

EL ALCOHOL Y SU IMPLICANCIA EN EL VINO

Lic. Bartolomé Germán; Lic. Daniel Bueno; Lic. Mariano Cignoli; Lic.Br. Valeria Chimeno; Lic. Alberto López; Ing. Raúl Tornello; Lic. Mauricio Valenti
investigacionesrodeo@donbosco.org.ar
Centro de Investigaciones Padre Francisco Oreglia
Fac. Don Bosco de Enología y Ciencias de la Alimentación, Rodeo del Medio,
Mendoza.
Universidad Católica de Cuyo¹

RESUMEN

El presente artículo desarrolla una problemática en torno al vino como bebida de consumo que, como en todo alimento, puede tener bondades, pero también aspectos que no hacen bien a todas las personas, como es uno de sus componentes, *el alcohol*. Este compuesto, dependiendo de la concentración, puede ser considerado tóxico para algunas personas. El trabajo muestra algunos métodos para hacer un vino con una graduación alcohólica diferenciada que se suma a otras comunicaciones existentes en el tema.

Palabras clave: vino- consumo- alcohol-graduación alcohólica diferenciada- métodos

ABSTRACT

This article develops a problem around wine as a drink for consumption that, like all food, can have benefits, but also aspects that are not good for all people, such as one of its components, alcohol. This compound, depending on the concentration, can be considered toxic to some people. The work shows some methods to make a wine with a different alcoholic strength that is added to other existing communications on the subject.

Key words: wine- consumption- alcohol-differentiated alcoholic graduation- methods

¹ Equipo de investigadores del Centro de Investigaciones Padre Francisco Oreglia de la Facultad Don Bosco de Enología y Ciencias de la Alimentación, Rodeo del Medio, Mendoza, Universidad Católica de Cuyo.

INTRODUCCIÓN

Desde hace un tiempo se ha hecho pública esta idea y algunos se asombran que se pueda debatir este tópico. Sin embargo, teniendo en cuenta que *el vino es un alimento*, no debería llamar tanto la atención. Se ha dicho y comprobado muchísimas veces que “*el vino es una bebida alimenticia saludable*”.

Son numerosas las ventajas en el consumo del vino, por ejemplo, los vinos son ricos en compuestos polifenólicos que tienen dos funciones principales²: Una es la afinidad por la proteínas ricas en prolina (colágeno), que actúan reforzando el tejido conjuntivo humano, la otras es la acción antioxidante que actúan como protectores de las moléculas fácilmente oxidables (vitaminas C, E y ácidos poliinsaturados), ejercen un efecto de captación de los radicales libres inhibiendo los efectos perjudiciales del estrés oxidativo³ y actúan frente a las lipoproteínas de baja densidad.

Además, se ha demostrado que el resveratrol inhibe la agregación plaquetaria por lo que tiene efectos positivos en el sistema circulatorio y los polifenoles tienen propiedades antimutagénicas y antiinflamatorias, beneficiosas en la prevención de enfermedades y en la protección del genoma, particularmente para las células epiteliales intestinales⁴.

El consumo moderado de vino parece tener un efecto protector en las enfermedades isquémicas.

La ingesta de vino mejora el microbiota intestinal.

Con el consumo de vino blanco se absorben otro tipo de compuestos fenólicos que mejoran las conexiones neuronales cognitivas.

El vino posee un flavanol la quercetina que modula la biosíntesis de eicosanoides provocando efectos antiinflamatorios, protege además a las LDL (low density lipoproteins). La mayor parte del colesterol se transporta en sangre unido a proteínas de baja densidad o LDL. Evita la agregación plaquetaria, promueve la relajación del músculo liso vascular.

² Prof. Masquelier, Universidad de Burdeos “El vino como componente de la dieta”, Rosa ura Farre (Área de Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. Universidad de Valencia) publicado en la revista Distribución y consumo, diciembre de 1994-enero 1995.

³ Dr. Roberto Iermoli, Hospital de Clínicas Bs.As. 2019.

⁴ “Vino, Polifenoles y protección de la salud”, Alfredo Gutierrez Maydata, (Instituto Superior de Ciencias de Villa Clara. Serafín Ruiz de Zárate Ruiz”, Revista Cubana de Alimentación y Nutrición, 2002.

Se podría hablar mucho más acerca de las bondades del vino. Pero, como en todo alimento, no todos sus componentes hacen bien a todas las personas. *El alcohol* es un caso. No se debe olvidar que este, dependiendo de la concentración, puede ser considerado *tóxico* para algunas personas.

EL ALCOHOL EN EL VINO

Resulta absurdo defender la idea de un alcohol mínimo en una bebida que de suyo es saludable y, probablemente el único aspecto negativo que puede presentar para algunos como ya se dijo, es precisamente el alcohol.

