vinetur

Jazz y vino: un dueto sensorial sorprendente

Investigadores de la Universidad Juan Agustín Maza y el INV revelan cómo la música modifica la experiencia sensorial del vino.

lunes 24 de marzo de 2025

ESCRITO POR ANA GÓMEZ



Imagina esta escena: estás en una bodega, bajo la luz tenue del atardecer mendocino. Delante de ti, una copa de malbec descansa con elegancia, profunda, enigmática. Y de fondo, un saxofón suave empieza a llenar el aire con notas de jazz. Respiras, tomas un sorbo, cierras los ojos. Ese vino que parecía robusto, ahora se siente más suave, más redondo... ¿más armonioso? No es tu imaginación, es ciencia.

¿La música puede alterar el sabor del vino?

La respuesta corta es sí. La larga... acompáñame con una copa en mano y te lo cuento.

Investigadores de la Universidad Juan Agustín Maza y el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV), ambos en Mendoza, Argentina, decidieron investigar algo tan simple como revolucionario: ¿cómo influye la música en cómo percibimos el vino?

El estudio se hizo con un malbec 2016 de la marca KADABRA, que fue catado por estudiantes jóvenes de Enología en cuatro escenarios distintos: con jazz, pop, rock y en completo silencio. ¿El resultado? Las percepciones cambiaron por completo.

Jazz: el amante tranquilo del malbec

El jazz no solo hace mover los pies, también acaricia el paladar. Los resultados mostraron que cuando los participantes degustaban el malbec con jazz de fondo, lo percibían como menos astringente y más armonioso. Y no solo eso: las notas a chocolate y especias se destacaban mucho más.

¿Por qué? Porque el jazz crea una atmósfera de calma y comodidad. Su ritmo suave y melodías relajadas invitan a una experiencia más introspectiva, donde los sabores del vino pueden desplegarse sin interrupciones emocionales.

Si estás planeando una cata íntima y tranquila, donde el vino sea el protagonista de una noche contemplativa, el jazz es el acompañante ideal. Como si Coltrane mismo te llenara la copa.

Rock: el intensificador sensorial

Ahora cambia de ritmo. Imagina catar vino mientras suena rock. ¿Qué crees que ocurre?

Spoiler: ¡todo se vuelve más intenso!

El rock hizo que los catadores percibieran más astringencia, más amargor y hasta el color del vino les parecía más impactante. ¿Y en cuanto a emociones? Sentían euforia, pero también cierta falta de concentración.

El rock sacude, desordena, electriza... y eso se refleja en la experiencia del vino. Otros estudios también lo confirman: la música fuerte o "pesada" puede hacer que un vino se sienta más complejo o robusto, aunque sea el mismo vino de siempre.

Perfecto para una cata entre amigos, con risas, tapas picantes y guitarras de fondo. Solo que, si estás buscando matices sutiles de frutas rojas, tal vez Metallica no sea el mejor fondo musical.

Pop: el equilibrio sensorial

El pop es el punto medio entre la serenidad del jazz y la energía del rock. ¿Y cómo se traduce eso en el vino? En una percepción más equilibrada, armónica y con sensaciones agradables de comodidad. No tuvo un impacto tan marcado como el jazz en los sabores, ni tan potente como el rock, pero sí ayudó a realzar las cualidades del vino sin alterar demasiado las emociones del catador.

Ideal para eventos donde se busca agradar a todos, sin que la música opaque al vino ni viceversa.

¿Y el silencio?

Podrías pensar que catar en completo silencio, como en una biblioteca sensorial, ayuda a una evaluación más objetiva. Pero los resultados fueron sorprendentes: el vino se sintió menos armónico y menos agradable sin música.

De hecho, el silencio provocó emociones más neutras o incluso negativas. La falta de estímulo auditivo aplanó la experiencia. Porque sí, el vino necesita conversación, incluso si esa conversación viene en forma de melodía.

¿Qué está pasando aquí?

Este fenómeno se conoce como correspondencia crossmodal: la interacción entre sentidos distintos (como oído y gusto) que cambia nuestra percepción. La neurociencia lo respalda: la música puede alterar cómo sentimos sabores, texturas y aromas.

Y no se trata solo del ambiente. El ritmo, el volumen, el tono y las emociones que transmite la música afectan directamente cómo percibimos el vino. No es lo mismo beber una copa con Miles Davis que con AC/DC, aunque el contenido sea idéntico.

¿Y si esto es marketing?

Claro que sí. No es solo una experiencia sensorial enriquecida, también es una herramienta potente de comunicación y posicionamiento.

Eventos como "Música Clásica por los Caminos del Vino" o el "Wine Rock Tour" en Mendoza ya explotan esta sinergia para atraer distintos públicos. Cada estilo musical convoca emociones y tipos de consumidores distintos. Y el vino, como un camaleón elegante, sabe cómo adaptarse.

En una sala de cata, la música puede influir en cuánto gusta un vino... ¡y cuánto estamos dispuestos a pagar por él!

¡Hora de armar tu playlist sensorial!

Con todo esto en mente (o en copa), te invito a ser tu propio DJ enológico. Aquí van algunas ideas para tus próximas catas:

Cata Jazz & Malbec

- **Música:** Chet Baker, Ella Fitzgerald, Bill Evans
- **Ambiente:** luces tenues, velas, conversaciones suaves
- **Sensaciones:** armonía, suavidad, notas cálidas
- **Ideal para:** cenas íntimas, reflexiones, redescubrir ese malbec

Cata Rock & Cabernet Sauvignon

- **Música:** Led Zeppelin, The Rolling Stones, Foo Fighters
- **Ambiente:** amigos, risas, tapas potentes
- **Sensaciones:** intensidad, fuerza, presencia
- **Ideal para:** romper el hielo, animar la reunión, dejar que el vino grite

Cata Pop & Rosé

- **Música:** Dua Lipa, Coldplay, The Weeknd
- **Ambiente:** terraza al atardecer, buena compañía
- **Sensaciones:** frescura, equilibrio, ligereza
- **Ideal para:** celebraciones, picnics, catas con principiantes

Un brindis para los sentidos

La música y el vino no compiten. Se acompañan, se complementan, se potencian. Cada nota puede resaltar un matiz del vino, y cada sorbo puede darle nueva profundidad a una melodía. Juntos crean una experiencia que trasciende lo físico y toca lo emocional, lo simbólico, lo íntimo. Así que, la próxima vez que descorches una botella, piensa en la banda sonora. Quizás ese merlot que parecía común, con el fondo adecuado, se convierta en el alma de la velada.

Ahora sí: sube el volumen y sírvete una copa. ¡Salud!