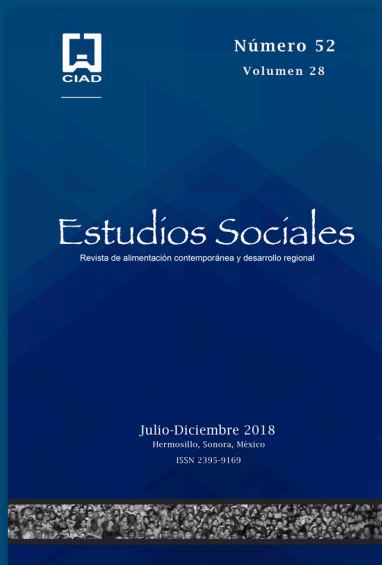


Estudios Sociales

Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo regional
Número 52, volumen 28. Julio - Diciembre 2018
Revista electrónica. ISSN: 2395-9169



El gusto de los pesticidas en el vino:
con una pequeña guía para reconocer
el gusto de los pesticidas en el vino

The taste of pesticides in wine:
With a short guide to recognize
the taste of pesticides in wine

DOI: <http://dx.doi.org/10.24836/es.v28i52.610>

Pablo Alonso González*
Eva Parga Dans**

Jérôme Douzelet y Gilles-Eric Séralini (1018). Le goût des pesticides dans le vin:
avec un petit guide pour reconnaître les goûts des pesticides. 142 p.
Actes Sud Editions. ISBN-10: 2330093004; ISBN-13: 978-2330093006

*Instituto de Productos Naturales y Agrobiología,
Consejo superior de investigaciones científicas de España IPNA-CSIC.
Av. Astrofísico Francisco Sánchez, 3, 38206
San Cristóbal de La Laguna, Santa Cruz de Tenerife.
Tel. 0034646114287

Dirección para correspondencia: pabloag10@hotmail.com

**Grupo de Estudios Territoriales.
Universidade da Coruña.

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.
Hermosillo, Sonora, México

Resumen / Abstract

Entrada la tarde, en una sala de piedra vieja de Mas del Rivet, en Provence, dos docenas de profesionales del vino se reúnen para una experiencia inédita de descubrimiento del gusto de los pesticidas en cata a ciegas. Las manos se dirigen hacia los vasos, las miradas se cruzan y se cuestionan, los efluvios de los vinos blancos, uno biológico, el otro no, rocían las narices conocedoras. Las muestras de los pesticidas encontrados en el vino convencional y diluidas en el agua esperan para ser comparadas en el agua en una segunda línea - cada uno les lanza ya una mirada sospechosa - pero por ahora los catadores huelen, prueban y comparan ambos vinos. Se hace un silencio pesado, en el que resuena una exclamación conjunta (Douzelet y Séralini, 2018: 15; todas las traducciones de citas literales por los autores).

Palabras clave: alimentación contemporánea; vino; pesticidas; medio ambiente; gusto; consumidores.

Afternoon falling, in an old stone room at Mas del Rivet, in Provence, two dozen wine professionals gather for an unprecedented experience to discover the taste of pesticides in blind tasting. The hands head towards the glasses, the looks cross with suspicion, the effluvia of the white wines, one organic, the other not, sprinkle the knowing noses. Samples of the pesticides found in conventional wine and diluted in water await for comparison in the water in a second row - each one already throws them a suspicious look - but for now the tasters smell, savor and compare both wines. There is a deep silence, in which a joint exclamation resounds (Douzelet and Séralini, 2018: 15, all translations by the authors).

Key words: contemporary food; wine; pesticides; environment; taste; consumers.

