vinetur

¿Conoces los vinos moleculares?

jueves 4 de junio de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

El vino es la bebida que se obtiene de la fermentación alcohólica total o parcial, del zumo de uvas maduras. Pero, **¿que pasaría si no hiciera falta fermentación, ni uvas?**



Puede parecer ciencia ficción, pero lo cierto es que ya existe el vino creado 100% en laboratorio.

Se dice que estos vinos, son tan semejantes al vino que todos conocemos, que logran avergonzar a más de un buen catador.

La empresa se llama Réplica Wines dirigida por Ari Walker en Denver (Colorado), y produce una gran cantidad de imitaciones de vino, denominador vinos moleculares.

¿Cómo son estos vinos?

El vino, en términos químicos, no es más que **una mezcla de diferentes moléculas, agua, alcohol, azúcares y ácidos**. Descubriendo cuales son todas esas moléculas, es posible sintetizar vinos moleculares en laboratorio. **No necesitaríamos ni uvas, ni crianzas, guardas, emisiones de dióxido de carbono, utilización del terruño, agua, pesticidas...**

Para poner un ejemplo, en los aromas del vino están integrados cerca de 30 componentes volatiles.- Existen componentes tanto de características agradables y frutales (ésteres, β-damascenona), como componentes de olores más agresivos e incluso desagradables (alcoholes de fusel y ácidos), formando un conjunto de olor característico. Existen combinaciones muy diversas, que darán lugar a los matices aromáticos de cada vino. Todos estos compuestos son replicables en un laboratorio.

En el año 2015 Ari Walker fundó Réplica junto a su socio Kevin Hicks, con el objetivo de elaborar algunos de los vinos más famosos de América, evitando pretensiones y costes innecesarios. Por lo que cuentan, un profesional es incapaz de distinguir los vinos moleculares de los originales.

Es cierto, que en países como Nueva Zelanda, e incluso algunas partes de Francia está permitido añadir azúcar para incrementar el nivel de alcohol. Y que en otras zonas también se utiliza goma arábiga para equilibrar los taninos. Prácticas que son muy criticadas por muchos expertos.

Walker afirma que Replica solo es una práctica más, para llevar al consumidor grande vinos a un precio mucho más económico.

Bajo mi punto de vista se pierde una de la parte más importante del concepto de vino, que debe contar una historia. Una historia de la tierra donde se produce.

¿Qué opinais vosotr@s?

Cualquier comentario, duda o sugerencia ya sabéis que podeis escribir a perfectanino@gmail.com