vinetur

Almacenar el vino en posición horizontal no sirve para nada, según el mayor fabricante de corchos

Almacenar el vino acostado no evitará que los corchos se estropeen, e incluso puede acelerar su deterioro, según el Dr. Miguel Cabral, director de I+D de la mayor firma corchera del mundo, Amorim

martes 12 de junio de 2018



Las botellas en posición horizontal puede estropear el vino, según el Dr. Miguel Cabral, director de I+D de Amorim

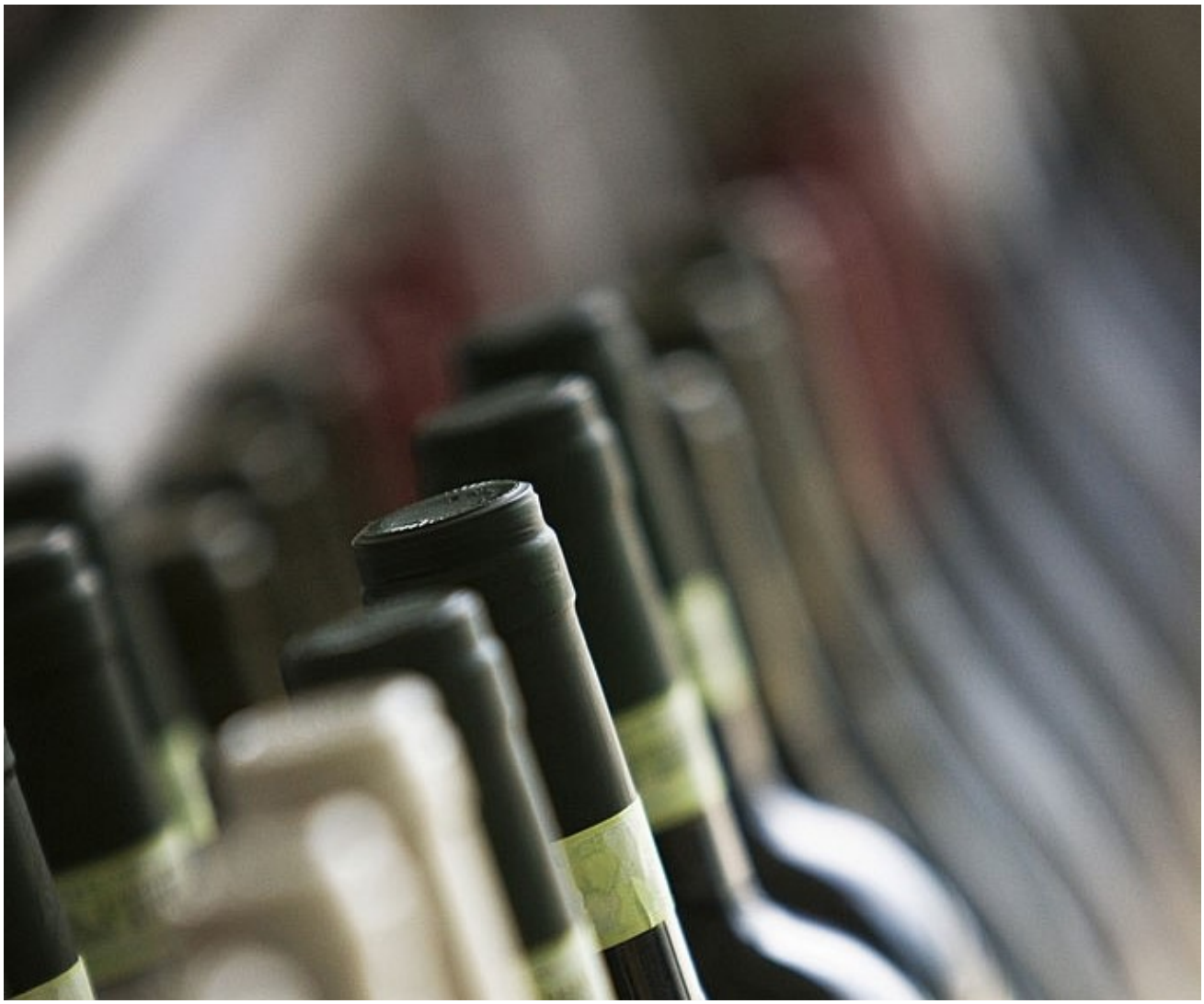
Durante un congreso celebrado en Portugal la semana pasada, el Dr. Miguel Cabral, director de Investigación y Desarrollo de la mayor firma corchera del mundo, la multinacional Amorim, afirmó que el espacio superior de una botella de vino cerrada posee un elevado nivel de humedad en posición vertical de tal modo que no hay necesidad de colocar botellas acostadas o en posición horizontal para mantener el corcho húmedo.

