vinetur

Descifrando la burbuja

miércoles 9 de agosto de 2023

ESCRITO POR ANA GÓMEZ



Soy una persona curiosa, y estudiar bioquímica me dio más herramientas para buscar el porqué de muchas cosas de nuestro entorno. Quizá nunca te hayas preguntado qué son las burbujas cuando disfrutas de un vino espumoso, y lo entiendo. Pero hoy te animo a que descubras las **curiosidades de esta esfera de gas** tan presente en los buenos momentos.

¿Qué son las burbujas?

El principal atractivo de un vino espumoso, que se origina como consecuencia de la fermentación del vino. Durante esta, las levaduras consumen el azúcar del mosto y lo transforman en alcohol y **CO2**.

¿Cómo se forman las burbujas?

Como acabo de comentar, el gas se forma de manera natural como resultado del proceso de **fermentación y se disuelve en el líquido**. En el interior de la botella se produce un equilibrio entre el gas disuelto en el vino y el gas que existe en la botella. Este último impide que el gas disuelto en el líquido se escape. Cuando descorchamos la botella este gas escapa de la botella y la **presión cae bruscamente** rompiendo el equilibrio interior de la botella. Por la ley de la física este equilibrio se recupera de dos formas: bien por difusión del gas a través de la superficie del líquido o mediante la **formación** de nuestras protagonistas de este artículo, **las burbujas**.

¿Qué pasa cuando se sirve en la copa?¿A qué se debe la forma redonda?

Seguro que te has fijado cómo suben las burbujas por la copa. Si no, te animo a hacerlo la próxima vez que tomes un espumoso. La manera en que lo hacen también nos da pistas de la calidad del vino que nos vamos a encontrar.

Cuando servimos el vino en la copa, las **burbujas van moviéndose de forma ordenada y ascendente**, y a medida que suben se van haciendo más grandes y se mueven con más rapidez. Ahora bien, la forma de las burbujas es un fenómeno que se conoce como **nucleación**, y que por observaciones realizadas con microscopios electrónicos, se ha observado que se originan por las **impurezas de las paredes del vidrio**. ¿Curioso, verdad?

¿Por qué siguen apareciendo burbujas durante minutos en la copa, si cuando llegan a la superficie desaparecen?

Las burbujas una vez hecho su recorrido (de abajo hacia la superficie de la copa) explotan y abandonan el vino. Pero aquí viene lo curioso, una pequeña cantidad de aire no se desprende y sirve de **semilla para que se forme una nueva burbuja** en la copa. De esta manera se van creando trenes de burbujas que van subiendo en fila, hasta la superficie del líquido.

¿Las burbujas tienen diferente calidad?

Estas pequeñas bolas gaseosas no son iguales en todos los espumosos, su calidad **depende de varios factores**. Uno de ellos es la propia **fermentación**. Cuanto más lenta sea, mejor será la calidad de las burbujas. No es lo mismo una burbuja fina y delicada que refresque el paladar, que una gruesa que parezca que estamos bebiendo un refresco carbonatado. Por otro lado, la manera de **descorchar la botella**, la **copa** donde se sirve o la **temperatura** del vino también harán que estas se vean más o menos atractivas y duraderas en la copa. Por poner un ejemplo, en las copas de boca ancha la burbuja disminuye mucho más rápido que en las de tipo flauta.

Para terminar este post te dejo unos **tips** para mantener tus burbujas en forma:

- Elegir un **espumoso de calidad**.
- Utilizar una **copa tipo flauta**.
- Servirlo a la temperatura adecuada, entre **8 y 10 ºC**, evitando que el vino choque contra el fondo (es decir **inclinando la copa unos 45º**)
- **Descorchar la botella suavemente**, evitando el típico "puuum" que tanto nos gusta en momentos especiales.

¡A disfrutar!