vinetur

El vino y el aceite: ni gemelos, ni mellizos, pero tan idénticos…

Los hermanos gemelos se parecen en muchas cosas. Los hermanos mellizos, en algo menos pero también. Y el vino y el aceite son como esos hermanos que difieren tanto y a la vez, son tan parecidos en muchas cosas

jueves 11 de marzo de 2021

ESCRITO POR JAVIER CAMPO



De cultivo leñoso, oliveras y cepas comparten siglos de historia que van más allá de lo que muchos puedan imaginar ya que los vestigios de vino y de aceite datan de varios miles de años a.C.

Una de las primeras coincidencias la encontramos en la geografía mediterránea, pero sin duda, la que más los une es la gastronomía y los enormes beneficios de su consumo moderado.

De hecho, existen muchas coincidencias en regiones en las que vinos y aceites comparten geografía, incluso en algunos casos, sede, de Consejos Reguladores, de las Denominaciones de Origen o de las Indicaciones Geográficas Protegidas

En ambos casos, tanto las bayas de las uvas como las aceitunas precisan de una madurez como fruto que debe ser la idónea para recolectarse y elaborar, según los métodos de sus hacedores y sus recursos y, tanto en el vino como en el aceite, se pueden utilizar diversas variedades en lo que conocemos como coupage o mezcla de varias de estas. Eso sí. En el vino mezclas uvas blancas y tintas y obviamente afecta al color (con excepciones) pero en el aceite, tan solo la tonalidad de amarillo o verde independientemente de la variedad o color de la aceituna.

De hecho, podemos encontrar bodegas que, elaboran vinos y también aceites y están auspiciados bajo el mismo paraguas de marca para ambos productos.



Tener ambos productos hace que una de las actividades más atractivas de las bodegas, las visitas enoturísticas, se vean completadas con la cata del aceite de oliva.

Las catas de ambos productos precisan de unos agudizados sentidos, pero, hay diferencias sustanciales en las mismas, aunque existan personas que se dediquen profesionalmente a ambas disciplinas. Aquí tenemos ya una de sus diferencias y quizás otra de las más importantes sea el factor tiempo, ya que, los vinos pueden mejorar con el paso de este y los aceites se suelen oxidar y estropearse.

Los polifenoles se hayan en ambos productos, vino y aceite y su influjo en el "colesterol bueno" protegen el sistema arterial. Compuestos naturales, antioxidantes y vitaminas viven en estos dos productos y todos ellos nos ayudan en muchas funciones metabólicas, en la prevención de enfermedades y propician la longevidad. Todo son ventajas ¿no?

Aceite de oliva y vino tinto, el maridaje perfecto



Según un reciente estudio publicado en Journal of Agricultural and Food Chemistry, el vino tinto y el aceite de oliva, además forman un maridaje perfecto.

A parecer, la reacción química que se produce cuando los taninos del vino interactúan con las gotas de aceite, reducen su capacidad para unirse a las proteínas de la saliva y causar la sensación de astringencia. Algo así, como que el aceite "encapsula" a los taninos evitando que produzcan sensación áspera en la lengua.