

Vinos

Manuel Gamella Bacete

Vinos tóxicos

El accidente de Chernobil ha hecho olvidar en los medios de comunicación el escándalo mortal del vino al metílico en Italia. Esperemos que la añada del 86 no pase a la historia como "la radiactiva" y volvamos al caso italiano que sigue siendo grave para el tema de esta sección.

Se trata desde luego de un fraude criminal pero, además de una estupidez increíble. El alcohol metílico se encuentra de manera natural en cualquier vino en proporción escasa, muy por debajo de la que resulta peligrosa. Cuando no es así, en una bebida no destilada, se debe siempre a añadidos y su efecto es perfectamente conocido: ceguera, lesiones cerebrales y a menudo la muerte. Y no sólo eso, porque ¿qué necesidad había de recurrir al fraude en Italia, primer productor y exportador de vinos del mundo, y en un mercado como el europeo en el que se ha llegado a hablar de un lago comunitario de vinos excedentes?

Quizás la explicación más conveniente sea la que se refiere precisamente a esos excedentes y a la política comunitaria de adquirirlos a un precio de garantía, fijado por hectógrados, para convertirlos en alcohol industrial.

Cabe imaginar que, tal vez incluso de manera habitual, se elevase ilegalmente el grado de estos vinos subvencionados añadiendo alcoholes desnaturalizados con metílico y que, en este caso por error, una partida haya acabado en el circuito comercial de los embotelladores para el consumo humano. Lo cierto es que el escándalo ha

afectado a un número indeterminado de bodegas, no del mezzogiorno de la mafia y la camorra, sino del norte desarrollado, de comarcas como Asti, cuna del mejor espumoso del país, y por extensión al prestigio de todo el vino italiano.

Aunque de momento algunos exportadores españoles puedan beneficiarse del descrédito de sus colegas trasalpinos, este tipo de historias acaban imprimiendo en el sentir general una imagen de peligrosidad en torno al producto que sea. Basta preguntar al azar a cualquier ciudadano de aquí su opinión sobre las cualidades de un aceite, por otra parte excelente, como el de colza para comprender lo que digo. En el caso del vino el sentir general está ya algo castigado al menos por un par de causas.

En primer lugar por el moderno tabú de las drogas, obsesión típica de nuestra época, casi como en otros tiempos lo fueron las brujas o las herejías, útiles para establecer esos límites tajantes entre lo normal y lo diferente que todas las sociedades parecen necesitar. No pretendo con esto que se ignore que numerosas sustancias, entre ellas el etanol, pueden alterar la conciencia y la salud, pero sí defender una actitud racional de sopesar pros y contras, grados y proporciones, y de admitir en todo caso el derecho a la libre elección personal, contra el que no conozco justificaciones sociales suficientes.

En segundo lugar porque cunde bastante la idea de que los vinos actuales son

en gran parte artificiales, dando a este adjetivo un sentido peyorativo coherente con las tendencias naturalistas en auge. La verdad es que para un zumo de uva lo más natural es acabar en pocos días convertido en vinagre y sólo una cuidadosa intervención humana, o sea artificial, puede hacer de él un buen vino. Gracias a una ejemplar conjunción entre la tradición y la tecnología, hoy podemos saborear, contrariamente a lo que muchos creen, algunos vinos mejores que los que jamás hayan bebido reyes y papas del pasado. Por tecnología entiendo aquí, fundamentalmente, el control según criterios científicos del proceso de elaboración. El sucedáneo químico del vino es posible, pero difícilmente rentable en países donde el vino auténtico, por lo menos el corriente, sobra y resulta barato. Lo que sí hay es tratamientos y aditivos, unos legales y otros no, y quizás valga la pena recordar los más frecuentes.

El vino requiere métodos de conservación que tengan en cuenta sus especiales características biológicas. Su elaboración no puede ser aséptica, ya que intervienen como agentes primordiales las levaduras y es preciso, sin embargo, evitar la proliferación de otros microorganismos que darían lugar a vinos malolientes, picados o podridos. El conservante más generalizado para estas funciones es el anhídrido sulfuroso que resulta eficaz y barato, pero que usado en exceso produce un olor detectable, algo así como a huevo cocido. Hace unos años los enólogos creyeron

haber encontrado en un compuesto llamado cloropricina el conservante ideal, potente e inodoro, pero pronto se le descubrieron efectos peligrosos y su uso está ahora prohibido. Muchos vinos baratos se pasteurizan, procedimiento seguro, pero que altera inevitablemente el sabor.

El vino natural (en rama) es bastante inestable. Contiene materias en suspensión que lo enturbian con facilidad. Para evitarlo se filtra o se centrifuga y se aclara y brillanta con gelatinas, colas o clara de huevo en los más artesanales. Contiene también bitartratos, sales que precipitan al bajar la temperatura y que se eliminan enfriándolo.

Algunas características no deseadas en un vino pueden rectificarse. Por ejemplo, mezclándolo con otro que sea complementario, lo cual es admisible siempre que no se engañe a nadie. Se puede corregir la dulzura con sal, o mosto, o azúcar, la acidez con bicarbonatos para rebajarla o con ácido cítrico para subirla, lo que da un gusto limoso que a mucha gente le gusta; la aspereza con glicerina; el grado con azúcar antes de fermentar (chaptalización), lo que se considera fraudulento, o con alcohol después, práctica autorizada para los vinos generosos (encabezados) de Jerez, Oporto y otros lugares.

Por último, los colorantes y aromatizantes están en general prohibidos, si bien puede sospecharse que en algún caso se usan buscando una obtención rápida de falsos vinos de crianza. En fin, no es para asustarse, pero sí para exigir que las prácticas nocivas se eliminen con una buena vigilancia y que las otras se declaren mediante unas buenas normas de etiquetaje.

