# Capítulo 8

# Placentero y natural

## El mundo de los sentidos

# Placentero y natural

## El mundo de los sentidos

La degustación no es sólo un arte para entendidos. Si bien se llevan a cabo degustaciones técnicas que requieren una capacitación específica, quienes se disponen a disfrutar una copa de vino sólo necesitan poner a punto los sentidos y se trata de animarse a descubrir aromas y sabores, reconocer texturas y matices para así expresar las sensaciones que provocan los vinos que mejor responden al gusto personal. No es imprescindible seguir un método rígido; la degustación puede ser un entretenido juego que se recrea cada vez que un vino se abre y propicia encuentros.

Los sentidos -con mayor o menor precisión, dependiendo del entrenamiento de cada persona- son los medios a través de los que se recibe información valiosa que permitirá identificar las sensaciones que produce el vino. Por eso, análisis sensorial, degustación o cata son diferentes expresiones para nombrar el recorrido que seguirá el vino por la vista, el gusto, el olfato, el oído y el tacto hasta transformarse en una particular y agradable experiencia sensible. En definitiva, se trata de las técnicas puestas en práctica cuando llega el vino a la copa y que, en el caso de los aficionados, conduce al mayor placer que esta bebida puede ofrecer.

## Las percepciones

Al degustar un vino y detectar una sensación conocida se produce una percepción. Las sensaciones visuales y auditivas son casi instantáneas. En cambio, las olfativas y gustativas necesitan una cantidad de estímulos mayor para lograr la percepción. Los "umbrales de percepción" varían en cada persona y dependen también del grado de entrenamiento que tengan sus sentidos.

## Paso a paso

1- Vista:
El color del vino en el borde de la copa inclinada da la primera información. Se evalúan los colores (intensidad y matiz) y la transparencia. Se analizan matices, lágrimas, limpidez, fluidez, efervescencia. Se atiende especialmente a la apariencia del vino.

2- Olfato:
Se inhala profundamente, primero sin mover la copa, luego, girándola para que se volatilicen los aromas más complejos. Se analizan persistencia, intensidad y calidad de los aromas. Se identifican los descriptores. Se evalúa si posee tipicidad y complejidad varietal. Se aprecian aromas.
Nariz / tacto: Percibimos la causticidad (provocada por el alcohol, sensación quemante o ardor en las paredes de la nariz) y la temperatura.

3- Gusto:
Se toma un sorbo y mientras el vino permanece en la boca, se absorbe aire y se lo hace burbujear. Se evalúa el ataque (gustos dulces), la acidez, el equilibrio, la intensidad de boca y la concentración de aromas y sabores. Se detectan los descriptores y se analiza la textura (untuosidad, astringencia, causticidad) del vino. Se percibe la persistencia y se determina la tipicidad y complejidad.

4- Tacto:
Mientras se retiene el vino en la boca, se percibe su estructura y temperatura. Descubrimos las sensaciones táctiles de aspereza, astringencia, ardor, pungencia, pastocidad. Y también si está frío, caliente o a buena temperatura.

5- Oído:
El descorche, el vino cayendo en la copa y el sonido del brindis son los estímulos principales. En el caso de los espumantes, se percibe además la efervescencia de las burbujas.

### Cuestión de matices

Para iniciarse en el arte de la degustación se necesitan pocos requisitos y mucha predisposición. Primero, si es posible, una copa transparente, con forma de tulipa, boca levemente cerrada y un cuerpo capaz de atrapar la esencia del vino.

Para degustar es ideal tomar la copa por el tallo o la base, para no cederle temperatura al vino. Ya con el vino en la copa, se suele iniciar la degustación por el sentido de la vista. Al analizar el aspecto del vino se presta atención al color, el brillo, la transparencia y limpidez. En el caso de los vinos blancos, el color fundamental es el amarillo y en los tintos, el rojo. Pero hay matices para descubrir: verdosos, dorados o plateados en los blancos; violetas, bordó, azules, negros, entre muchos otros, en los vinos tintos. Además, se aprecia si el vino es brillante u opaco y si tiene borras o es un vino límpido.

