

## Las redes ya estaban inventadas



José Sixto

Instituto de Medios Sociales

**PUEDE PARECER** que esto de las redes sociales es una cosa nueva o una moda que Internet ha traído de la mano. Pero no. Nada más lejos de la realidad. Las redes sociales existieron siempre, desde el origen de la humanidad, solo que ahora las redes presenciales propias de la familia, el barrio o el círculo de amigos han dado el salto a las de carácter virtual. Barry Wellman de la Universidad de Toronto asegura que las redes han cobrado nuevos impulsos a medida que fueron convergiendo con los diferentes sistemas de comunicación, primero el telégrafo, luego el teléfono y ahora Internet. Y tiene razón.

### Las redes físicas y las virtuales se sustentan en la Teoría de los Seis Grados de Separación

Fue en el siglo XIX cuando esas redes físicas comenzaron a cobrar una nueva dimensión con la construcción de carreteras y líneas ferroviarias o el establecimiento de cables submarinos, líneas eléctricas y de teléfono. El concepto en sí de red social fue acuñado por J.A. Barnes por primera vez un poco más tarde, en 1954, para describir una estructura social de nudos que en general son personas u organizaciones. Cincuenta años después

esta denominación seguía siendo perfectamente válida para describir lo que sería uno de los grandes fenómenos que acababa de nacer: Facebook.

Tanto las redes físicas como las virtuales se sustentan en la Teoría de los Seis Grados de Separación, según la cual con un máximo de seis saltos podríamos ponernos en contacto con cualquier persona del planeta. La teoría fue inicialmente propuesta por el húngaro Frigyes Karinty en 1929, pero, sin embargo, las tecnologías posibilitan que esos seis saltos se reduzcan a pocos más de cuatro y que cada vez sea más fácil llegar hasta Obama, por ejemplo. Si cada persona

se relaciona con unas 100, cualquiera podría enviar un mensaje a 10.000 personas por medio de sus contactos. Si esos 10.000 contactos de segundo nivel conocen a otros 100 cada uno, la órbita se expande al millón de personas y así sucesivamente hasta toda la población del planeta.

El fenómeno no es desconocido, pero su dimensión sí. Las tecnologías nos permiten explotar una estructura social que existe de antemano, pero que ahora es más accesible que nunca. Simplemente se trata de saber adaptarse a esos entornos para sacarles la mayor rentabilidad posible y mejorar la ventaja en oportunidad.

# Identifican variedades de vid a través de retablos del XVII

Un equipo del CSIC localiza hasta seis variedades de cepas cultivadas en Galicia y Asturias en 101 retrablos barrocos

MARIANO TIMONEDA  
Santiago

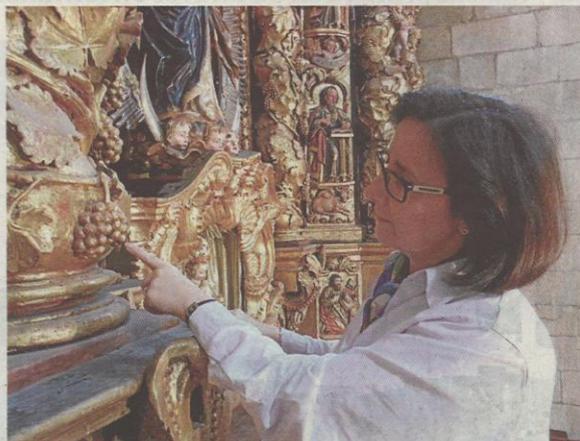
Un equipo de investigadores del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) ha identificado un total de seis variedades de uva cultivadas en Asturias y Galicia en 101 retablos barrocos de 54 iglesias de estas regiones.

Así, el resultado de la investigación, que publica la revista *Economic Botany*, destaca el valor del arte como instrumento para estudiar la evolución histórica de los cultivos de vid así como la antigüedad de algunas variedades de uva.

Las seis variedades halladas en los retablos del siglo XVII son Loureira, Tinta Castañal, Albariño, Albarello (también llamada Brancellao), Dona Blanca y Palomino Fino.