¿Acaso no sería más razonable que hubiera vinos con diferentes graduaciones alcohólicas y que sea el consumidor quien elija cuánto alcohol desea consumir cuando toma vino?

Hay una antigua idea instalada, probablemente traída de los fríos climas europeos de que los mejores vinos eran aquellos que procedían de uvas más maduras y por tanto tenían más alcohol. Idea, ciertamente, de otra época y de otro lugar. Hoy en esas mismas tierras los viñateros y bodegueros están muy preocupados por el calentamiento global, las altas concentraciones de azúcar en las uvas, unida a la baja de acidez y el exceso de alcohol en sus vinos.

La graduación alcohólica de los vinos en el resto del mundo es muy variada y en general se siguen los criterios de coincidencia entre grado alcohólico declarado en la etiqueta y el que contiene el vino realmente y de *equilibrio dulce / ácido*, producido por la armonía gustativas entre el alcohol y los ácidos. Un criterio es la concentración equilibrada de alcohol que ayude a conseguir la estabilidad biológica del vino. Otro es el criterio del cliente, en general, se prefieren bajas concentraciones de alcohol, que no provoquen efectos adversos al bienestar de las personas.

Se dice que el mejor vino es el que elige el público consumidor. Parece mentira que haya quienes se opongan a estas ideas cuando desde hace ya muchos años tenemos bebidas que se vienen adaptando al gusto de los clientes y siguen aumentando el consumo per cápita. Mientras el vino argentino aferrado a no se sabe qué férrea tradición viene haciendo lo mismo hace ya muchos años y bajando el consumo.

UN VINO CON UNA GRADUACIÓN ALCOHÓLICA DIFERENCIADA

Ciertamente hay muchos métodos ya conocidos para hacer un vino con una graduación alcohólica diferenciada y seguramente habrá muchos más cuando se trabaje en este tema. Se mencionan algunos métodos existentes como:

- Cosecha anticipada: especialmente indicada para vinos blancos y rosados frescos ligeros y frutados. También para algunos tintos de madurez precoz y altas concentraciones en compuestos polifenólicos.
- La utilización de una flora microbiológica seleccionada que favorezca la producción de otros compuestos a expensas del azúcar distintos del alcohol como la glicerina ácido málico (compuestos secundarios), y así disminuir la concentración de alcohol.
- La búsqueda de nuevas variedades de vid, incluso diferentes de las “vitis viníferas” que naturalmente concentren menos azúcar, más ácidos naturales, más aromas, por ejemplo.
- La elaboración de vinos espumantes frescos, frutados, con azúcar residual y baja concentración de alcohol. Esta es la metodología de los vinos espumantes de Asti donde brilla el arte y la ciencia del buen hacer vino de los enólogos de aquella región.
- La desalcoholización con recuperación de aromas para los vinos terminados.
- Los procesos de ósmosis inversa prometen conseguir buenos resultados aplicándolos previamente a la fermentación alcohólica para extraer azúcar o luego de esta para separar alcohol. Estas técnicas están poco desarrolladas por ahora.
- Por último, el tan temido método de la dilución de los vinos con agua vegetal que se extrae de la uva en los procesos de concentración de los mostos.

Para los que se asustan con estas innovaciones la respuesta es que cuando se hacen de modo cuidado el resultado es un vino de mayor calidad que seguramente se venderá más y siempre se estará vendiendo el fruto de la vid: *la uva*. Si hay más venta de vino habrá más demanda de uva y el beneficio *debería ser* para todos, también para los viñateros.

También es preciso mencionar que hay una gran población mundial que por su cultura y/o religión no consumen alcohol y si se lograra producir un vino sin alcohol se estaría en condiciones de incorporar un mercado de más de mil millones de personas.

Seguramente, existen otras metodologías para hacer vino con cantidades diferenciadas de alcohol. Se conocerán y perfeccionarán mucho más a medida que *la libertad, la responsabilidad y el ingenio* de nuestros profesionales vayan progresando.

A la pregunta que guio nuestro trabajo, *¿Qué alcohol debe tener el vino?*, la respuesta es tan obvia como simple: *el que elija la gente*.

BIBLIOGRAFÍA

Masquelier (1994-1995). “El vino como componente de la dieta”. Universidad de Burdeos, Rosaura Farre (Area de Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. Universidad de Valencia) publicado en la revista Distribución y consumo, mes de diciembre.

Gutierrez Maydata, A. (2002). “Vino, Polifenoles y protección de la salud”, (Istituto Superior de Ciencias de Villa Clara. Serafín Ruiz de Zárate Ruiz”, Revista Cubana de Alimentación y Nutrición.

Recibido: 26/11/2020
Evaluado: 15/06/2021