vinetur

ENOLOGÍA PARA TODOS: Louis Pasteur, el “padre” de la enología

jueves 25 de enero de 2018

ESCRITO POR AVELINO VEGAS



Si los premios Nobel hubiesen existido en el siglo XIX, Pasteur habría ganado por lo menos tres, ya que cada descubrimiento de este genio ha desvelado un nuevo campo de investigación además de suponer una verdadera revolución en el conocimiento científico.

En 1847 Pasteur comienza su andadura como químico y descubre como una misma molécula con la misma fórmula química puede tener propiedades diferentes según la disposición de sus átomos. Este descubrimiento es esencial para explicar la eficacia de algunos medicamentos comunes (como el ibuprofeno), así que le habría valido sin duda un premio Nobel de química.

Gracias a estos estudios, en 1854 Louis Pasteur fue nombrado decano de la facultad de ciencias de Lille, una ciudad en el norte de Francia. En esta región hay muchas destilerías y los propietarios consultaban a Pasteur cuando tenían problemas en la producción de alcohol. Como para destilar, primero hay que fermentar, Louis Pasteur se interesó por las fermentaciones alcohólicas y lácticas.

Pasteur descubrió que la fermentación alcohólica es debida a un organismo vivo: el fermento, y para demostrarlo, desarrolló todo un conjunto de técnicas de microbiología y que han permitido el descubrimiento de muchas enfermedades infecciosas y probar los medicamentos para tratarlos. Hoy en día consideramos a Pasteur como el "padre" de la enología y la microbiología, ya que las técnicas de microbiología que inventó, y que seguimos utilizando hoy en día, le hubiesen valido un segundo premio nobel de química o fisiología.

En el siglo XIX, los viticultores tenían problemas para garantizar la calidad del vino en las exportaciones. Napoleón III en persona pidió ayuda a Pasteur para resolver este problema que empezaba a afectar a la economía francesa. Pasteur estudió estos vinos enfermos y descubrió que cada enfermedad se debe a un microorganismo diferente. Para evitarlos, desarrolló un protocolo que consiste en calentar el vino entre 55°C y 60°C, que no altera la calidad y protege de las contaminaciones. Hoy este proceso es conocido en todo el mundo y se llama pasteurización. Este protocolo además de mejorar la calidad, ha salvado muchas vidas y se sigue utilizando en la industria alimentaria. Por esto, creo que hubiera ganado otro premio Nobel...

Para dar continuidad a los estudios de Pasteur en el vino, se funda en 1880 la estación agronómica y enológica de Burdeos y su primer director fue Ulysse Gayon, discípulo de Pasteur. La tradición pasteuriana continuó con el nieto de Ulysse, Jean Ribereau Gayon hasta 1977 y después con su bisnieto Pascal hasta 1997. Como curiosidad, Pasteur, Ulysse y Jean tienen sendas calles con sus nombres en Burdeos.

Aunque esto es un post de enología, no quiero olvidarme de otro descubrimiento del científico francés que también ha salvado muchas vidas y le hubiesen valido varios premios: las vacunas. Después de varios años de experimentación en animales, en 1880 Pasteur decide aplicar sus conocimientos a las enfermedades humanas y empieza

con la rabia, que puede afectar tanto a animales como a personas. De comprobada eficacia en animales, en 1885 hace su primer experimento con humanos que fue todo un éxito. Pasteur es también el padre de la vacunación. Creo que nunca ha habido otro científico tan fructífero como él. Si me equivoco, no dudéis en decírmelo.

Espero que os haya gustado la historia de Pasteur que a mí, personalmente, me fascina. Si queréis obtener más información os puedo recomendar varias páginas de internet o libros. Entre las web, abajo está el link de mi "fuente", la historia del instituto Pasteur.

¡Hasta la semana que viene!

https://www.pasteur.fr/fr/institut-pasteur/notre-histoire

Por Cristina Vegas Gómez

Cristina Vegas es nieta del fundador de Avelino Vegas. Es licenciada en Biotecnología y cursó sus estudios de Enología en la universidad de Burdeos.