vinetur

Garantizar una tasa de alcoholemia cero en la cata profesional de vinos

Un estudio de la Unión de Enólogos Franceses y el ICV revela las mejores prácticas

jueves 1 de febrero de 2024



En el ámbito de la enología, la cata de vinos es una práctica indispensable para evaluar y clasificar los vinos a lo largo de su proceso de producción. Sin embargo, esta actividad conlleva el riesgo inherente de acumular un nivel significativo de alcohol en el

torrente sanguíneo, especialmente para los enólogos que deben catar con frecuencia y, en muchos casos, un gran número de muestras de vino. Esto plantea una cuestión crítica: ¿Cómo puede llevarse a cabo el proceso de cata de vinos de forma que el nivel de alcohol en sangre se mantenga en cero?

Un estudio realizado en colaboración por la Unión de Enólogos Franceses y el ICV (Institut Cooperatif du Vin) ha arrojado luz sobre una serie de buenas prácticas encaminadas a lograr este objetivo. Empleando una metodología original que mide tanto el volumen de vino introducido en la boca del catador como el volumen escupido, el estudio ha demostrado que un nivel de alcohol en sangre medible al final de una sesión de cata es directamente proporcional a la cantidad de vino ingerida (es decir, el volumen consumido y/o absorbido a través de la vascularización).

Curiosamente, el estudio descubrió que la complexión física del catador, su sexo o la duración de la sesión de cata no influyen significativamente en el nivel de alcohol en sangre. En cambio, la cantidad de vino ingerida destaca como la causa casi exclusiva, correlacionándose directamente con el nivel de alcohol en sangre medido. El reto, por tanto, es que los catadores escupan todo el vino que se llevan a la boca.

Mediante un análisis de las prácticas adoptadas por enólogos que terminan sus catas con una tasa de alcohol en sangre insignificante o nula, el estudio identificó las mejores prácticas clave para realizar catas de vino:

1. **Introducir un pequeño volumen de vino:** Limitar la cantidad de vino que se introduce en la boca (unos 10 a 12 ml o menos) facilita que se escupa completamente y permite mantener el vino en la lengua.
2. **Mantener el vino en la lengua:** Evitar que el vino circule por debajo de la lengua, alrededor de las encías o en la parte posterior de la garganta minimiza el riesgo de ingestión "accidental" y la absorción a través de las zonas sublinguales altamente vascularizadas.
3. **Esfuércese por escupirlo todo:** Esta práctica es crucial para garantizar que no se ingiere vino.

Siguiendo estas prácticas, todos los enólogos que participaron en el estudio pudieron completar sus catas con un contenido de alcohol en sangre insignificante o inexistente. Este estudio no sólo proporciona una pauta práctica para que los profesionales del sector vitivinícola realicen su trabajo de forma segura, sino que también ofrece valiosas ideas para los aficionados que deseen disfrutar de la cata de vinos sin los efectos del consumo de alcohol.