### Aromas y recuerdos

La segunda estación en este itinerario sensorial es el olfato y el infinito universo de los aromas. Sin agitar la copa, se inhala profundamente en busca de los primeros aromas del vino, que son muy livianos. Pueden reconocerse aromas que recuerdan a frutas,

flores, hierbas;  son los aromas primarios que ya están presentes en el grano de uva. Luego, girando el vino en la copa, se liberará su caudal aromático y podrán percibirse aromas que pueden recordar a especias, mermeladas, vainilla. No es que al vino se agregan esos aromas; son olores que habitan en la memoria de cada persona, ya están registrados y son recuperados gracias al estímulo que ofrece esta bebida. Además, el vino comparte con otras sustancias de la naturaleza ciertos compuestos químicos que se perciben por el olfato. Por ejemplo, en un Cabernet Sauvignon es posible apreciar aromas más intensos que evocan pimiento ya que esta variedad comparte con el vegetal un componente llamado pirazina.

Cuando se habla de frutas, maderas, chocolates, manteca, entre muchas otras, lo que se intenta es poner en palabras el recuerdo que el vino evoca. Por eso, el olfato tiene una íntima relación con la memoria y con la atención que se presta a los estímulos olfativos en la vida cotidiana.

**El gusto**

El destino final pondrá a prueba los sentidos del gusto y el tacto. Un pequeño sorbo, haciendo que el vino recorra toda la boca, brindará nuevos datos sobre el vino elegido. Lo que se busca al impregnar el interior de la boca es impresionar a todas las papilas gustativas, ya que éstas se encuentran repartidas en distintas zonas de la boca. En la punta de la lengua se perciben más intensamente los gustos dulces; en los costados, se aprecian los ácidos y salados; y en la parte final de la lengua, los gustos amargos. Las sensaciones táctiles (como untuosidad, aspereza, sensación quemante, pungencia) se registran en la parte superior de la lengua, en el paladar y en las paredes internas de los labios. Prestando atención a qué zona queda más impresionada con el paso del vino se podrá determinar el equilibrio entre dulzor y acidez, la textura del vino, y hasta si fue servido a buena temperatura.  Otro desafío: con el vino en la boca aspirar ligeramente un poco de aire, para que el vino burbujee y libere esos aromas antes apreciados en la nariz. Las sensaciones olfativas y gustativas se harán más intensas gracias al llamado postgusto, que confirma que gusto y olfato están unidos por una vía retronasal capaz de brindar información más definida sobre las cualidades del vino. Así, es posible reconocer y precisar estas sensaciones.

El vino, siempre bebido con moderación, es la única bebida que se disfruta con los cinco sentidos. El descorche, la efervescencia de las burbujas del espumante, el vino cayendo en un vaso y el tintinear de las copas en el brindis definen sensaciones auditivas que completan el juego y el arte de la degustación. Un condimento que no

## Para tener en cuenta

· Los vinos blancos se sirven antes que los tintos porque los primeros son más sutiles y livianos y necesitan un paladar libre de impresiones demasiado potentes.

· Los vinos tintos jóvenes, antes que los rojos de crianza: al igual que los blancos, son menos corpulentos y tendrían menos herramientas de seducción si la boca ha quedado impresionado por un vino más robusto.

· Los vinos espumantes ofician de buenos anfitriones en las bienvenidas. Sus burbujas y sus aromas también pueden acompañar algunos sabores livianos.

· Los vinos dulces son ideales para la despedida. Al final de una comida, una copa de un vino licoroso dejará un feliz recuerdo de la velada.
La intención no es sumar reglas que alejen a los consumidores del vino. Por el contrario, es aprender a ser amables con una bebida que nos regala tanto placer. Se trata de cuidar ciertos detalles que sumarán valor a una reunión y prestigiarán al vino.

Algunos vinos evocan aromas florales que provienen de componentes presentes en la uva.

puede faltar: la imaginación. Porque el vino invita a recordar, desear, proyectar. Una charla en su compañía puede ser más entretenida y es el mejor estímulo para reencontrarse con el mundo de los sentidos.

