

DISCURSO DE CONTESTACIÓN

POR EL

Ilmo. Sr. D. JOSÉ S. URIETA NAVARRO

Excelentísimo Sr. Presidente,
Excelentísimos e Ilustrísimos Señores Académicos,
Señoras y Señores

Quiero, en primer lugar, agradecer a la Academia el haberme encargado la contestación al discurso de ingreso de mi querido compañero y amigo el Dr. Juan Cacho Palomar en este acto de su recepción como Académico de número de la Corporación.

Resulta para mí un acto doblemente emotivo. Por una parte, por mi personal aprecio hacia Juan desde nuestros tiempos de estudiantes. Aunque separados por un curso en la licenciatura, desde los primeros años de ésta mantuvimos una buena comunicación y una mutua estima, tanto en lo personal como en lo profesional, una buena armonía que se ha acrecentado con el tiempo hasta el punto de llevarnos en los últimos años a poner en marcha un trabajo conjunto cuyo desarrollo me permite disfrutar de sus conocimientos, de su buen talante y de su siempre amable charla. El otro hecho por el que este acto representa algo muy especial es el de que al Dr. Cacho le va a ser impuesta, tras mi contestación y como cierre de esta sesión solemne, la medalla No. 13 que poseyó mi querido y distinguido maestro el Profesor Gutiérrez Losa del que fui alumno y a cuyo lado pasé luego una buena porción de mis años de docencia e investigación en esta Casa. Sus virtudes, así como su intensa labor dentro de las tareas organizativas de la Academia han sido merecidamente puestas ya de relieve por el Dr. Cacho.

Esa medalla tiene todavía otro motivo de recuerdo para mí, dado que antes de D. Celso, la ostentó otro ilustre Profesor, Ríos y Casas, padre de Paulino Ríos, Profesor de Bachillerato y también Ayudante de la Facultad de Ciencias, generoso y querido maestro para un buen número de profesores de este Centro, entre los que me encuentro.

Siguiendo las normas de la Institución, aludiré primero a los méritos que han justificado la elección de Juan como nuevo académico, para pasar después a glosar algunos de los

numerosos e interesantes aspectos que nos ha mostrado en su discurso.

El Profesor Juan Cacho nació en Zaragoza en 1941, licenciándose en Ciencias en la Universidad de Zaragoza, en una época en la que, aparte de disfrutar de las enseñanzas de los excelentes docentes por él reseñados, pudo gozar también, en los primeros años de estudios, del especial ambiente de las históricas e impresionantes aulas del edificio Paraninfo, casa compartida entonces con Medicina. Pienso que estos dos hechos, aun teniendo en cuenta los numerosos cambios a los que hemos sometido la concepción de nuestras tareas, dejaron en nosotros recuerdos imborrables y un modo especial de entender la Universidad.

En 1965 se integró en el grupo de trabajo del Catedrático de Química Analítica y miembro de esta Academia D. Julián Bernal, bajo cuya dirección realizó su tesis doctoral sobre el tema “Estudio del ácido fórmico en las valoraciones en medios no acuosos”. En dicho Departamento continuó como docente e investigador, alcanzando el cargo de Catedrático en 1983. La intensa labor investigadora realizada por el Dr. Cacho se refleja en sus cerca de ciento cincuenta publicaciones en revistas científicas internacionales, el desarrollo de una veintena de proyectos I+D financiados en convocatorias públicas, su participación en 185 congresos, la dirección de una veintena de tesis doctorales y un elevado número de contratos relevantes de I+D con empresas o administraciones. Ha dirigido más de medio centenar de tesinas de licenciatura y de entre sus numerosas estancias y visitas docentes y de investigación a otros centros puede destacarse la realizada en el Food Science Laboratory de Norwich, en el Reino Unido. Desde 1985 intensificó sus líneas de investigación dentro del campo de la Enología, con atención especial a los distintos aspectos de los aromas de los vinos. Actualmente dirige el grupo LAAE (Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología), reconocido oficialmente por la DGA e integrado en el Instituto de Investigación en Ingeniería de Aragón (I3A). Dentro de sus publicaciones no ha faltado la obra de divulgación, y quiero destacar aquí su excelente libro de bolsillo, publicado por la CAI, dedicado a los vinos aragoneses en el que, de forma concisa, aparte de resaltar las cualidades de los caldos de esta tierra nuestra, hace una precisa valoración del sector. Los profundos conocimientos que ha ido atesorando en el campo de la Enología a lo largo de los años le acreditan dentro del sector vinícola como uno de los mayores expertos al que se consulta desde las bodegas de la zona y de otras áreas nacionales y extranjeras. Su excelente labor investigadora ha sido justamente reconocida con la concesión de un Primer Premio en un concurso internacional para galardonar los mejores trabajos de investigación en Enología (1993) y otro Primer Premio en Metodología Analítica Medioambiental (1996). Es miembro fundador de la Asociación de Grupos de Investigación Enológica y de la Sociedad Española de Química Analítica, de la que es Presidente desde el 2001 y miembro

del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria.

