vinetur

¿Se puede medir la astringencia del vino?

lunes 13 de diciembre de 2021

ESCRITO POR ANA GÓMEZ



¿Qué es la astringencia?

Es la sensación de sequedad entre la lengua y el paladar que se produce después de beber un vino.

Los "culpables" de esta sensación en boca son los **taninos**, que interactúan con la mucina, una de las proteínas de la saliva de la boca.

En nuestra saliva tenemos proteínas cuya principal función consiste en lubricar la boca, y que no se sienta seca. El problema ocurre cuando estas proteínas chocan con los taninos del vino provocando la pérdida de esta funcionalidad de lubricación, y en definitiva produciendo la sensación de astringencia.

No todos los vinos producen la misma sensación de sequedad. Esta sensación suele asociarse a los vinos tintos. Sin embargo, en el caso de vinos blancos con barrica se puede dar esa sensación también (procedente de la madera de la barrica).

¿Por qué es interesante poder medir la astringencia?

Sería muy interesante sobre todo para paladares poco amantes de esa sequedad en boca que dejan algunos vinos, tener un parámetro que midiera esta característica. Al igual que podemos saber su graduación alcohólica, si es dulce o seco, podríamos saber saber su grado de astringencia.

Diversos estudios realizados en todo el mundo, se han propuesto encontrar este parámetro.

Una de las tendencias actuales de esta investigación es la tribología. De esta manera se intenta correlacionar los parámetros físicos medibles de un alimento con las percepciones organolépticas.

En el caso de los vinos es interesante, ya que nos permite entender el por qué de esta sensación.



¿Qué es la tribología?

La tribología, una rama de la física que estudia la fricción, causada por los materiales, incluídos los líquidos. Aplicada a la boca, la tribología tiene en cuenta la compleja red de interacciones en la cavidad oral entre la saliva, los alimentos sólidos, los líquidos y las superficies de la lengua y el paladar.

¿Qué ocurre en la boca con los taninos?

Hay tres hipótesis diferentes:

La primera es que los **agregados tanino-proteína** atacan la capa superficial de la saliva que cubre la lengua y el paladar. De esta forma notamos la sensación de astringencia, ya que con estos agregados se produce una sensación de sequedad en boca.

Una segunda idea es que se forman agregados de **precipitados de taninos y proteínas**. Los precipitados son fases sólidas de sustancias que se separan de una solución líquida. En el caso de la astringencia, su presencia podría ejercer una fricción entre la lengua y el paladar, provocando una sensación de hundimiento.

La tercera hipótesis se basa en que la sensación de aspereza en boca se deba a los **taninos libres presentes en el vino**, y las membranas celulares de los tejidos que componen la cavidad bucal.

La causa es la fricción

Para conocer el grado de astringencia de un vino, **es necesario medir su coeficiente de fricción o COF**. Es una operación para determinar la fricción entre la lengua y el paladar.

Para realizar estas mediciones es necesario obtener una solución de saliva humana. Sin embargo esto no está resultando nada fácil, por lo que se suele simular en el laboratorio.

¿Cuáles han sido los resultados?

La búsqueda del indicador de la astringencia es bastante moderna. Se remonta al año 2016, utilizando en principio una solución de saliva humana para este fin. Posteriormente se ha intentado simular la saliva en el laboratorio, pero los resultados no han sido muy convincentes.

Lamentablemente, hasta ahora no ha sido posible encontrar un indicador puramente químico para medir la astringencia. No se ha podido correlacionar el coeficiente de fricción de un vino con su contenido en taninos, lo cual permitiría obtener ese indicador de astringencia.

¡Pero no todo son malas noticias! **Se ha establecido un punto fijo entre la astringencia de un vino y su COF, y es la existencia de una correlación directa**
.

Comprender **este fenómeno abre puertas en el proceso de elaboración de un vino**, ya que es de utilidad para saber si el vino estará destinado a ser más o menos astringente. Y también a qué tipo de público dirigirlo.