

Buscar en Teleprensa

Almería

Universidad

Viernes 21/7/2006 (09:17)

Buscar



El vino y la gastronomía buscan proporcionar placer, dice García del Moral

(21/7/2006 09:17) | Almería > Universidad



ADRA.- Raimundo García del Moral, catedrático del Departamento de Anatomía Patológica de la Facultad de Medicina de la Universidad de Granada ha ofrecido en el curso de verano de la UAL que se celebra en Adra bajo el título 'El Vino y la Gastronomía Molecular' la ponencia 'El papel de los sentidos en la gastronomía. Maridaje con los vinos'.

Una charla, donde García del Moral, ha abordado la relación que se establece entre los sentidos y el vino y los alimentos. En este sentido, ha puesto de manifiesto la implicación de unos sentidos u otros en el momento de consumir alimentos, dependiendo de las características de los mismos, así como la forma en la que éstos han sido cocinados. De igual modo, habló de la elección del vino ideal para el acompañamiento de los alimentos dependiendo de su fisiología y la de los alimentos a acompañar. A través de diferentes ejemplos, los participantes en el curso han podido conocer las mejores combinaciones de vinos y platos que se pueden realizar, con las que no solo se pretende nutrir, sino también proporcionar placer a sus consumidores.

Entrevista que concedió a los medios de comunicación presentes.

¿Qué relación existe entre los sentidos, y la gastronomía y el vino?

Editorial

Opiniones

Herramientas

Suscripción a Diario Digital

Quiénes Somos

Redacción

E-Marketing

¿Quieres ser Franquiciado?

Distribución de nota para ONG

Teleprensa Banner Network

La enología y la gastronomía en general coinciden en utilizar el mismo sistema para procesarlos en el organismo. Por tanto, estimula de manera constante todos los sentidos que se encuentran situados en el tubo digestivo, así como las estructuras relacionadas con él. Es decir, en ambos casos, tanto en el vino como en los alimentos, intervienen en los cinco sentidos: vista, oído, olfato, gusto y tacto. Al estimular los órganos de los sentidos, el vino y los alimentos aportan sensaciones agradables o bien, en los casos más extremos, son incluso capaces de provocar el rechazo. Podemos decir que el análisis de la estimulación de los sentidos con los alimentos y los vinos es la clave para comprender su bondad y su capacidad de provocar placer a las personas. En la actualidad, el vino y la gastronomía, no solo buscan nutrir, sino además proporcionar placer a la especie humana. En cuanto a la participación de unos u otros sentidos, en el caso del alimento participan fundamentalmente el olor y el sabor. Son sentidos que la química ha conseguido desvelar en su estructura de por qué y como detectan las sensaciones que proporcionan los alimentos. En relación con esta cuestión, en la actualidad hay una tendencia generalizada de modificar la textura de los alimentos, que es apreciada por los individuos gracias a los receptores táctiles de la boca proporcionando mayor o menor placer. En el caso del vino, los sentidos más importantes son el olor, y el sabor, aunque la textura y el cuerpo del vino, así como la primera impresión visual pueden interferir, pero no en la misma medida. Lo ideal es tratar de conseguir conjugar los alimentos y la bebida para que éstos generen un estímulo positivo sinérgico de todos los receptores simultáneamente.

¿Qué factores pueden influir a la hora de realizar una buena combinación entre los diferentes tipos de vino y los alimentos?

Lo primero a tener en cuenta a la hora de combinar o maridar vinos con alimentos, es que no debe de haber incompatibilidad fisiológica entre ellos. Por ejemplo el ajo blanco, que tiene una gran cantidad de almidón procedente de la almendra, necesita que sea segregado por las glándulas salivares denominadas amilasa. Se trata de una encima que tiene por objeto ayudar a la digestión del almidón. El estímulo de secreción de esta glándula se produce gracias a los ácidos, por lo que el vino ideal para acompañar un ajo blanco sería uno muy ácido. Por el contrario, cuando alguien quiere comer marisco o pescado crudo, hay que tener en cuenta a la hora de elegir un vino que éste sea fino o manzanilla. La razón a ello, no es otra cosa que la estimulación de estos alimentos se centra fundamentalmente en su textura, ya que intervienen receptores situados en profundidad en la mucosa de la boca. En estos casos hay que favorecer que las proteínas de estos alimentos se sitúen en interacciones y puedan adherirse y proporcionar de esta forma, la textura típica a los receptores de la boca. Esto se consigue mejor con la boca muy seca, por lo que hay que tomar vinos que no estimulen la salivación, como el fino o la manzanilla. Por eso, también son los ideales para maridar con el jamón. A partir de ahí, cuando se respeta la fisiología yo no creo en el maridaje, sino que opino que se trata de una cuestión de gusto personal e incluso de realizar pruebas para ver que es lo que mejor se adaptaría.

¿Cómo puede emplearse el vino en la cocina?

El vino es un elemento muy importante del cocinado, ya que históricamente se ha utilizado para tratar a los alimentos debido a su capacidad para reblandecer los alimentos, endurecerlos o incluso los esterilizarlos de alguna forma. Tradicionalmente el vino se ha empleado en la cocina para enriquecer un caldo, aportándole el aroma y sabor del vino, pero también es posible emplearlo para componer salsas en las que el vino proporciona ese sabor a madera que muchos de los vinos poseen, y además otorga un cierto grado de acidez a la salsa, que le hace más interesante y apetecible, al estimular la salivación y, por lo tanto, la digestión de los alimentos.

