vinetur

Conocí los 12 formatos de botellas para vino

Envases pequeños, medianos y hasta gigantes ¡descubrí todos los tamaños de botellas que podés encontrar en el mundo del vino!

jueves 10 de agosto de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Más allá que las diferencias de formatos y tamaños conllevan una mayor o menor cantidad de vino, es cierto, que en general cuanto más grande sea la botella el vino se conservará mejor. Ya que la microoxigenación que se llevará a cabo durante la estiba (el tiempo en botella) será más lenta (ya que habrá mayor cantidad de líquido) y así el vino evolucionará de forma más pausada.

Además en el mundo del vino podemos encontrar botellas de distintos colores que en general están relacionados con los distintos estilos de vinos. Los vinos tintos y algunos blancos los vamos a encontrar reposando dentro de botellas de color verde para protegerlos de la oxidación de la luz, lo que hará que los vinos evolucionen de forma más acelerada. Las botellas transparentes actualmente las vamos a encontrar en vinos blancos, rosados, naranjos o dulces de consumo más rápido. ¡Los colores se lucen al máximo y al tener productos de mayor rotación su calidad no se verá afectada como en vinos creados para estar más tiempo en botella!

Algo importante de subrayar es que el peso de la botella y el tamaño de la picada (el mal llamado culito de la botella) no están para nada relacionados con la calidad del vino. Es cierto que muchos vinos muy costosos suelen elegir botellas más grandilocuentes. Pero hoy en un mundo más sustentable en el que las bodegas intentan minimizar al máximo la huella de carbono, hay que recordar que el peso de las botellas no mejorará la calidad ni alargará la vida del vino. Y por el contrario, la botella puede llegar a representar entre un 50 y un 60% de la huella del vino que consumimos. Por eso cada vez más productores eligen botellas ecológicas con menor peso y vidrio, en pos de elaborar un vino más sustentable.

Ahora bien, si nos referimos a los tamaños de botellas vamos a poder encontrar:

1. **Benjamin:** con una capacidad de 20 cl lo que equivale a un cuarto de una botella estándar (75 cl). Suelen elegirse como muestra, souvenir u obsequio en gift stores de bodegas. Equivale a la cantidad de una copa de vino.
2. **Media:** con una capacidad de 37,5 cl. La media botella resiste aún en gastronomía ofreciendo la posibilidad de disfrutar un vino recién descorchado junto a las comidas. Pero cada vez son menos las bodegas que tienen esta opción entre su portfolio de productos.

3. **Clavelín:** con una capacidad de 62 cl. Este formato poco usual era elegido por los productores de vinos de la región francesa de Jura ya que en la elaboración del vino amarillo se perdía un 38% del volumen del vino tras una evaporación natural, por lo que cada boella finalmente llegaba a los consumidores con 62 cl.
4. **Estándar:** con una capacidad de 75 cl. Es la que normalmente encontramos con vinos y espumosos en tiendas, vinotecas y restaurantes del mundo entero. ¿Por qué 75 cl y no un litro? Más allá que hay varias versiones, la más aceptada es la que se refiere a que cuando las botellas de vidrio se elaboraban exclusivamente con el método del soplado, la capacidad pulmonar media de los trabajadores era de 80 cl. Por lo que se prefirió dejar un pequeño margen y finalmente hacerlas de 75 cl. El formato se difundió por todo el mundo y más allá que hoy se realizan de forma industrial se conserva la tradición de ese primer tamaño artesano.
5. **Mágnum:** con una capacidad para 1,5 litros, es decir, una doble estándar. Más allá que no es un formato muy común es el recomendado para envejecer el vino y para descorchar en grandes brindis.
6. **Jeroboam:** con una capacidad de 3 litros, también es conocida como doble mágnum, que equivale a la cantidad de vino de 4 botellas estándar.
7. **Rehoboam:** con una capacidad de 4,5 litros, lo que equivale al tamaño de 6 botellas estándar. Su nombre deriva del rey de Judá.
8. **Matusalem:** con una capacidad de 6 litros, lo que equivale al tamaño de 8 botellas estándar. También conocida como Imperial, su nombre deriva de uno de los patriarcas bíblicos.
9. **Salmanazar:** con una capacidad de 9 litros, lo que equivale al tamaño de 12 botellas estándar. Su nombre deriva del rey asirio que deportó a las tribus israelíes.
10. **Baltasar:** con una capacidad de 12 litros, lo que equivale al tamaño de 16 botellas estándar. Su nombre deriva del nombre de uno de los tres Reyes Magos bíblicos.
11. **Nabucodonosor:** con una capacidad de 15 litros, lo que equivale al tamaño de 20 botellas estándar. Su nombre deriva de un famoso gobernante de Babilonia.
12. **Salomón:** con una capacidad de 18 litros, lo que equivale al tamaño de 24 botellas estándar. Su nombre deriva del rey de Israel. Este formato también es bautizado como Melchor, en homenaje a otros de los tres Reyes Magos.