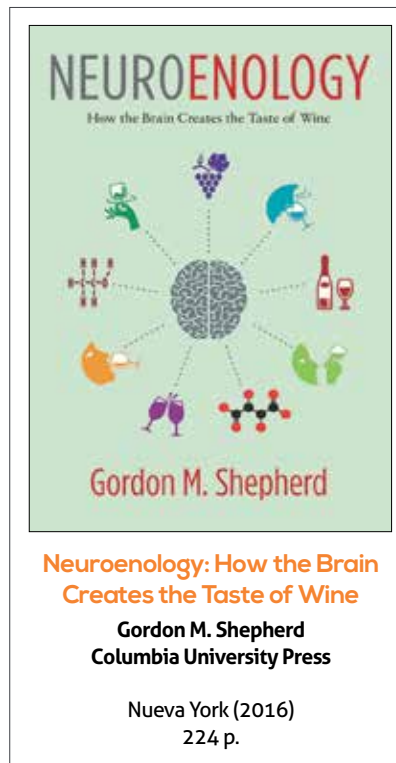


EL PLACER, SI ES CIENTÍFICO, DOS VECES PLACENTERO

Neuroenology, de Gordon M. Shepherd, lleva un subtítulo que, en primera lectura, parece que restará encanto al valorado arte de hacer vino y al mitificado trabajo de catarlo profesionalmente: *How the brain creates the taste of wine*. Y es que Shepherd es profesor e investigador en Neurociencia y esa perspectiva es la que nos ofrece en esta obra, explicándonos qué es lo que diferencia el perfil analítico de compuestos químicos que pueden detectarse en un vino, de las sensaciones visuales, de aroma y de sabor que nos produce su consumo. Parece que el intrincado y complejo funcionamiento de nuestro cerebro va a fulminar la elaborada prosa de las catas de vino, pero no es así. El autor ofrece una exhaustiva descripción del estado del arte en el conocimiento científico de los procesos neurológicos implicados en la percepción de los estímulos sensoriales, con especial énfasis en el sentido del olfato por su preeminencia en la cata del vino. Pero además lo hace con una especial sensibilidad hacia la cultura y la tradición del vino y hacia las emociones que nos proporcionan los sentidos cuando lo bebemos. No es la primera incursión del autor en el mundo de los placeres de la gastronomía, en 2012 publicó *Neurogastronomy: How the brain creates flavor and why it matters*, y cinco años después concentra la atención en el vino, bebida que atesora la fama de tener la mayor complejidad aromática y el equilibrio de sabores perfecto para proporcionar el inigualable placer de saborear un buen vino.

Ya en la Introducción se empieza a pensar que beber una copa de vino nunca será como antes y que la biomecánica de fluidos nos va resultando interesante. Es inevitable hacerse una autoinspección de los movimientos que produce en nuestra cavidad bucal el proceso de tomar un sorbo de líquido, moverlo en la boca e impulsarlo con la lengua hasta tragarlo. Descubres que el sabor que percibimos es solo una ilusión, no es algo que esté físicamente en el vino, o en otros productos que comemos y bebemos. Y que esa ilusión se genera de manera única en cada individuo, por la variable contribución de factores anatómicos de las propias cavidades bucal y nasal, así como por la cambiante composición de nuestra saliva. Descubres que el olor que percibimos en el vino que nos bebemos no es igual que el del vino en la copa, algo que ya habíamos intuido al observar el ritual de un catador profesional: primero huele el vino en la copa, luego toma un sorbo, mueve el líquido en la boca mezclándolo con la saliva y lo tira sin tragarlo, y finalmente toma un sorbo, lo mantiene en movimiento en la boca y lo traga. Justificada



ceremonia para poder analizar las diferentes formas de estimular el sentido del olfato y así percibir la máxima expresión de sabor de nuestra copa de vino. Al oler el vino en la copa estamos utilizando el olfato ortonasal mientras que cuando lo consumimos percibimos también el olor retronasal. Destaca el autor el extraordinario mérito de los consensos establecidos para la valoración organoléptica del vino, dado el elevado número de variables que afectan a la ilusión individual que nuestro cerebro crea al catar un vino, incluyendo además factores como la edad, el género, el lenguaje, los recuerdos y memorias, y los estados de salud y emocional.

Analiza el autor la dificultad técnica para el estudio de los mecanismos neurológicos implicados en la percepción del sabor en humanos y la necesidad de recurrir, en muchos casos, a modelos en animales de experimentación, lo que limita la obtención de conclusiones, en general

y en la cata de vino en particular. Aborda también algunas cuestiones evolutivas sobre el olfato retronasal, por las evidencias que sugieren un mayor desarrollo a lo largo de la historia adaptativa de la especie humana respecto de otros animales. Esta adaptación humana podría reflejar el importante papel evolutivo de la ingesta de alimentos cocinados y fermentados, más fácilmente digeribles y más sabrosos, que habría afectado a múltiples aspectos anatómicos de la cabeza humana, incluyendo aquellos relacionados con el olfato retronasal.

No sabría decir qué parte del libro me ha aportado más información valiosa, ni tampoco si me ha gustado más por mi relación investigadora con el mundo del vino, por la fascinación que generalmente nos produce el funcionamiento del cerebro y los procesos neurológicos o, simplemente, por la gran dosis de ciencia que el autor pone a la cotidianidad de beberse una copa de vino. Ciencia por todas partes, en las sensaciones al beber el vino, en los maridajes adecuados para un queso curado o para una comida rica en grasas, en cómo sus estímulos sensoriales se convierten en placer. Un placer ahora exacerbado por la ciencia.

Emilia Matallana Redondo

Departamento de Bioquímica
y Biología Molecular, Universitat de València
Instituto de Biología Integrativa de Sistemas I2SysBio
(UV-CSIC)