La revolucionaria y radical obra del cocinero, artista e investigador, Jérôme Douzelet, y el microbiólogo Gilles-Éric Séralini (conocido, mundialmente, por sus litigios con la empresa multinacional Monsanto) supone una novedosa contribución interdisciplinar a nuestro conocimiento sobre las consecuencias y alcance del consumo de pesticidas en la alimentación, a la vez que una piedra angular sobre la que movimientos sociales y organizaciones de consumidores pueden legitimar sus reivindicaciones ante gobiernos y agencias internacionales. Eran de sobra conocidos los efectos de los pesticidas y su permanencia en los productos alimentarios convencionales, incluido el vino, así como el vacío legal existente sobre este asunto desde el punto de vista del consumidor, en Europa y a nivel global (Parga-Dans y González, 2018). Los autores van un paso más allá, vinculando la cuestión de la nutrición y la salud al más complejo mundo del gusto y, en particular, de los aromas y sabores del vino en nariz y boca; territorio más transitado por catadores, prescriptores y periodistas especializados del campo. Al demostrar que los pesticidas poseen cualidades organolépticas con consecuencias aromáticas y gustativas, Douzelet y Séralini corren el tupido velo del lenguaje de cata y muestran su falta de precisión descriptiva y la falla que supone no poder orientar al consumidor (sea este amateur o profesional) de la presencia de ingredientes básicos del vino convencional como son los pesticidas.

¿Qué han hecho Douzelet y Séralini? Analizar dieciséis parejas de vino francés de la misma añada, variedad y zona; uno convencional y el otro certificado en ecológico (certificado AB Francés). Encontraron 250 pesticidas distintos (89% de los convencionales tenían entre 1 y 6 distintos; sólo trazas excepcionales en varios certificados en ecológico). Los resultados aparecen en una tabla final, divididos por



regiones. Los pesticidas identificados se aislaron en la misma cantidad que la encontrada en los análisis y se diluyeron en agua. Un grupo de expertos catadores, productores y chefs cataron a ciegas el agua con y sin pesticidas, y los vinos en convencional y ecológico a los que correspondían. Los catadores fueron capaces de detectar sus aromas y elaboraron notas de cata para cada uno de los pesticidas detectados. El libro no sólo narra esta experiencia, sino que, de forma breve y amena, la contextualiza en términos de investigación, consumo y salud a través de una estructura que pasamos a describir.

Tras varios prefacios de distintas personalidades del mundo gastronómico francés, el primer capítulo nos devuelve a los orígenes del vino como otra bebida fermentada cualquiera y el paso a la enología moderna y los distintos añadidos que se le fueron introduciendo a un producto que, por definición, sigue siendo considerada, en términos legales, a nivel internacional, como el resultado de la fermentación espontánea y natural de la uva. Ingredientes añadidos desde el azúcar (chaptalización) y otros productos enológicos (ver más sobre esta cuestión en Parga Dans y Alonso González, 2017), sin embargo, han despertado las suspicacias tanto de consumidores como expertos. Los autores van más allá para enfocarse en otro ingrediente del vino menos conocido: los pesticidas. El viñedo es uno de los cultivos que más pesticidas absorbe a nivel global (en Francia, el viñedo ocupa el 3% de la superficie, pero absorbe el 20% de los pesticidas) y, además, los datos públicos están falseados ya que además de existir muchos productos no identificados, los datos oficiales sólo contabilizan las materias activas del pesticida (ver imágenes 1 y 2). Así, el 40% del herbicida *Roundup* es glifosato, pero las materias "supuestamente no activas" que suponen el 60% restante son tan dañinas o más que aquel.

El segundo capítulo se centra en el gusto, enfatizando la idea de que ningún profesional del ámbito de la restauración elaboraría una receta sin antes probar y conocer a fondo sus ingredientes. Pues bien: hasta hoy se desconoce de forma aislada el gusto del vino. El capítulo número tres explica las múltiples variables gustativas del vino derivadas de distintas formas de viticultura y vinificación, así como el papel que los pesticidas juegan en todo este proceso. Subrayan que las barricas nuevas no sólo aportan aromas a vainilla y tostado al vino, sino una buena dosis de fungicidas usados para desinfectarlas; resultó el vino analizado con más pesticidas un vino añejado en barrica. El siguiente capítulo, el cuatro, ilustra análisis realizados por asociaciones de consumidores como QueChoisir (a las que nosotros añadimos análisis similares realizados por la OCU en España o DecoProteste en Portugal) y organismos públicos, donde las tasas de detección de pesticidas resultan siempre altísimas. Los autores caban también con el mito generalizado de que los



pesticidas desaparecen con el tiempo en el vino, mostrando, por el contrario, cómo se hacen más fácilmente asimilables y dañinos. Igualmente, deconstruyen la política pública respecto a la tolerancia o límite máximo recomendado de ingesta de pesticidas basada en la noción del "contador a 0", que prevé que cada día "reseteamos" nuestra ingesta diaria de pesticidas sin tener en cuenta que los pesticidas se acumulan en el cuerpo (bioacumulación) y que existe el llamado efecto cóctel (ingerir varios pesticidas distintos) cuyas consecuencias a día de hoy son desconocidas. También evidencian el papel dañino de las supuestas materias "no activas" dentro de los pesticidas y en combinación con éstos (p. 65-67).

