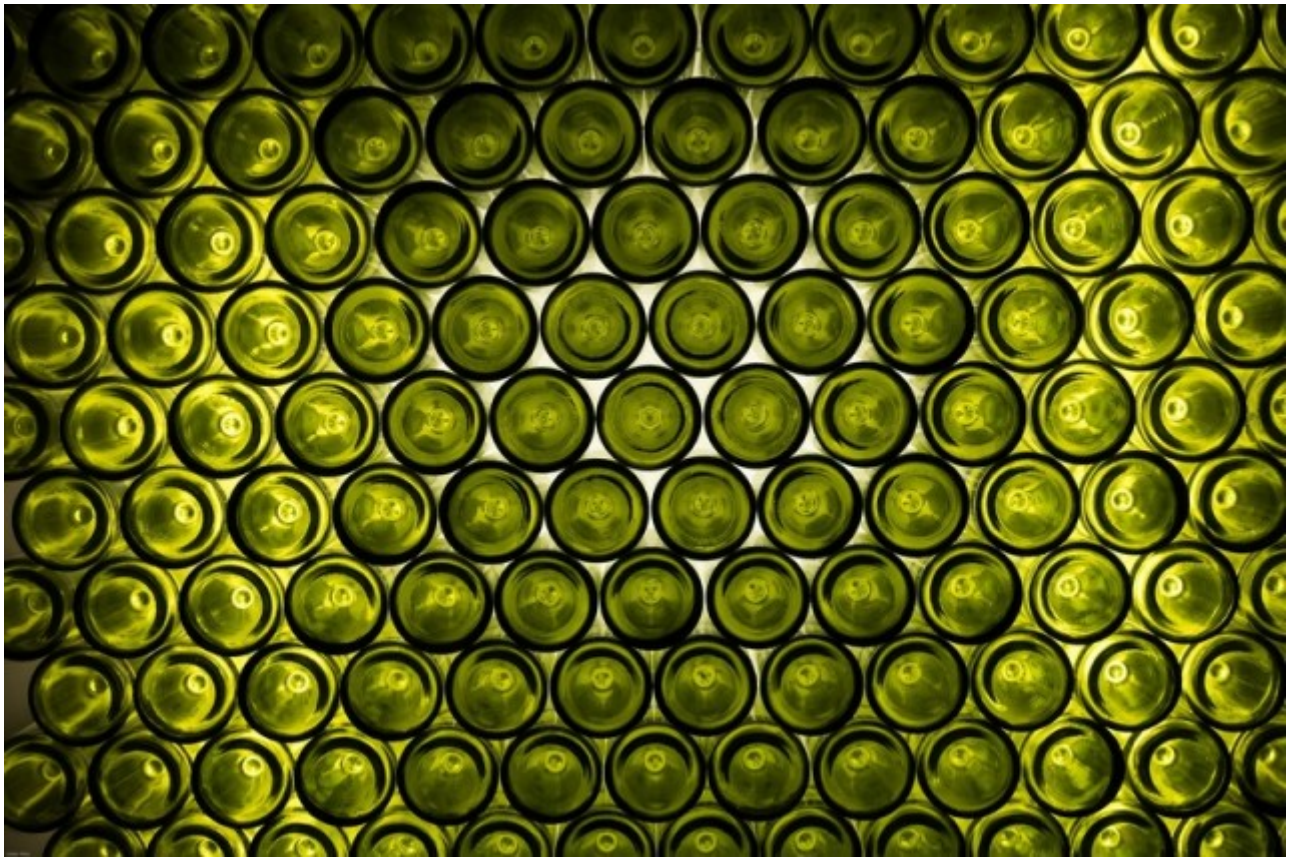
vinetur

Los diferentes tamaños de las botellas de vino

viernes 8 de enero de 2021

ESCRITO POR FINCA TORREMILANOS

Artículo original en: https://www.torremilanos.com/blog/tamano-botellas-vino/



Introducción

Una de las cosas que más llaman la atención de los neófitos del mundo del vino es la cantidad de botellas diferentes que existen. Muchas veces nos hemos preguntado, ¿por qué tantas y por qué algunas tan grandes? En este artículo vamos a indagar en los diferentes tamaños y en sus particularidades.

Desde Finca Torremilanos sabemos que importa no solo el tamaño de las mismas, sino también la forma, el tipo de vidrio, etiquetado y color, así como el contenido y sus características. Todas las botellas tienen algo que las hacen únicas unas de otras. Pero en este artículo nuestro objetivo es centrarnos en explicar el tamaño de las diferentes botellas y alguna de sus curiosidades.



Los diferentes tamaños de las botellas de vino de menor a mayor.

Tamaño Benjamin (1): 0.18 litros.

También llamado Piccolo. El nombre es adecuado, ya que es el tamaño pequeño de la familia de botellas que presentaremos. Además, hace referencia, como varios de los nombres que mencionaremos en este artículo, a un nombre bíblico. Benjamín es el hijo menor de Jacob y Raquel.

El volumen habitual es entre 0.18 litros y 0.20 litros y representa más o menos un cuarto de una botella estándar. Es una botella de uso individual y se suele ofrecer como obsequio o como medida individual en aviones y trenes.

Tamaño Tres octavos (2): 0.375 litros.

