vinetur

¿Es beneficioso para la salud el vino sintético?

La creación en EE.UU. del primer vino sintético que imita 100% el sabor de un vino 'tradicional' ha puesto en alerta al sector vitivinícola. Ahora hablan los nutricionistas

lunes 20 de junio de 2016



La fabricación en San Francisco (Estados Unidos) de un vino sintético capaz de reproducir al milímetro el sabor y los aromas del blanco espumoso italiano Moscato d'Asti ha puesto en pie de guerra al sector vitivinícola español y también a los nutricionistas, que recuerdan las bondades para la salud del consumo moderado de

esta bebida.

¿Puede un vino artificial contar con los mismos nutrientes que uno natural?

El presidente de la Sociedad Española de Nutrición (SEN), Luis Moreno, explica a diario ABC que es "muy difícil que un vino artificial o sucedáneo supere al original" y aporte los mismos componentes nutricionales. El secretario de la Federación Española de Asociaciones de Enológos, Enrique Bitavue, señala a ABC que "el vino es muy difícil de sintetizar en el laboratorio, incluso es irrepetible de un año para otro". "Se puede hacer un vino artificial que recuerde a uno natural pero es imposible igualarlo. Existen tantos componentes en el vino que es imposible determinarlos todo para obtener uno sintético", apunta.

¿Qué componentes del vino son beneficiosos para la salud?

Entre los componentes del vino existen unas sustancias que se caracterizan por sus "propiedades antioxidantes", explica el profesor en la Universidad de Zaragoza. Se trata de los polifenoles, unas unas moléculas presentes en los vegetales (en la uva) a las que se les ha atribuido un poder cardioprotector, antioxidante, anticancerígeno y antiinflamatorio. Existen varias clases de polifenoles, los más conocidos son los flavonoides y los estilbenos (como el resveratrol). Esta sustancia no desaperece en el proceso de fermentación.

¿Qué beneficios para salud tiene el consumo moderado?

El consumo moderado de esta bebida (una copa al día) forma parte de la dieta mediterránea, recuerda el presidente de la SEN. Los diferentes estudios que se han ido realizando en los últimos años han puesto en evidencia el efecto beneficioso del vino en la prevención de enfermedades cardiovasculares.

En el caso del vino tinto, la presencia de reverastrol ayuda a inhibir el crecimiento de células tumorales. Así lo demuestra una investigación de la Universidad de Brock y la Universidad McMaster en Ontario, publicada en la revista "Cancer Cell International". El vino tinto mata las células del cáncer de pulmón.

Diversos estudios también encontraron que el resveratrol inhibe el desarrollo de preadipocitos, células que luego maduran a adipocitos. Por lo tanto, el consumo moderado de vino tinto podría reducir la acumulación de grasa y así, ser una fuerte aliado contra el aumento de peso corporal.

¿Hay alguna diferencia entre el blanco y el tinto?

Si bien las calorías y el nivel de alcohol son superiores en el vino tinto, contiene más cantidad de potasio y un aporte mayor de polifenoles. Estos compuestos responsables de variados beneficios para la salud predominan ampliamente en el vino tinto, en el que podemos encontrar 2,5 g. por litro frente a los 0,23 g por litro del vino blanco.

Fuente de información: Diario ABC