**La importancia de un buen servicio**

Al momento de servir el vino se recomienda atender a ciertas exigencias para disfrutarlo plenamente. Luego de la elección, todo se inicia con el rito del descorche:
• Primero, cortar la cápsula (capuchón que recubre al corcho o tapón).
• Insertar el tirabuzón del sacacorcho y, con cuidado, extraer el corcho o tapón sintético.
• Se recomienda limpiar la botella por dentro para eliminar restos de tapón.

***Algunos cuidados en la temperatura***

La generosidad del vino es tal que no exige grandes rituales, sin embargo, cuidar la temperatura a la que se sirve ayuda a apreciar mejor las cualidades de la bebida. Algunos consejos:
• Vinos blancos: beberlos entre 8 y 10°C. Con esto se evita que la acidez y el alcohol sean agresivos. Esta temperatura favorece el carácter frutado y vivaz del vino.
• Blancos dulces, frizantes y espumantes: a 6°C, de lo contrario, los gustos dulces podrían resultar empalagosos. En los frizantes y espumantes, esta temperatura vuelve más elegantes y expresivas a sus burbujas.
• Vinos rosados: entre 9 y 12°C. Fuera de temperatura perderían sus atributos de frescura y elegancia.
• Vinos tintos, entre 14 y 18°C. Los rojos jóvenes pueden beberse aún más fríos y los tintos de crianza, alrededor de 18°C para expresar las notas típicas de su interacción con la madera.

Uno de los mitos creados en torno al vino dice que “el vino tinto se bebe a temperatura ambiente”. Pero vale explicar que esta frase se creó refiriéndose a la temperatura ambiente de una cava de bodega, esto es, unos 14ºC.

**Palabra más, palabra menos**

Aunque no es una condición necesaria para disfrutar el vino, algunos términos permiten describirlo con mayor precisión. Este idioma sensorial facilita una aprehensión más completa del infinito mundo de sentidos que el vino puede sugerir.

***Abocado:*** vino moderadamente dulce.
***Ácido:*** vino en el que predomina el sabor ácido debido a los ácidos naturales procedentes de la uva o de la fermentación.
***Afrutado:*** se dice de un vino que tiene aromas de frutas como durazno, banana, frutilla, cereza, ciruela, mora, pera, entre muchas otras.
***Aguja:*** se refiere a una sensación de leve pinchazo y denota la presencia de gás carbónico natural; puede aparecer en vinos jóvenes y espumantes.
***Amable:*** se califica así a la primera escala del dulzor, apenas perceptible, que casi no se realiza en el paladar sino que sólo se sugiere.
***Amargo:*** se aprecia en la parte posterior de la lengua y no debe confundirse con el sabor del tanino.
***Ambarino:*** (de ámbar) tonalidad en algunos vinos blancos causada por la oxidación.
***Amplio***: que tiene una gama de aromas y sabores muy vasta, que comunica muchas sensaciones.
***Añada:*** año de cosecha. Debe figurar en la botella.
***Armónico***: equilibrado, sin aspectos desagradables.
***Áspero:*** sensación que producen los vinos de gran riqueza tánica, se detecta como

un resecamiento en la lengua y las encías.

***Astringente:*** sinónimo de "áspero". Sensación que provoca una contracción en las papilas debido a los taninos del vino.

***Ataque:*** es la primera impresión sensorial que el vino produce en la boca.

***Aterciopelado:*** relativo a la textura. Sensación que deja la boca muy suave y agradable al paladar.

***Bouquet:*** palabra de origen francés, que se utiliza para designar el conjunto de las sensaciones olfativas que ofrece un vino.

***Brillante:*** vino que presenta un aspecto visual esplendoroso y limpio, con reflejos luminosos.

***Carácter:*** se refiere a un vino con fuerza y personalidad, que impresiona el paladar y deja su recuerdo.

***Carnoso:*** grueso, palpable, voluminoso, de buena textura. Produce en el paladar una sensación de cuerpo denso.

***Cáustico:*** sensación de un vino con mucho alcohol, excesivamente quemante, sobre todo si no hay armonía entre el alcohol y otros componentes.

***Complejo:*** vino rico en matices sensoriales, muchos aromas, diversas sensaciones gustativas, armónico, completo y expresivo.

***Concentrado:*** intenso tanto en aromas como en color, gusto y textura. Se puede definir también como lo contrario a acuoso e insípido.