El capítulo cinco vincula la experiencia gustativa con las analíticas realizadas, reivindicando no sólo la mayor salubridad de los vinos orgánicos sino, también, su mayor calidad gustativa y mencionando estudios científicos que reflejan esta realidad en otros contextos (Delmas et al., 2016). En la primera fase del experimento, el 77% de los integrantes del panel de cata prefirieron a ciegas los vinos orgánicos frente a los convencionales. En la segunda fase, al 85% les disgustaba el agua con pesticidas disueltos, mientras el 58% consiguió diferenciar el gusto del pesticida disuelto en agua frente al agua. Hasta el 57% consiguieron reconocer la presencia de pesticidas en los vinos convencionales originales catados a ciegas a la vez que el vino orgánico sin pesticidas; a partir de ahí, generaron sus notas de cata de cada uno de los pesticidas. Mencionan, además, que sólo en su experimento el panel de cata ingirió una dosis 50.000 veces superior al límite máximo recomendado. Subrayan, cómo un vino valorado en 400€ en el mercado y premiado en todas las revistas internacionales, poseía una enorme concentración del pesticida *boscalida*, identificado en el panel de cata.

El último capítulo abre la puerta a otra forma de concebir el vino como alimento y su vinculación con la salud, evidenciando la incongruencia de la permisividad sobre la presencia de pesticidas en el mismo. El libro finaliza cuestionando las nociones de autenticidad y tipicidad que dan sentido a las distintas denominaciones de origen, mostrando cómo los aromas y gustos del vino se encuentran cada vez más falseados y escasamente representan el *terroir* de cada región. Los anexos incluyen la lista de vinos y pesticidas analizados y detectados y las notas de cata de cada uno de los pesticidas mayoritariamente encontrados. Destaca la del *Roundup*: "Características en nariz: bosque podrido, ligero olor de esencia, volátil con sensación de alcohol 90°; en boca: sequedad, quemazones o picoteos, punzante, amargos, sensaciones de pesadeces con impurezas" (Douzelet y Séralini, 2018, p. 140).

