Vino de lágrima o lágrima del vino

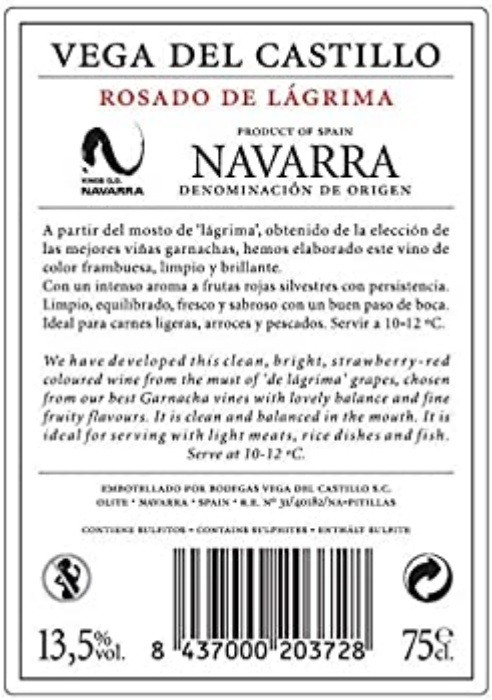
sábado 14 de enero de 2023

ESCRITO POR MIS ENCUENTROSCON EL VINO. IRENE SAYAS



El vino de lágrima y las lágrimas del vino no son lo mismo (el primero hace referencia a un tipo de vino y una elaboración, el segundo es una característica en la fase visual de la cata o degustación del mismo).

El vino de lágrima tiene una serie de características organolépticas muy marcadas y reconocibles. Éstos deben su naturaleza a la forma en la que se elaboran, más bien a una de las fases de elaboración del mismo. Vinos que se elaboran utilizando el mosto que se obtiene de una primera prensada en la bodega. Son vinos ligeros y generalmente con menor grado alcohólico. La prensada de la que hablamos generalmente carece de elementos mecánicos y en caso de utilizar máquina, se realiza un prensado muy lig[illegible]os sobre otros y la gravedad la que realizan esta tarea [illegible]ás conocidos suelen ser los vinos rosados de lágrima.



Aunque metafóricamente hablando, el vino llora, este bello hecho hace que podamos estar mirando la copa un buen rato y recibiendo una sensación de tranquilidad total

