vinetur

¿Es seguro beber vino en el que ha caído una mosca de la fruta?

El mito sanitario de la mosca en el vino: qué dice la ciencia

viernes 20 de octubre de 2023

ESCRITO POR ÚRSULA MARCOS



Quizá sea uno de los escenarios más desagradables para cualquier amante del vino: se ha servido una copa de su blanco, tinto o rosado preferido, y justo cuando está a punto de disfrutar de ese primer sorbo, una minúscula mosca de la fruta decide sumergirse en el líquido. Aunque el insecto yace inerte, las alarmas internas se disparan ante la posible presencia de microorganismos patógenos que podría haber introducido en su bebida. La pregunta es inevitable: ¿es seguro seguir bebiendo ese vino?

Comencemos por analizar la reputación de la mosca de la fruta, cuyo nombre científico es Drosophila. A pesar de que su denominación podría sugerir que se trata de un insecto inofensivo que solo se alimenta de frutas, la realidad es que estos pequeños seres son oportunistas que no dudan en explorar entornos como cubos de basura, abonos y desagües en busca de alimento. En estos ambientes, entran en contacto con una variedad de bacterias como E. coli, Listeria, Shigella y Salmonella, todas ellas potencialmente peligrosas para los seres humanos.

Sin embargo, antes de optar por vaciar su copa en el fregadero, consideremos la composición química del vino. Este líquido, obtenido a partir de la fermentación de la uva, generalmente contiene entre un 8% y un 14% de etanol, además de poseer un pH ácido que oscila entre 4 y 5. Estas características hacen que el vino sea un entorno inhóspito para la mayoría de las bacterias. El alcohol actúa como un poderoso inhibidor de gérmenes, y diversos estudios han demostrado que, en conjunto con ácidos orgánicos como el ácido málico, el vino puede frenar el crecimiento de bacterias peligrosas como E. coli y Salmonella.

La naturaleza antibacteriana del vino no distingue entre variedades. Ya sea tinto, blanco o rosado, las propiedades desinfectantes son una constante. Así, los microorganismos que pudieran haberse depositado en la copa por parte de la mosca de la fruta (o cualquier otro insecto) se encontrarían en un entorno poco propicio para su supervivencia, lo cual reduce considerablemente el riesgo de infección.

Adicionalmente, la temperatura del vino también puede jugar un papel. Si el vino en el que se ha posado la mosca estaba frío, el metabolismo de las bacterias se ve profundamente alterado, disminuyendo su capacidad para proliferar.

Y aún si algún microorganismo lograse sobrevivir a las adversidades químicas del vino, al consumirlo tendría que enfrentar nuevas barreras en nuestro sistema digestivo. Los ácidos estomacales, las enzimas y el sistema inmunitario actúan como líneas defensivas adicionales que, en la gran mayoría de los casos, neutralizarán cualquier posible amenaza.

Por tanto, aunque la presencia de una mosca de la fruta en su copa de vino pueda resultar perturbadora, las probabilidades de que provoque una infección son sumamente bajas. En lugar de desperdiciar una buena copa, podría optar por retirar el insecto y continuar con su degustación. Y si busca un extra de proteínas, incluso podría considerar ingerir la mosca, que será procesada por su sistema digestivo como cualquier otra proteína.