

## AMOR ETERNO

# EL VINO Y LA BOTELLA DE VIDRIO

ES UNA DE ESAS UNIONES QUE NADIE PONE EN DUDA, NI TAMPOCO CRITICA AUNQUE MANTENGAN UNA RELACIÓN DE SIGLOS. PESE A ALGUNOS INTENTOS PARA DESBANCARLO DE SU REINADO ABSOLUTO, CON EXPERIMENTOS MÁS O MENOS AFORTUNADOS, EL VIDRIO SIGUE SIENDO EL MATERIAL DE REFERENCIA PARA ENVASAR EL VINO. SUS CARACTERÍSTICAS COMO LA RESISTENCIA AL AGUA, LA LUZ Y A AGENTES QUÍMICOS LE HAN CONVERTIDO EN IMPRESCINDIBLE.

TEXTO: PILAR CALLEJA



La industria del vino utiliza más de 35 millones de botellas de vidrio al año. Es una parte de un pastel muy grande: en Europa occidental se comercializaron más de 55.000 millones de envases de vidrio en general. Una cifra rotunda que muestra la importancia de este contenedor, que vive en perfecta armonía con el vino desde hace siglos. Una unión que se mantiene viva, pese a los cambios que han revolucionado el sector vitivinícola, pero que apenas han rozado al vidrio. De hecho, sigue siendo el material favorito entre los consumidores europeos de vino con un 65 por ciento que solo compran vino si el recipiente es vidrio. Además un 73 por ciento considera que este material es el más idóneo en cuanto a seguridad alimentaria. Una ventaja añadida.

### UNA HISTORIA MILENARIA

La fabricación del vidrio se remonta unos 3.000 años, en la antigua Fenicia (entre Israel y Líbano) en la desembocadura del río Belus. Allí, con herramientas rudimentarias y moldes precarios, elaboraban pequeñas botellas para almacenar sus perfumes. Este material vivió un momento álgido en Egipto y Mesopotamia, donde se producía vidrio claro, que luego se coloreaba en azul o verde y que se usaba sobre todo para elaborar vasijas o platos.

En Grecia y Roma también usaban las botellas para almacenar agua, ya que el vino solía guardarse en recipientes menos sofisticados como odres, pellejos o vasijas de barro. Aunque sí parece que estas rudimentarias botellas (más bien con forma de ánfora o vasija) se utilizarían para servirlo.

Durante la Edad Media, las botellas de vidrio cayeron casi en el olvido. La dureza de la época no favorecía la fragilidad de este material y solo se reservaba para hacer objetos lujosos de decoración y guardar esencias.

Venecia es una ciudad clave en la fabricación del vidrio. Probablemente allí se elaboraba desde la época romana, pero es en el siglo XVI cuando inventan un método para obtener un material transparente (hasta ahora coloreado o

con sedimentos que le daban una tonalidad oscura), que se asemejaba al cristal y que vendría a revolucionar el mundo del vino.

Pero no es hasta 1821 cuando se empiezan a fabricar botellas tal y como hoy las conocemos. Fue Henry Ricketts, un cristallero de la ciudad inglesa de Bristol, quien patentó un molde para fabricar botellas en serie. Botellas que tenían una capacidad igual y con la misma forma, lo que permitía a los comerciantes serigrafar su marca. A partir de aquí se abandonó la forma esférica habitual para adoptar la cilíndrica mucho más práctica para almacenar las botellas en posición horizontal y favorecer el envejecimiento del vino por su necesario contacto con el corcho. En 1904, el norteamericano Michel Owens, en la ciudad de Toledo (Ohio), puso en marcha una máquina que las elaboraba en serie y de forma automatizada. Este sistema de fabricación supuso el despegue comercial de este envase al permitir su producción a gran escala.

### TAMAÑOS HABITUALES

Existen multitud de tamaños de botellas, que no se justifican solo por la cantidad de vino que pueda contener, sino que también tienen que ver con su crianza. Dicen los expertos que el vino envejece

mejor en botella grande que pequeña, aunque para el consumidor esta sea más difícil de manejar. Esto tiene que ver con los efectos de la oxidación. Así, mientras que en un magnum cabe el doble de vino que en una botella normal, tienen el mismo cuello y dejan el mismo espacio libre. Esto significa que la cantidad de oxígeno por volumen de vino es la mitad en un magnum que en una botella estándar, de forma que el vino estará más a resguardo de una posible oxidación.

