vinetur

El cierre de la botella cambia la mineralidad percibida en los vinos blancos

La baja permeabilidad al oxígeno se asocia con rasgos minerales más estables durante la conservación en botella

miércoles 11 de noviembre de 2026



Una investigación sensorial publicada en OENO One concluye que el tipo de cierre de la botella puede modificar la mineralidad que perciben los catadores en un vino blanco. El trabajo vincula esa diferencia con la permeabilidad al oxígeno de los cierres: cuanto

menor es el paso de oxígeno, mayor es la asociación con rasgos minerales y con notas reductivas.

El estudio parte de una base conocida en enología. La cantidad de oxígeno presente en el vino puede cambiar la composición de los compuestos de azufre, y esos compuestos influyen en el perfil aromático durante la conservación en botella. Para comprobar ese efecto, los investigadores combinaron las valoraciones de mineralidad realizadas por expertos con las descripciones de un panel entrenado. Además, cuantificaron compuestos volátiles de azufre y parámetros enológicos básicos.

La prueba se realizó con seis parejas de vinos blancos de distintas añadas. En cada pareja, el mismo vino se conservó en botella con dos tipos de cierre con diferente permeabilidad al oxígeno. Ese diseño permitió comparar cómo evolucionaba cada muestra en función de la entrada de oxígeno durante el almacenamiento.

Las valoraciones de los expertos mostraron una distribución gradual de la mineralidad percibida entre las distintas muestras. El panel sensorial confirmó, además, una relación entre esa percepción de mineralidad y las notas reductivas, y observó un contraste con el bouquet de envejecimiento. Es decir, los vinos asociados a una mayor mineralidad se alejaban de los rasgos aromáticos más ligados a una evolución oxidativa.

Los autores observaron una relación más fuerte entre la mineralidad percibida y las muestras cerradas con materiales de baja permeabilidad. A partir de esos resultados, el trabajo sostiene que los cierres con menor paso de oxígeno pueden ayudar a conservar durante más tiempo el carácter mineral de un vino.

La conclusión tiene interés práctico para bodegas y fabricantes de cierres, porque refuerza la idea de que el cierre no es un elemento neutro en la evolución del vino. Elegir una permeabilidad u otra puede servir para ajustar la conservación al estilo buscado, sobre todo en blancos en los que la tensión aromática, las notas reductivas o la sensación mineral forman parte del perfil que se quiere mantener en botella.

También puede influir en la gestión de las existencias y en la definición de la ventana de consumo. Un vino pensado para preservar frescura y ciertos matices ligados a la reducción no evolucionará igual que otro elaborado para ganar complejidad con el paso del tiempo. Por eso, este trabajo aporta una base útil para afinar la relación entre cierre, evolución aromática y percepción sensorial en botella.

OENO One es una publicación especializada en ciencia de la vid, la uva y el vino. La investigación se centró en vinos blancos y en percepción sensorial, de modo que sus resultados se aplican, por ahora, a ese campo concreto. El estudio, en cualquier caso, añade datos sobre una cuestión que en bodega tiene consecuencias directas en la conservación y en la forma en que el vino llega a la copa.