***Corona:*** figura que forman las burbujas de un vino espumante en la copa al llegar a la superficie.

***Coupage o Corte:*** mezcla de diferentes variedades de vinos. Puede ser de la misma cosecha o de otros años. Por ejemplo: Malbec-Syrah.

***Crianza:*** envejecimiento controlado de un vino, en barrica o en botella. La crianza en barrica implica un moderado aporte de oxígeno que facilita la maduración del vino, así como el aporte de notas de textura, sabor y aroma propias de la madera. La crianza del vino en botella, también llamada estiba, es importante para conseguir su redondez.

***Cuerpo:*** untuosidad, carnosidad, materia y estructura del vino. Alude a la consistencia, el peso, el volumen que un vino brinda en la boca y su capacidad para colmar de sabor el paladar.

***Débil:*** flojo, poco concentrado, demasiado liviano e impersonal.

***Decrépito:*** viejo, oxidado, pasado, en el ocaso de su vida útil.

***Duro:*** agresivo, de taninos y acidez demasiado marcados.

***Equilibrado***: cualidad de un vino redondo, que muestra armonía entre todos sus componentes.

***Estructura:*** sinónimo de soporte, armazón. La estructura del vino está dada por el equilibrio de sus componentes fundamentales: azúcar, acidez, alcohol y taninos.

***Evolucionado:*** vino que ha sufrido modificaciones con el paso del tiempo, especialmente, la oxidación.

***Floral:*** aroma agradable de ciertos vinos que recuerda al perfume de determinadas flores como rosa, jazmín, violeta, madreselva, entre otras.

***Franco:*** limpio, honesto, directo, sin mayores complejidades pero carente de notas extrañas o desagradables. Se usa además para decir que el vino refleja fielmente las características que se esperan de esa variedad.

***Fresco:*** con un punto de acidez ideal, especialmente aplicado a vinos jóvenes.

***Generoso:*** con una alta graduación alcohólica.

***Herbáceo:*** olor y sabor de ciertos vinos que recuerdan a materias vegetales del orujo, sobre todo al escobajo o la hoja.

***Joven:*** vino sin crianza en el que se han buscado cualidades frutales y frescas.

***Lágrima:*** traza de aspecto oleoso que deja en la copa un vino rico en alcohol, azúcares y glicerina.

***Ligero:*** liviano, fácil de beber, con poco alcohol, fresco.

***Límpido:*** aspecto con buen grado de transparencia y brillo. Lo contrario a turbio.

***Neutro:*** sin rasgos notables, vino que comunica pocas sensaciones.

***Oxidado***: alterado por excesivo contacto con el oxígeno. Decrépito o viejo.

El recuerdo de frutas frescas, en este caso, frutos rojos, es típico de los vinos tintos, especialmento cuando son jóvenes.

Café, coco, frutas secas y miel pueden ser recuerdos aromáticos evocados por un vino que ha pasado por la barrica.

***Pálido:*** se aplica a los vinos blancos de baja intensidad en color.
***Persistencia:*** duración de las sensaciones que el vino produce en la nariz y en la boca. Para aludir a una buena persistencia se suele utilizar la expresión "largo de boca".
***Punzante:*** sensación que producen a veces ciertos ácidos, sobre todo si se combinan con los taninos. Se detecta como un pinchazo en el fondo del paladar.
***Redondo:*** vino equilibrado, que muestra armonía entre todos sus componentes: color y matiz, aromas, sabor y textura características.
***Reducido:*** aroma encerrado que presentan algunos vinos en el momento de abrirlos. En la mayoría de los casos, desaparece con algunos minutos de buena aireación.
***Tanino:*** sustancia orgánica de sabor astringente, contenida en los hollejos y pepitas de la uva. También la madera de roble aporta, durante la crianza, los taninos propios de su corteza vegetal. Contribuye a la estructura del vino.
***Untuoso:*** que llena la boca sin ser agresivo, terso y completo. Sedoso, rico en glicerina.
***Vivaz:*** brillante en el color y limpio de aroma.

**Los principales cepajes y sus descriptores**

Por sus condiciones climáticas y la extensión de la zona vitivinícola, Argentina ofrece una amplia gama de variedades que tienen el terruño óptimo para dar vinos expresivos.

