vinetur

Los expertos del vino discrepan ampliamente al calcular cuánto puede envejecer una botella

Ni siquiera las botellas muy antiguas generaron un consenso claro sobre su momento óptimo de consumo

sábado 21 de noviembre de 2026



Una investigación publicada este viernes, 20 de noviembre, en npj Science of Food concluye que los profesionales del vino discrepan de forma amplia cuando estiman la capacidad de guarda de una botella y el momento más adecuado para beberla. El

trabajo reunió a 140 catadores profesionales en Burdeos, Londres, São Paulo, Chengdu y Davis, que probaron a ciegas 13 vinos argentinos de un mismo productor y ofrecieron valoraciones muy distintas incluso ante muestras con muchos años de botella.

El estudio parte de una pregunta habitual en el sector: hasta qué punto coinciden los expertos cuando juzgan si un vino puede seguir mejorando con el tiempo y si esa previsión se relaciona con el gusto personal. Para responderla, los investigadores organizaron catas en cinco ciudades con perfiles profesionales ligados al vino. Cada participante evaluó 13 referencias de Argentina, nueve tintos y cuatro blancos, con edades comprendidas entre 3 y 35 años.

Además de puntuar cuánto les gustaba cada vino, los catadores tuvieron que proyectar su ventana de envejecimiento y describir su perfil sensorial. La investigación encontró un vocabulario común, pero también diferencias claras en la forma de usarlo. En los tintos, 54 de los 83 descriptores empleados aparecieron en las cinco sedes. Aun así, el uso de esos términos coincidió menos de lo que cabría esperar por azar. El panel de Burdeos fue el que más puso el foco en la estructura y en la evolución del vino.

Uno de los resultados centrales afecta a la guarda prevista de los tintos. A medida que aumentaba la edad de la botella, los profesionales tendían a acortar la ventana de envejecimiento que le atribuían. El modelo estadístico del estudio arrojó una odds ratio de 0,30 por cada 10,9 años. En términos prácticos, esa cifra apunta a que los expertos veían menos recorrido futuro cuanto más viejo era el vino.

Sin embargo, esa tendencia no eliminó la dispersión entre jueces. Los autores subrayan que las respuestas siguieron muy repartidas en todas las edades analizadas. Incluso en el vino de 35 años, más de un tercio de los participantes lo situó en su momento óptimo o incluso después de ese punto. Es decir, ni siquiera con una botella muy antigua apareció un consenso amplio sobre su estado de evolución.

La relación entre el agrado personal y la guarda estimada existió, pero fue limitada. La correlación fue de 0,37, una cifra que, según el trabajo, sugiere que apreciar más un vino no lleva de forma automática a pensar que aún tiene mucho por delante en botella. Son juicios relacionados, pero no equivalentes.

A partir de esos datos, los investigadores sostienen que ofrecer una única categoría de guarda para cada vino puede simplificar en exceso una realidad mucho más dispersa. Su propuesta es mostrar la distribución de opiniones de los profesionales, y no solo una valoración única, porque esa imagen reparte mejor la incertidumbre y las diferencias entre paneles de distintos países.

El alcance práctico de esa conclusión va más allá del ámbito académico. Para bodegas, importadores, distribuidores y sumilleres, los resultados apuntan a que la manera de comunicar la ventana de consumo puede necesitar más matices, sobre todo cuando una misma etiqueta se presenta en mercados distintos. También invita a leer con cautela las valoraciones profesionales cuando se usan para decidir compras, fijar precios de añadas antiguas o planificar la salida al mercado de vinos pensados para larga guarda.

La investigación fue firmada por autores del Catena Institute of Wine, la Universidad de California en Davis y centros de investigación de Burdeos. Entre ellos figuran Roy Urvieta, Annegret Cantu, Gus Jian Zhu, Fernando Buscema, Laura Catena, Alexandre Pons e Hildegarde Heymann. El trabajo recibió financiación parcial del Catena Institute of Wine, vinculado a Bodega Catena Zapata, productor de los vinos incluidos en el ensayo. Los autores afirman que esa entidad no intervino en el análisis de datos, en la interpretación de los resultados ni en la decisión de enviar el artículo para su publicación.

El propio diseño del estudio marca también sus límites. Todas las muestras procedían de una sola bodega argentina, de modo que las conclusiones se refieren a ese conjunto de vinos y no equivalen por sí solas a una regla universal para cualquier región o estilo. Aun así, el trabajo aporta una base empírica poco frecuente sobre un asunto muy presente en el negocio del vino: cómo se interpreta el paso del tiempo en botella y hasta qué punto ese juicio cambia según quién prueba el vino y dónde lo hace.