vinetur

La música ¿el ingrediente secreto para un mejor vino?

Estudios revelan el impacto de la música en la producción y percepción del vino

jueves 13 de junio de 2024



El impacto de la música en la percepción del vino ha despertado un creciente interés en la comunidad enológica. Aunque la idea de que ciertas melodías puedan influir en el desarrollo y disfrute del vino pueda parecer descabellada, estudios recientes sugieren que las vibraciones y el sonido pueden jugar un papel significativo tanto en la maduración del vino como en la experiencia sensorial del consumidor.

En la región de Puglia, en Italia, el enólogo Pasquale Petrera aplica lo que él denomina "terapia musical" en su bodega. Su objetivo es resaltar la elegancia, frescura y autenticidad del Primitivo mediante la optimización del proceso de oxigenación. Este proceso ocurre naturalmente a través de la madera de las barricas, pero Petrera cree que las ondas sonoras adicionales ayudan a mover las partículas del vino de manera no invasiva y beneficiosa. Para ello, reproduce sonidos de la naturaleza, como el canto de pájaros, el murmullo del agua y el ruido del viento y la lluvia. Aunque pueda parecer una técnica esotérica, su bodega Fatalone produce algunos de los mejores Primitivos de Italia.

En el norte, a orillas del Lago de Garda, la familia Olivini utiliza música clásica en su bodega desde su renovación en 2018. Juri Botti, el enólogo, cree que este sutil tipo de movimiento puede añadir complejidad y elegancia, especialmente en sus vinos espumosos que permanecen hasta 60 meses sobre lías. Botti sostiene que las ondas sonoras afectan el comportamiento de las moléculas, sugiriendo que la estimulación de las partículas de levadura tiene un efecto positivo.

En Chile, la bodega Montes en el valle de Colchagua ha utilizado los sonidos rítmicos del canto gregoriano durante dos décadas. Aurelio Montes diseñó su bodega en forma de semicírculo para maximizar la armonía impartida por estos tonos monásticos, que resuenan día y noche, todo el año. Aunque algunos puedan verlo como una estrategia de marketing, los vinos tintos insignia de la bodega suelen ser elogiados por los críticos como algunos de los mejores del país.

En Toscana, Carlo Cignozzi ha ido más allá, instalando más de 35 altavoces en su finca Paradiso di Frassina en Montalcino para reproducir vibraciones musicales sobre las propias viñas durante toda la temporada de crecimiento. Cignozzi opta exclusivamente por Mozart debido a la preferencia del compositor por las frecuencias bajas, que se cree que tienen capacidades curativas. Según él, estas frecuencias no solo benefician a las plantas, sino que también alejan patógenos y plagas. Observa viñas más saludables y uvas con mayores niveles de antocianina, el pigmento responsable del color.

Más allá del viñedo y la bodega, la música también puede influir en nuestra percepción del vino. Un estudio titulado "Wine & Song: The Effect of Background Music on the Taste of Wine", dirigido por el Dr. Adrian C. North de la Universidad Heriot Watt, explora cómo la música de fondo puede influir en los juicios sensoriales de las personas. Los resultados mostraron que la música pesada al degustar un vino blanco incrementó las referencias a características pesadas en un 32% en comparación con la degustación en silencio.

En el Reino Unido, diversos experimentos han mostrado beneficios comerciales de esta práctica. En un supermercado, la música francesa incrementó las ventas de vino francés, mientras que la música clásica resultó en un precio promedio de botella más alto que la música pop del momento. Susan R. Lin, Master of Wine, escribió su tesis sobre cómo la música clásica influye en la percepción de un Champagne Brut no vintage. Según Lin, los elementos musicales como el tono, el tempo y la articulación pueden afectar la percepción sensorial.

Para quienes buscan mejorar la experiencia del vino a través de la música, Lin sugiere que lo más importante es la conexión emocional con la música. Escuchar tus melodías favoritas puede influir en la percepción del vino tanto como la música clásica. "Prueba diferentes combinaciones de géneros musicales con vinos, incluso si son estilos que normalmente no escuchas o bebes. Podrías sorprenderte. Lo más importante es dejar que tus sentidos capten intuitivamente lo que sienten; ahí es donde comienza la magia.", afirma Li.

La relación entre música y vino añade una capa más de complejidad al ya fascinante mundo del vino, y demuestra que la experiencia enológica puede ser tan variada y rica como la propia música.