vinetur

¿Cuántos tamaños de botella existen?

lunes 23 de marzo de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

La mayoría de las personas conocen la botella estándar y la magnum, pero existen muchos otros tamaños de botellas de vino.

Un poco de historia.

En la época romana, se utilizaban **ánforas de barro para conservar el vino**. Posteriormente se empezaron a utilizar barricas de madera para transportar el vino de un sitio a otro, ya que era más sencillo el transporte de esta manera que en las ánforas de barro. De esta forma se observó una mejoría en el vino, por los aromas y sabores que aportaba la madera.

A partir de aquí se empezaron a utilizar las barricas de madera para la crianza del vino.

No fue hasta el siglo XVII cuando llegó la revolución al mundo del vino gracias al vidrio. Para fabricar las botellas de vidrio se utilizaba la técnica de soplado. Las primeras botellas de fabricación industrial se fabricaron en Bristol en 1821, un pueblo muy ligado a la historia del vino inglés.

El tamaño de la botella es importante para la conservación del vino. Por ejemplo, en una magnum la cantidad de vino es el doble a la estándar, pero el oxígeno en el cuello de la botella el prácticamente el mismo. Esto hace que sea más adecuada para la guarda y conservación.

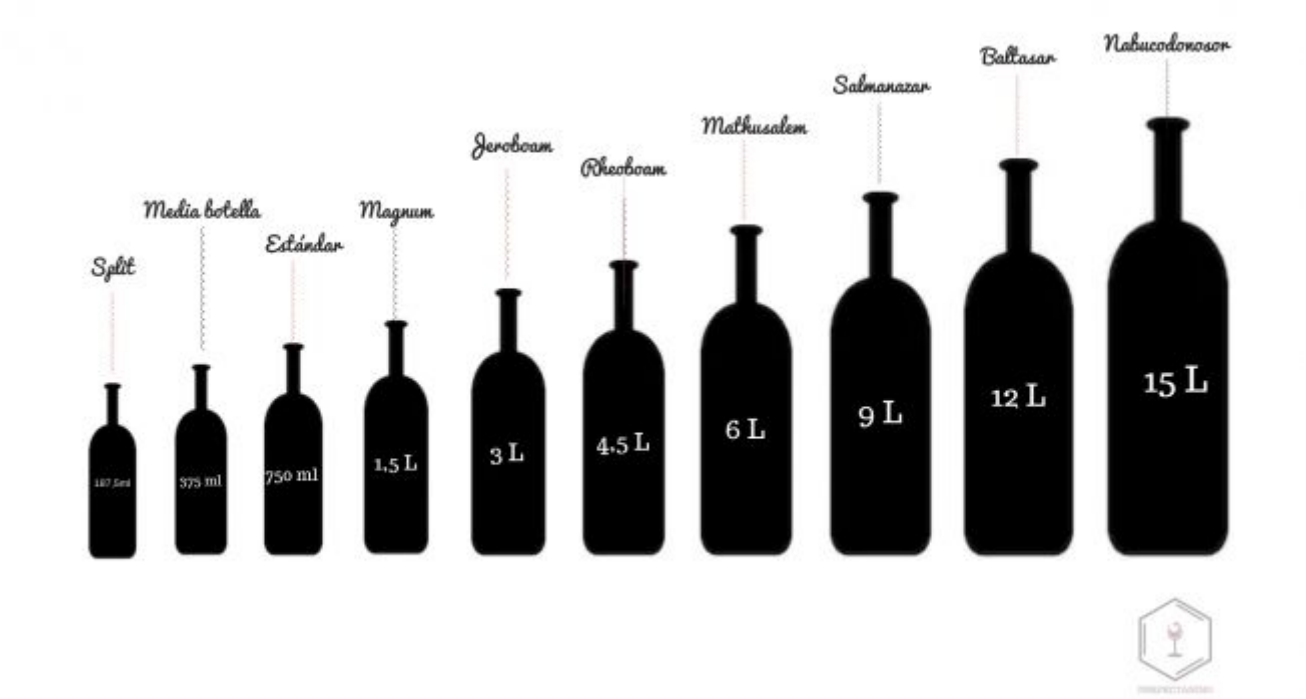
¿Por qué la botella estándar tiene una capacidad de 75 cl?

Hay diferentes teorías del porqué de este tamaño. Algunas de ellas son las siguientes:

- Es una **cantidad ideal para consumir,** de forma moderada, en una comida familiar.
- La **capacidad pulmonar del elaborador le permitía hacerla de ese tamaño.**
- Puedes ver más info **aquí**

Tamaños de botella de vino

Como podéis ver la imagen hay muchos tipos de botella, y la mayoría tienen un patrón común. Tienen nombres bíblicos.



- **187,5 ml - Piccolo, Benjamín o Split.** Una cuarta parte de una botella de tamaño estándar, aproximadamente una copa de vino.
- **375 ml - Media botella.** Se vende en medios de transporte como trenes o aviones.
- **750 ml - Estándar.** La botella de vino que todos conocemos, y que podemos comprar en cualquier supermercado, vinoteca, etc.
- **1,5 L - Magnum.** No se suele encontrar en el supermercado, pero si que la podemos conseguir en las bodegas y vinotecas. Equivale a 2 botellas de vino estándar.
- **3 L - Jeroboam.** Muchas bodegas tienen este tipo de botella. Se utilizan en hostelería para grandes eventos. Equivale a 4 botellas vino estándar.

- **4,5 L - Rheoboam.** Mucho más difícil de encontrar. Son botella de colección, y en algunos casos también se sirven en eventos (bodas, comuniones, etc). Equivale a 6 botellas de vino estándar.
- **6 L - Mathusalem.** Esta como las que le siguen, suelen ser botellas de coleccionista. Equivale a 8 botellas de vino estándar.
- **9 L - Salmanazar.** Equivale a 12 botellas de vino estándar.
- **12 L - Baltasar.** Equivale a 16 botellas vino estándar.
- **15 L - Nabucodonosor.** Equivale a 20 botellas de vino estándar.
- **18 L - Melchor o Solomon.** Equivalente a veinticuatro botellas de 750 ml estándar.
- **25 L - Sovereign.** Equivalente a treinta y tres botellas estándar y un tercio de una botella de 750 ml estándar.
- **27 L - Primat.** Equivalente a treinta y seis botellas estándar.
- **30 L - Melchizedek.** Equivalente a cuarenta botellas estándar.

Espero que os haya resultado interesante. Cualquier cosa, podeís contactar conmigo en el siguiente email: perfectanino@gmail.com

¡Salud winefriends!