Cada cepaje tiene particularidades que se traducen en el vino y que en la jerga de la degustación se llaman "descriptores". La precisión de esas expresiones, que se asocian a información ya registrada en la memoria, depende de la experiencia y la atención del consumidor. Y de su capacidad para recordar aromas, gustos, texturas y otras sensaciones.

A través de la degustación se pueden identificar algunos descriptores que son los típicos en determinados cepajes. Se trata de distinguir aromas y sabores predominantes, reconocer las sutiles diferencias en los vinos que nacen en terruños de altura o en el llano, en climas más fríos o más cálidos, el carácter singular que adquiere la bebida luego de la crianza o la frescura y tipicidad de los vinos jóvenes.

Para las principales variedades cultivadas en Argentina, se mencionan los descriptores más fácilmente reconocibles. Vale recordar que estos descriptores son las palabras que apunta la memoria, son recuerdos asociados a tales frutas, flores, hierbas, etc. Los descriptores sirven, precisamente, para describir un vino, para hablar de sus características y para nombrar las evocaciones que produce.

**Variedades blancas**

***Chenin Blanc:*** se puede obtener de esta variedad un vino frutado y ligero, identificable por su buena acidez y notable frescura. También puede utilizarse como base para espumantes. Sus descriptores destacados son: damasco, durazno, miel, flores blancas, pasto recién cortado y membrillo.
***Semillón:*** es un cepaje tradicional en Argentina del que nacen vinos excepcionales, sobre todo cuando las uvas provienen de zonas más frías. Da ejemplares de agradable acidez, que también pueden ser base para espumantes. Sus principales descriptores son: pasto seco, miel, anís, pan tostado y limón.
***Sauvignon Blanc:*** sus notas ahumadas son la señal más característica, aunque en nuestro país también evoca pomelo rosado, pasto cortado, ananá, pólvora, ruda, miel y manzana verde.
***Chardonnay:*** es la "reina de las uvas blancas". Es una de las que mejor se adapta a la fermentación y crianza en barricas de roble y, por esto, tiene gran aptitud para

la guarda. Sus aromas y gustos típicos son: ananá, melón, manzana, ananá, vainilla, pan tostado, nuez y manteca.
***Torrontés Riojano:*** es la cepa blanca distintiva y emblemática de Argentina, dado que es el único país que la produce. Los vinos se caracterizan por una potencia aromática notable que recuerda a rosas, ruda, cáscara de naranja, orégano, uva moscatel y ensalada de frutas.
***Ugni Blanc:*** en general, participa en cortes y, por su buena acidez, puede ser base de espumantes. Es un vino ligero y vivaz. En la boca es levemente seco; no posee gran caudal aromático, aunque sus notas típicas son duraznos, aromas silvestres, flores blancas y cítricos.
***Pedro Ximénez (Jiménez o Giménez):*** es la uva blanca más extendida en Argentina. Si bien participa principalmente en vinos básicos de corte, hay bodegas que lo elaboran como varietal. Sus aromas recuerdan a flores silvestres, ananá, durazno, pan tostado, pasto y manzana.
***Tocai Friulano:*** en la boca es un vino untuoso, de buen cuerpo, y muy expresivo en la nariz. Sus principales descriptores son miel, pasas rubias, almendras y hierbas
***Riesling:*** de aromas exuberantes y suave dulzor. Se destaca por su untuosidad en la boca y aromas de ananá, limón, miel y canela.
***Traminer:*** junto con la variedad blanca Gerwürztraminer son los clásicos vinos de sabor especiado. Son cepas muy aromáticas que presentan recuerdos de rosas, violetas, jazmines, miel y especias como la pimienta blanca.