Amante del deporte y de nuestro Pirineo, ha compartido estas aficiones, en los limitados espacios que su intenso trabajo le han permitido, con otra incansable y querida compañera, su esposa Cristina con la que también ha compaginado armoniosamente proyectos, inquietudes, esperanzas y logros.

En relación con su discurso de ingreso, he de poner de manifiesto, en primer lugar, su amenidad al vencer tanto la aridez del dato científico como esa dificultad que él señalaba, derivada de la familiaridad del alimento, a la que podríamos añadir la que proviene de la enorme difusión de artículos de divulgación en la prensa diaria. Sin duda que el Dr. Cacho nos ha ofrecido en su excelente charla aspectos científicos importantes, deleitándonos, a la vez, con una información que, al menos para los que no tenemos la experiencia de unas dilatadas clases de cata, nos hará ver en el futuro ese precioso líquido con una nueva dimensión.

Así, resulta interesante comprobar como, junto a los aspectos analíticos, la Enología comprende conocimientos de todas las ramas clásicas de la Química, así como de la Bioquímica, la Biología y otras áreas científicas.

El origen antiguo del vino se documenta en el Viejo Testamento con la conocida historia de Noé, y se recrea artísticamente con la representación de los enormes racimos del valle de Escol que Josué y los otros exploradores trajeron a Moisés como prueba de las posibilidades económicas de la tierra de Canaán.

Algunos estudios señalan que fue en la Era Terciaria cuando aparecieron las vides y que la variedad que produce casi todo el vino que se bebe hoy en el mundo tiene su origen en la Trascaucasia, en la región que hoy ocupan Georgia y Armenia. En cuanto al cultivo inicial por el hombre, se ubica en la antigua Mesopotamia y se remonta al cuarto milenio antes de nuestra Era. Un ánfora manchada de vino que fue encontrada en Irán ha sido datada del año 3.500 a. C. Se admite que la viticultura se comienza a extender a Europa desde Grecia. Los griegos, que tomaban el vino mezclado con agua ya que tomarlo puro era mal visto, introdujeron las viñas en sus colonias italianas y fueron después los romanos quienes extendieron la viticultura a todo el Imperio, aunque algunos autores hablan de una viticultura celta anterior. Se sabe que las primeras comunidades cristianas romanas usaban como signo de pobreza cálices de vidrio, material popularizado por Roma, y que en estos cálices aparecían algunas de las inscripciones de los bebedores paganos, como la de “bebe, vivas” (bebe, vive), aunque dándoles, obviamente, un sentido religioso y trascendente. Tras las invasiones bárbaras la producción del vino se redujo, convirtiéndose en muchos casos en una actividad de los aledaños de los monasterios. Debe

tenerse en cuenta que el vino era imprescindible para el sacramento de la comunión. Con todo, en el medioevo la bebida alcohólica seguía siendo de uso general y no escasean las citas de escritores moralistas que advierten sobre la intemperancia en la bebida. Extendida de nuevo la producción entre los siglos XII y XVI, se instauraría en el XVII el empleo común de la botella y se reintroduciría el corcho para lograr un mejor almacenamiento. Pasando por alto otras interesantes vicisitudes, citaremos sólo la devastación de las vides europeas por la filoxera en la segunda mitad del siglo XIX y los grandes problemas que la producción de vino experimentó en la primera mitad del pasado siglo como consecuencias de guerras y conflictos políticos que condujeron a las lacras de las adulteraciones, el fraude y la superproducción. Respuesta eficaz e imitada en muchos países fue la introducción en Francia, durante la década de 1930, del sistema de la “*appellation contrôlée*”. Este control de calidad, la “*denominación de origen*”, ha resuelto muchas dificultades aunque en la Comunidad Europea persiste el problema de la sobreproducción. Finalmente, los avances técnicos en la segunda mitad del siglo XX, tanto en viticultura como en vinicultura han contribuido enormemente a una mejora sustancial de la calidad del producto. En la actualidad, España es el tercer productor mundial con una calidad de caldos envidiable.

