

reconstruyendo la teoría central propuesta por el autor analizado. Dependiendo de las preguntas que el docente esboce en esa guía, el alumno podrá hacer foco en diversos conceptos tratados en el texto, e inclusive salir del mismo y relacionar esos conocimientos con otros similares tratados por otros autores en otros ensayos. Si bien las guías no se proponen como obligatorias – ya que, al momento de enunciarlas, en mi experiencia personal, aclaro que son de uso optativo – la mayoría de los alumnos hace uso de ellas y permiten que en la clase de la puesta en común puedan participar más, puesto que tienen frente a sí las respuestas halladas y, además, el intercambio coloquial permite que se generen re-preguntas, ejemplos, desacuerdos, discusión y re-descubrimiento de ideas. Seguramente, para el docente sea más fácil esto de “lean para la clase próxima de la página 26 a la 48” que armar una guía de lectura que focalice lo que se pretende que rescaten los alumnos del texto que se incluye como bibliografía; pero seguramente, para el alumno, sea más conveniente contar con un pequeño cuestionario guía que lo encamine.

Frente a un trayecto que, frecuentemente, aparece como un laberinto de párrafos en una carretera perdida, la guía de lectura propone circular por el texto, brindando la ayuda necesaria para hacerlo con éxito. Así, se constituye como un asistente útil ante el sinuoso sendero sin señalizaciones que puede resultar un apunte, haciendo que el recorrido por los libros universitarios sea placentero y permita al que lo atraviese una llegada a destino victoriosa.

Referencias bibliográficas

- Carlino, Paula. (2005) *Escribir, leer y aprender en la universidad: Una introducción a la alfabetización académica*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
- Del Puy Pérez Echevarría, María. *Solución de problemas*. En Carretero M. y Asencio M. (comp.) *Psicología del pensamiento*. Cap. 6 Editorial Alianza, Madrid, 2004.
- Tuchsznaider, Ruth. (2005). *Leer, pensar, comprender*. Buenos Aires: Temas Grupo Editorial.

Argentina y sus vinos

Juan Heredia

Michel Rolland es un enamorado de Argentina y sus vinos. Su oficio es el de elaborador de vinos, tarea que requiere conocimientos técnicos y creatividad al aunar experiencia y sensibilidad en aromas y sabores.

Pocos profesionales han contribuido como el al rotundo cambio que experimento la producción mundial de vinos desde la década del 70 en adelante. Antes en la elaboración de vinos, sólo se preocupaban por lograr éxitos en términos cuantitativos. Pero a partir de allí comenzó una voraz obstinación por conseguir mejores vinos, si importa cual fuera su precio de venta.

Así no sólo se logro mejorar la calidad de la vinificación, sino también la etapa de estabilización de los mismos. Hasta ese momento en Europa se producía una buena cosecha cada diez años.

Con la eficiencia que caracteriza a sus profesionales el Instituto Enológico de Burdeos comenzó una tarea sistemática para erradicar los inconvenientes que producían estas alternancias en calidad. Se llegó a la conclusión que cuando ocurría una buena añada esto estaba inevitablemente relacionado con producciones relativamente bajas, veranos cálidos a muy cálidos y uvas con maduración completa.

Aprendieron y enseñaron a soportar, con paciencia el miedo común de todos los productores del mundo ante la espera de una correcta maduración, a pesar de las contingencias climáticas que a todos en todo el orbe acechan. Comprender los fenómenos físicos, químicos y microbiológicos que afectan al vino fue el resto.

Después comenzó el crecimiento espectacular de la calidad en las producciones.

Tarea en la cual desempeño un activo papel otro grande de la enología llamado Emile Peynaud. Así comenzó ese largo ejercicio de la sabiduría que consiste en no sólo confiar en los datos estadísticos científicos formulados en laboratorio, sino en continuar la antigua práctica de catar cada una de las producciones.

Comenzó entonces una nueva era vitivinícola. Argentina al igual que España e Italia sólo producía vinos para consumo interno. Hoy en cambio son cada vez más los productores que se dedican a buscar calidad que les permita exportar. En ello interviene no solo la calidad de la uva producida sino también otros detalles de elaboración; índice de maduración, recolección mecánica o manual, horario para vendimiar a fin de evitar fermentaciones indeseables y pérdidas de aromas, modos de vinificación y bazuqueos para los tintos, temperaturas de fermentación, prensado y desfangados en blancos que aseguren sus delicadas características. Y así progresar en las elaboraciones, para después seguir con la aventura hedonística de la crianza, etapas todas ellas que influirán en el futuro de un vino. Elaborar un buen varietal como requiere el consumidor actual necesita de la intuición del enólogo.

Los vinos del mundo compiten vendiendo una imagen. Se requiere que un vino sea frutado, fácil de beber y que se pueda disfrutar inmediatamente después de comprado, por lo que combinar y exaltar sabores y aromas que le otorguen expresividad y personalidad se asemeja más a la tarea de un chef o de un perfumista que a la de un técnico de vides.

Es conseguir a armonía con el momento justo, lo que otorga el placer de degustar un vino... Para ello, hay que aprovechar el correcto equilibrio que suministran a los blancos la acidez y graduación alcohólica, mientras que en los tintos la tarea es conseguir esa calidad tánica que otorga el toque aromático que evoca en nuestra memoria placeres casi olvidados.

Y esto también tiene que ver con el momento en que se lo bebe.

Una gran añada merece el placer de su sola presencia. Otros vinos se realzan en compañía de platos que los acompañan. No siempre es fácil acertar el momento de su ingesta. Tomar un vino en el momento adecuado se parece en mucho a la elección del terruño en el cual plantar determinadas vides...

