

## Entrevista con José Ignacio Latorre «Me parece fascinante el proceso de creación de un vino, mezcla apasionante de arte y ciencia»

*Emili González-Pérez*  
Rubes Editorial

*José Ignacio Latorre es director gerente del Centro de Ciencias de Benasque «Pedro Pascual», donde se celebró recientemente el encuentro «Perspectivas y límites de la investigación en enología». Este catedrático de Física teórica, además de un gran divulgador científico, es un apasionado del vino y trabaja para acercar ambos mundos.* [30.03.09]

### Un físico especialista en física teórica e interesado en la vitivinicultura, ¿de dónde le viene esta particular afición?

De jovencito. En casa, con mis padres nunca tomábamos vino, tan sólo celebrábamos las fiestas con un poco de cava. Más tarde, cuando me doctoraba, descubrí el placer del buen vino. Recuerdo bien las primeras visitas a la bodega de la calle Vallespí, en Barcelona, donde era y es posible probar vinos de todas las regiones del mundo. Al salir



al extranjero, siempre intentaba llevar un rioja o un ribera del duero a las cenas con amigos y a las fiestas. Una vez me invitaron a la casa de un investigador norteamericano muy reputado y amante de las costumbres francesas. Decidí llevarle un gran reserva, supuestamente buenísimo y carísimo para mi magro sueldo del momento. Al llegar, le ofrecí la botella. La analizó y me dio las gracias por regalarle un vino tan bueno. Después lo guardó y, con la cena, tomamos un vino mediocre que ya tenía preparado. Fue la primera vez en mi vida en que el amfitrión no abría el vino que un invitado le traía. Quedé muy decepcionado, como un niño que se queda sin su caramelo. Ahora, sin embargo, yo hago lo mismo que el profesor norteamericano, excepto que trato de ofrecer vinos que tengan sensibilidad, misterio, vinos con los que yo me sienta a gusto. Más tarde, empecé a organizar catas a ciegas con amigos que tuvieron mucho éxito. Un día, realicé una cata en un congreso de físicos y un colega me propuso el reto de elaborar juntos un vino, comprando la uva pero llevando a cabo nosotros el proceso de vinificación. Así, comenzamos produciendo unas cuantas botellas para consumo propio. Y la verdad es que el vino nos salió bastante bueno.

Me parece fascinante el proceso de crear un vino. Se trata de una mezcla apasionante de arte y ciencia. Ahora, mi amigo ya ha comenzado a plantar viñas.

### Pero, además, es usted un activo divulgador en todos estos ámbitos, ¿de dónde saca el tiempo?

Todo el mundo debe decidir cómo quiere vivir el breve instante en que está sobre la Tierra. En mi caso, la pasión por entender, hacer y comunicar es la fuerza que domina mis acciones y llena de sentido mi rutina diaria. No veo ninguna incompatibilidad ninguna en el hecho de estar realizando investigación junto a un buen equipo de jóvenes doctorandos y, a continuación, charlar de vinos, de filosofía, de literatura o realizar un programa de televisión para divulgar la ciencia. De hecho, las ideas básicas son las mismas: curiosidad, placer por el descubrimiento, deseo de profundidad y excelencia, necesidad de comunicarse con los demás. Esta voluntad de diversidad es un hecho habitual. Podemos encontrar muchos ejemplos de personajes históricos y de gente anónima con diversos intereses. Einstein amaba la música y tocaba el violín,

Schrodinger (especialista de la mecánica cuántica) escribió textos de filosofía y de biología (además de tener una tormentosa vida amorosa), Newton era defensor del arrianismo, escribió más de un millón de palabras sobre la alquimia y condujo la Royal Mint, dirigiendo el cambio de monedas de su época. Cotidianamente encontramos a personas que dominan su trabajo, conocen detalles increíblemente precisos sobre el fútbol y muestran pasiones secretas que no confiesan. De hecho, mucha gente tiene vergüenza de hablar de sus inquietudes, de sus pensamientos. La falta de tiempo no es la razón por la cual dejamos de hacer aquello que nos apasiona, lo es la timidez o el miedo a la crítica.