Pese a esta ventaja, la botella grande tiene algunos inconvenientes con el cierre de corcho. Las bocas anchas plantean más problemas para construir un corcho acorde a su tamaño (además de lo que supone sacarlo). Por ello, los expertos recomiendan elegir botellas grandes pero con el cuello y la boca pequeña que pueda cerrarse con un corcho de medida estándar, aunque pueda parecer poco estética o desproporcionada, si lo que importa es el vino.

La medida de 75 centilitros, que todavía perdura como medida estándar internacional, se estableció en 1866. Una ca-





## ¿POR QUÉ VIDRIO?

Se dice que “cuando una persona come o bebe algo contenido en vidrio, está experimentando el sabor puro del alimento o bebida”. Es un material con muchas cualidades, por lo que no hay discusión en su elección como envase rey para el vino. Es inerte, impermeable, aséptico, duradero, reciclable y no tiene olor. Es además el más adecuado para la conservación, ya que otros materiales como el plástico tienen inconvenientes como cierta permeabilidad frente al oxígeno (por ser más poroso que el vidrio) y la posible transferencia de algún gusto desagradable con el paso del tiempo. Como envase no altera el contenido no le transmite olor ni sabor y es ideal para conservarlo en perfectas condiciones y durante largo tiempo. Los distintos tipos de vidrio están elaborados, sobre todo, con minerales naturales y abundantes, como arena, caliza y carbonato de sodio. Materiales que convierten el vidrio en un material ecológico, estable, resistente al frío y al calor. Es un material cien por cien reciclable infinitas veces, lo que es una fuente inagotable para la creación de nuevos envases, sin perder ni cualidades ni calidad.

pacidad que no fue elegida al azar. En la época colonial los estándares comerciales imperiales apostaron por este formato. Tanto la métrica imperial francesa como la británica habían acordado un tamaño común para la exportación e importación de grandes volúmenes de vino. Los franceses exportarían un barril de 225 litros, que representaba unos 50 galones ingleses. Esto suponía un total de 25 cajas de 12 botellas de 75 centilitros cada una, siendo cada caja de dos galones (1 galón = 4,54609 litros, 6 botellas = 4,5 litros, 1 botella = 75 cl). Otras teorías hablan de que los sopladores de vidrio solo podían conseguir entre 600 y 800 mililitros de una sola vez.

En cualquier caso, la industria vidriera y la del vino no se han conformado con un solo tamaño. De hecho hay una ex-

tensa variedad entre la que podemos encontrar:

El capítulo de las botellas pequeñas se abre con la *Piccolo* (de 18,7 a 20 cl). Es la botella habitual de vino que se sirve en los aviones. La *Demi* (suele tener la mitad de la convencional) y es típica en restaurantes. La *Jenny* o *botella de medio* (50 cl) que ha resurgido para embotellar generosos o dulces, de forma que salgan rentables los vinos especiales sin desorbitar los precios y la *estándar* (75 cl), habitual en tiendas y restaurantes.

La más habitual de las botellas grandes es la *Magnum* (1,5 l) calificada como ideal para la evolución del vino en la botella. La *Doble Magnum* (3 litros), que empieza a ser difícil de manejar y de descorchar. La *Jeroboam* (4,5 l), excepcional en tiendas y nada habitual en res-

taurantes. Su nombre viene del primer rey de Israel. La Imperial (6 l) que alberga en su interior el equivalente a 8 botellas estándar. La *Salmanazar* (9 l) que supone 12 botellas de las tradicionales y recibe este nombre de un rey asirio. La *Baltasar* (12 l) que equivale a unas 16 botellas y se llama igual que uno de los Reyes Magos. La *Nabucodonosor* (15 l) que pesa unos 16 kilos y en la que caben 20 botellas estándar. También la han bautizado con el nombre de un rey de la antigua Babilonia.

### EL COLOR Y EL PESO

Además de la capacidad, el color es otra de las características que sí tiene importancia. Los tonos oscuros lo preservan de la luz y por tanto hacen que se conserve más tiempo si va a estar un período largo en botella. Los colores más habituales en los tintos son el negro, el azul y el verde (el más usado); un tono que avalan muchos estudios porque frena mejor las radiaciones ultravioletas y las violetas, y deja pasar muy poco las azules. Aún así, según Elena Andía de la empresa Verallia, líder en la fabricación de envases de vidrio, "ahora la tendencia va hacia las botellas color canela tanto para tintos como para blancos. No es una cuestión de calidad; las bodegas lo usan para ambos tipos de vinos y les resulta más funcional". Por su parte, el vidrio transparente es patrimonio casi exclusivo de blancos y rosados, de modo que se puede apreciar su color y limpieza.