En cuanto a los viñedos aragoneses, parece que se remontan al siglo III antes de Cristo, en torno a la villa romana de Carae (la actual Cariñena), aunque zonas iniciales importantes fueron también las del entorno de Egea de los Caballeros, Jaca y, más tarde, otras más o menos cercanas a Zaragoza, Huesca y luego Monegros.

Ya en 1415, los vinos de la zona de Cariñena aparecen en la lista preferente para las provisiones de Fernando I de Aragón de su proyectado viaje a Niza. Y posteriormente aparecerán muchas veces en famosas obras literarias españolas.

El siglo XIX representa un momento histórico para los vinos de esta zona. El ataque de los viñedos franceses por la citada filoxera hace que sus vinos experimentaran una gran demanda, mejorándose su preparación y propiciando el desarrollo de Cariñena y el que ésta fuera reconocida como ciudad.

La primera referencia a las vides del Campo de Borja datan de primeros del s. XIII y durante varias centurias el desarrollo de los viñedos en la zona fue una de las preocupaciones de los abades del Monasterio de Veruela.

También en el Somontano los monasterios contribuyeron a la mejora y extensión del viñedo. Se produjo la caída del sector tras la gran alza en la época de la filoxera en Francia, pero en los ochenta del pasado siglo, una moderna visión empresarial introdujo los mejores adelantos técnicos llevando a los vinos de esta zona a ocupar puestos de alta calidad en el mercado.

Aunque existen otras excelentes zonas productoras en Aragón, para concluir la relación de las correspondientes a las que cuentan con Denominación de Origen, puede señalarse la antigüedad del cultivo de la vid en Calatayud, con más de 2000 años y la cita histórica a la gran calidad de sus vinos del poeta Marcial, nacido en la misma Bilbilis.

Como referencia a los estudios enológicos por parte de miembros destacados de la Universidad de Zaragoza, ha citado el Profesor Cacho a Bruno Solano, Antonio de Gregorio Rocasolano y Tomeo Lacrué.

En este contexto comentaré que hace unos años cayó en mis manos un manuscrito en el que uno de los compañeros de Rocasolano describe los esfuerzos de éste y de Solano en dicho campo y cuenta una anécdota que detalla algunos pormenores interesantes sobre su aventura científica. Dice textualmente el autor del escrito que “Don Eduardo Palomar y Mendivil, antiguo Profesor de la Facultad, Ingeniero industrial, rico por su casa, había leído en una revista danesa la posibilidad de hacer vino de cualquier clase con cualquier caldo mediante el fermento respectivo. Un laboratorio podría fabricar, como (sic) mosto del país, de cualquier país, Lachrima Christi, Borgoña, Burdeos, Jerez o Madeira. Por cuenta de Palomar fue Solano a Copenhague, estudió allí aquellos cultivos y se volvió con un cuaderno lleno de datos de observación propia. Muerto Solano en Santander en 1899, Antonio se asoció con Palomar y formaron la Sociedad Vitivinícola Aragonesa, en cuya dirección Antonio empleó muchos meses. Yo lo veía dirigirse cada tarde a su laboratorio, situado en lo que había sido Lavadero de los Cristales y es ahora Colegio de los Corazonistas. Una tarde me ocurrió decirle al pasar: Adiós, Balbino -. l me preguntó por qué le cambiaba el nombre, yo le contesté que porque *iba-al- vino* y él me descalificó por la ortografía”. El manuscrito, quizá no exento de recelos profesionales, nos sitúa ese laboratorio, pionero en Aragón dentro de su especialidad.

Posteriormente, en el laboratorio de Química Técnica bajo la dirección de Tomeo, otros profesionales como Santiago Mar Moñux, investigador de los flavonoides de los vinos, continuaron la tradición de los estudios enológicos.

Tras unos pocos años, el Dr. Cacho ha retomado y relanzado estos estudios con una nueva visión de ciencia interdisciplinar, con las técnicas más avanzadas y sabiendo conjugar perfectamente esa dualidad ciencia-arte tan presente en el mundo de los vinos y tan necesaria para conseguir ese mitigar la sed con agrado.

Merece la pena recalcar la importancia económica que en nuestra comunidad, de recursos limitados, tiene el mantener y mejorar la producción y exportación del vino. En un mercado tan competitivo como el de hoy, lograrlo requiere una dedicación y esfuerzo tan intensos como los del Dr. Cacho a lo largo de todos estos años.

Es mi deseo que su merecido ingreso en esta Academia sea un aliciente para que continúe en esa línea, para provecho de nuestra Universidad, Ciudad y nuestro tan querido Aragón.

Vaya, así, con estas últimas palabras mías la más cordial bienvenida en nombre de todos los miembros de la Corporación.