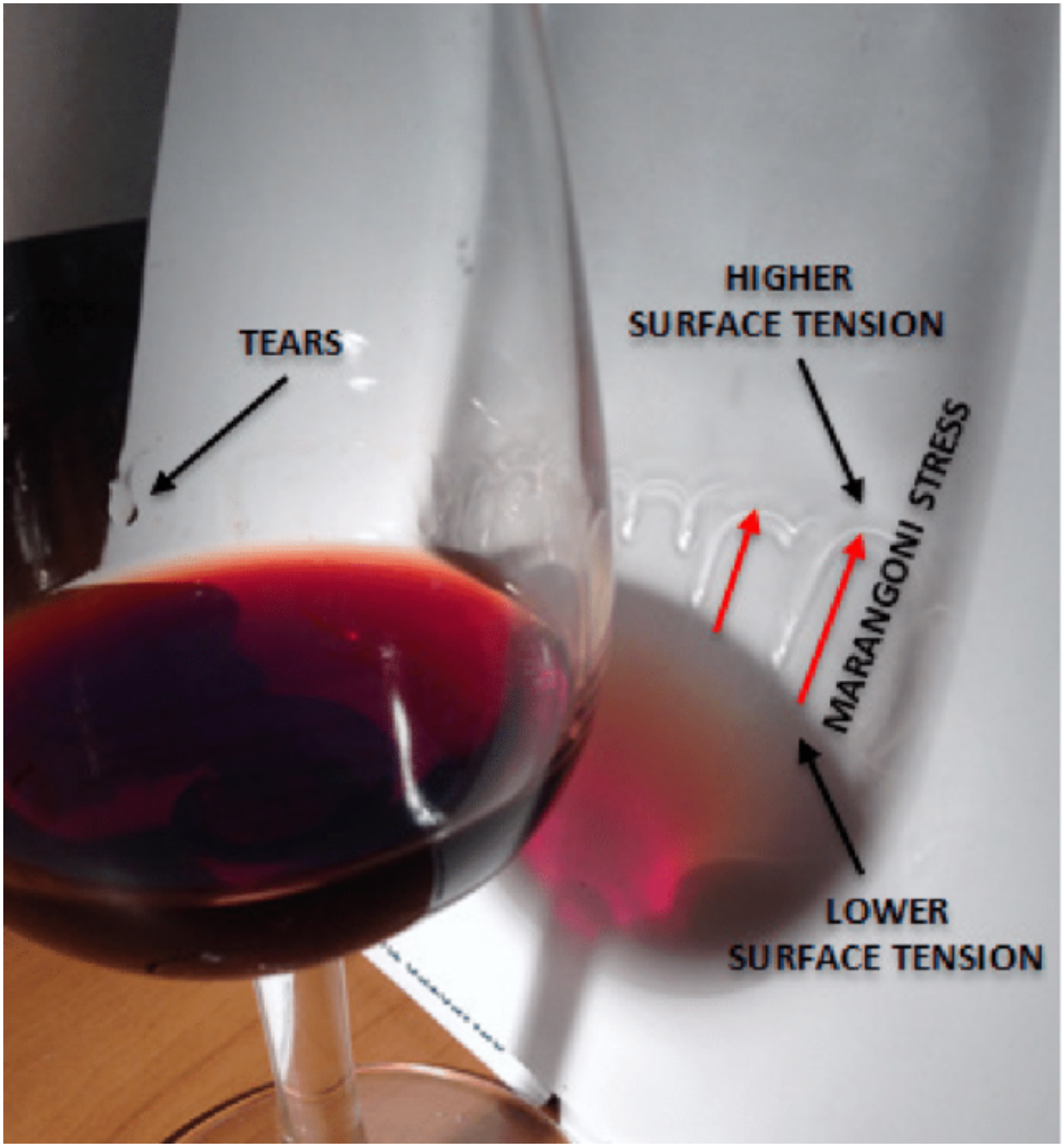
Cuando agitamos con movimientos circulares el caudal de la copa de vino aparecen en las paredes unas gotas que se deslizan más o menos lentamente como un día de lluvia en el cristal, eso son l**as lágrimas del vino** son un fenómeno muy común que se puede observar en las copas. Debe su nombre a que el rastro que el vino deja sobre la copa tiene un parecido a las marcas de una lágrima sobre una mejilla...Conocidas

también como “ventanas góticas” en Alemania y “piernas” en Inglaterra y Francia, estas películas de líquido ocurren por razones específicas.

Principalmente se deben al denominado efecto Marangoni, cuyo nombre es en honor al físico italiano que lo determinó. Popularmente, se cree que este elemento pudiera ser una forma de “prever” la calidad del vino; sin embargo, esto solo indica algunos factores de este. Por ejemplo, a mayor graduación alcohólica, más untuosas son las lágrimas. El punto es que aquí también intervienen otros compuestos del vino, que le dan más robustez.

Está el glicerol (un tipo de alcohol secundario), azúcares, minerales, pulcritud de la copa o diferencias de temperatura. La suma de estos, pudiera aumentar la característica de untuosidad, que influye en la formación de las “piernas” y que da suavidad en boca, textura, viscosidad y cuerpo a la bebida.

A pesar de que las lágrimas suelen ser llamativas y se relacionen con la medición de lo bueno que pueda ser o no un vino, es muy difícil determinarlo mediante estas.



La explicación científica

El vino podría simplificarse como una mezcla de alcohol y agua. Cuando el vino recorre la copa (bien sea porque la agitamos o porque la acercamos a la boca) la tensión superficial hace que se adhiera a las paredes, sin embargo, el alcohol tiende a evaporarse más rápido que el agua, haciendo que la mezcla adherida contenga menos alcohol y más agua. El agua que es más densa, por efecto de la gravedad tiende a caer, dando la forma de lágrima que apreciamos. Una mayor concentración de alcohol

hace que el agua se esparza más rápidamente lejos de este, mientras que una mayor concentración de azúcares y otros componentes hace que el “agua” sea más pesada o densa.

Ambos factores influyen en la cantidad de “lágrimas” que pueden apreciarse en el vino.