**Variedades tintas**

***Cabernet Sauvignon:*** conocido como el "rey de los tintos", es la variedad más extendida en el mundo vitivinícola. Se caracteriza por sus recuerdos a pimienta negra, pimiento verde, ciruela madura, mermelada de frutas rojas, aceituna negra, tabaco, coco y humo.
***Malbec:*** por su singularidad, es la cepa emblemática de Argentina. Es un cepaje versátil: con él se elaboran vinos jóvenes, rosados, espumantes y también es apto para prolongadas guardas. Sus principales aromas y gustos pueden recordar a ciruela, mermelada de frutas rojas, violeta, guinda, vainilla, cuero, chocolate, café, anís e higo.
***Merlot:*** si bien es sutil y delicado, el Merlot es un vino corpulento, de buena estructura y, unido al roble en la crianza, puede mantener sus virtudes por largos años. Se distingue por notas como pimiento, guinda, cereza madura, tabaco, cuero, carne ahumada y mermeladas.
***Tempranillo:*** su calidad, sus notables taninos y la aptitud para durar largo tiempo lo ubican entre los preferidos de los nuevos consumidores. Algunos descriptores básicos son ciruela, mora, notas mentoladas y tabaco.
***Syrah:*** sus rasgos recuerdan a especias: principalmente clavo de olor y pimienta, higo, frutos secos, menta, coco, cuero y vainilla.

Hay aromas que se hacen más notorios con la crianza, como el chocolate y el tabaco. Otros, como el pan, son más reconocibles en vinos blancos que pasan por el roble.

Frutas frescas como la manzana verde, los crítricos y la banana son aromas que pueden evocarse al degustar vinos blancos.

# Vino y calidad de vida

Natural, saludable y placentero. El vino tiene el privilegio de reunir estas virtudes en su esencia, pues es una bebida que se disfruta en contextos sociales y siempre ha sido promocionada apuntando al consumo inteligente y moderado.

Si bien el vino y todos los productos vitivinícolas no son la fuente de la eterna juventud, sí es cierto que tienen un rol muy importante en la prevención de dolencias y el mejoramiento de la calidad de vida. Por la importancia que tiene la vitivinicultura en nuestro país y por el creciente interés por parte de los consumidores, el Fondo Vitivinícola Mendoza –en el año 2000- dio un paso fundamental para avalar científicamente los beneficios del vino argentino en la salud. Estos estudios apuntan a sumar sólidos argumentos que permitan promover el consumo responsable y mejorar la calidad de vida y la salud de quienes eligen esta bebida.

**Una cultura basada en la moderación**

El vino puede disfrutarse de diversas maneras. Blancos frutados, tintos amables, rosados frescos o espumantes vivaces pueden hacer perfecta compañía con comidas simples y cotidianas o en ocasiones especiales.

Ante todo, es bueno recordar que el vino es una bebida natural y que el placer de beberlo está íntimamente relacionado con la moderación. Es difícil aseverar con exactitud cuál es la dosis recomendada para cada persona y muchos factores influyen en las condiciones en las que se bebe vino: la edad, la historia familiar, la habitualidad en el consumo, las motivaciones y las situaciones en que se elige esta bebida, si se bebe acompañando las comidas, entre otros, son condiciones que influyen en el modo en que puede ser incorporado el vino al organismo.

El punto central es destacar que toda la actividad vitivinícola es generadora de cultura y de ella también se desprende la responsabilidad en el consumo. La familia y la escuela son ámbitos propicios para conocer más sobre el vino, sus beneficios para la salud en el marco de una dieta rica, natural y saludable y también, sobre la importancia de crear hábitos relacionados directamente con la calidad de vida.

## Los vinos estudiados

Los vinos seleccionados abarcan un amplio rango de varietales y lugares de origen, con predominancia de Mendoza. Entre ellos se cuentan varietales como Malbec, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Bonarda. En el laboratorio, se utilizaron seis métodos independientes: químicos, bioquímicos y fisiológicos. También se precisó el contenido de varias sustancias polifenólicas que determinan características organolépticas del vino y contribuyen significativamente a su capacidad antioxidante.

### Importante aval científico

Varias investigaciones han descrito la capacidad antioxidante de vinos de distintos países pero nunca un vino argentino había sido incluido en estudios internacionales. Sólo un estudio piloto (en 1998, realizado por la Secretaría de Agricultura de la Nación), intentó caracterizar una limitada muestra de vinos argentinos. Los resultados de estas investigaciones mostraron que estos vinos poseen una alta actividad antioxidante, comparable con la de otros vinos del mundo; no obstante, la muestra no era significativa respecto de otros estudios internacionales.