"El nivel de humedad en el reducido espacio superior entre el vino y el tapón es de casi el 100% lo que nunca secará el corcho, por lo que el hecho de almacenar las botellas de vino en posición horizontal para que se conserven mejor es un mito basado en la falsa creencia de que el corcho se secará en posición vertical", afirmó el científico portugués.

Cabral aseguró asimismo que es imposible que un corcho se seque si la botella se almacena en posición vertical.

Además afirmó que existe otro mito extendido en el sector en cuanto al almacenamiento del vino. El director de I+D de la firma corchera explicó que mantener condiciones ambientales húmedas en el almacenamiento del vino -bodegas de botellas, vinotecas, cavas...- es innecesario para el vino embotellado, aunque si sería necesario para las bodegas industriales o de barricas ya que es importante reducir la evaporación.

"La humedad del ambiente alrededor de la botella no tendrá ninguna influencia, porque el corcho está influenciado por la humedad del interior de la botella", afirmó y agregó que "la idea de que es necesario almacenar el vino en una bodega o estancia húmeda es otro mito".



La botella en posición vertical conserva mejor el vino según los últimos estudios.

Cabral realizó estas declaraciones durante una ponencia en la que dijo que los avances en los estudios que están realizando en la compañía están haciendo caer "uno por uno todos los mitos en torno al corcho y el almacenamiento del vino".

De hecho, según estos estudios, almacenar el vino en posición horizontal estropeará antes el vino, ya que los corchos deben estar húmedos, no mojados, para mantener su flexibilidad y durabilidad. El experto indicó que los corchos mojados durante largos periodos de tiempo reducen su tamaño, por lo que en realidad podría acelerarse el debilitamiento de la estructura celular del corcho, creando filtraciones y estropeando el vino. En otras palabras, mantener el corcho mojado en lugar de húmedo, en realidad puede ser malo para el tapón y para el vino.

Además sorprendió afirmando que este conocimiento no era nada nuevo en la comunidad científica. "La AWRI publicó un documento sobre esto en 2005, pero el problema es que las personas no leen trabajos de investigación", comentó.

Según estos estudios, las mediciones de humedad del corcho dentro de la botella en posición vertical registraban niveles próximos al 100% y siempre superiores al 95%, niveles lo suficientemente altos como para asegurar su conservación.

En cuanto a los factores que aceleran la evolución del vino en la botella y que pueden estropear el vino, además de un mal cierre por el empleo de un mal tapón y una falta de hermetismo, sería la temperatura la que tiene el mayor efecto, ya que las temperaturas más altas aceleran las reacciones químicas y el declive o muerte del vino.

El estudio al que hace referencia Cabral fue publicado en 2005 por Skouroumounis del Australian Wine Research Institute y se titula: "El impacto del tipo de cierre y las condiciones de almacenamiento en la composición, el color y las propiedades de sabor de un Riesling y un vino Chardonnay durante cinco años de almacenamiento".

En cuanto a los valores organolépticos, Cabral afirmó que "la posición de la botella durante el almacenamiento en las condiciones de este estudio tuvo poco efecto sobre la composición y las propiedades sensoriales de los vinos examinados". Afirmando que en el estudio, se señala que "la temperatura puede tener un efecto directo en el desarrollo del vino al acelerar las reacciones químicas incluso sin una entrada de

oxígeno".