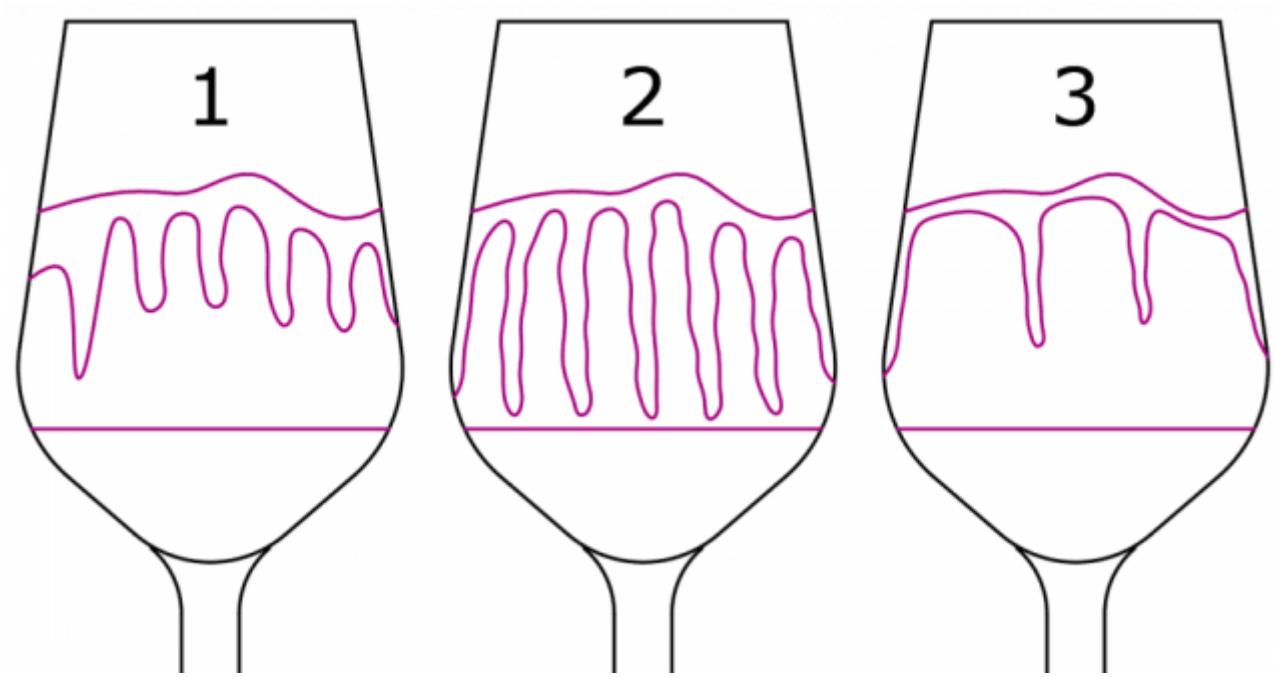
Más lágrimas, más dulce y más alcohol De acuerdo a la explicación anterior, podemos concluir que la presencia de lágrimas de vino en la copa significa dos cosas:

El vino tiene una mayor concentración de alcohol. Es decir, es un vino con un alto grado de alcohol. Ya que el alcohol se evapora más rápido, al tener más presencia de este, es posible ver cómo se forman más rápido las lágrimas. Además, habrá en mayor cantidad, porque el agua buscará alejarse de las altas concentraciones de alcohol.

El vino es mucho más dulce. El resto de los componentes del vino dependen de la uva con el que fue hecho, si esta tiene mayor concentración de azúcares, la bebida tiende a ser más viscosa, por lo que si aparecen lágrimas en tu copa, es porque el líquido hace un recorrido lento desde el borde hasta el resto del líquido. Los surcos que dejan las lágrimas son debido a este recorrido, así pues, las lágrimas del vino también denota una bebida más dulce.

¿Debes o no debes agitar tu copa para ver su lágrima? Antes de catar un vino si quieres averiguar las características de este, además de olerlo, debes agitar la copa para observar la presencia de lágrimas. Tal y como dijimos antes, podrás concluir acerca de la textura y el grado de alcohol del vino luego de agitar. Los catadores expertos determinan otras características después una ligera agitación del vino antes de probarlo, por eso siempre recurren a esto. Sin embargo, no es necesario que siempre agites la copa para degustar del vino, puedes hacerlo, pero no es un requisito indispensable.

Mis Encuentros con el Vino.Irene Sayas.


1
2
3