vinetur

Crean el primer vino sintético del mundo, hecho sin uvas

Una bodega de EE.UU. desarrolla y comercializa el primer vino sintético elaborado a base de agua, alcohol y aromas, y sin uvas

miércoles 18 de mayo de 2016

ESCRITO POR LUIS EXPÓSITO GARCÍA



Aunque su composición puede variar mucho en función del tipo de elaboración, en esencia el vino es un 85% agua, un 14% alcohol y un 1% restante una serie de sustancias (sales, azúcares, ácidos y antocianinas) que aportan aroma y color, es decir sabor a la bebida.

Todos estos ingredientes se pueden obtener con facilidad en el mercado y, si lo que queremos es evitar todo el laborioso proceso de producción y elaboración del vino, basta con mezclarlos todos en búsqueda de la fórmula correcta para obtener una bebida similar al vino, al menos en su composición.

Esto es lo que han pensado desde Ava Winery, una empresa novel de Estados Unidos que ha desarrollado un vino sintético, sin uvas, combinando simplemente compuestos aromáticos y etanol.

La idea se les ocurrió a Mardonn Chua y Alec Lee cuando visitaban una bodega en el Valle de Napa en California en el año 2015. Allí les mostraron una botella de un vino icónico, el Chateau Montelena, que es famoso por ser el primer Chardonnay californiano en vencer a sus contendientes franceses en la competición de vino celebrada en 1976 y conocida como la "Paris Wine Tasting".

"Esa botella expuesta en la pared me paralizó. Nunca podré ahorrar lo suficiente como para poder comprarme una botella como esta. Nunca podré degustarla. Eso me hizo pensar.", afirma Chua.

Tradicionalmente, el vino se elabora al fermentar las uvas (la levadura convierte los azúcares del mosto de la uva en etanol). El proceso también desarrolla muchos cientos de compuestos aromáticos, pero lleva su tiempo y produce resultados variables. ¿Habría una manera más simple de elaborarlo?

En tres días, Chua había comenzado a experimentar, combinando etanol con compuestos aromáticos afrutados como el hexanoato de etilo, que tiene una aroma afrutado parecido al de la piña.

El brebaje inicial resultante fue horroroso, comentaba Chua. No obstante, a base de muchas pruebas y rectificiones, seis meses después, Chua y Lee creen haber elaborado el primer vino sintético experimental que imita el sabor del vino blanco espumoso italiano Moscato d'Asti. Ahora están centrando sus esfuerzos en elaborar una imitación perfecta del champán Dom Pérignon.

La alquimia del vino

El vino no es la primera bebida imitada artificialmente, hace algunos años científicos reprodujeron la fórmula exacta de la coca-cola en un laboratorio, pero sí podría considerarse sin embargo la más compleja.

Una botella contiene normalmente alrededor de unos 1000 componentes diferentes, lo que convierte en todo un reto identificar aquellos que son fundamentales para un color y sabor significativo.

Por este motivo, el equipo decidió combinar la química con las papilas gustativas expertas de un sumiller cualificado. Por medio de cromatografía de gases, espectrometría de masas y otras herramientas, el equipo analizó la composición de vinos, incluido el champán Chardonnay y el Pinot Noir, identificando las moléculas aromáticas clave (como los ésteres isobutirato de etilo y hexanoato de etilo) y sus concentraciones.

Posteriormente, mezclaron estas moléculas, jugaron con sus proporciones e hicieron probar a su sumiller los resultados.

Tony Milanowski, un experto en viticultura del Plumpton College del Reino Unido, tiene sus dudas. Puede que algunos de los componentes aromáticos como los ácidos grasos y los ésteres no se disuelvan inmediatamente en una remesa sintética, ya que se producen cuando los microbios fermentan las uvas, liberando gradualmente los químicos de forma que puedan mezclarse con los otros compuestos presentes.

Aun así, Chua y Lee no se rinden. Según Lee, el gran secreto está en que la mayoría de los compuestos presentes en el vino no tienen un impacto perceptible en el sabor o aroma para el ser humano.

Vino barato y con el sabor de las mejores marcas

Lee comenta que con la utilización de su método el vino será mucho más barato, ya que se eliminan radicalmente grandes costes de producción, al evitar tener que producir las uvas y luego vinificarlas en costosos procedimientos y durante largos periodos de tiempo.

Tienen pensado vender un lote inicial de 499 botellas de un vino "sabor" Dom Pérignon por 50 dólares cada una y empezarán a comerciarlas este verano con clientes que estén dispuestos a experimentar el sabor de un champán clásico que podría alcanzar un precio de cientos de dólares en el mercado.

Oposición del sector y legislación

No obstante, es probable que el equipo se tope con una dura oposición por parte de bodegueros y enólogos.

"Para ser honestos, no tiene ningún sentido", comenta Alain Deloire, director del National Wine y el Grape Industry Centre de EE.UU.

Deloire, que ha trabajado para especialistas en champán como Moët & Chandon, argumenta que los orígenes naturales del vino (el paisaje y la cultura donde crecen las uvas) tienen un impacto indispensable en la bebida que se produce y es lo que los clientes buscan en su compra.

Por otro lado, es muy improbable que cualquier vino sintético tenga la palabra "vino" en su etiqueta. Existen unas leyes estrictas que dictaminan que productos pueden utilizar este término (en la UE, por ejemplo, sólo puede aplicarse al mosto de uvas fermentado,mientras que en otras jurisdicciones como la de los Estados Unidos pueden utilizarse otras frutas, pero en todo caso debe estar sometido a fermentación).

Pero aunque perder algunos de los elementos del vino tradicional puede hacer menos atractivos a los sintéticos, el enólogo francés Julien Miquel anticipa un importante interés comercial en este producto, al poder competir en sabor con elaboraciones de vinos de gran calidad a un coste muy bajo.