

Vivencias

¿Mejores de lo que nos sentimos?



Núria Iceta

Este artículo es un encargo y no me avergüenza admitirlo. De hecho, me enorgullece que una amiga a la que quiero y admiro me diga que le gustaría leerme al respecto. Sé que no voy a decir nada que no hayáis pensado todos en algún momento de este año tan... particular que acabamos de dejar atrás.

¿Quién no ha tenido problemas de autoestima después de que la combinación de confinamiento, soledad, angustia e incertidumbre nos haya hecho sufrir de falta de concentración y nos haya llevado a cometer algunos, unos cuantos, muchos, tantos, errores en nuestros trabajos?

Tenemos dos consuelos y una esperanza. La esperanza de que el gesto simbólico del

cambio de año nos dé un nuevo impulso para seguir trabajando como si la tercera ola no estuviera a la vuelta de la esquina. Porque no tenemos alternativa. Como en el poema de Joan Maragall: «Esfuézate en tu tarea como si de cada detalle que piensas, de cada palabra que dices, de cada pieza que pones, de cada golpe de martillo, dependiera la salvación de la humanidad. Porque sí depende, créeme».

El consuelo de saber que hemos hecho lo que hemos podido, aunque quizá no haya sido suficiente. Y el de saber que no hemos sido los únicos y que a menudo hemos leído en la mirada del otro un «te entiendo, todos estamos igual, no te preocupes». La otra cara de la moneda, que me cuesta digerir, es la falta de ge-

nerosidad y empatía de a quienes has querido bien, aunque se empeñen en ignorarlo.

Hemos vivido la soledad y la compañía con más intensidad que nunca. Hemos vivido en un bucle informático de pantallas y formularios. Pero entre todos hemos trenzado una inmensa cadena de favores. Nos hemos ido apuntalando para no caer todos a la vez. Quizá sí que somos mejores de lo que nos sentimos.

Sobre los que actúan sin mirar qué pasa a su alrededor, egoístas, irresponsables, ya no sé qué decir. No sé qué más tiene que pasar para darnos cuenta que la vida es mejor cuando intentamos vivirla en compañía. No daremos nunca suficientemente las gracias, no pediremos nunca suficientemente perdón. ■

Entre todos hemos trenzado una inmensa cadena de favores. Nos hemos ido apuntalando para no caer todos a la vez

La química en las celebraciones

Las burbujas del champán

El fin de año había mucho que celebrar, como el triunfo de la ciencia contra una de las mayores amenazas



Adela Muñoz Páez

Al finalizar un año solemos brindar con champán –o cava– para saludar el nuevo año y despedir al viejo. Pero esta Nochevieja parecía que no había mucho que celebrar porque 2020 ha estado lleno de incertidumbre, dolor y muerte, y 2021 parecía arrancar lleno de inseguridades y amenazas.

¿Por qué bebemos champán? ¿Esperamos que eleve nuestro ánimo como se elevan las diminutas burbujitas que, formando hileras disciplinadas, ascienden en la copa hasta alcanzar la superficie? La liviandad de sus burbujas es uno de los ingredientes que hace tan atractivo al champán, pero el alcohol también ayuda.

Ligeramente picante

Tanto el dióxido de carbono, responsable de las burbujas y del sabor ligeramente picante, como el alcohol etílico o etanol se producen por la fermentación del azúcar de la uva realizada por unos microorganismos, las levaduras, en ausencia de oxígeno. Este proceso y la agradable sensación que produce beber zumo de uva fermentado es conocido desde los albores de la historia, por lo que el vino ha sido preparado en casi todas las civilizaciones y culturas, con la notable excepción de la de los fieles de religión musulmana. Ya hay referencias a su capacidad de hacer



Descorche de una botella de cava.

perder la conciencia en la Biblia, cuando en el Génesis, las hijas de Lot lo emborrachan para yacer con él sin que se dé cuenta. Siglos más tarde, el zumo de la uva fermentado tiene un gran protagonismo en las bacanales, ceremonias cele-

bradas en honor del dios romano Baco, y en el cristianismo el vino asciende aún más de categoría al convertirse en el símbolo de la sangre de Cristo.

Esta bebida fermentada es tan popular porque el etanol ingerido

en pequeñas cantidades produce sensaciones de relajación y alegría tan agradables que puede originar una gran adicción. Consumido en grandes cantidades da lugar a la borrachera y a la desagradable secuela de resaca que nos recuerdan que el alcohol es un veneno, por lo que se debe consumir con moderación dado que puede causar gra-

Los ingleses fueron pioneros en retener el gas de las bebidas en el siglo XVII

ves daños en el organismo.

Pero, ¿de dónde salen las burbujas del champán? Las burbujas están formadas por el dióxido de carbono producido en la misma reacción de fermentación que produce el etanol. Es decir, ya se produjeron en el vino que las hijas de Lot dieron a su padre, pero este vino no era burbujeante porque los israelitas de la época no sabían cómo retener el gas. Esta tecnología fue desarrollada en el siglo XVII por los ingleses, que emplearon corcho para tapar herméticamente unas botellas fabricadas con un vidrio más grueso, capaz de resistir una presión superior a la atmosférica. Un siglo después, la aristocracia francesa puso de moda las bebidas alcohólicas con gas, que todavía eran extraordinariamente caras y por tanto un símbolo de estatus, y los viticultores de la región de Champagne consiguieron controlar, entre otros factores,

el tamaño de las burbujas que caracteriza sus vinos espumosos.

La amplia panoplia de sabores del vino, su capacidad para realzar el sabor de las comidas y su agradable efecto relajante y ligeramente euforizante han hecho que esta bebida sea un ingrediente indispensable en las celebraciones de la mayor parte de las culturas humanas. El toque mágico que le dan las burbujas al champán hace que sea el líquido imprescindible en cualquier celebración, bien sea una boda, la botadura de un barco o la despedida de un viejo año.

¿Pero había algo que celebrar el 31 de diciembre de 2020? Sí, había mucho que celebrar: el triunfo absoluto de la ciencia contra una de las mayores amenazas que el ser humano ha sufrido en los últimos siglos, el coronavirus. Además de ese triunfo sin ambages de la comunidad científica con la fabricación de varias vacunas eficientes contra el covid-19 en un tiempo récord, yo he tenido un motivo muy especial para celebrar con champán la despedida del nuevo año: justo el día que comenzaron las vacunaciones en España llegó al mundo un nuevo miembro de mi familia, mi primer nieto.

La vida que se abre camino en las condiciones más adversas y la ciencia que nos ayuda a conservarla y mejorarla nos llenan de esperanza, por lo que hay motivos más que suficientes para brindar con champán. ■

■ Adela Muñoz Páez es química y miembro de la Red de Científicas Comunicadoras