Las conclusiones de la investigación “Vinos argentino, salud y calidad de vida” es el primer antecedente argentino de trascendencia mundial con información analítica específica y competente para ser presentada en eventos científicos –nacionales e internacionales– y en acciones que promuevan al vino como alimento saludable.

Los científicos centraron su trabajo en la hipótesis de que existe un proceso de envejecimiento de las arterias y otros órganos, que puede ser frenado por sustancias con capacidad antioxidante presentes en el vino. El objetivo, entonces, fue caracterizar una muestra de cien vinos tintos argentinos desde el punto de vista de su capacidad de retardar la oxidación de las células. Los vinos locales fueron comparados con otros tintos de Chile, España e Italia.

**¿Qué son las sustancias antioxidantes?**

Para decirlo de manera simplificada, cada vez que respiramos nuestro cuerpo incorpora oxígeno y con él, las células se van oxidando. Sin embargo, existen sustancias que retardan ese proceso de oxidación y que se encuentran en muchos de los alimentos que consumimos. La investigación sobre los vinos argentinos caracterizó y midió esos antioxidantes que están presentes en el vino. Los científicos identificaron un grupo de familias de polifenoles del vino y compararon su capacidad de actuar previniendo la oxidación en sistemas químicos, bioquímicos y fisiológicos. Este efecto antioxidante participa en la prevención de afecciones cardiovasculares y, fundamentalmente, en la mejora de la calidad de vida de quienes consumen una dieta, como la mendocina, rica en frutas, verduras, aceite de oliva y vino.

¿Qué son los polifenoles? Son materias simples producidas sólo por los vegetales. En la uva, se encuentran en la piel, la pulpa y la semilla. Son antioxidantes y disminuyen el daño celular y sus consecuencias. El vino tinto es el producto que contiene el rango más amplio de estos compuestos que protegen la salud, aunque el vino blanco también posee esta capacidad, pero en menor medida.

**¿De dónde provienen estos beneficios?**

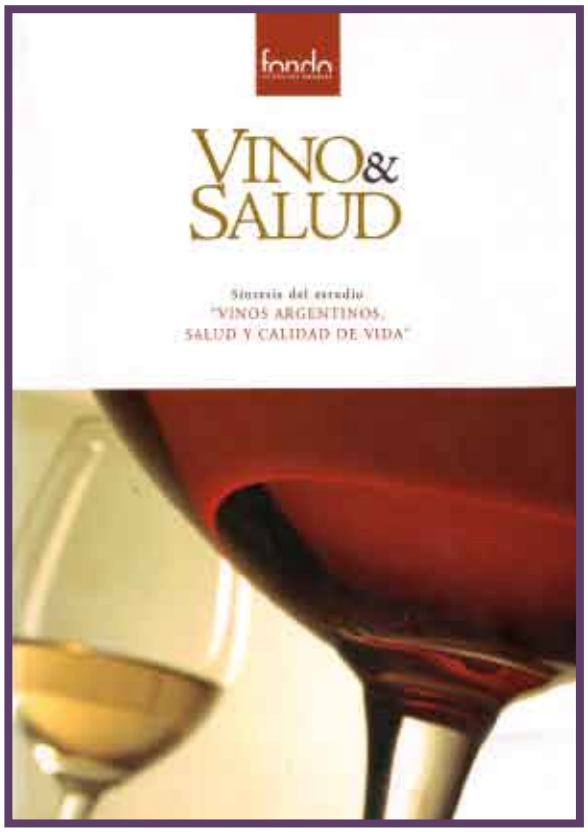
En las cien muestras de vinos analizadas se consignaron antecedentes de producción y elaboración. No se observó una influencia clara ni del cepaje ni de la región sobre el perfil polifenólico de los vinos estudiados. Sí, en cambio, el manejo del cultivo, a través de la variable “rendimiento” (cantidad de racimos o kilos de uva por planta o hectárea) fue el factor de mayor influencia sobre el tipo y cantidad de polifenoles.

En Mendoza, el equipo señaló que los polifenoles tienen un rol fundamental en la calidad de las uvas ya que, además de potenciar las propiedades antioxidantes, otorgan estructura, color y son la base de las buenas cualidades de aroma, sabor, textura y aspecto del vino.