**COMPARACIÓN DE HOJAS**  
La investigadora del CSIC de la Misión Biológica de Galicia Carmen Martínez ha explicado que el estudio se basa en la comparación de las hojas y los racimos de variedades de vid reales con las que aparecen en los retablos barrocos.

"En algunos casos hemos encontrado un alto nivel de realismo, precisión y fidelidad en las representaciones. Esto nos ha permitido identificar algunas variedades reales y confirmar en algunos casos su posible carácter autóctono y la antigüedad de su cultivo en las zonas vitícolas en las que se



La investigadora de la Misión Biológica de Galicia, Carmen Martínez. Foto: csic.es

ubican las iglesias cuyos retablos han sido estudiados", añadió la investigadora. Los investigadores visitaron cada una de las 54 iglesias y tomaron imágenes de las hojas y racimos de vid en las columnas salomónicas de los retablos. Este elemento arquitectónico,

**El importante estudio ha sido publicado en la revista científica 'Economic Botany'**

**Los investigadores destacan con este estudio el valor del arte como instrumento**

típico del arte barroco, se caracteriza por su forma helicoidal y su decoración vegetal, generalmente con hojas y racimos de vid. Después, en el laboratorio, los investigadores midieron numerosos detalles botánicos en las imágenes con los mismos métodos y técnicas utilizadas para medir las hojas y los racimos reales.

**BIBLIOGRAFÍA ANTIGUA.** Martínez ha señalado que en la bibliografía antigua hay nombres de variedades de vid muy concretas y ligadas a determinadas zonas pero solo en algunos casos van acompañados de breves descripciones. En el siglo XIX empiezan a apa-

recer algunas descripciones puntuales más amplias que incorporan, en casos muy excepcionales, ilustraciones, que permiten identificar correctamente las variedades.

"Salvo esas excepciones, en el resto de los casos todavía hoy continúa el debate en torno a los orígenes de muchas variedades, la antigüedad de su cultivo en zonas determinadas, o los problemas de sinonimias y homonimias. El hecho de haber sido capaces de identificar una variedad real en un retablo, demuestra que en el siglo XVII esa variedad se cultivaba en esa zona concreta", comenta, informa Europa Press.

## Emina quiere implantar su innovadora apuesta tecnológica en Galicia

Esta bodega es la marca de referencia del grupo empresarial Matarromera

alimentos funcionales, al primer vino del mundo con 0,0% alcohol, investigaciones para conocer las posibilidades de adaptación de algunas variedades ante el cambio climático, o cómo modificar ciertos aminoácidos para reducir las incompatibilidades como el dolor de cabeza cuando ingerimos vino, son sólo algunas de las líneas de trabajo que se desarrollan en sus laboratorios.

**Santiago.** Matarromera, uno de los principales grupos bodegueros y biotecnológicos españoles, ha iniciado su desarrollo en Galicia a través de la marca Emina, según anunciaron ayer en A Coruña los principales gestores de esta compañía.

Con ramificaciones en los negocios bodeguero (posee siete bodegas en cuatro denominaciones de origen del Duero), cosmética, parafarmacia, aceite o quesos entre otros, esta firma ha invertido durante los últimos diez años 35 millones de euros en un plan de biotecnología que le sitúan a la cabeza de la investigación con los derivados de la uva y sus efectos en la salud.

Desde programas para investigar en un extracto de polifenoles de la uva como nuevo ingrediente que se asocian con otras matrices alimentarias (pastas, galletas, leche...) para crear

Emina es el exponente del grupo Matarromera en innovación y sostenibilidad. Y la bodega española con mayor inversión sostenida en su apuesta por la I+D+i en sostenibilidad, salud y nuevas categorías de productos, siendo la empresa del sector más comprometida y reconocida en su esfuerzo.

Su programa de eficiencia energética y respeto medioambiental fue galardonado en 2012 por el Premio Europeo de Medio Ambiente, sección española, otorgado por la Fundación Entorno y entregado por los Príncipes de Asturias. **REDACCIÓN**



Detalle de uno de los laboratorios de Emina. Foto: ECG