vinetur

Este es el mejor maridaje posible para el vino tinto, según la ciencia

Una investigación molecular revela que alimentos como el queso, la carne y, sobre todo, el aceite de oliva, es la mejor manera posible de acompañar a los vinos tintos

miércoles 10 de marzo de 2021



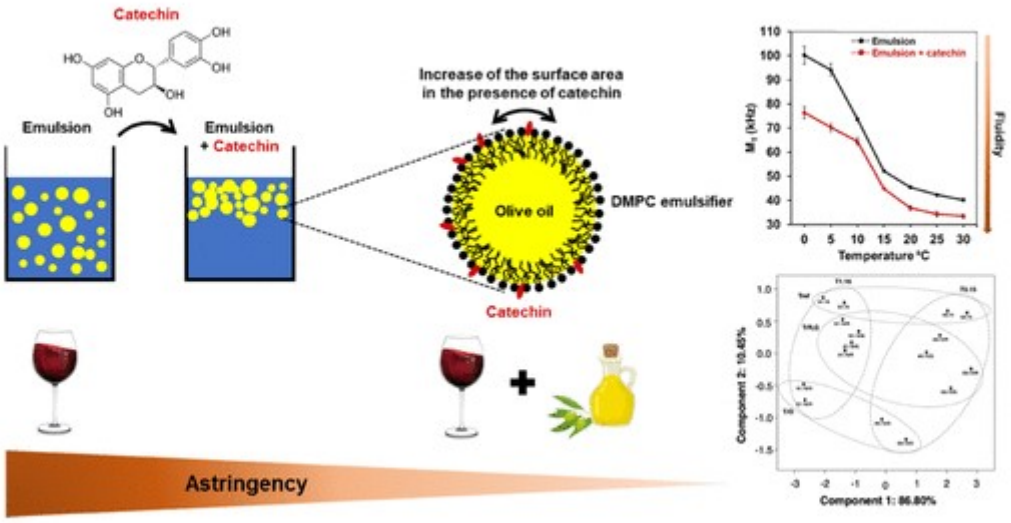
El maridaje de queso y vino siempre se ha considerado uno de los más acertados, debido a la capacidad del queso de suavizar los taninos de los tintos por su alto porcentaje de grasa, especialmente los de mayor curación.

Tal es así, que la expresión "que no te la den con queso" tiene su origen en la costumbre de los bodegueros franceses en ofrecer queso para acompañar sus vinos en las catas con la intención de que este suavizase los taninos a fin de camuflar posibles defectos y así poder venderlo mejor; o también el origen de las "tapas" españolas que no era otra cosa que usar una lasca de queso curado en las tabernas de antaño para tapar la jarra donde se servía el vino y preservarlo así de insectos o polvo, una lasca que se comían los clientes de la tasca al tiempo que mejoraba el sabor del vino.

Sea como fuere, la historia del vino tinto y el queso siempre ha sido una relación de amor que ahora un grupo de investigadores franceses se ha encargado de demostrar con argumentos científicos.

Así, una investigación de la Universidad de Burdeos, patrocinada por el Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux (Francia), ha revelado que el perfecto matrimonio vino-queso sucede gracias a una reacción química entre el tanino del vino y el lípido del alimento, sea queso o cualquier otro con alto contenido en grasa.

El estudio, publicado en Journal of Agricultural and Food Chemistry, analizó las interacciones entre taninos y lípidos mediante resonancia magnética nuclear y microscopía óptica-electrónica. El resultado, reveló una interacción entre la catequina, un componente mayoritario de los taninos de uva, y gotas lipídicas de una emulsión de aceite en agua estabilizada por fosfolípidos. El tanino en la capa de emulsionante que rodeaba las partículas de aceite hizo que se formaran gotas más grandes, persistentes y reactivas.