Si el tamaño y el color son claves, no lo es el peso desde el punto de vista de la calidad, aunque sí desde el de la sostenibilidad, factor del que hablaremos más adelante (en los últimos años muchas bodegas apuestan por bajar el peso de sus botellas, lo que supone un mayor respeto por el medio ambiente al reducir la huella de carbono en el transporte).

En principio, hasta ahora el peso se asocia a una mayor calidad del producto

que contiene, entendiendo que al poseer un vidrio más grueso y denso (de hasta 750 g en botellas de vino y de 900 g en cava y champagne), se corresponda con un vino superior. La realidad demuestra que es solo imagen de marca y que no influye en la calidad.

En este mismo sentido tampoco lo es la forma. Tan solo es un rasgo estético que se asocia a una bodega determinada. Aún así, existe una gran variedad y cada botella suele denominarse con el lugar donde comenzó a usarse. La más usada es la bordelesa, que recibe su nombre de la zona vinícola de Burdeos en Francia, y de la que ha surgido una variación, la troncocónica, con la base más ancha que el cuerpo. En los últimos tiempos la moda gira hacia la borgoña, también con nombre de región vinícola francesa, que se ca-

racteriza por sus hombros menos pronunciados y por tener más diámetro que la anterior. La franconia, una histórica en clara decadencia, tiene forma aplanada y contorno redondeado, que llega desde la región alemana de este mismo nombre. En vinos blancos es común usar la rhin, tradicional de los riesling alemanes, y que ahora se usa en bodegas de todo el mundo. Una botella que además de la versión transparente se viste de colores diversos como ámbar, azul o verde.

Otra de las características clásicas es la picadura (la hendidura de la base). No se concibe este envase sin este hueco, pero ni su presencia, ni su profundidad tienen relación directa con la calidad del vino. Parece que este hueco lo hicieron los sopladores de vidrio para darle estabilidad a la botella al ponerla sobre una superficie plana y que hoy se mantiene por tradición y, probablemente, para ayudar al servir el vino.



**BORDELESA**



**RHIN**



**FRANCONIA**



**BORGOÑA**

### UNA APUESTA ECOLÓGICA

El vidrio es seguramente el material que más se recicla en el mundo. Se puede hacer infinitas veces y los nuevos envases mantienen intactas sus características.

Según datos de Ecovidrio, que no cuenta con cifras que hagan referencia específica a las botellas de vino, este año se han recogido casi 900 mil toneladas de vidrio y cada español llevó al contenedor unos 18 kilos. Unos datos que van en aumento si consideramos que en el año 2000 la tasa de reciclaje era del 31,3 por ciento y en 2019 alcanza el 76,5.

El reciclaje de envases de vidrio tiene efectos muy saludables para el planeta y por ende para la población. Colabora en la reducción de muertes y enfermedades producidas por la contaminación del aire, el agua y el suelo, evita el abandono de residuos en el entorno natural, reduce la degradación ambiental, las emisiones de gases de efecto invernadero y el consumo de energía. Además, permite fabricar nuevos envases sin extraer materias primas.

En 2008 se creó la asociación Friend of Glass, que nació como una campaña de sensibilización hacia este material.

Sus miembros, repartidos por todo el mundo, defienden que el vidrio es el material ideal para el embalaje por sus beneficios medioambientales y económicos.

Una de las acciones que promueve Ecovidrio y que las industrias vidrieras como Verallia también trabajan es la reducción del peso de las botellas. Esta bajada supone una importante reducción de las emisiones de CO<sub>2</sub>, tanto durante su fabricación como en su transporte. "Nuestra serie Ecova, lanzada hace casi una década, tiene 50 modelos diferentes y reduce en un 17 por ciento su impacto medioambiental. Actualmente tenemos botellas que pesan solo 360 gramos. Al ser más ligeras se produce menos vidrio y caben más botellas en un mismo camión. Condiciones que reducen en buena me-



# SÓLO EN PAPEL



## LOS LIBROS DE VADEVINO EDITORIAL

Los monográficos de **Planetavino**  
para su biblioteca vinícola o para  
obsequiar a sus amigos.



