vinetur

El corcho eleva el oxígeno del Malbec frente al tapón de rosca

La temperatura acelera los cambios al inicio de la crianza en botella, según un estudio en Mendoza

miércoles 8 de julio de 2026



Un trabajo difundido por IVES OpenScience analiza cómo el tipo de cierre y la temperatura de guarda modifican la presencia de oxígeno en vinos Malbec durante su crianza en botella. El estudio se centró en vinos elaborados en Mendoza, Argentina, y midió durante seis meses dos variables ligadas a la evolución del vino: el oxígeno disuelto y el oxígeno en el espacio de cabeza de la botella.

La investigación, firmada por Lourdes Giuffrida, Mariela Assof, Romina Castellanos y Lucía Abdala, se publicó el pasado 7 de julio como resumen ampliado en la serie de congresos de IVES. Las autoras pertenecen al INTA Mendoza, al CONICET y a la empresa Fincas Patagónicas S.A.

Según el trabajo, el objetivo fue evaluar el efecto de dos factores concretos sobre la concentración de oxígeno durante el envejecimiento del Malbec: el cierre empleado en la botella y la temperatura de almacenamiento. Para ello, los investigadores compararon botellas cerradas con corcho y con tapón de rosca, conservadas a 15°C y 25°C.

Los vinos se elaboraron con protocolos estándar en la bodega Fincas Patagónicas y pasaron antes por una crianza de 12 meses en barricas nuevas y usadas, estas últimas con un año de uso. Después se embotellaron y se siguieron durante medio año. Las mediciones del oxígeno disuelto y del oxígeno presente en el espacio superior de la botella se realizaron con tecnología de luminiscencia mediante un equipo Fibox 3-Trace.

El análisis estadístico se hizo con modelos lineales mixtos, con un nivel de confianza del 95%, mediante el programa Infostat/P 2017. El trabajo parte de una idea conocida en enología: durante la crianza tienen lugar reacciones químicas que afectan a la estabilidad del vino, y esas reacciones dependen, entre otros factores, del tiempo, la temperatura y la cantidad de oxígeno disponible.

Los resultados muestran que durante el primer mes la bajada del oxígeno dependió sobre todo de la temperatura de conservación. Los cambios principales se observaron en las botellas guardadas a 25°C. A partir de los 60 días, las diferencias entre tratamientos pasaron a depender del tipo de cierre.

En esa segunda fase del seguimiento, los vinos conservados con corcho presentaron niveles más altos tanto de oxígeno disuelto como de oxígeno en el espacio de cabeza que los vinos cerrados con rosca. Ese comportamiento se mantuvo hasta el final del ensayo, según recoge el resumen publicado por IVES OpenScience.

El trabajo no entra en una valoración comercial de un sistema frente a otro, pero sí aporta datos útiles para bodegas y distribuidores sobre cómo evoluciona el oxígeno según las condiciones de guarda. Esa información puede ayudar a ajustar decisiones sobre embotellado, conservación y logística, ya que una mayor o menor disponibilidad de oxígeno puede influir en la oxidación y en la estabilidad del vino durante su envejecimiento.

También tiene interés para otros segmentos del sector de bebidas que trabajan con productos sensibles al oxígeno y a la temperatura. Aunque los resultados corresponden a un ensayo concreto con Malbec de Mendoza, ofrecen una referencia técnica sobre el efecto combinado del cierre y del almacenamiento, dos elementos que pueden alterar la vida útil y el perfil final del producto.

El estudio se presentó dentro de GiESCO 2017, encuentro técnico centrado en viticultura y enología, y figura en la colección IVES Conference Series. Su publicación refuerza una línea de trabajo habitual en investigación aplicada al vino: medir con precisión qué ocurre dentro de la botella para reducir incertidumbres durante la crianza y conservar mejor las características previstas por cada bodega.