vinetur

La science explique pourquoi les boissons chaudes semblent plus fortes

La science découvre comment la température ajuste votre boisson préférée

jeudi 2 mai 2024



Avez-vous déjà remarqué que vos boissons préférées semblent plus fortes lorsqu'elles sont chaudes ? Ce curieux phénomène n'est pas le fruit de votre imagination : c'est un sujet d'actualité pour les scientifiques du monde entier. Des recherches récentes ont

permis d'en élucider les raisons, montrant que tout se résume à la danse moléculaire entre l'eau et l'éthanol à différentes températures.

Imaginez la situation : Vous sirotez un verre de vin à température ambiante. Il semble plus puissant que s'il était servi frais, n'est-ce pas ? Ce n'est un secret pour personne que le vin est meilleur lorsqu'il est servi froid, les rouges étant idéalement servis à une température comprise entre 60°F et 63°F, et les blancs à une température encore plus fraîche. Mais pourquoi la température joue-t-elle un rôle si important dans le goût alcoolisé d'une boisson ?

Lei Jiang et son équipe de l'Académie chinoise des sciences se sont penchés sur cette question. Ils ont entrepris un voyage scientifique pour explorer l'impact de la température et de l'alcool en volume (ABV) sur la structure moléculaire de diverses boissons, notamment la bière, l'alcool de riz et le baijiu, un spiritueux chinois traditionnel.

La recherche a débuté par une analyse de la tension superficielle dans différents types d'alcool. En utilisant la résonance magnétique nucléaire et l'imagerie informatique, l'équipe a zoomé sur les grappes de molécules d'eau et d'éthanol. En augmentant le taux d'alcoolémie dans leurs tests, ils ont observé comment ces amas se transformaient à différentes concentrations d'alcool et à différentes températures.

Pour comprendre comment ces altérations moléculaires affectent notre perception du goût, l'équipe de Jiang s'est associée à Wuliangye, une marque de baijiu bien connue, pour effectuer des tests de dégustation. Les résultats ont été très instructifs : les boissons plus froides et moins alcoolisées, grâce à leurs structures moléculaires plus compactes, sont associées à un goût plus frais. "Lorsque la température baisse, la structure devient plus compacte, ce qui explique qu'un vin froid ait un goût plus vivifiant", note M. Jiang.

À l'inverse, les boissons plus chaudes avec un taux d'alcoolémie plus élevé semblaient plus fortes et avaient un goût plus alcoolisé en raison de leurs différentes formations de grappes moléculaires. Toutefois, Gavin Sacks, de l'université Cornell de New York, souligne que le lien entre les amas moléculaires et le goût est complexe. Il souligne que les récepteurs buccaux qui réagissent à la sensation de brûlure de l'alcool sont

également sensibles à la chaleur.

Cette étude offre non seulement une explication scientifique à la raison pour laquelle certaines boissons peuvent sembler plus alcoolisées en fonction de leur température, mais elle approfondit également l'interaction entre notre perception sensorielle et la composition physique de ce que nous buvons. Alors que nous continuons à savourer nos boissons préférées, qu'il s'agisse d'un vin frais sur une terrasse d'été ou d'un alcool fort dans un cadre confortable, nous en savons désormais un peu plus sur ce qui influence réellement leur saveur. La prochaine fois que vous lèverez votre verre, vous vous arrêterez peut-être pour réfléchir aux merveilles de la science qui contribuent à cette toute première gorgée.