Pero no sólo los consumidores se benefician con estas sustancias; primero, es la planta la que recibe los favores de los polifenoles. En la vid, las sustancias polifenólicas son una barrera de defensa ante los ataques de agentes patógenos (los que generan enfermedades) y factores ambientales adversos como los rayos UV, agua o temperatura.

**Las conclusiones de la investigación**

• Se estudió la capacidad antioxidante y la composición polifenólica de cien vinos argentinos.
• La capacidad antioxidante fue evaluada usando seis métodos independientes (químicos, bioquímicos, fisiológicos).
• Los vinos estudiados presentaron una alta capacidad antioxidante, mayormente asociada con su alto contenido de distintos tipos de polifenoles.
• Esta alta capacidad antioxidante se confirmó cuando se compararon los vinos argentinos con similares de Francia, España, Italia y Chile.
• La calidad de la tecnología utilizada, la cantidad de vinos estudiada, y el número de métodos usados, hacen de este estudio una base de información de trascendencia internacional, y ayuda a ubicar a los vinos argentinos dentro del contexto mundial de "Vino y Salud."
• Todos los vinos argentinos estudiados exhibieron una buena capacidad antioxidante en los seis ensayos realizados. Esta capacidad antioxidante no fue




influenciada significativamente por la variedad o la zona de producción pero sí por el rendimiento del viñedo.
• Comparados con vinos de otros países, los vinos argentinos exhibieron muy buena capacidad antioxidante.
• Nuestros resultados demuestran que diferentes vinos pueden proveer al organismo de antioxidantes, reforzando la inclusión del consumo moderado de vino como parte de una dieta saludable.
• Estos resultados, además de contribuir a mejorar la calidad de los vinos argentinos y fortalecer su imagen, son una óptima herramienta de promoción, porque en todo el mundo el consumidor muestra su preferencia hacia productos placenteros y a la vez saludables.
• En consecuencia, el poder decir con resultados que los vinos argentinos presentan una alta capacidad antioxidante brinda importantes elementos para:
- aumentar el consumo de vino en nuestro país;
- incluir a los vinos argentinos en las listas de vinos saludables que, basados en trabajos científicos, integran Australia, Italia, Estados Unidos y Chile, entre otros.

**La vitivinicultura, aliada de la calidad de vida**

Todos los vinos argentinos son fruto de una viticultura ecológica, en la que la naturaleza propicia condiciones ideales para su elaboración: uvas maduradas al sol, viñedos regados con agua de la Cordillera de los Andes y el aire fresco de nuestras zonas vitivinícolas. Comprometidos con este paisaje, están las mujeres y los hombres de las viñas y las bodegas que potencian estas cualidades naturales.

Calidad de vida se refiere, entre otros componentes, a la elección de una dieta sana, equilibrada, sencilla y sabrosa que tiene en cuenta las bondades del vino para nuestra salud y los beneficios de cultivar hábitos de consumo responsables y moderados.

## Científicos convocados

Las Unidades Ejecutoras de la investigación "Vinos argentinos, salud y calidad de vida" fueron:
1. Cátedra de Fisicoquímica del Departamento de Química Analítica y Fisicoquímica, de la Universidad de Buenos Aires. Director: Dr. Cesar Fraga, participación de los Dres. Alberto Boveris y Patricia Oteiza.
2. Sección Viticultura de la Estación Experimental Agropecuaria del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Director: Dr. Hernán Ojeda, investigadores del Centro de Estudios Enológicos del INTA y el Ing. José Rodríguez de la Cátedra de Viticultura de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo.

En carácter de consultor externo, se sumó el Dr. Alan Crozier –Universidad de Glasgow, Escocia– prestigiado por sus estudios en el área de composición química y capacidad antioxidante de alimentos y bebidas de origen vegetal. Junto a él, aportaron sus consideraciones los consultores externos: Edwin Frankel y Carl Keen (Universidad de California, Davis, Estados Unidos), Enrique Cadenas (Universidad de Southern California, Los Angeles, Estados Unidos) y Federico Leighton (Universidad Católica de Chile).