Y acabo por esta vez con un ejemplo, real y bien preocupante, de los problemas de imagen del vino en este país. Ante unos cientos de

TIEMPO
LIBRE

representantes de la máxima modernidad tecnológica (especialistas, políticos, empresarios y periodistas escogidos) y con televisión en directo, Alfonso Guerra y varios ministros presentan un libro-informe sobre nuevas tecnologías e inauguran la campaña preelectoral: "España ya es futuro". Los camareros del Palace pasan con el refrigerio: whisky, cerveza, zumos varios y, como único vino, copitas de Málaga dulce, supongo que para las señoras. Para quien lo organizó (¿para el Gobierno, quizás?), el vino no casa bien con lo moderno, lo europeo y lo neotecnológico. ■

Música

Luis Piedra del Palacio

Las Familias de Instrumentos. La Orquesta

Siguendo con la serie iniciada con la voz humana en el artículo anterior, iremos hablando de los diferentes instrumentos que integran una orquesta. Pero ¿y la propia orquesta, considerada como conjunto y no en sus individualidades?

Así como la voz humana (decíamos en el número anterior), es el "instrumento" más antiguo la orquesta como conjunto es de lo más moderno, pues no tomó su forma actual hasta bien entrado en el siglo XIX. La verdad es que nació poco a poco de la gran transformación musical que se inició en el siglo XVII, —pues hasta entonces la música instrumental había ocupado un lugar no sólo secundario, sino equivoco—, pero la gran orquesta actual arranca, por citar dos nombres

característicos que simplifiquen la cuestión, de Berlioz (1803-1869) y de Wagner (1813-1883).

Como anécdota, podemos recordar que aunque en la Edad Media había una gran variedad de instrumentos musicales, el uso de instrumentos agrupados estaba considerado "moralmente sospechoso", como "incitación a la relajación de costumbres". Curioso, ¿verdad? Una lección más que aprender sobre la evolución de los criterios de los tiempos.

Fue el nacimiento de la ópera, hacia el año 1600, lo que determinó el cambio de conceptos sobre la utilización de los instrumentos, y bajo los impulsos de los grandes creadores que se fueron sucediendo —desde Monteverdi en el siglo XVII, hasta Ricardo Strauss en el XX, pasando por los citados Berlioz y Wagner—, fue naciendo la orquesta como instrumento único y colectivo, desde el pequeño grupo que tuvieron a su disposición un Bach y un Haydn, hasta la gran orquesta sinfónica de hoy, en donde lo que realmente va teniendo cada vez más importancia es el timbre de los sonidos al combinar los efectos de los diferentes instrumentos, es decir, el color instrumental.

Así, las cuatro familias de instrumentos —cuerda, madera, metal y percusión— que conforman una orquesta, proporcionan los rasgos fundamentales de ese color instrumental. A su vez, dentro de cada familia, cada instrumento específico, con su espectro armónico y su tesitura propios, modifica la sonoridad del conjunto de una u otra manera.

TIEMPO LIBRE

La familia de la cuerda —violín, viola, violoncello y contrabajo—, debería llamarse mejor familia de instrumentos de arco, puesto que algunos que tienen cuerdas, como el piano y el arpa, no están incluidos en este grupo. Y no están incluidos por su gran diferencia de timbre con respecto a los instrumentos de arco, y porque así como en aquéllos a cada una de las muchas cuerdas que tienen le corresponde una nota específica, en los instrumentos de arco cada cuerda puede producir muchas notas diferentes sin más que hacer variar la longitud de la parte vibrante mediante la presión de los dedos de la mano izquierda.

La familia de la cuerda es la de mayor preeminencia en una orquesta sinfónica por sus características de flexibilidad de expresión, pureza de entonación, dinámica y extensión desde la nota más grave posible hasta la más aguda. Ninguna familia es tan sensible como ésta a todo matiz o indicación que el brazo o los dedos le pueden transmitir.

Los instrumentos que forman la familia de la madera (flauta, oboe y clarinete son los tres principales), son en general de poca extensión, por lo que así como en los instrumentos de cuerda los armónicos son sólo un efecto poco usual, aquí son algo necesario. Y como punto que llama la atención, es preciso destacar que así como el oboe y el clarinete sí son de madera, la flauta travesera actual suele ser de plata. La razón de mantener a la flauta dentro de la familia de la madera es puramente histórica, porque la flauta clásica era de madera, desde la primera flauta (al siringa o flauta de Pan) hasta las flautas de pico con agujeros (las que se soplan por un extremo, dispuestas perpendicularmente al plano de la cara del ejecutante) o incluso las flautas traveseras hasta el siglo XVIII (éstas se soplan lateralmente, dispuestas horizontalmente o paralelas al plano de la cara).

Por último, y antes de la familia del metal, citamos otros instrumentos importantes de la madera que se derivan de los tres fundamentos anteriores: flautín, corno inglés, clarinete bajo, fagot y contrafagot.

El cuarteto principal de la familia del metal está formado por la trompa, la trompeta, el trombón y la tuba. Todos ellos son de latón, y por su gran longitud de tubo, éste está enrollado sobre sí mismo

CUADRO 1

AFINACION	TIPO DE VIBRACION	
	MANTENIDA (gama clara)	NO MANTENIDA (gama opaca)
DETERMINADA	Campanólogo Celesta	Timbales Xilofón Lira
INDETERMINADA	Tam-tam Címbalos Crótales Gongs Triángulo Platillos	Bombo Tambores Castañuelas Caja china Pandereta Látigo