vinetur

Cómo conservar una botella de vino abierta durante más tiempo

Estos pequeños gestos ayudan a conservar mejor una botella de vino después de abrirla

martes 15 de septiembre de 2026

ESCRITO POR VILMA DELGADO



Una botella de vino abierta no tiene por qué terminarse ese mismo día. Con unas sencillas medidas es posible ralentizar su deterioro y disfrutarla en mejores condiciones. La clave está en controlar dos factores: el contacto con el oxígeno y la temperatura.

¿Por qué se estropea el vino abierto?

En cuanto se descorcha una botella, el vino entra en contacto con el oxígeno. Al principio, esa exposición puede favorecer que determinados aromas se expresen y que el vino se abra. Sin embargo, cuando la oxidación continúa durante demasiado tiempo, el proceso termina afectando a sus cualidades: disminuyen la frescura y los aromas frutales, el sabor pierde viveza y pueden aparecer notas desagradables.

La velocidad depende del tipo de vino, de la cantidad restante y de las condiciones de conservación. Cuanto mayor sea el espacio de aire sobre el vino, mayor será la exposición al oxígeno. Por eso, una botella medio vacía necesita más atención que otra prácticamente llena.

La nevera, una aliada para los tintos

Una de las medidas más sencillas es volver a cerrar la botella inmediatamente después de servir y guardarla en la nevera, siempre en posición vertical. El frío no detiene la oxidación, pero sí ralentiza las reacciones químicas que la favorecen. Esta recomendación sirve tanto para blancos y rosados como para tintos.

En el caso de un tinto, basta con sacarlo con antelación antes de volver a consumirlo para que recupere una temperatura adecuada de servicio. Mantener la botella lejos de la luz y de fuentes de calor también ayuda a preservar mejor sus aromas y sabores.

Tapones y sistemas de vacío

El cierre es fundamental, si se conserva el tapón original y permite un buen sellado, puede ser suficiente para periodos cortos. Otra opción son los tapones de vacío, diseñados para extraer parte del aire que queda en la botella y reducir así la cantidad de oxígeno en contacto con el vino.

Estos accesorios pueden prolongar la vida útil del vino, aunque no hacen milagros: no revierten una oxidación que ya se ha producido. También existen sistemas que emplean gases inertes, como el nitrógeno o el argón, para desplazar el aire del interior de la botella. Son interesantes para quienes abren vino con frecuencia y quieren

conservar varias botellas.

Para quienes buscan además controlar la temperatura de las botellas, una vinoteca puede ser otra alternativa. Existen opciones para distintos presupuestos, incluso modelos que rondan los 200€.

No todos los vinos se conservan igual

Los vinos tranquilos (tintos, blancos y rosados) se benefician de reducir el contacto con el oxígeno y de mantener una temperatura baja. Como orientación general, un blanco o rosado puede conservarse en buenas condiciones alrededor de dos o tres días, mientras que determinados tintos pueden aguantar algo más, dependiendo de su estructura y estado.

Los vinos espumosos requieren un método diferente. En ellos, además de la oxidación, hay que evitar la pérdida de dióxido de carbono responsable de sus burbujas. Por eso, un tapón de vacío convencional no es la mejor solución: lo adecuado es utilizar un tapón específico para espumosos que cierre la botella a presión y conservarla en frío. Incluso así, conviene consumirla pronto, ya que la efervescencia irá disminuyendo con el tiempo.

Pequeños gestos que marcan la diferencia

Para conservar una botella abierta durante más tiempo, lo ideal es taparla cuanto antes , mantenerla vertical, reducir el aire que queda sobre el vino y guardarla en un lugar frío y oscuro. Si queda muy poca cantidad, trasvasarla cuidadosamente a una botella más pequeña puede disminuir todavía más el espacio de aire.

En resumen, no existe un método capaz de conservar indefinidamente una botella abierta. Sin embargo, combinar un buen cierre con refrigeración y, cuando sea necesario, un sistema de vacío o gas inerte permite retrasar notablemente la evolución del vino y aprovechar mejor cada botella.