vinetur

¿Las bebidas alcohólicas caducan?

lunes 19 de junio de 2023

ESCRITO POR VILMA DELGADO



A todos nos ha asaltado alguna vez la pregunta de si **las bebidas alcohólicas caducan** o si, por el contrario, mantienen intactas sus propiedades con el paso del tiempo. ¿No crees que ya va siendo hora de resolver todas tus dudas al respecto?

Saber si las botellas de alcohol caducan y cómo puedes conservarlas en condiciones óptimas es esencial para **sacarle el máximo partido** al vino y a otras bebidas espirituosas. ¡Conviértete en todo un experto leyendo nuestro artículo!

¿El alcohol caduca?

Caducidad y consumo preferente

No podemos abordar la cuestión de si las bebidas alcohólicas caducan sin detenernos antes a hacer una importante precisión terminológica: no es lo mismo "caducidad" que "consumo preferente".

- **Fecha de caducidad:** solo se aplica a los alimentos que se consideran muy perecederos desde el punto de vista microbiológico (p. ej.: huevos o leche). Consumirlos más allá de la misma implica riesgos para la salud.
- **Fecha de consumo preferente:** se contempla para los alimentos no tan perecederos (p. ej.: pasta o aceite). Su consumo una vez expirada la fecha no implica daños para la salud, tan solo acarrea la pérdida de algunas cualidades.

Entonces, ¿Las bebidas alcohólicas caducan?

Comencemos aclarando que lo de que las bebidas alcohólicas caducan no es más que un mito. En realidad, **el alcohol no puede caducar porque carece de fecha de caducidad** (no se considera un producto altamente perecedero).

Lo que sí podemos encontrar son **bebidas alcohólicas con fecha de consumo preferente,** ya que les obliga a ello el Reglamento Europeo 1169/2011. Tal es el caso de todas aquellas que poseen una baja graduación alcohólica (p. ej.: cervezas). Por contra, aquellas otras cuyo volumen alcohólico sea de un 10 % o más quedan exentas de este requisito.

Igualmente, **también es inexacto sostener que el alcohol caduca una vez abierto.** Lo único que sucede es que pierde sabor, por lo general, al cabo de 1 año tras su apertura.

¿Qué pasa con las bebidas alcohólicas cuya **fecha de consumo preferente ha expirado?** Beberlas no te va a enfermar, lo único que sucede es que, quizás, encuentres que han perdido algo de sabor.

Caducidad en las bebidas alcohólicas

En cuestión de ingredientes y procesos de elaboración, **cada bebida es un mundo.** Por eso debemos distinguir distintas categorías para comprender hasta dónde alcanza su vida útil y cómo deben almacenarse.

Cerveza

La cerveza es el caso que más dudas genera cuando nos planteamos si las bebidas alcohólicas caducan. No en vano, su baja graduación alcohólica (sobre un 3 o un 10 %) hace que tenga fecha de consumo preferente (pero no de caducidad). Una vez sellada, mantiene sus propiedades estables **entre 6 y 8 meses.**

Las cervezas con un volumen alcohólico (ABV) superior al 8 %, las pasteurizadas y las fabricadas industrialmente tienen una vida útil más prolongada (1 año). Por contra, las **artesanales y no pasteurizadas** solo conservan indemne su sabor durante los 3 meses posteriores al embotellado.

Lo ideal es almacenar las cervezas **en posición vertical** a temperatura constante en un lugar oscuro y fresco (p. ej.: la nevera). Su sabor y espumosidad comenzarán a descender a las pocas horas de abrir la botella.

Licor

Mientras permanecen selladas, las bebidas espirituosas consideradas "fuertes" (ginebra, vodka, tequila, etc.) **duran para siempre.** Es más, algunas de ellas mejoran con la edad si no se abren (tal es el caso del ron añejo y del *whisky* escocés).

Una vez abierta, el oxígeno del aire comenzará a alterar el color y el sabor de la bebida, si bien no llegará a volverla peligrosa para la salud. El plazo de consumo aconsejable varía entre 8 meses y 1 año. Se recomienda **cerrar la botella de la forma más hermética posible,** reduciendo al máximo el espacio vacío dentro de ella.

