vinetur

Genética, canela y vino

viernes 15 de octubre de 2021

ESCRITO POR ANA GÓMEZ



Un estudio en la Universidad de Trieste en colaboración con el Hospital Materno-Infantil Burlo Garofolo ha analizado el genoma de más de 2000 personas en Italia para corroborar que la capacidad de percibir el aroma a canela se debe a un gen específico. Esto es solo una prueba más de cómo nuestras preferencias están influenciadas por el ADN. La revista donde está publicado este estudio es "Food Quality and Preference".

Pero, ¿por qué hay personas que tienen mucha facilidad en reconocer el aroma a canela mientras que a otras les cuesta distinguirlo?

Nuestras preferencias alimentarias están condicionadas por diferentes factores tales como el ambiente, territorio, la cultura... Pero también hay algo en nuestros genes que hace que nos lleguen a gustar más unos alimentos que otros. Un ejemplo de que nuestro código genético domina en parte nuestras preferencias, es el olor a canela, ya que existe un alelo (una versión diferentes de un gen para una misma proteína) que codifica una proteína con un papel importante en los mecanismos de percepción del olor y que se expresa en los tejidos de la cavidad nasal donde están presentes los receptores olfativos. Estos receptores olfativos son los sensores naturales que perciben las moléculas de los compuestos volátiles y lo traducen en olores.



La importancia de los sentidos

No hay un gran número de estudios científicos que se dediquen a entender la importancia que desempeña nuestro genoma en la formación de los sentidos (gusto, vista y olfato). Sin embargo es un tema muy interesante, y que abre muchas puertas sobre los mecanismos que subyacen al funcionamiento de nuestros sentidos.

A raíz de la Covid 19, se ha observado cómo algunas personas que padecen la infección pierden el olfato durante un tiempo (algunos lo pierden solo semanas y otros meses). Entender porqué ocurre esto, puede estar determinado por nuestro código genético.

Paolo Gasparini, médico genetista de la Universidad y del hospital Burlo Garofolo explica cómo durante años han estudiado poblaciones aisladas de Italia para recoger información sobre sus preferencias alimentarias. Obteniendo muestras de ADN se pueden establecer conexiones, mediante estudios de asociación genética, entre sus capacidades perceptivas, sensoriales y de determinados genes.



La relación entre la canela y el vino

El aroma a canela en el vino está asociado frecuentemente a la crianza en madera, y está presenta en una gran variedad de vinos con crianza en barrica. Por ejemplo está muy presente en los vinos tintos de la región de Saint-Emilion, Pomerol y los vinos elaborados con la variedad Merlot. También está presente este aroma en vinos con crianza de Ribera del Duero o Rioja.

Además es uno de los aromas primarios de variedades como la Syrah o la Garnacha.

En esta investigación participaron más de 2000 personas de dos zonas de Italia: Friuli Venezia Giulia y Val Borbera en el Piamonte.

En ambas zonas se elaboran vinos con aromas a canela, debido a la presencia de cinamaldehído.

Este estudio fue muy interesante ya que se observó que los participantes que tienen el "gen" que distingue mejor el aroma a canela disfrutaron más de los vinos con aromas especiados, mientras que los que no distinguían claramente ese aroma no los puntuaron tan alto.

La percepción de los aromas también es muy importante a la hora de elaborar nuestra dieta, ya que nuestras costumbres alimentarias están influenciadas principalmente por nuestro olfato. Si algo no nos es agradable a nivel olfativo no lo incorporamos a nuestra dieta.

Tener más información de cómo afecta el código genético a nuestro olfato es fundamental a la hora de entender si son estas causas las que nos llevan a tener malos hábitos alimentarios, y por tanto que puedan repercutir en nuestra salud.

A raíz de estos experimentos ¿creéis que nuestros genes tienen una alta responsabilidad de qué nos gusten o no los vinos con aromas especiados, cómo el aroma a canela?

Se abre el debate.