

(PASIONES)



Guaridas perfectas Las botellas de vidrio son el refugio perfecto del vino. Este material les ayuda a mantener el líquido aislado del oxígeno y a desarrollar los matices que definen su crianza. Los tamaños y ligeras variantes en formas definen su presentación. La estándar tiene una capacidad de 75 cl, mientras que la denominada magnum tiene justo el doble. También existe la mediana, de 37.5 cl, que es popular para el consumo individual, aunque los especialistas señalan que de esta forma no se pueden embotellar los buenos vinos, pues con poca cantidad de líquido la maduración de la bebida es más rápida y, consecuentemente, su vida es más corta.

(Cápsula y la merma forman la primera parte de la anatomía de una botella. La primera la protege con materiales como plástico, aluminio u hojalata. Se le denomina merma al espacio que se deja a la mitad del cuello de la botella; cuando es más grande hay riesgo de que el vino se oxide.)

(En los hombros y cuello de una botella además de sensualidad hay funcionalidad. El cuello es la parte más esbelta, siempre cilíndrica y lisa, donde se aloja el tapón. El área de los hombros está destinada a captar los depósitos a la hora de servir el vino.)

(En la parte inferior se encuentra la cúpula, la elevación en forma de cono vidriado que se pronuncia al interior de la botella y que ayuda a recoger los sedimentos. Por esta función también se le conoce como anillo de apilamiento.)