### De Aspen a Benasque

El Centro de Ciencias de Benasque «Pedro Pascual» arrancó hace más de una década como resultado de la iniciativa y la ilusión de tres físicos, uno de los cuales era José Ignacio Latorre. Actualmente, se trata de un proyecto consolidado, que ha alcanzado los objetivos propuestos y que se ha ganado la confianza y el apoyo de instituciones públicas y privadas. Un ejemplo de como la ciencia –también la enológica– puede hacerse visible.



### Usted promueve actividades de divulgación de la ciencia en el Centro de Ciencias de Benasque «Pedro Pascual». ¿Cómo surgió el proyecto?

En el año 1993 pasé un verano trabajando en el Aspen Center for Physics, en Colorado (EUA). El lugar era un punto de encuentro de científicos para hacer ciencia en un entorno agradable, con sus familias, manteniendo un nivel de excelencia impresionante. A mi vuelta a Barcelona, el profesor Pedro Pascual, el profesor Manuel Asorey y yo mismo, tratamos de emular la iniciativa americana en un lugar de los Pirineos. Escogimos Benasque, que era y es un lugar excepcional. En el año 1998 se constituyó una Fundación para ofrecer un paraguas institucional al centro. Hace ya tres años, el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) inició la construcción de un nuevo edificio singular para aportar una mayor infraestructura a la nuestra actividad. Este año, el Centro recibirá un total de 18 sesiones de trabajo. Y, desde el año 1994, todas las sesiones de trabajo han tenido como bienvenida una cata de vino. ¡No dejéis de hacernos una visita!

### ¿Cuáles son los objetivos del Centro?

Las dos palabras clave que mejor definen las actividades del Centro son *excelencia* e *internacionalidad*. Queremos llevar a Benasque las reuniones de más alto nivel posible. Esto implica un importante grado de visibilidad para la ciencia española, a la vez que establece este nivel de excelencia en todos los campos. Además, el centro sirve para la realización de acciones singulares difíciles de financiar por otras instituciones. Por ejemplo, realizamos cada año una sesión que denominamos «*Fronteras*» que reúne a estudiantes de una licenciatura y los enfrenta a los 20 mejores científicos de su futura especialidad. Esta reunión ha llegado a cambiar la vida de muchos estudiantes. También hemos iniciado proyectos de divulgación, reuniones de arte y ciencia y hemos potenciado la filosofía y la comunicación audiovisual a escala internacional.

### ¿Qué papel tiene la «transversalidad» de disciplinas en estos proyectos?

La transversalidad entre disciplinas es, de hecho, aquello que más echo en falta del sistema universitario y de investigación estadounidense. De *postdoc* en el MIT (Massachusetts Institute of Technology) descubrí el enorme placer de discutir con amigos biólogos, matemáticos, economistas. En Benasque queremos que la transversalidad sea una constante en nuestra forma de trabajar. Por ejemplo, en la próxima reunión dedicada a la percepción sensorial, tendremos a artistas, cocineros, directores de cine, arquitectos e investigadores en neurociencia, todos juntos. La razón es que todos trabajamos en torno a la creatividad.

### En este amplio marco de intereses, la ciencia, la divulgación, etc. ¿cómo encaja el vino?

Pienso honestamente que España debería de ser una potencia científica mundial en el campo del vino. Tenemos condiciones objetivas óptimas, tradición y cultura de vino. Es necesaria una apuesta firme, que establezca relaciones fluidas entre empresarios y académicos, entre investigación básica, aplicada y procesos de

empresarios y académicos, entre investigación básica, aplicada y procesos de innovación. Quizás sea difícil competir con Harvard en temas de física de gases fríos, pero debería ser igualmente difícil para ellos el competir con nosotros en investigación enológica. Esta voluntad de excelencia debería incluir a todo el mundo de la alimentación. En cierto modo, nuestros cocineros son punteros en investigación culinaria y gozan de gran reconocimiento internacional. Hagamos, por tanto, esa apuesta. Debemos tener universidades dedicadas al vino, abiertas, con una potente base teórica y de investigación, además de formar profesionales. Debemos, también, organizar congresos de relevancia internacional. Hay que conseguir tener las mejores publicaciones en el campo de la vitivinicultura.