PIDA SU EJEMPLAR EN  
[www.proensa.com](http://www.proensa.com)



## DISEÑO A MEDIDA

Pese a que hay modelos y colores que perduran en el tiempo, las empresas vidrieras dan un paso adelante innovando en el diseño. Este es el caso de Virtual Glass, un software lanzado por Verallia, que realiza simulaciones rápidas e hiperrealistas de envases de vino en 3D a partir de etiquetas digitalizadas. Las bodegas pueden simular la imagen de sus vinos eligiendo entre varios modelos de botella y jugando con el color del vidrio, el tipo de vino, las etiquetas y las cápsulas. Además, es posible simular también con la etiqueta, la contraetiqueta o la cápsula.

“... reduce la huella de carbono”, apunta la portavoz de Verallia. En general, bajar en 20 gramos de peso por botella reduce en un dos por ciento la huella de carbono.

Por su parte Vidrala, otra de las grandes vidrieras españolas, lanzó la gama Natura, botellas más ligeras que sus modelos equivalentes existentes en el mercado, con un 43 por ciento menos de vidrio. Un pacto con la sostenibilidad que se rompe en el mercado asiático donde, como explica Andía, “piden botellas de mucho peso y con la picadura muy profunda”.

Al margen de esto, la inmensa mayoría de las bodegas en España (y en el mundo) están comprometidas con la protección del medio ambiente. Campo Viejo o Torres son buenos ejemplos. La primera ha rebajado el peso final de la botella a 390 gramos, manteniendo su diseño, con

el fin de optimizar el transporte y reducir en más de un 30 por ciento las emisiones de CO<sub>2</sub>. También Torres con su programa ambiental Torres & Earth (2008-2020), con el que pretende reducir en un 30 por ciento las emisiones de CO<sub>2</sub> por botella, ha llegado casi a su máximo (27,6 por ciento) en el pasado año, teniendo en cuenta las emisiones desde el viñedo hasta el consumidor y la gestión post consumo del envase. Actualmente, el 70 por ciento del total de sus botellas de los modelos borgoña, bordelesa, rhin y de brandy pesan un 22 por ciento menos, alrededor de 450 g frente a los 540 de partida. “Esta reducción no afecta a la calidad. Hemos encontrado el punto óptimo de reducción de vidrio sin que conlleve un aumento de las roturas”, comenta Isabel Veá portavoz de Bodegas Torres. ■



## VIDRIO EN EL MUSEO

Es un material legendario que han trabajado artistas y sobre el que se han levantado museos. En estos no se pueden encontrar solo botellas; todo gira en torno al material con el que se hacen las botellas. Probablemente haya más, pero merece la pena destacar algunos ejemplos que dan muestra de su importancia.

### MUSEO DEL VIDRIO

La Granja de San Ildefonso, Segovia (España).

Está situado en parte del inmueble que perteneció a la antigua Real Fábrica de Vidrios y Cristales de La Granja, un amplio edificio industrial de más de veinticinco mil metros cuadrados que fue construido a finales del siglo XVIII, durante el reinado de Carlos III.

El Museo da a conocer la fabricación del vidrio, además de albergar colecciones temporales y permanentes sobre vidrios europeos de los siglos XVI al XIX, cristales de La Granja de los siglos XVIII al XIX, piezas de botellas de los siglos XVI al XIX y vidrieras antiguas y vidrios contemporáneos obras de diferentes artistas.

### MUSEO DEL VIDRIO

Isla de Murano, Venecia (Italia).

Está ubicado en el palacio de los obispos de Torcello, una antigua residencia aristocrática de estilo gótico, en la isla de Murano frente a Venecia. Una isla mundialmente conocida por sus fábricas de vidrio, la principal industria de esta localidad. La dedicación al vidrio en Murano se remonta a finales del siglo XIII, cuando los cristaleros de Venecia fueron expulsados de la pequeña república por el miedo que sus gobernadores tenían porque incendiaran una ciudad con construcciones antiguas y de madera. Murano se hizo famosa por la fabricación de abalorios y espejos. Su producción fue tal que llegó incluso a ser el mayor productor de vidrio de Europa. Aunque la actividad comenzó a declinar después del siglo XVIII, la cristalería sigue siendo su industria principal. Exhibe la mayor colección de vidrio de Murano del mundo, con unas 4.000 obras de arte fabricadas en este material, que datan del siglo XV al presente.



www.proensa.com



@proensapuntocom

# Purgatori



CREADO POR EL HOMBRE  
DESEADO POR LOS ÁNGELES



WINE-MODERATION.com  
Aprende a moderar tu consumo de alcohol.  
El vino sólo se disfruta con moderación.

Finca Purgatori

FAMILIA  
TORRES  
1828