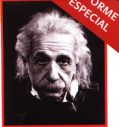


EINSTEIN: SECRETOS DE SU VISITA A LA ARGENTINA

NEO
mentes curiosas



PETRÓLEO

Alerta: Sólo hay reservas para 7 años

HISTORIA

Detrás de la bomba atómica

BitTorrent:

El sistema para bajar películas de internet

PERROS

Cómo evitar que sean agresivos

SLOW LIFE

La tendencia a vivir despacio se impone

LECTURA OBLIGATORIA

antes de perforar el cuerpo para siempre

PIERCING

¿POR QUÉ?

LAS RAZONES DE LA MODA QUE TIENTA A LOS JÓVENES Y ASUSTA A LOS PADRES. RIESGOS PARA LA SALUD Y MITOS CULTURALES.



ADN DE PURA CEPA

■ POR ESTEBAN CYNOWIEC

Es seguro que si te ponen tres chops enfrente y te piden que digas qué tipo de cerveza tiene cada uno, respondés correctamente con los ojos vendados. Pero en algún momento vas a tener que subir un poco tus pretensiones. Por ejemplo, para invitar a una mujer (u hombre) a un restaurante y pedir un vino que la deje mortalmente enamorada (o enamorado). Para ese entonces te habrás asesorado muy bien sobre qué clase de vino pedir, qué varietal, de qué año y de qué zona. Imagínense. Pediste un Pinot Noir del Alto Valle del Río Negro, cosecha 2002. Los ojos de tu acompañante brillan y vos sonreís. Es tu momento. Viene el mozo con el vino, te muestra la botella, la etiqueta que dice lo que vos pediste y espera tu asentimiento para abrirla. Sirve las dos copas y ustedes brindan mirándose a los ojos. Es rico. Muy rico. Ganaste montones de puntos y todo es glorioso hasta que... tu partenaire también conoce mucho de vinos y resulta que el vino que está tomando no es realmente el que dice la etiqueta. Si esto no te importa ahora, te aseguro que te va a importar dentro de poco tiempo. ¿Quién asegura que ese delicioso líquido color púrpura, intenso y maduro, con notas a remolacha, tierra mojada y almendras, es un auténtico Pinot Noir del Alto Valle del Río Negro, y no un Merlot sanjuanino diluido con agua y endulzado con azúcar u otros saborizantes sintéticos más elaborados? En nuestro país confiamos en la leyenda que aparece en la

Una nueva técnica basada en la secuencia genética del hollejo de las uvas impediría a algunos tramposos vendernos gato por liebre... o syrah por cabernet.



LA PRUEBA DE ADN ES LA ÚNICA QUE PUEDE DAR CERTEZA SOBRE LAS CEPAS UTILIZADAS PARA PRODUCIR UN VINO.



EL HOLLEJO DE LA UVA PUEDE UTILIZARSE PARA LOS TESTS GENÉTICOS

etiqueta de un vino. Leemos: "Malbec 2002" y suponemos... que es un Malbec 2002. Pero en el resto del mundo no siempre es así. Patrice This, del Departamento de Genética de plantas y viticultura de la Universidad de Montpellier, en Francia, está tratando de perfeccionar la extracción y purificación del ADN del hollejo de las uvas para cotejarlo con el de las botellas de vino. Actualmente, un programa típico de autenticación de vinos es el análisis de isótopos estables. Esto es, se usan átomos marcados para ver las cantidades de determinados elementos como oxígeno,

hidrógeno y carbono en el vino. Estos elementos varían de región en región, por lo que son incorporados al vino en distintas proporciones e "identifican" la zona geográfica de donde proviene realmente. Pero, ¿cómo saber con certeza la cepa con la cual está hecho el vino? Los expertos utilizan componentes químicos particulares que posee cada varietal y, haciendo un estudio cromatográfico de ellos, obtienen gráficos característicos de cada tipo de uva. El problema con esta técnica son los "blends" o mezclas de distintas uvas. En Alemania, el mayor importador mundial de vinos, se utiliza una técnica que compara los porcentajes de la formación de antocianinas, las moléculas que constituyen el vino tinto. El problema de la técnica es que estos parámetros pueden cambiar dentro de una misma cepa dependiendo de factores como la temperatura, el tiempo de fermentación y la adición de enzimas para acelerar los procesos naturales de oxidación del mosto (el primer jugo de las uvas prensadas). ¿Cómo hacer entonces para descubrir al falsante? Lo único que identifica a cualquier ser vivo con total seguridad es su material genético: su ADN. Teniendo en cuenta esto, el equipo francés está trabajando en la ardua tarea de identificar un grupo de marcadores presentes en el ADN de las distintas cepas de uva que se utilizan para fabricar el vino y así poder diferenciarlas con seguridad. El pequeño problema al que se enfrentan los investigadores es que existen aproximadamente 2.500 variedades de uva. Así que, por el momento, tendrás que seguir confiando en la buena fe de nuestros bodegueros... o seguir con la cerveza. ■