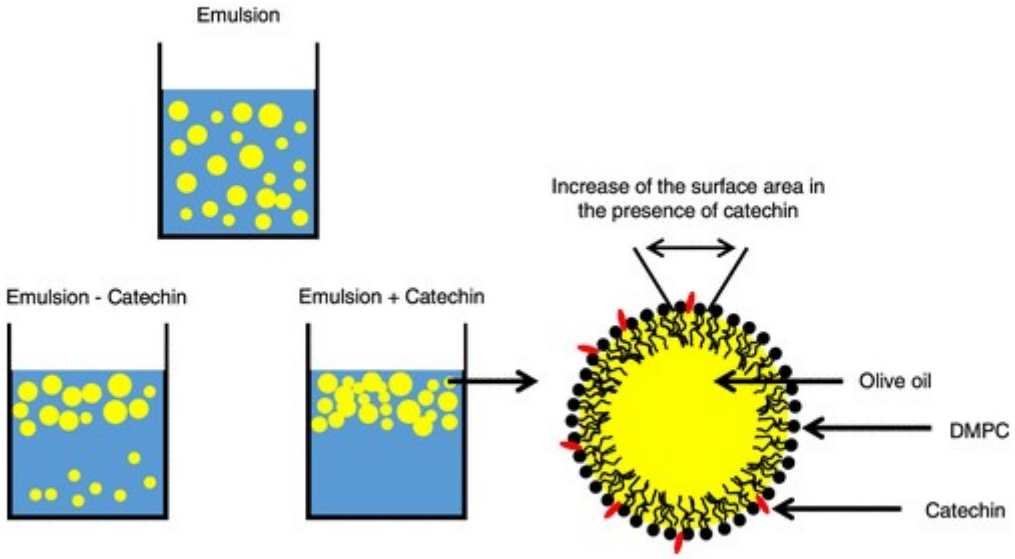
La reacción química, según los resultados del estudio, se genera cuando los taninos interactúan con las gotas de aceite y reducen su capacidad para unirse a las proteínas de la saliva y causar la sensación de astringencia. La investigadora principal del estudio, Julie Géan, lo explica con el caso del alimento lácteo: "El queso trae algunos lípidos (entre el 20% y 30% del peso) según el tipo. Demostramos que los taninos de uva proporcionados por el vino tinto son propensos a interactuar con glóbulos grasos de los alimentos y que esta interacción es responsable de una disminución de la astringencia causada por los taninos".

La investigación concluye: "Estos resultados se vieron reforzados por el análisis sensorial, que demostró que los aceites alimenticios disminuyen la sensación de astringencia de las soluciones de tanino de uva. Nuestros resultados ponen de relieve que los lípidos de los alimentos son agentes moleculares cruciales que afectan nuestra percepción sensorial en el consumo de vino".

En este sentido, las pruebas de catadores confirmaron los efectos de la reacción química: "En pruebas de sabor, los voluntarios indicaron que consumir una cucharada de colza, semilla de uva o aceite de oliva antes de probar una solución de tanino redujo la astringencia de los compuestos. El aceite de oliva tuvo el mayor efecto, haciendo que los taninos fueran percibidos como afrutados en lugar de astringentes".

Por lo tanto, esta sería la explicación por la cual el vino tinto acompaña tan bien a los quesos, pero también a cualquier alimento con alto contenido en grasa, como carnes, embutidos, guisos, fritos o cualquier producto elaborado con aceites, de hecho, es precisamente el aceite de oliva el alimento que mejor podría maridar con el vino tinto, a juzgar por los resultados de la investigación.

El aceite de oliva, el mejor acompañante posible para el vino tinto



Si España, cuna de la dieta mediterránea, es uno de los mayores consumidores de aceite de oliva del mundo, debería hacer lo propio con el vino. Y es que este estudio ha puesto de manifiesto que el consumo de tintos acompañando alimentos con aceite de oliva es la mejor combinación posible, mejorando el sabor frutal del vino.

En este sentido, de todos los compuestos analizados en la investigación, el aceite de oliva fue el que mostró más efectividad, ya que, la grasa más popular en la gastronomía española no solo eliminaba por completo la astringencia o el amargor del vino, sino que llegaba a modificar la percepción de la bebida mejorando su sabor frutal.

El estudio resalta: "El aceite de oliva parece imponer su sabor a las soluciones de tanino induciendo una percepción de fruta que no se sentía inicialmente, actuando como un efecto de memoria sobre el sabor de las soluciones de tanino". Los investigadores relacionan esta mayor capacidad de alterar las sensaciones a "la interacción entre los receptores de sabor de las papilas gustativas y las moléculas aromáticas que prevalece incluso en presencia de catequina".

Fuente: New Insights into Wine Taste: Impact of Dietary Lipids on Sensory Perceptions of Grape Tannins https://doi.org/10.1021/acs.jafc.0c06589