Sería el referente de media botella estándar exactamente. También es conocida como Demi. Es un formato ideal para regalar en bodas y comuniones.

Tamaño Tres cuartos (3): 0.75 litros.

Es el tamaño estándar y es el formato que nos entregarán en las tiendas especializadas o en restaurantes y cafeterías cuando pidamos una botella de vino.

En la década de 1970, un conjunto de potencias mundiales acordó que el formato de Tres cuartos sería el estándar de tamaño en las botellas de vino, aunque ya estaba normalizado en su uso a lo largo del siglo XIX. Hay muchas explicaciones en el boca a boca al porqué de la normalización de este formato. La primera haría referencia a la capacidad pulmonar de un vidriero, pero hay otras muchas como que es el formato que mejor se puede transportar, donde mejor se conserva, el litraje que da un kilo de uva o la creencia de que es el tamaño medio ideal para una comida de cuatro personas.

Nada de esto, como sabemos, hace justicia a la realidad.

Los ingleses se habían convertido en uno de los mejores clientes de los productores franceses de vino. La unidad de medida de los ingleses era, como sabéis, el "galón imperial". El galón imperial equivale a 4.54609 litros y, para facilitar el manejo y la conversión, los transportaban de 50 en 50 galones. Es decir, el equivalente a 225 litros. Algunos de vosotros ya os habréis dado cuenta de que 225 litros es el tamaño más utilizado de barrica bordelesa. Al utilizar esta medida hallaron que 50 galones hacen referencia exactamente a 300 botellas, 6 botellas por galón.

Ahora sabéis el porqué de que aún seguimos embalando vino en cajas de 6 o 12 botellas.

Tamaño Magnum (4): 1,5 litros.

Es un formato muy común en hostelería y en establecimientos orientados cara al público. Es el equivalente a dos botellas de vino en formato estándar. Se entiende que es uno de los formatos que equilibra la baja exposición al oxígeno por tu tamaño y su manejabilidad para ser servida por un camarero. Formato ideal, si lo pensamos, para grandes comidas y reuniones. Las bodegas suelen utilizar este formato para vinos de gran calidad, para aumentar la longevidad del mismo.

Tamaño Jéroboam (5): 3 litros.

Jéroboam fue el fundador y el primer rey de Israel (931-910 a.C.). Es el equivalente a dos magnums (también llamada doble magnum) o a cuatro botellas de vino estándar. La implantación de estos formatos más grandes tiene su explicación en el efecto del oxígeno en el propio vino. A mayor tamaño, la estabilización del vino será más progresiva y podrá tener menos superficie expuesta a la oxigenación, lo que aumenta la capacidad de guarda.

Tamaño Réhoboam (6): 4.5 litros.

Réhoboam heredó el trono de Salomón como rey de Israel. Equivalente a seis botellas estándar o a tres magnums. A partir de estos litrajes nos acercamos a los vinos de exposición o coleccionismo por su dificultad para ser servidos en mesa.

Tamaño Matusalen, Matusalem o formato imperial (7): 6 litros.

Matusalem es un patriarca bíblico de gran longevidad, según el Génesis vivió 969 años y murió en el diluvio. Es cuatro veces el formato magnum. En botella bordelesa o burdeos se denomina botella imperial y en botella borgoña se denomina Matusalen o Matusalem.

Tamaño Salmanazar (8): 9 litros.

Salmanazar hace referencia al nombre de cinco reyes del imperio asirio. Equivale a 12 botellas estándar y normalmente se utiliza para vinos de alta gama y en pequeñas cantidades de botellas. Por la cantidad y calidad de los vinos utilizados en este formato, encontrarás precios elevados para este tipo de botellas.

Tamaño Balthazar o Baltasar (9): 12 litros.

Es el nombre de uno de los reyes de oriente. Es el equivalente a dieciséis botellas estándar o dos imperiales. Vinos, normalmente, de exposición.

Tamaño Nabucodonosor (10): 15 litros.

Nabucodonosor fue Rey de Babilonia durante aproximadamente 50 años. Es el creador de una de las 7 maravillas del mundo, los jardines suspendidos. Es el mayor tamaño existente para vinos no espumosos y es equivalente a 20 botellas de vino estándar.

Otros tamaños y sus nombres

Tamaño Salomón: 18 litros.

Salomon fue el rey del reino unido de Israel entre 970 – 931 a.C. Es el equivalente a 24 botellas estándar.

Tamaño Souverain: 26.25 litros.

Es el tamaño de 35 veces la botella clásica.

Tamaño Primat: 27 litros.

Es el equivalente a 36 veces la botella clásica.

Tamaño Melchizédec o Melchor: 30 litros.

Melchizédec o Melchor, es uno de los reyes magos. Con este tamaño terminamos siendo el equivalente a 40 botellas estándar.

Conclusión

Desde Finca Torremilanos te invitamos a disfrutar del vino en cualquiera de sus formatos, siempre en buena compañía y con ganas de experimentarlo. Os hacemos referencia a uno de nuestros vinos y formatos favoritos para que podáis empezar la aventura de probar el vino en todas sus modalidades. Nuestro Torre Albéniz Magnum en caja de madera.

Para más noticias, nos podéis encontrar en Instagram: Finca Torremilanos