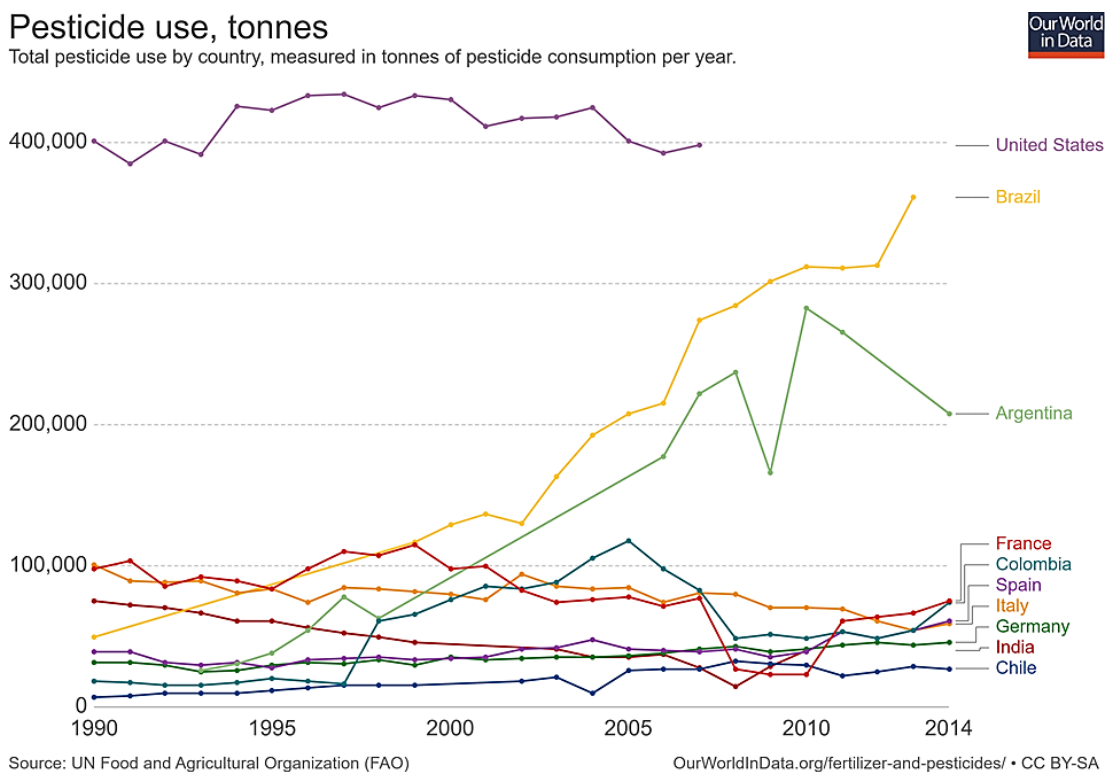


La relevancia del libro es indiscutible y evidencia el vacío legal internacional existente, en línea con otros organismos internacionales. Concretamente, la Organización Internacional del Vino (OIV), institución escasamente radical o sospechosa de ir en contra de los intereses de multinacionales del sector vitícola y del pesticida, se ha preocupado por esta cuestión y ha publicado dos resoluciones (OENO 14/2006 y VITI1/2007) en las que propone que los gobiernos informen al menos de los límites máximos de residuos tolerados y admitidos en la uva. Véase que sólo para las uvas existen indicadores, no así para el vino. Sin embargo, una de las principales preocupaciones de los consumidores europeos (en España sería la primera) es la presencia de tóxicos en la alimentación, tal y como señalan diferentes Eurobarómetros. La lucha de las organizaciones de consumidores, en este sentido, resulta ambigua, ya que parten de la base de legalidad de los pesticidas para considerar que son inocuos siempre que no superen los indefinidos "límites máximos". Así, un informe de la OCU española titulado "En el vino, los pesticidas no son un problema" del 25 de agosto de 2015, afirma: "puedes brindar tranquilo, hemos comprobado que, en el vino, los pesticidas no son un problema". El estudio se fundamenta en que, pese a haber encontrado residuos de pesticidas en el 55% de los 325 vinos analizados, estos "en ningún caso vulneraban la ley".

Sin embargo, organizaciones como Ecologistas en Acción en España, a través de campañas contra agrotóxicos, afirman que no debería existir el concepto de "umbral mínimo" para los contaminantes hormonales. Si hay pesticidas en los alimentos existe un peligro real para el ámbito del consumo, a pesar de los límites máximos fijados por la Comisión Europea para cada pesticida. Pues, ¿podemos calcular la cantidad de pesticidas que ingerimos en cada alimento y conocer los efectos para la salud de su ingesta en combinación? Las investigaciones académicas en este sentido son minoritarias, y resulta preocupante el escaso interés por los efectos de la ingesta de pesticidas para la salud; no es así para el estudio de cuestiones de índole económica. De esta manera, un estudio chileno concluye la necesidad de controlar los pesticidas como un requisito que exigen al vino chileno los países importadores como Japón o Canadá, sin mencionar el interés para la ciudadanía (chilena o global) de evitar el consumo de pesticidas: "La presencia de residuos de plaguicidas en el vino es un punto muy sensible y de gran preocupación para nuestros recibidores" (Alister et al., 2014, p. 56). Esperemos que el estudio realizado por Douzelet y Séralini sirva para cambiar este estado de cosas. Como resume Marc Veyrat, uno de los cocineros franceses más conocidos, y varias veces galardonado con tres estrellas en la guía Michelin:

Este libro no es sólo un libro clave para la salud pública, es igualmente de utilidad pública. El experimento expone y divulga el conocimiento sobre los peligros derivados de una producción anárquica e irrespetuosa con las leyes de la naturaleza en estos tiempos de grandes lobbies, a veces disfrazados de jefes de estado; y así, sembrar la duda sobre decisiones que van contra nuestro planeta, más que una actividad beneficiosa para todos, se convierte en un deber moral (Douzelet y Séralini, 2018, p. 11).

