

Crítica de libros

SUÁREZ LEPE JA, ÍÑIGO LEAL B.

Microbiología Enológica. Fundamentos de Vinificación.

3ª Ed. Ediciones Mundi-Prensa, Madrid, 2004. 716 pp. ISBN: 84-8476-184-3.



España es el tercer productor mundial de vino y la actividad enológica es parte de nuestro paisaje y nuestra cultura. A pesar de ello, el grueso de la literatura científica (y también la meramente divulgativa) que versa sobre este tema procede de traducciones de tratados extranjeros, lo que contrasta con nuestra riqueza enológica autóctona. Una notable excepción a esta norma general es este libro, que el pasado año aparecía en su tercera edición revisada desde que la primera apareciera en 1990. La obra es fruto del trabajo de dos científicos españoles con una larga trayectoria en el campo, Baldomero Íñigo Leal, profesor de investigación del CSIC, y José Antonio Suárez Lepe, Catedrático de Tecnología de los Alimentos de la Universidad Politécnica de Madrid. Este último investigador es también autor de un magnífico texto monográfico sobre levaduras vínicas publicado por la misma editorial en 1997 (ISBN: 84-7114-685-1). Para muchos de nosotros este tratado de Microbiología Enológica tiene un doble interés, en primer lugar desde el punto de vista profesional como microbiólogos y, en segundo lugar, desde el plano lúdico, como amantes del vino.

Se trata de una obra muy didáctica, apta para cualquier persona interesada en el tema con un

mínimo bagaje científico, incluso sin conocimientos previos de Microbiología, puesto que la introducción es lo suficientemente generosa para que un profano pueda abordar la materia. El libro se halla estructurado en cinco bloques temáticos. Un primer bloque está dedicado a Microbiología básica, abordando las técnicas microbiológicas, la estructura y fisiología microbianas, situando asimismo los microorganismos de interés enológico en la clasificación taxonómica. La segunda parte del libro está dedicada a las levaduras vínicas y al control del proceso fermentativo y la tercera a las fermentaciones maloalcohólica y maloláctica. En un cuarto bloque se incluyen una serie de capítulos muy completos sobre alteraciones microbiológicas del vino, incluyéndose aquí la producción de vinagre, que cubren incluso cuestiones de interés en seguridad alimentaria. La quinta y última parte se centra en vinos especiales, asimismo de gran importancia en nuestro país, como generosos y espumosos. En virtud del rigor científico con que trata los temas, ha sido referente para los estudiantes de enología en diversas universidades a la largo de la geografía hispana desde su primera edición. En todas sus partes, especialmente en el capítulo dedicado a nuevas tecnologías de vinificación que incluye apuntes biotecnológicos notablemente actualizados, queda patente el esfuerzo de los autores por poner el libro al día. Gracias a esta nueva revisión, el tratado ha ido ganando cuerpo con el tiempo, como los buenos caldos.

VJC.

Libros recibidos para revisión:

MARÍN I, SANZ JL, AMILS R (Eds.) **Biotecnología y Medioambiente.** Ephemera, Madrid. 2005. 309 pp. ISBN 84-609-7344-1. 35 €

STRUTHERS JK, WESTRAN RP. **Bacteriología Clínica.** Masson, Barcelona, 2005. 192 pp. ISBN 84-458-1449-4. 39 €