vinetur

Исследование показало, что укупорка влияет на воспринимаемую минеральность белого вина

Укупорка с низкой кислородопроницаемостью сохраняет минеральный характер вина, а более проницаемая усиливает ароматы выдержки в бутылке, выяснили исследователи

среда, 11 ноября 2026 г.



Тип укупорки белого вина может влиять на то, насколько выраженной кажется его минеральность после хранения, говорится в сенсорном исследовании, опубликованном в OENO One и освещенном Falstaff во вторник, 10 ноября. Исследование показало, что вина, укупоренные средствами с низкой кислородопроницаемостью, чаще связывали с более выраженной минеральностью и редуктивными оттенками, тогда как вина под более проницаемой укупоркой заметнее отличались ароматами, характерными для выдержки.

Исследователи изучили шесть пар белых вин разных урожаев. В каждой паре одно и то же вино хранилось в бутылках с двумя типами укупорки, различавшимися по кислородопроницаемости. Целью было выяснить, может ли количество кислорода, проникающего через укупорку, влиять на оценку минеральности дегустаторами — термина, широко используемого в виноделии, но зачастую не имеющего точного определения.

Как сообщает издание, кислород, уже содержащийся в вине, может изменять состав сернистых соединений. Таким образом, используя укупорку с разной степенью пропускания кислорода, производители могут влиять на эволюцию этих соединений со временем и, следовательно, на восприятие вина. Чтобы оценить этот эффект, исследователи сопоставили оценки минеральности, данные экспертами, с результатами описательного сенсорного анализа, проведенного обученной дегустационной комиссией. Они также измерили содержание летучих сернистых соединений и основные энологические параметры.

Результаты показали постепенное распределение оценок минеральности по исследованным образцам, а не простой эффект «есть или нет». Описательный анализ подтвердил связь между воспринимаемой минеральностью и редуктивными оттенками. Кроме того, была выявлена противоположная зависимость между минеральностью и тем, что в отчете названо букетом выдержки: это позволяет предположить, что ароматическое развитие, связанное с выдержкой в бутылке, может ослаблять впечатление минеральности у некоторых вин.

Образцы под укупоркой с низкой кислородопроницаемостью чаще ассоциировались с воспринимаемой минеральностью, чем вина, хранившиеся под более проницаемой укупоркой. Исходя из этой закономерности, авторы предположили, что укупорка с низкой степенью пропускания кислорода может дольше сохранять минеральный профиль вина. Это не означает, что какой-то один тип укупорки лучше подходит для всех белых вин, однако результаты указывают на измеримую связь между выбором укупорки и сенсорными характеристиками.

У этих выводов есть практическое значение для индустрии напитков, особенно для виноделов, выбирающих упаковку с учетом предполагаемого стиля вина. Для белых вин, в которых важны свежесть, напряженность или минеральная выразительность, укупорка с низкой кислородопроницаемостью может помочь сохранить эти свойства при хранении в бутылке. Для других стилей, предполагающих более широкий и развитый ароматический профиль, может лучше подойти иной режим доступа кислорода. Таким образом, выбор укупорки — не только техническое решение в области упаковки, но и возможный инструмент управления развитием аромата и темпами эволюции вина после розлива.

Исследование также вносит вклад в давнюю дискуссию в науке о вине и винной торговле о значении термина «минеральность». Поскольку это понятие широко используется в дегустационных описаниях, маркетинге и профессиональной оценке вин, данные о связи воспринимаемой минеральности с конкретными условиями хранения и ароматическими характеристиками, обусловленными сернистыми соединениями, вероятно, привлекут внимание производителей, закупщиков и преподавателей. В материале Falstaff результаты представлены как дополнительное свидетельство того, что проницаемость укупорки может влиять на восприятие белого вина в бокале, даже если само вино в остальном не меняется.