vinetur

¿La forma de una copa puede afectar el sabor de un vino?

Aunque se dice que el sabor es una experiencia subjetiva, estudios recientes indican que factores externos (como la copa) pueden alterar el sabor que percibimos

martes 5 de abril de 2016



Decantadores sónicos, termómetros para vino, dispositivos para servir el vino sin sacar el corcho... la lista de accesorios lujosos para el vino crece a pasos agigantados ya que los entusiastas del vino de todo el mundo buscan formas novedosas y mejores para

apreciar su bebida favorita.

Sin embargo, James Molesworth, editor sénior de la revista Wine Spectator dice que los dispositivos costosos generalmente son innecesarios. "No necesitas mucho más que un decantador sencillo, un sacacorchos y copas".

La inclusión de las últimas (las copas de calidad fácilmente pueden costar más de 100 dólares cada una) se está volviendo la opción popular en muchos de los restaurantes más elegantes del mundo.

"Refleja el auge del buen comer", dijo Molesworth. "Es parte del espectáculo y de la expectación, en un nivel determinado y en restaurantes con tres estrellas. De igual forma esperarías que te sirvan en una vajilla de porcelana fina y con cubiertos impresionantes".

El mismo vino, una copa diferente

Más allá de la estética, la premisa de algunas de las empresas fabricantes de copas (tales como Riedel, en Austria), es que la estructura de la copa puede alterar el sabor del vino.

Desde 1958, Riedel ha fabricado copas especiales, diseñadas para apreciar más de 300 tipos de vinos y de variedades de uva.

La idea es que si tienes una botella de Pinot Noir, por ejemplo, y la sirves en copas diferentes, el sabor de ese vino variará según las diferencias en la forma de las copas.

Así lo explica Georg Riedel, miembro de la décima generación de propietarios de la empresa familiar: "La copa es una herramienta hecha para lidiar con los muchos factores que contribuyen al sabor del vino, tales como la fruta, la neutralidad y la acidez, y equilibrarlos".

La 'arquitectura' de una copa

Cada copa Riedel se apega a tres parámetros principales en su diseño: tamaño, forma y boca.

El tamaño controla la cantidad de aire que entra en contacto con el vino; la forma determina el flujo del líquido hacia la boca, y el diámetro de la boca influye en la rapidez con la que el vino fluye y cómo llega al paladar.



Riedel dice que incluso el paladar de un bebedor promedio puede apreciar las diferencias de sabor.

"Estamos en la categoría de los mamíferos y tenemos cerebro. La sacarosa nos atrae naturalmente. Entre más dulce es una cosa, más nos gusta", dice.

Explica que las copas pueden acentuar de más los componentes amargos o ácidos de un vino, mientras que otras que tienen un diseño óptimo deben destacar los sabores más frutales de un vino.

Entonces ¿la forma sí importa?

Aunque se dice que el sabor es una experiencia subjetiva, los científicos del Instituto de Biomateriales y Bioingeniería de la Universidad Médica y Dental de Tokio, Japón, hicieron estudios sobre la materia hace poco.

Por medio de un dispositivo llamado cámara olfativa, el profesor Kohji Mitsubayashi y su equipo mapearon la distribución del etanol que se evapora en copas de diferentes formas.

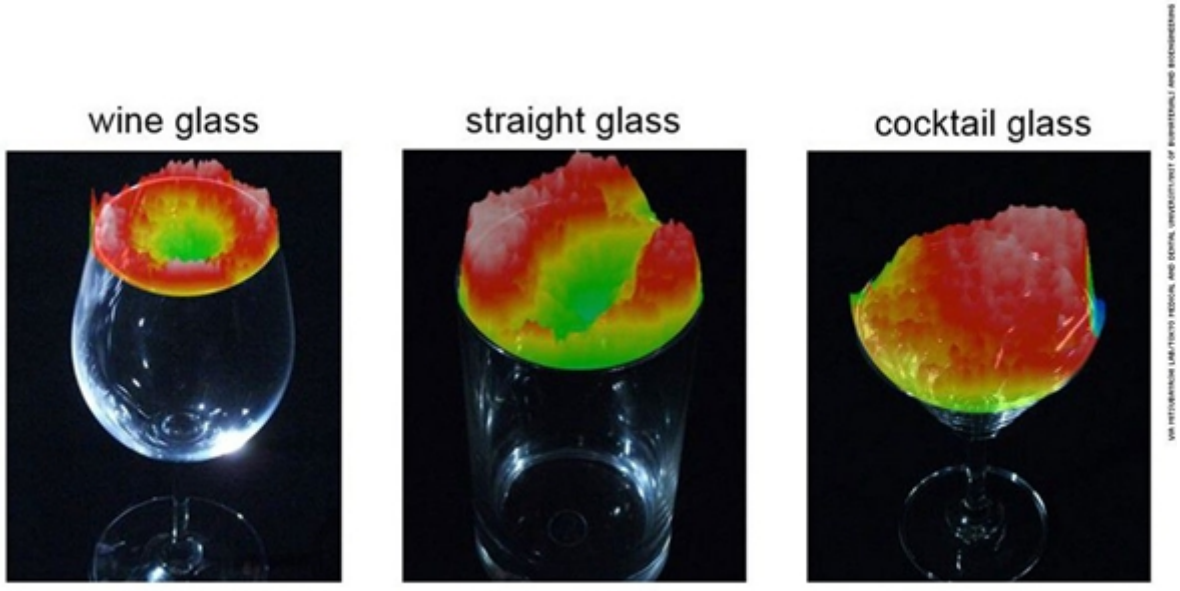
Conforme el vino se calienta, las moléculas suben. El color rojo que detectó la cámara olfativa muestra grandes concentraciones de etanol evaporándose en diferentes copas con vino a 13 grados Celsius.

En una parte del estudio se analizaron tres copas de vino: una copa de vino estándar, un vaso recto y una copa para martini. Aunque se sirvió la misma cantidad de vino en las tres copas y se examinaron a 13 grados Celsius, las imágenes revelaron que en el borde de la copa de vino se creaba un patrón de vapor en forma de aro.

Mitsubayashi explica que esta forma de aro permite que los bebedores aprecien el vino sin que interfiera el olor del etanol, que se parece al del vodka.

La cámara olfativa captura esa interferencia y muestra concentraciones más altas de vapor de etanol en las otras dos copas.

"La forma de la copa de vino tiene un diseño sumamente sofisticado y funcional para paladear y disfrutar el aroma del vino", se concluye en el informe.



No se garantizan los milagros

Entonces ¿todos los aficionados a los vinos deberían correr a llenar sus vitrinas con copas de primera?

Georg Riedel opina: "Nunca diríamos que una forma de beber algo es incorrecta. El vino está para disfrutarse".

No obstante, cree que los bebedores "sí se pierden de algo" porque no comparan sus vinos en copas diferentes cuando abren una botella.

"Yo diría que todos los que prueban vinos en copas de formas diferentes creerían que son vinos diferentes. De ellos, puedes elegir tu preferido, lo que demuestra que una forma resalta los componentes del vino mejor que otra", dijo.

"Claro que una copa de vino no puede hacer que un vino malo se vuelva bueno. No hacemos milagros".