Y allí es donde nuestra Argentina descolla: tenemos

tamaño diversidad de climas y suelos, que nos permiten elaborar desde aromáticos torrontés en los Valles Calchaquíes; inefables tintos en el Valle de Uco hasta los exultantes *chardonnay* y semillones que son la base para futuros espumantes en el sureño San Patricio del Chañar.

La evolución de la enología ha permitido que no sólo clima y suelo nos permitan producir vinos de calidad, sino también lograr el empeño de nuestros profesionales, encargados de cuidar desde la viña hasta la elaboración, y ofrecemos los sabores que después nos seducirán placenteramente.

Esa es nuestra ventaja, crecimiento continuo en la calidad de nuestros productos, que actualmente merecen elogios y premios en distintos lugares del planeta, gracias a la diversidad de nuestras cepas.

Si bien el malbec es nuestra cepa emblemática, tanto Robert Parker, como su eficaz colaborador Jay Stuart Miller no dudan en calificar también a las variedades bonarda y torrontés producidas en Argentina como cepas que en un futuro no muy lejano darán que hablar en el mundo enológico mundial.

Ya tenemos excelencia en malbec con sus denominaciones de origen controlado. Ahora ya es tiempo de buscar esta calidad remarcable en otros varietales.

Londres, capital del mundo financiero enológico ha acogido con elogios las muestras que durante el corriente año se han enviado para su degustación.

Es necesario continuar en este camino, promocionando nuestro malbec para ganar el mercado mundial y seguir apostando al crecimiento de otros varietales que también dan excelentes resultados en nuestros terruños.

Robert Parker no vacila al afirmar que el malbec argentino tiene un sitio asegurado entre los mejores tintos del mundo.

Tenemos que aprender a crecer pensando en planes de producción a mediano y largo plazo. Naciones como España y Sudáfrica lo hicieron y demostraron fehacientemente que esto es posible.

Ahora es nuestro desafío seguir creciendo lenta y laboriosamente, fomentar la capacitación de nuestros futuros profesionales para continuar en esta tarea, que ya está creando una fuente de divisas para nuestra nación. Debemos abrirnos al conocimiento de todas las innovaciones tecnológicas que nos aseguren un crecimiento en la calidad.

Es importante aceptar las invitaciones para competir en ferias y muestras mundiales que están ávidas de nuevos productos y apostar a que el desarrollo de una nueva clase media en naciones que serán los dirigentes del futuro (India y China) conozcan que nuestros productos poseen un precio de venta óptimo en el mundo.

Además, implementar negocios de tipo virtual como medios de llegar al mundo, sin renegar de nuestro pasado y creer en el trabajo cotidiano como fuente de desarrollo. Seguir consumiendo nuestros vinos que aún en las más simples versiones como es nuestro vino de mesa, también puedan competir con vinos del viejo mundo sin temor a las comparaciones, con la seguridad de que nuestros vinos son buenos, no por una casualidad sino por la causalidad; tenemos suelos, climas, agua de riego y mano de obra capacitada para así lograrlo. Debemos aprovechar todas las opciones que la madre naturaleza

nos provee y manejar una dinámica estratégica que nos posicione firmemente en el mercado.

Parafraseando al españolísimo Ortega y Gasset que un siglo atrás nos arengara: "Argentinos a las cosas", hoy podemos decir, argentinos a nuestros vinos, con el mismo entusiasmo, o recordando pragmática versión estadounidense: *Putting your money where your mouth is* que es algo así como: Usá tu dinero en lo que pide tu boca.

La caída del valor de la información técnica

Carlos Hernández Flores

Nuevas tendencias en la creación de imágenes

Recuerdo la ansiedad que producía en los fotógrafos una docena de años atrás poder tener acceso a nuevas o determinadas técnicas. Los fotógrafos que en base a una inversión considerable de tiempo, esfuerzo y creatividad llegaban a algún tipo de resultado en sus investigaciones creando innovaciones en la imagen, guardaban con un hermetismo sepulcral sus conocimientos. Cuando los autores los daban a conocer lo hacían en costosos y reducidos seminarios en donde los interesados sufrían por conseguir una vacante para tener acceso a determinada información.

Esto ha cambiado radicalmente. Es innegable el aporte de internet en cuanto a que la mayoría de la información técnica aparece publicada en algún formato o idioma. Pero la clave para entender este cambio no está sólo en el surgimiento de la red. Los autores podrían guardar el mismo silencio que en tiempos pasados, ya que nadie los obliga a publicar artículos. A pesar de esto lo hacen y en lugares de acceso libre y gratuito. De esta manera podemos llegar a conocimientos que antes solo podíamos hacerlo a través de exclusivas charlas.

El secreto en cuanto al conocimiento técnico en fotografía ya no tiene validez para los creadores de imágenes. Queda reservado para los fabricantes industriales de instrumentos y programas que corren atrás del futuro y luchan contra la piratería.

Podemos pensar que ha aumentado el sentimiento de camaradería y que los autores encontraron un placer o rédito económico en compartir sus datos. Totalmente falso. El mercado sigue siendo tan o más competitivo que en otras épocas. Lo que ha cambiado son los valores. La información técnica ha decrecido en su valor de mercado en aumento de las ideas que respetan a la construcción semántica de la imagen.

En fotografía siempre se ha dado que la mayoría de las innovaciones estéticas han ido de la mano de los descubrimientos técnicos. No podríamos pensar la obra de Bill Brandt sin la fabricación de lentes de distancia focal muy corta o el cambio del punto de vista de Alexander Rodchenko sin la creación de cámaras ultra livianas como la Leica.

Sin olvidarse de los grandes aportes en el campo de la lingüística de los grandes fotógrafos del siglo XX, podemos decir que la investigación técnica era uno de los principales pilares de su éxito.

En el presente encontramos a fotógrafos como Terry Ri-