vinetur

El vino mejor a grandes sorbos, según un estudio

El tamaño si que importa, al menos para poder degustar mejor un vino, según una investigación italiana. El tamaño del sorbo 'afecta al sabor del vino', es la principal conclusión de un estudio realizado por la Universidad de Napoles

miércoles 23 de septiembre de 2015

La cantidad de vino que los bebedores toman en cada trago tiene una fuerte influencia en su sabor, según los científicos del estudio.



El impacto de los sabores se debe a la cantidad de compuestos "volátiles" - químicos aromáticos - que se liberan cuando el vino interactúa con la saliva en la boca, según una investiagación llevada a cabo por científicos de la Universidad de Nápoles que utilizaron la Falanghina un varietal autóctono que produce vinos blancos.

Los resultados se suman a la idea habitual de que el olor juega un papel importante en el proceso de degustación. Así, mientras el olor se considera el componente más importante en la formación del sabor, la parte que desempeña la saliva se ha subestimado hasta ahora.

Los científicos también afirman que esta investigación ayuda a explicar por qué el olor de una copa de vino a menudo puede diferir mucho de su sabor.

"La liberación de algunos marcadores volátiles, que participan en los caracteres afrutados y oxidativos del vino, se ven afectados principalmente por el volumen del trago y, consecuentemente, de la interacción del vino con la saliva", según esta investigación.

En otras palabras, los sabores frutales o florales esperados en los Chardonnay, Semillón y Sauvignon Blanc se liberan más fácil con sorbos grandes.

Del mismo modo, los aromas minerales del Riesling y Gewürztraminer puede ser mejor detectados en el paladar con tragos más grandes. Sabores de bayas, cerezas, pomelo y miel son también más fáciles de probar con grandes sorbos, destaca el estudio.

Estos datos, publicado en la revista científica Food Research International, podría tener un impacto en la forma en que las catas profesionales son llevadas a cabo.

Marcia Waters, del Instituto de Masters of Wine, declara para el 'The Sunday Telegraph': "Este trabajo también puede tener implicaciones sobre cómo realizar más eficientemente las catas de vinos".

"Creo que muchos catadores profesionales pueden encontrar un estilo de degustación que más les convenga en función del vino", afirma la experta.