### **¿Cómo surgió la propuesta del reciente simposio en Benasque sobre «Perspectivas y límites de la investigación enológica»?**

Jaume Estruch, director de la *Revista ACE*, asistió hace unos años a una sesión de trabajo sobre comunicación científica, un tema que nos apasiona a los dos. Jaume tiene una percepción muy clara de la necesidad de potenciar la investigación de alto nivel en enología. Él era, por tanto, una persona idónea para asumir la responsabilidad de organizar un primer congreso que rompiera ciertos esquemas y apostase claramente por la investigación. Estoy muy contento y agradecido por su trabajo en este sentido, que no ha sido nada trivial.

### **¿Qué valoración puede hacerse del encuentro?**

El encuentro debe tener, por mi parte, dos valoraciones principales. La primera es muy positiva. El objetivo de crear un congreso con clara vocación científica y con presencia de responsables de bodegas importantes junto a investigadores de prestigio fue un aspecto conseguido. La segunda valoración es que los objetivos pueden ser todavía mucho más ambiciosos. Sería necesario extender la internacionalidad del encuentro y hacer que todos los participantes consideren que éste es el lugar ideal para reciclarse con los avances científicos más recientes. Seguro que lo conseguiremos.

### **Los talleres del congreso incidieron en el papel de la privación sensorial a la hora de evaluar el vino, como aficionado, ¿le impactó de algún modo especial esta visión?**

Sin duda, la cata de privación sensorial que experimentamos fue un momento clave del encuentro. Muchos participantes, por primera vez, procedieron rigurosamente por el camino del reduccionismo y del análisis aislado de los sentidos. Disfrutamos de una particular cata que es difícil de experimentar sin prejuicios. Toda una lección científica realizada en un formato sencillo y ameno. La segunda cata, la analítica, en la que descubrimos el control químico de un vino, fue también un punto importante del congreso. Evidentemente, las dos experiencias restarán en la memoria de todos los que participaron en ellas.



### **Como científico y director del centro, ¿cuál cree que debe ser el camino que debe tomar la enología para su reconocimiento por parte de la sociedad?**

El camino de la enología para conseguir el reconocimiento por parte de la sociedad ya ha empezado. En cualquier comida, uno puede sentir un elogio sobre cómo han mejorado los vinos en todas las regiones productoras españolas. Hoy en día, encontramos vinos con una relación calidad/precio excepcional en cualquier lugar, y todo gracias a la mejor formación de los enólogos. Cada vez más, todo el proceso de elaboración, desde la viticultura y la fermentación al envejecimiento, se realiza de forma más controlada. En este marco de creciente profesionalidad, el mejor vino vendrá de la mano de profesionales con un toque artístico importante. El éxito estará reservado a los enólogos «completos».

### **¿Qué planes de futuro tiene para el Centro de Ciencias de Benasque?**

Nuestros planes consisten en mantener un crecimiento controlado de las actividades de alto nivel. No es nuestro objetivo organizar muchas reuniones, sino el establecer una imagen de marca de calidad. A corto plazo, trataremos de atraer nuevos campos de investigación tanto de las ciencias duras como de aquellas con un impacto social más inmediato. A largo plazo, desearíamos ser uno de los referentes de la divulgación de calidad. No son retos sencillos de

conseguir. Ya dijo Hesíodo que el camino es arduo y largo.

**ARRIBA**

[| Portada](#) | [Biblioteca](#) | [Búsqueda](#) | [Archivo](#) | [Navegador](#) | [Publicidad](#) | [Suscripción](#) | [Contacto](#) |

[\[Créditos\]](#)