vinetur

¿El secreto de un maridaje de vinos exitoso? La grasa siente debilidad por los taninos

El ácido tánico interactúa con los glóbulos de grasa del queso, la carne y la mantequilla a nivel molecular

jueves 15 de abril de 2021

ESCRITO POR MARÍA TORRES



Los aficionados al vino saben que los vinos adecuados pueden mejorar el **sabor de la comida**, mientras que los vinos que no se combinan adecuadamente pueden provocar lo contrario.

A su vez, ciertos alimentos pueden afectar el **sabor del vino**. ¿Hay un mejor acompañamiento para tus quesos y/o cecina favoritos que una buena botella de tinto? Según un artículo publicado recientemente en el Journal of Agriculture, un grupo de científicos franceses estudió específicamente la interacción entre los **taninos en el vino** y las **moléculas de grasa** -llamadas lípidos- en los alimentos para comprender mejor el papel de los pares complementarios a nivel molecular.

Los científicos franceses han centrado su investigación en los **taninos**, especialmente en cómo estos compuestos afectan el tamaño y la estabilidad de los glóbulos de grasa (lípidos) en las emulsiones, que es un modelo ampliamente utilizado en la investigación experimental de alimentos. Entonces, en el laboratorio, hicieron su propia emulsión con aceite de oliva, agua y un emulsionante de fosfolípidos y agregaron un tanino de uva llamado catequina.

Luego, los investigadores analizaron la emulsión utilizando una variedad de técnicas, incluida la microscopía óptica, la microscopía electrónica y la espectroscopía de resonancia magnética nuclear, además de medir el tamaño de las gotas mediante la dispersión de luz estática. Su análisis mostró que la presencia de taninos de uva condujo a la formación de gotas de aceite más grandes.



Conclusiones del estudio

Por supuesto, el **sabor del vino** es una sensación subjetiva personal. Todos tenemos diferentes combinaciones de papilas gustativas que afectan nuestra percepción del aroma. Pero algunas características pueden cuantificarse: amargura, dulzura, acidez y forma corporal (o peso) de un vino. Esta es la base del arte y la ciencia del **maridaje de vinos** en la mayoría de los restaurantes de alto nivel.

Los **taninos del vino** son **compuestos polifenólicos** que provocan la mayor parte del **amargor y la astringencia en algunos vinos**. Provienen de los hollejos y tallos de la uva, o surgen de la crianza en barrica de roble. **Los taninos se combinan bien con proteínas y grasas**, compensando así su astringencia y amargor. Es por eso que los vinos con mayor contenido de taninos (especialmente los tintos) maridan bien con quesos y alimentos grasos, como ciertas carnes.

El contenido de **azúcar residual** (la cantidad de azúcar que queda después de la fermentación) determina el dulzor del vino. Los **vinos muy secos casi no tienen azúcar residual**, mientras que **los vinos dulces tienen un alto contenido de azúcar residual**. En este sentido, los **vinos más dulces combinan bien con las comidas picantes** porque el azúcar contrasta con la intensidad de estas comidas.

La **acidez** es una medida del ácido de un vino dado, y hay **tres ácidos principales en el vino**. El **ácido málico** imparte un sabor de **manzana verde**. El **ácido láctico** más suave que otros ácidos, **aporta una sensación más densa y lechosa**, y el ácido tartárico que aporta **mayor acidez** y le da **amargor al vino**. Los **vinos con mayor acidez se combinan con alimentos grasos, aceitosos o salados** porque la acidez contrarresta estas cualidades de sabor.

Finalmente, el **contenido de alcohol** afecta la forma del cuerpo (o el peso) del vino y puede hacer que las personas sientan **la calidez del vino**. Cuanto mayor sea el contenido de alcohol mayor será el contenido de taninos y mayor será la percepción de calor. Durante mucho tiempo, la sabiduría tradicional ha sostenido que el vino blanco combina bien con el pescado o las aves de corral, y el vino tinto combina bien con las carnes más pesadas. Pero en realidad todo es mucho más complicado. Hay vinos blancos más pesados y ricos en taninos que combinan bien con carnes, y vinos tintos más ligeros y jóvenes, que van bien con pescados y mariscos. En el caso del alcohol, lo que hay que tener en cuenta a la hora de maridar es el **cuerpo o peso del vino**.