

Curiosas historias del vino (II)

Como os decía en el número 35, el vino guarda en su botella muchos secretos a la par que muchas historias. Por ello, voy a seguir con algunas anécdotas e historias que sobre el vino cuentan.



Pasemos, pues, a la segunda parte de esta pequeña recopilación de curiosidades elaborada por una fisgona del vino (yo), escuchadas en bodegas y encontradas en libros e Internet.

¿Adivináis qué vino se utiliza para la misa en el Vaticano?

En la actualidad, la misa en el Vaticano se celebra con un vino procedente de las bodegas de Muller en Tarragona. Es elaborado con las uvas de Macabeo y posee una graduación alcohólica de 15º. Otro dato curioso es que, sólo en las iglesias de Italia, se estima que se consume una media anual de 209.530.000 litros de vino, entre las misas, las comulgaciones y el secreto consumo de los sacristanes.

¿Cuál es el origen del brindis?

En épocas remotas era normal el uso del veneno para deshacerse de contrincantes o enemigos y no era fácil, siempre, saber quién era un potencial enemigo. Al chocar las copas el líquido de una y otra copa se mezclaban: el envenenador sería envenenado. Nada de festejos, pues desconfiaban hasta del supuesto amigo con el que festejaban el brindis.

¿Qué vino llevaba Colón en sus bodegas?

Existen referencias para concluir que aquellos barcos de españoles que un día partieron desde Palos de la Frontera rumbo a las Indias, llevaban en sus bodegas vinos con denominación de origen 'Condado de Huelva'. Un vino criado en las llanuras del bajo Guadalquivir. Los vinos del Condado de Huelva tuvieron su mejor momento de esplendor allá por el siglo XVII, ya que en esta época se exportaba a toda Europa del Norte.

¿Sabíais que el vino nos conserva jóvenes de cuerpo y mente?

Nos da agilidad mental. Parece que es mucho mejor beber vino que abstenerse de hacerlo. Así lo prueban cerca de 70 estudios científicos recientes que muestran cómo el consumo leve o moderado de vino mejora la función cognitiva y la agilidad mental. Además, ingerirlo en pequeñas dosis previene la demencia, tal y como demostraba un estudio de la Academia Sueca Sahlgreńska basado en un seguimiento a 1.500 mujeres durante 34 años. Posiblemente se debe a que los antioxidantes del vino reducen la inflamación, impiden que las arterias se endurezcan (arterosclerosis) e inhiben la coagulación, mejorando así el riego sanguíneo de nuestro órgano pensante, tal y como concluía un análisis publicado en el Acta *Neurologica Scandinavica*.

Es una buena fórmula antigrasa. El consumo de vino activa al gen SIRT1, que impide la formación de nuevas células de grasa y ayuda a movilizar las ya existentes, tal y como demostraban científicos del Instituto Tecnológico de Massachusetts (MIT) en un estudio publicado en «Nature». Otro trabajo, dado a conocer en la revista «Archives of Internal Medicine», concluía que, aunque el alcohol contiene siete calorías por gramo, sus efectos sobre el metabolismo hacen que beber vino moderadamente reduzca la obesidad y el sobrepeso al envejecer. La dosis diaria óptima, según la investigación, serían cuarenta gramos de alcohol al día.

El vino es ejercicio embotellado. Una investigación publicada en la revista «FASEB Journal» sugiere que el resveratrol de la uva contrarresta eficazmente los efectos negativos de una vida sedentaria sobre el organismo. Los científicos realizaron sus experimentos sometiendo a varias ratas a un ambiente sedentario y limitando sus movimientos. A un grupo de roedores se le suministró resveratrol. Así, observaron que sólo los animales que no consumían este ingrediente del vino empezaron a sufrir disminución de masa y fuerza muscular y mostraron debilidad ósea.

Y, además, el ratoncito Pérez nos ha contado que conserva los dientes sanos. Tanto el vino blanco como el vino tinto evitan la caída de los dientes, de acuerdo con una reciente investigación italiana. Gabriella Gazzani y sus colegas de la Universidad de Pavia comprobaron que la costumbre ancestral de tratar las infecciones de las encías con vino y evitar, de este modo, la caída de los dientes tiene un fundamento científico. Según desvelaban en la revista «Journal of Agricultural and Food Chemistry», esta bebida alcohólica frena el crecimiento de los estreptococos de la boca, bacterias vinculadas a las caries, a la gingivitis y al dolor de garganta.



REFERENCIA CURRICULAR

Paz Sánchez Gil es una mujer emprendedora, amante de la buena mesa y de los buenos caldos y a ellos se dedica profesionalmente desde *dondeSánchez*, una pequeña tienda ubicada en el Mercado de Antón Martín del castizo barrio de Lavapiés, en Madrid, donde vende todas las cosas ricas que le gustan: vinos, aceites, patés, chacinas, quesos... todo artesano y saludable

Secciones: **Beber**, **Con placer**