vinetur

El tamaño de la copa puede influir en el sabor y la cantidad de vino consumido

Investigadores de la Universidad de Cambridge (Reino Unido) sugieren que el incremento en los niveles de consumo de alcohol puede estar justificado, en parte, por un aumento del tamaño de las copas de vino, especialmente en las últimas dos décadas

martes 26 de diciembre de 2017



Si te sirvieran el vino en una copa más pequeña, ¿beberías menos? Esa es una de las preguntas que plantea un estudio británico publicado en la revista científica British Medical Journal (BMJ), que constata cómo el volumen de las copas ha aumentado desde el 1700.

Los investigadores de la Universidad de Cambridge confirmaron que, en Reino Unido, el tamaño medio de las copas de vino creció desde una media de 66ml en 1700 hasta los 449ml hoy en día, es decir, se multiplicó por seis.

Ese aumento de la capacidad de las copas se aceleró posiblemente desde los años 90, según los autores del estudio, debido a la demanda desde el mercado estadounidense de recipientes más grandes.

En el caso de Reino Unido, en paralelo a esa moda de producir copas cada vez más grandes, el consumo de vino casi de duplicó entre 1980 y 2004, aunque en años recientes ha disminuido. ¿Habrá alguna relación? El estudio liderado por Theresa Marteau no lo confirma científicamente, pero la investigadora cree que sí. "En lo referente a cuánto bebemos, el tamaño de la copa probablemente sí importe", le dijo a la cadena BBC en una entrevista.

La escritora Jancis Robinson, especializada en temas vitivinícolas, también lo cree. Los bares y restaurantes británicos normalmente sirven el vino en copas de 125, 175 y 250 ml. "Hace tiempo que critico la copa de vino de 175ml", afirma Robinson al medio.

"No solo porque impulsa a las personas a consumir más vino de lo que pensaban, sino también porque los vinos blancos y rosados tienden a calentarse más en estas copas, y eso hace que la gente se las beba antes para que no dejen de ser refrescantes", explicó.

La investigadora Marteau cree que de la misma manera que los platos más grandes hacen que la gente coma más, hay evidencias de que las copas más grandes también podrían tener un efecto similar sobre la cantidad de vino que se consume. Aunque no es un hecho probado por los científicos.

"Especulamos que hay dos mecanismos involucrados: la capacidad, cuanto más grande es el contenedor más cantidad vertemos, y la percepción, la misma cantidad parece menor en un contenedor más grande que en uno más pequeño", afirma la científica.

"Dado que con frecuencia regulamos nuestro consumo en unidades como una porción de torta o una taza de café, si percibimos que no hemos bebido un vaso entero de vino, podríamos querer tomar otro", explicó.

Marteau y su equipo hicieron experimentos en tres bares de Cambridge para poner a prueba esta teoría. Los investigadores aumentaron el tamaño de las copas sin modificar la cantidad de vino que en ellas se servía y comprobaron que en dos de los tres establecimientos se incrementaron las ventas. Pero no pudieron establecer una relación causal entre el tamaño y los ingresos.

El tamaño también puede afectar al sabor

Por otro lado, hay una razón práctica por la que el vino se sirve en copas de distinto tamaño: el recipiente puede afectar su sabor y calidad.

"El vino tinto, por ejemplo, se sirve en un vaso más grande para permitirle que 'respire', algo que quizás hace 300 años no era una prioridad", le dijo a la BBC Miles Beale, director ejecutivo de la asociación británica del comercio de vino y bebidas alcohólicas.