Vino

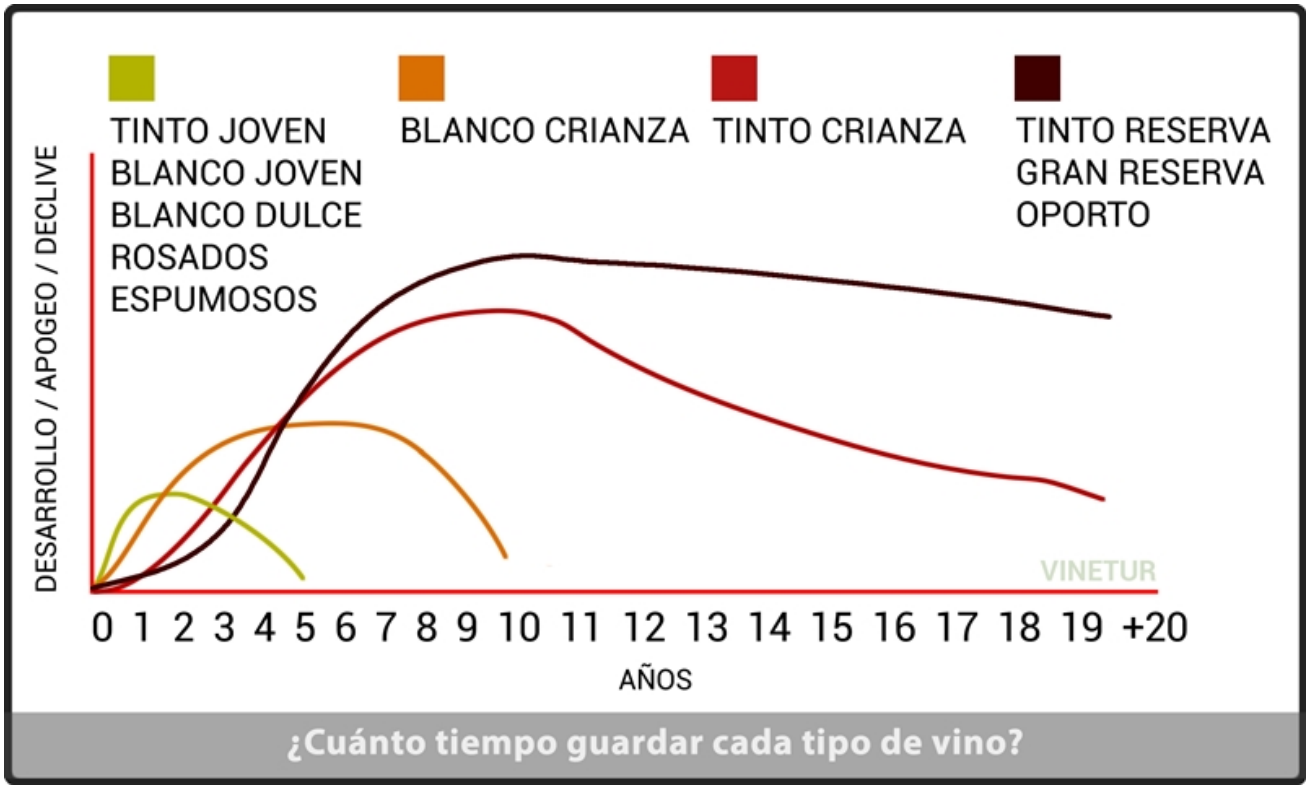
Los vinos son verdaderos "seres vivos" que experimentan un proceso biológico desde su nacimiento hasta su declive y muerte. A diferencia de la creencia popular de que los vinos mejoran con la edad, es fundamental comprender que cada vino tiene un período de desarrollo limitado, es decir, una fecha de caducidad, tras la cual comienza a perder sus cualidades.

En el caso de los vinos jóvenes, aquellos que no han pasado por un proceso de crianza, ya sean blancos, tintos, rosados o espumosos, se recomienda consumirlos preferiblemente en los primeros años posteriores a su embotellado. En este período, estos vinos reflejan su frescura y expresividad característica.

Por otro lado, los vinos blancos con crianza alcanzan su punto óptimo de consumo entre los 2 y 7 años después de su elaboración. Durante este tiempo, el vino blanco adquiere una complejidad aromática y una estructura en boca que invitan a disfrutarlo plenamente.

En el caso de los vinos tintos de crianza, su momento óptimo de consumo se sitúa entre los 5 y 10 años después de su elaboración. Durante este período, los taninos se suavizan, los sabores se integran y el vino muestra su equilibrio y elegancia. Es importante destacar que este rango puede variar dependiendo del estilo del vino y la bodega productora.

Para los amantes de los vinos tintos de larga guarda, reservas y grandes reservas, es importante tener en cuenta que su vida media se sitúa entre los 10 y 20 años. Estos vinos son sometidos a un proceso de envejecimiento más prolongado, lo cual les permite desarrollar una complejidad excepcional, con aromas y sabores más profundos y una estructura tánica notable.



Es importante recalcar que el vino es una de las bebidas alcohólicas más duraderas. Lo cierto es que, cuando este es de calidad, puede aguantar perfectamente durante **v arios años si se almacena bien.**

Los vinos deben guardarse **en un lugar oscuro, fresco y seco.** Aquellos cerrados con corcho se almacenarán acostados. Una vez abierto, pueden aguantar varios días, incluso hasta una semana si se tapan con un sistema de cierre apropiado. Este plazo será de 3 días para los espumosos, que deberán cerrarse con un tapón hermético. En el caso de los generosos pueden llegar a durar varias semanas una vez abiertos debido a que contienen una graduación mayor, esos sí deben igualmente cerrarse y almacenarse correctamente.

Ahora ya lo sabes: la afirmación de que las bebidas alcohólicas caducan es **una verdad a medias.** Lo que sí es cierto es que hay que velar por su adecuada conservación para preservar su sabor. ¿Por qué no empiezas a poner en práctica todo lo que acabas de aprender hoy?