vinetur

Descubren el secreto del sabor “kokumi” en vinos

Investigadores italianos identifican nuevos compuestos que enriquecen el sabor de los vinos blancos y espumosos

jueves 29 de agosto de 2024



El profesor Fulvio Mattivi

Una reciente investigación liderada por la Fundación Edmund Mach, situada en Italia, ha identificado en vinos blancos y espumosos de la región Trentodoc una nueva clase de compuestos naturales que influyen en el sabor de los vinos. Este descubrimiento se presentó durante la conferencia "In Vino Analytica Scientia 2024" en Davis, California, un evento clave que reúne a expertos en enología de todo el mundo.

El estudio reveló que en los vinos blancos se produce un efecto conocido como "kokumi", que en japonés significa "rico sabor". Este fenómeno se refiere a la capacidad de ciertos compuestos presentes en el vino para interactuar con una proteína receptora sensible al calcio, incrementando la sensación de plenitud y complejidad en el paladar.

Los investigadores, en colaboración con las universidades de Parma y Federico II de Nápoles, desarrollaron un método para analizar oligopéptidos, una clase de compuestos hasta ahora no explorados en los vinos.

Utilizando una técnica innovadora creada en la Unidad de Metabolómica de la FEM, se examinaron 15 muestras de vinos Trentodoc de diferentes añadas, identificando hasta 94 compuestos distintos. Los análisis microbiológicos indicaron que estos compuestos son producidos por las levaduras a partir de las uvas y son diferentes de los que se generan en otras bebidas fermentadas, como la cerveza o la sidra. En particular, en los vinos espumosos Trentodoc Riserva, los compuestos "kokumi" fueron detectados consistentemente, aunque en concentraciones variables.

El profesor Fulvio Mattivi de la Fundación Mach fue el encargado de presentar estos hallazgos en la conferencia, lo que generó un gran interés entre los asistentes. Estos descubrimientos abren la puerta a futuras investigaciones que podrían mejorar la comprensión de cómo estos compuestos naturales afectan el sabor del vino y cómo se pueden controlar durante la producción.

En la misma conferencia, la Dra. Silvia Carlin de la Unidad de Metabolómica de FEM presentó un estudio sobre el envejecimiento de vinos espumosos. En este trabajo, se simuló el envejecimiento de vino espumoso en condiciones de alta temperatura y se comparó con el envejecimiento en condiciones naturales de bodega. Los resultados del estudio mejoran significativamente la capacidad de prever cómo evolucionará un vino

espumoso a lo largo del tiempo, lo que es fundamental para seleccionar los vinos más adecuados para ser elaborados como reservas. El cambio climático ha complicado la producción de vinos espumosos de larga crianza, ya que es difícil garantizar que un lote de vino base tenga las características necesarias para evitar desarrollar notas indeseables con el tiempo. El método desarrollado por la FEM ofrece una herramienta útil para el control de calidad, permitiendo a los productores seleccionar los lotes más prometedores y evitar aquellos que puedan generar defectos.

Finalmente, la Dra. Adelaide Gallo presentó una tesis doctoral que propone nuevas soluciones biotecnológicas para la estabilización proteica de los vinos, como alternativa al uso tradicional de bentonita. Esta nueva tecnología se basa en la acción de enzimas endopeptidasas, lo que podría simplificar las prácticas en bodega y ofrecer una solución más eficaz para la estabilización del vino.

Estos avances en la investigación enológica no solo aportan nuevos conocimientos sobre la composición del vino, sino que también tienen el potencial de mejorar significativamente las prácticas de vinificación y la calidad final de los productos.