vinetur

Para el pescado, vino blanco. Para la carne ,vino tinto

miércoles 18 de diciembre de 2019

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

Son las reglas del maridaje más conocidas, pero ¿sabemos el por qué?



Científicos japoneses han hecho diversas investigaciones y han llegado a la siguiente conclusión: la clave está en el hierro.

El **vino es una bebida rica en hierro**, un mineral fundamental y necesario para nuestro organismo, ya que forma parte de la hemoglobina.Esta se encarga de transportar el oxígeno desde los pulmones a todas las partes del cuerpo.

La deficiencia en hierro se conoce como anemia, y las personas que lo sufren están pálidas, cansadas y fatigadas por pequeño que sea el esfuerzo físico que realicen.

En cualquier herida que se produzca con pérdida de sangre, se produce una bajada del hierro. Además, en el caso de las mujeres, y debido a las hemorragias menstruales, las bajadas de hierro son mayores. Por otro lado, con independencia de las pérdidas de sangre, el cuerpo pierde diariamente cantidades pequeñas de hierro a causa del desprendimiento celular de las paredes del intestino.

En el caso de las personas vegetarianas, éstas deben tener un mayor cuidado con su dieta en hierro, ya que son propensas a déficit de esta sustancia debido al hecho de que el hierro de los vegetales se absorbe escasamente.

Pues bien, **los cientificos japoneses han estimado que el desagradable regusto que se nos queda en la boca al beber una copa de vino tinto con pescado se debe a la presencia de hierro del vino**. Cuanto más hierro tiene el vino mayor será la sensación de gusto a pescado al maridarlo con este.

El estudio se publica en la revista *Journal of Agricultural and Food Chemistry.*

Takayuki Tamura y el resto de sus colegas de la *Mercian Corporation* dieron a probar a catadores de vino 38 tipos de vino tinto y 26 tipos de vino blanco mientras comían vieiras.

Los vinos tenían diferentes concentraciones de hierro dependiendo de la variedad de uva y el origen.

Las conclusión a este experimento fue la siguiente:

Los vinos con mayor cantidad de hierro dejaban un regusto a pescado más intenso.

Los hallazgos indican que el hierro es el elemento clave en las reglas de maridaje entre vino y alimentos marinos.

De modo que los alimentos marinos maridan mejor con vinos blancos o con vinos tintos con baja concentración de hierro.