

RƯỢU NGON LÀ NHỜ... VI KHUẨN

Vì sao cùng một thứ nguyên liệu mà rượu nơi này lại ngon hơn nơi khác? Câu hỏi ấy được rất nhiều người lý giải nhưng vừa xuất hiện một giả thuyết đáng tin cậy và có những dẫn chứng khoa học của các nhà nghiên cứu Trường ĐH Stellenbosh (Nam Phi).

Vì sao cùng một thứ nguyên liệu mà rượu nơi này lại ngon hơn nơi khác? Câu hỏi ấy được rất nhiều người lý giải nhưng vừa xuất hiện một giả thuyết đáng tin cậy và có những dẫn chứng khoa học của các nhà nghiên cứu Trường ĐH Stellenbosh (Nam Phi).

Theo các nhà khoa học Nam Phi, hương vị của rượu không chỉ phụ thuộc vào rượu đã để bao nhiêu năm, loại nguyên liệu sử dụng, bí quyết công nghệ mà chính các vi khuẩn có trong rượu mới có vai trò quyết định.

Hãy lấy rượu vang nho làm ví dụ. Mỗi vườn nho là một môi trường hoàn hảo để các quần thể vi khuẩn khác nhau sinh sôi nảy nở. Chúng sống trong lớp đất che phủ, trên những dây leo, trên vỏ quả nho và trong suốt quá trình những quả nho ngọt ngào lên men.

Chúng mang đến cho rượu nho hương vị rất đặc trưng của mình, làm rượu nơi này không giống nơi khác, thậm chí nhiều khi rượu được sản xuất trên cùng một vùng cũng có hương vị khác nhau. Các nhà khoa học đã nghiên cứu hệ vi sinh vật tại ba vùng trồng nho và sản xuất rượu vang nổi tiếng của Nam Phi. Mỗi vườn nho được chăm sóc bằng kỹ thuật trồng trọt khác nhau, từ kỹ thuật truyền thống đến hiện đại, có dùng phân bón hữu cơ và các biện pháp sinh học.

Kết quả cho thấy các loài nấm hình thành theo các công nghệ khác nhau sẽ khác nhau đáng kể về tỷ lệ giữa các loài và điều đáng ngạc nhiên là sự kết hợp ấy làm hương vị rượu từ nho trồng trên cùng một vùng đất không giống nhau.

Để xác định kỹ các loài và số lượng vi sinh vật, các nhà khoa học đã phân lập ADN của từng quần thể vi khuẩn sống trên vỏ của trái nho. Họ thấy rằng vườn nho canh tác bằng các phương pháp của công nghệ sinh học có quần thể vi sinh vật phong phú hơn các vườn nho trồng theo cách truyền thống và tạo ra được hương vị mà các chuyên gia nếm thử rượu đánh giá cao hơn.

Ngoài ra, các nhà khoa học đang phải đối mặt với một số khác biệt trong vườn nho trồng trên cùng một vùng đất vì nhiệt độ và bức xạ mặt trời có tác động lớn đến tỷ lệ các loài nấm sống trên vườn nho.

Các kết quả của nghiên cứu này có thể được áp dụng để nâng cao và ổn định chất lượng rượu, can thiệp sâu hơn vào các công nghệ truyền thống để loại rượu vốn được gọi là "nước giải khát của thần thánh" này ngày một ngon hơn.