



TENDENCIAS

1

Nota de Tapa
Protagonistas
Wine News
Opiniones
Tendencias
Wine & Food
Recomendados
Agenda
Bodegas

Vinos&Letras
Turismo&Vinos



Al son de los genes baila el vino

Hay gente que habla con las plantas; algunos, incluso, llegan a cantarles.
Yo no sé si existe una verdadera relación entre la música y el crecimiento de las plantas pero, la noticia que comentaré a continuación me ha tranquilizado en relación a mis "esporádicos" monólogos con copas de vino.

Resulta que en España una bodega de la zona de Jerez (Xerez), en Córdoba, informó que comenzaba con la implementación de una técnica para mejorar la calidad de sus vinos: aplicación de música basada en genes.

El Grupo Estévez es una empresa bodeguera conocida en más de 20 países de Europa por sus vinos generosos y brandies (Marqués del real Tesoro, Tío Mateo, Valdespino, etc.). Ya habían realizado anteriormente pruebas para quitarle aminos biogénicos a sus vinos para disminuir el efecto "resaca" que estos químicos producen y en esta ocasión se dijeron: si la temperatura, la humedad, la luz y la ventilación afectan la calidad de un buen vino, ¿Por qué no iba la música a producir también alguna variación?

Este extraño razonamiento -no tan lejano a lo que comentamos al comienzo de esta nota- no nació únicamente por efecto del vino sus mentes. En marzo de 2001 se estrenaba en el instituto Pasteur de Francia un proyecto de investigación que durante años desarrollara la doctora Aurora Sánchez-Sousa, microbióloga y micóloga del hospital Ramón y Cajal de Madrid: "GENOMA MUSIC".

El proyecto "genoma music" es, según su creadora, una fisión MÚSICA-CIENCIA, y asimismo asegura que "la música y la genética no son tan diferentes". Bueno...si ella lo dice.

Es así como estos bodegueros jerezanos decidieron ver si el tema 2 del primer CD de GENOMA MUSIC, "YAL069W- Saccharomyces cerevisiae", podía mejorar las cualidades de sus vinos generosos andaluces, constituyendo "estímulos positivos para la crianza".

¿El vino tiene genes? ¿a qué le van a poner música?

Habrán visto que las uvas que van a dar origen a los distintos vinos están recubiertas de una especie de polvo o tierra que las opaca. Esta especie de polvo, que de hecho no es tal cosa, es una levadura, un ser vivo "similar" a un hongo, sin el cual la fermentación biológica del vino es imposible.

Los genes a partir de los cuales se compuso esta obra son los de "la flor", la levadura que recubre las uvas que dan origen a estos vinos generosos. Sánchez-Sousa logró realizar varias composiciones musicales basadas en diversos genes de esta levadura, que se conoce que están involucrados en la maduración de los vinos de Jerez.

Lo interesante de este, casi bizarro, experimento es que la música no es para arrullar al vino en su descanso, sino que va dirigida a las levaduras. Los que conocen -nunca nosotros- saben muy bien que las levaduras que forman el "velo de flor" tan característico de estos vinos, son extremadamente sensibles a todos los factores ambientales y estos factores pueden afectar positiva o negativamente sus procesos metabólicos y vitales. "Queremos demostrar -afirma el presidente del grupo bodeguero español- que este organismo reacciona de forma favorable ante determinados estímulos sonoros y que, por lo tanto, beneficia a un crecimiento del velo más uniforme y constante, lo que mejora la calidad del vino al reducir su oxidación"

Querido lector, parece ser que tendrá que cantarle más a sus vinos, ¿quién sabe?, tal vez el día de mañana descubran que contarles cuentos de terror haga que tarden más tiempo en picarse.

Por Esteban Cynowiec

Nota de la Dirección: Le damos la bienvenida a este nuevo amigo, un periodista e investigador que nos ha traído una novedad realmente interesante.

CC