Dentro de la enología también se encuentran los brandies, ¿Qué destacarías de ellos?

Se trata de una joya que se obtiene fundamentalmente en las bodegas andaluzas, aunque también existen otros

tipos de brandies. En la actualidad, no están atravesando su mejor momento, debido a la decisión de la U.E. de retirar las subvenciones económicas destinadas a favorecer la destilación de alcohol obtenido de los excedentes de uva. Decisión que ha provocado que los brandies estén atravesando por un periodo grave, que además supondrá un incremento de su precio. A esta circunstancia se añade el hecho de que se trata de una bebida no muy demandada, y a la que le hace un flaco favor el calor, ya que en estos casos las personas consumen más bebidas largas. En este sentido, considero que es una obligación de todos a los que nos gusta la enología tomarse un brandy de vez en cuando, para contribuir en cierta medida a frenar este proceso de regresión del brandy.

Ultimas noticias de la seccion

- (20/7/2006 17:57) [El alcalde y la consejera de Obras Públicas inauguran los nuevos accesos a la Universidad de Almería](#)
- (20/7/2006 16:49) [El vino y la gastronomía buscan proporcionar placer, dice García del Moral](#)
- (20/7/2006 16:39) [Los alumnos del curso de la UAL visitaron los viñedos y las instalaciones de las Bodegas Bolabana de Adra](#)
- (20/7/2006 16:01) [Dos millones y medio de personas asistieron el año pasado en directo a 1.500 espectáculos taurinos en Andalucía](#)
- (20/7/2006 15:58) [Inaugurados los nuevos accesos viarios a la Universidad de Almería](#)



- (19/7/2006 19:39) [El curso de verano El vino y la gastronomía molecular, alcanza su ecuador con el vino como protagonista](#)
- (19/7/2006 19:31) [Expertos coinciden en que los conocimientos son caducos y hay que orientar la Universidad hacia la formación de los futuros ciudadanos](#)
- (19/7/2006 16:49) [Pío Moa considera positiva la recuperación de la memoria histórica, pero sin manipulaciones](#)
- (19/7/2006 16:41) [No hubo un lado malo en nuestro viaje a Almería. Todo fue una aventura, dice Cynthia Lennon](#)
- (19/7/2006 16:23) [Expertos señalan que el consumo de ave y huevo es totalmente seguro, en el curso de verano sobre Gripe aviar de Almería](#)
- (18/7/2006 18:35) [Raúl Ruiz enseñó a los alumnos del curso de la UAL 'El Vino y la gastronomía molecular' a sacar 'sabor de la ciencia'](#)
- (18/7/2006 17:11) [El Gobierno andaluz aprueba los catálogos de titulaciones de las universidades andaluzas para el próximo curso](#)
- (18/7/2006 17:05) [Los cursos de Verano de Adra culminan su parte gastronómica y se adentran en la materia del vino](#)
- (18/7/2006 17:03) [Ramón Ponce y Luis Pío Moa estarán mañana en el curso Democracia y Alternancia Política](#)
- (18/7/2006 16:46) [Jorge Ruiz: Cualquier extracto aromático se puede utilizar en la actualidad como un ingrediente más en la cocina](#)
- (18/7/2006 16:37) [La Universidad de Almería acoge del 25 al 28 de octubre el V Congreso Internacional de Necesidades Especiales y Específicas](#)
- (18/7/2006 16:20) [Ana Rossetti dice en Almería que lo que queda del Romanticismo son las ONGs, la ecología, el feminismo y el pacifismo](#)
- (17/7/2006 20:05) [Mayor Oreja inaugura el curso Democracia y alternancia política, patrocinado por el Ayuntamiento de Almería](#)
- (17/7/2006 19:00) [La trascendencia de Los Beatles, objeto del primer curso universitario sobre este grupo](#)
- (17/7/2006 18:44) [Uno de cada tres alumnos ha presentado este curso su preinscripción universitaria a través de Internet](#)
- (17/7/2006 18:41) [Arranca el curso 'El vino y la gastronomía molecular' de los cursos de Verano de la UAL en Adra](#)
- (17/7/2006 16:27) [Proponen a la televisión como buque insignia del conocimiento cultural entre las distintas comunidades](#)
- (17/7/2006 16:23) [La ex ministra Ana Pastor acusa a la Junta de irresponsable por dejar que sean los municipios los que construyan hospitales](#)
- (16/7/2006 19:02) [La UAL analizará la gripe aviar, formación del docente, toros, reforma fiscal, enfermedades del turista, inmigración y patrimonio marino a partir del lunes](#)
- (14/7/2006 16:53) [Biografía de Juan Carrión, que será reconocido el lunes por el rector de la Universidad de Almería](#)

[Noticias precedentes](#) | [Vuelve a la pagina anterior](#) | [Home Teleprensa](#) | [Home Almeria](#)

T&T | Powered by Theo Company Italy | Copyright Teleprensa Worl S.L. © 2002-2006

