenciados por las temperaturas de fermentación y por los tipos de levaduras y bacterias que intervienen. Se asocian a los aromas de frutas maduras, lácteos,... Y tenemos también los aromas terciarios, que se producen durante el envejecimiento y la maduración en bodega y en botella. Aportan los aromas asociados a frutos secos, a especias,... Hace solo unas décadas que hemos comenzado a investigar la naturaleza de estos compuestos volátiles, aromáticos, y todavía estamos lejos de haber identificado todas las especies implicadas. Y estos compuestos volátiles son detectados de forma prácticamente simultánea por nuestro sistema olfativo, que envía señales a nuestro cerebro, en donde se procesan para dar como resultado la sensación de aroma, de bouquet del vino... La sensación de placer que sentimos al beber un buen vino no depende solo de su aroma y de su sabor, sino también del color, del tacto, de nuestro estado de ánimo cuando consumimos el vino e, incluso, de la información previa de la que se dispone sobre el mismo. Y no sabemos todavía cómo genera el cerebro, con todo este material, esa sensación de placer... Ya lo dicen algunos: el cerebro, la última frontera... #

Fernando Sapiña

INSTITUT DE CIÈNCIA DELS MATERIALS
PARC CIENTÍFIC, UNIVERSITAT DE VALÈNCIA

