vinetur

¿Por qué llora el vino?

miércoles 8 de abril de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

Cualquiera que haya disfrutado de una copa de vino ha notado las famosas lágrimas del vino. Esas gotas que caen lentamente por las paredes de la copa, pero ¿a qué se deben en realidad?.

Las lágrimas del vino, no son otra cosa que un fenómeno físico, resultado de un flujo en contra de la gravedad inducido por un gradiente de tensión interfacial a lo largo de la película liquida que cae por la copa.



Vayamos paso a paso.

El vino es principalmente una mezcla de alcohol y agua. Debido a la capilaridad, una delgada película de vino tiende a subir por las paredes de la copa. A medida que esto ocurre tanto el alcohol como el agua se van evaporando. El alcohol, al tener un punto de ebullición menor y una mayor presión de vapor se evapora antes que el agua. De esta forma el líquido de la pared de la copa adquiere una mayor tensión superficial que en el fondo de la copa. Para disminuir esta diferencia de tensión, más vino sube por el cristal hasta que, debido a la gravedad, el peso del líquido cae formando las lágrimas. **En Física se denomina efecto Marangoni.**

La tensión superficial del vino se ve influenciada por otros factores:

- **Presencia de químicos**: restos de detergente en le copa alterarán la tensión superficial del vino dándonos un tipo de lágrima que no se corresponderá al vino que estamos catando.
- **Temperatura**: si la diferencia de temperatura del vino y la copa es demasiado alta, la lagrima se puede ver influenciada haciendo que sea más lenta y por tanto confundiendo el grado alcohólico y el cuerpo del vino.
- **El tipo de copa y la calidad del cristal**: estos dos factores también influyen bastante en la tensión superficial del vino.

¿Por qué es interesante fijarse en la lágrima del vino?

Es una forma de tener más información del vino. Un fenómeno visual que nos puede indicar ciertas características del vino que estamos catando.

Cuando agitamos el vino en la copa, se forman estas "lagrimas del vino" que nos darán una cierta idea de si el vino tiene más cuerpo, volumen, grado alcohólico (si la lagrima es densa) o si por el contrario es un vino menos maduro y evolucionado (si la lagrima es ligera).

Hay que tener presentes los factores que he mencionado antes, que influirán en la tensión superficial del vino. Para no dar lugar a confusión, tenerlos presentes y cuidar al máximo las condiciones en las que haceís girar vuestro vino en la copa.

Espero que os haya resultado interesante y que lo pongáis en práctica cada vez que catéis un vino.

Para poneros en contacto podeís escribir a perfectanino@gmail.com o en poneros en contacto a través de Instagram

¡Salud winefriends!