vinetur

¿Por qué el vino del tiempo sabe peor?

Científicos revelan el motivo del sabor más alcohólico de las bebidas a temperatura ambiente.

jueves 2 de mayo de 2024



Descubrir por qué las bebidas saben más alcohólicas cuando están calientes puede parecer un tema baladí, pero es una cuestión que ha capturado la atención de científicos de todo el mundo. De hecho, una investigación reciente ha arrojado luz sobre este fenómeno, revelando que todo se reduce a cómo se agrupan las moléculas de agua y etanol en diferentes temperaturas.

En la vida cotidiana, es común observar que un vino del tiempo, esto es, a temperatura ambiente, parece tener un sabor más fuerte que si se consume a su temperatura correcta, es decir fría. Recordemos a este respecto que el vino se sirve siempre frío. Los tintos se enfrían a 14ºC-17ºC y el resto por debajo, pero siempre fríos.

Según un estudio realizado por Lei Jiang y su equipo en la Academia China de Ciencias, esta percepción tiene una base científica sólida. El equipo de Jiang se embarcó en un viaje para explorar cómo la temperatura y el contenido alcohólico por volumen (ABV) afectan la estructura molecular de las bebidas, incluyendo la cerveza, el vino de arroz y el baijiu, una bebida espirituosa tradicional china.

La investigación comenzó con la medición de la tensión superficial de diferentes tipos de alcohol. Utilizando resonancia magnética nuclear e imágenes por computadora, los investigadores pudieron "acercarse" a los racimos, o agrupaciones, de moléculas de agua y etanol. Al incrementar el ABV de las bebidas, el equipo estudió cómo cambiaban estos racimos en diferentes niveles de alcohol y temperaturas.

Para evaluar cómo estos cambios afectaban la percepción de las bebidas, Jiang y su equipo colaboraron con la marca de baijiu Wuliangye para realizar pruebas de sabor. Los resultados fueron reveladores: las bebidas más frías y menos alcohólicas, debido a la diferente estructura de sus racimos moleculares, se asociaron con un sabor más refrescante. "Cuando la temperatura baja, la estructura se vuelve más compacta, lo que explica por qué una cerveza fría tiene un sabor más estimulante", explicó Jiang.

Por otro lado, las bebidas más cálidas y con mayor ABV se percibían como más potentes y con un sabor más alcohólico, debido a sus diferentes formaciones de racimos. Sin embargo, Gavin Sacks, de la Universidad de Cornell en Nueva York, advierte que la relación entre los racimos moleculares y el sabor es compleja. Sacks explicó que los mismos receptores en la boca que se activan por la sensación de ardor del alcohol también responden al calor.

Este estudio no solo ofrece una explicación científica a por qué algunas bebidas pueden parecer más alcohólicas dependiendo de su temperatura, sino que también profundiza en la interacción entre nuestra percepción sensorial y la composición física de lo que bebemos. A medida que seguimos disfrutando de nuestras bebidas favoritas, ya sea un

vino fresco en una terraza de verano o un licor fuerte en un ambiente íntimo, ahora tenemos un poco más de conocimiento sobre lo que realmente influye en su sabor. Así, la próxima vez que levantes una copa, tal vez te detengas un momento para pensar en las maravillas de la ciencia que contribuyen a ese primer sorbo.