vinetur

Las sorprendentes propiedades de los flavonoides del vino

¿Qué son los flavonoides del vino, y para qué sirven? Todo lo que debes saber

jueves 6 de julio de 2017



No hay una sustancia natural presente en el vino que resulte tan completa e interesante como los flavonoides. Para muchos un auténtico desconocido, para otros una sustancia esencial para formar el color, el sabor y las propiedades saludables del vino.

Pero, para conocer mejor los flavonoides antes debemos saber que son los fenoles. Los fenoles son unas moléculas presentes en la naturaleza que tienen una potente capacidad antioxidante, por ello, aunque se utilizan en numerosas industrias, es en la alimentación y la medicina donde tienen sus aplicaciones más interesantes. Químicamente tiene estructura anular (con forma de anillos) lo que le confiere una gran capacidad reactiva, es decir pueden polimerizarse o unirse a otros anillos fenoles (en este caso reciben el nombre de poli-fenoles o compuestos fenólicos) o a otro tipo de sustancias de su entorno.

En el vino podemos encontrar muchos tipos de polifenoles o compuestos fenólicos, a saber: ácidos benzoicos, ácidos ciamínicos, antocianos, procianidoles, estilbenos (entre los que destaca el resveratrol),... y, entre otros muchos, los flavonoides.

Los flavonoides, son por tanto, compuestos polifenólicos naturales (los más abundantes) que se encuentran en las vides, principalmente en los hollejos de las uvas y, en mucha menor medida, en pepitas y escobajo. De hecho, los flavonoides no suelen encontrarse en la pulpa. Los polifenoles que contiene la pulpa, son fundamentalmente del tipo no flavonoides, siendo los ácidos cinámicos y el gálico los más abundantes.



La riqueza en polifenoles del hollejo es muy variable, dependiendo de la variedad de uva y de su grado de maduración. En el caso de variedades blancas, las sustancias responsables del color amarillo, son los flavonoides, que se localizan en el hollejo y principalmente en la epidermis. Las variedades tintas también contienen flavonoides, pero pasan a un segundo término de importancia respecto de los antocianos, responsables del color rojo-púrpura de los tintos, aunque no son de despreciar, pues también intervienen en la coloración tinta de las uvas o de los vinos por fenómenos de copigmentación al combinarse con antocianos para potenciar su color.



Los flavonoides pasan a los vinos por extracción y maceración de las uvas durante la elaboración del vino, motivo por el cual la concentración de esta sustancia es mayor en el vino que en las uvas o cualquier otra fruta. Entre otras cualidades, contribuyen a la formación del color del vino, como hemos visto, y a las sensaciones táctiles en boca y

sápidas.



Son sustancias que presentan un color amarillo, donde su molécula se caracteriza por estar formada por varios anillos que hacen que puedan adquirir cuatro formas básicas: flavonas, flavonoles, flavanonas y flavanonoles.

Los más abundantes son los flavonoles, que se localizan en los hollejos de las variedades tintas y blancas, presentando una coloración amarilla, encontrándose en concentraciones muy variables desde 10 a 100 mg/kg de bayas de uva, y con los siguientes compuestos en su forma: Kaempferol (tinta y blanca), Quercetina (tinta y blanca) y Miricetina (tinta). Los flavanonoles y las flavonas se encuentran en el hollejo de las uvas blancas, y suponen todos ellos un 5% de los compuestos fenólicos contenidos en los hollejos.



Los flavonoides y sus derivados están siendo sometidos a numerosos estudios en la actualidad dado su gran poder antioxidante y sus cualidades para prevenir el cáncer.

En efecto, los flavonoides tienen grandes cantidades de antioxidantes, mucho más que las vitaminas, lo que permite reducir las inflamaciones, mejorar la salud del corazón, reducir el colesterol malo, y combatir el envejecimiento mediante la prevención y reparación del daño celular.

Incluso puede ayudar a prevenir la caries dental y reducir la aparición de enfermedades comunes como la gripe. Se ha demostrado también efectos de protección sobre enfermedades como úlceras gástricas, diabetes, alergias, afecciones hepáticas, infecciones virales e inflamaciones.

Así, los flavonoides pueden prevenir las enfermedades cardiovasculares, la demencia, el alzheimer y algunos tipos de cáncer. Concretamente, en el caso del cáncer, los flavonoides crean un tipo de enzimas con capacidad para destruir mutágenos y carcinógenos, inhibir la metástasis y matar las células cancerígenas.