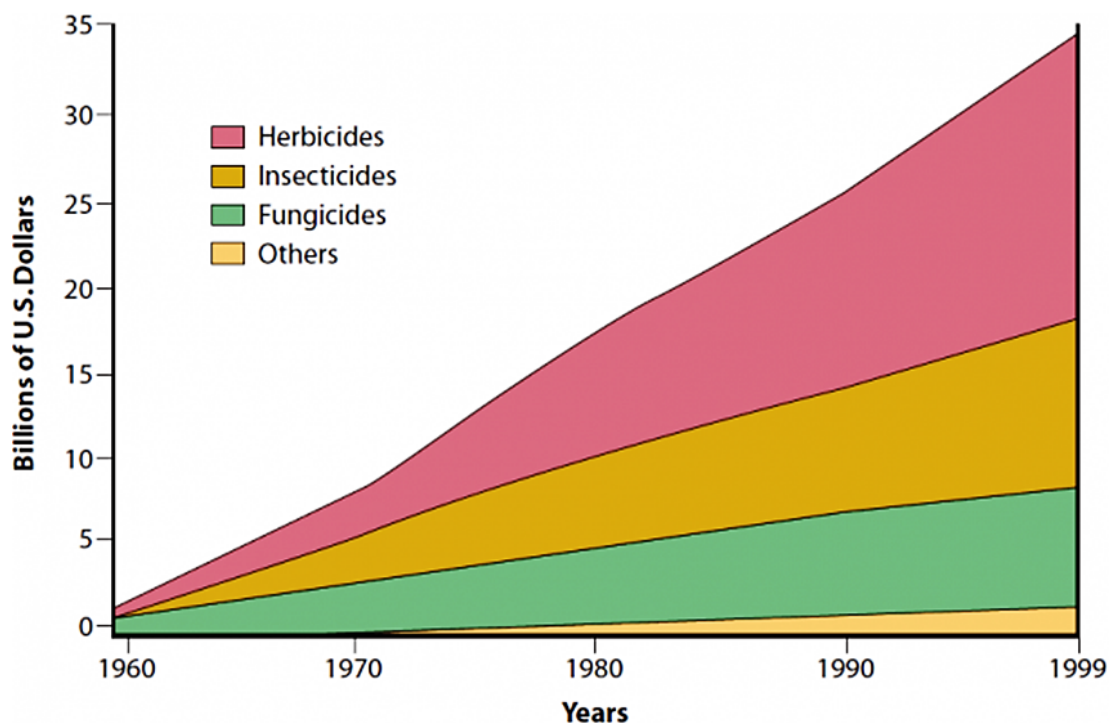
Imagen 1 Uso de pesticidas, toneladas



Fuente: Naciones Unidas y FAO, compilado en www.ourworldindata.org.



Imagen 2 Gasto global en pesticidas en billones de dólares entre 1960 y 1999



Fuente: www.ourworldindata.org.

Bibliografía

- Alister, C., et al. (2014). Efecto del cultivar, condiciones de aplicación y proceso de vinificación en la disipación de seis plaguicidas en uva vinífera. *Ciencia e investigación agraria*, 41(3), pp. 375-86.
- Delmas, M. A., Gergaud, O. y Lim, J. (2016). Does organic wine taste better? An analysis of experts' ratings. *Journal of Wine Economics*, 11(3), pp. 329-54.
- Douzelet, J. y Séralini G. É. (2018). *Le goût des pesticides dans le vin : avec un Petit guide pour reconnaître les goûts des pesticides*. Arles: Actes Sud.
- Parga-Dans, E. y González, P. A. (2018). From paper to soil: the impact of new E. U. alcoholic drinks labeling regulations for wine regions. *Journal of Consumer Protection and Food Safety*, 13(1), pp. 89-94.
- Parga, E. y González, P. A. (2017). Gabriel Yravedra. El fraude de la chaptalización en vinos de la Unión Europea. *RIVAR*, 4(11), pp. 217-20.