vinetur

10 Curiosidades del "mundo del vino" que quizás desconocías

jueves 28 de mayo de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

El vino es un mundo en sí mismo, es compartir, es descubrir, es celebrar...

Hoy he querido profundizar en algunas curiosidades, ¿empezamos?



¿De dónde viene la palabra vino?

Hay diversas teorías. Una de ellas es que la palabra vino podría proceder de la palabra sánscrita *vana*, lo que traducido sería amor. Vana es una palabra que ha sido raíz de otras como Venus y se asegura que la relación semántica podría estar atribuida por la antigua creencia de que el vino tenía poderes afrodisíacos.

¿Dónde está la bodega más grande del mundo?

La Bodega Milestii Mici se encuentra en Moldavia, y está incluida en el libro Guinness de los Récords por ser la bodega más grande del mundo. Se trata de una bodega con un subterráneo de 200 kms, de los cuales 55 están en uso. Allí se almacenan 2 millones de botellas

¿y la bodega más antigua?

Se encuentra en una profunda cueva en Armenia. Junto a ella hay restos arqueológicos de decenas de tumbas,constatación de la función que cumplía el vino en las ceremonias religiosas.

Existe un "vino de hielo"

Son vinos extremadamente dulces, de origen alemán. Las uvas deben ser vendimiadas a mano en estado de congelación en el racimo y prensadas con los cristales de hielo, lo que provoca una alta concentración de azúcares y ácidos debido a la deshidratación, mejorándose de este modo la extracción de compuestos aromáticos y sápidos.

Hay vino naranja

El Vino Naranja es un vino elaborado con uvas blancos que presenta un tono naranja, debido al contacto con los pigmentos de los hollejos de la uva durante algún tiempo en el proceso de maceración.

Para producir una botella de 75cl de vino se necesita 1 kg de uvas

Así es, para producir una botella de vino se necesita aproximadamente 1 Kg de uvas.

Se puede elaborar vino blanco a partir de uvas tintas

La materia colorante del vino se encuentra en el hollejo y las pepitas de la uva, por tanto es posible elaborar un vino blanco a partir de uvas tintas, siempre que no esté en contacto con los hollejos.

Las avispas trabajan en la elaboración del vino

Éstas transportan levaduras hasta la vid. Cuando las avispas picotean el fruto, depositan en su interior las levaduras justas para iniciar la fermentación. ¿ Curioso no?

Existe gente que le tiene miedo al vino

La oenofobia es el miedo persistente, anormal e injustificado al vino. No, no es broma,es una enfermedad real que padecen las personas y no se conoce bien su origen.

La música afecta el sabor del vino

En un experimento hecho por la Heriot Watt University, se pidió a un grupo de personas que clasificaran canciones por categorías: "poderosa y pesada", "sutil y refinada", "picante y refrescante" o "suave y fresca". Luego, se les pidió que clasificaran los vinos en esas categorías. El 60% clasificó el vino que estaba bebiendo en la misma categoría de la música que estaba escuchando. Con lo que se pudo concluir que la música tiene un poderoso impacto en la forma de percibir el vino.

Espero que te hayan sorprendido algunas de las curiosidades. Si sabes más y quieres compartirlas con todos los lectores ¡bienvenidas sean!

¡Nos vemos en el próximo post!