

# Pocos lo saben: el error imperdonable que todos cometen al guardar el vino después de abrirlo

01/05/2025



Los fanáticos del vino se toman muy en serio el tratamiento que se le da a esta bebida, al punto de que algunos siguen una especie de mandamientos acerca de a qué temperatura conservarlo, en qué recipiente y cómo beberlo. Entre los expertos circula un extenso debate en torno a qué hacer con el líquido que sobra dentro de la botella una vez abierta. Esa incógnita fue revelada por Warner Boin, una sommelier que causa furor en TikTok por sus recomendaciones y tips enológicos.

Si bien en los últimos años se produjo una reducción en el consumo de vino a nivel mundial (bajó un 2,6% entre 2022 y 2023, y marcó un piso histórico que no se alcanzaba desde 1996), aún es una de las bebidas que más pasiones despiertan.

Se estima que el consumo per cápita anual es de 3,3 litros por persona, lo cual arroja un total de 26.000 millones de litros de vino bebidos por año. A pesar de ello, **la mayoría incurre en un error muy común al momento de guardar la botella** y que afecta notablemente al sabor y la calidad del vino.

## **Cuál es el error que todos cometen al guardar el vino**

La mayoría de las veces, sobre todo si se bebe en soledad o entre pocas personas, cuando se abre un tubo de vino no es para ingerirlo completo. Suele ocurrir que, tras una copa o dos, la gente vuelve a colocar el [corcho](#) en la parte superior para guardarlo y consumirlo en otra oportunidad. Es justamente en ese punto en el que la gente se equivoca, según comentó Warner Boin en su cuenta de [TikTok](#).



Volver a colocar el corcho para guardar la botella puede tener consecuencias negativas para la calidad del vino. (Foto: VIOS).

La influencer enológica aseguró que **el problema radica en que el corcho está hecho de un material poroso, a través del cual se filtra el oxígeno**. Este elemento químico, fundamental para la existencia y la proliferación de la vida, puede arruinar por completo el vino: al entrar en contacto con él desencadena un proceso de oxidación que afecta notablemente a sus sabores complejos.

Por ese motivo, es importante tomar medidas para evitar que el oxígeno se cuele por los diminutos orificios del corcho o, por lo menos, para reducir la cantidad que ingresa a la botella. Para ello, **la tiktoker recomendó emplear un frasco de cristal con cierre hermético**.

“Todo lo que hay que hacer es tomar el vino sobrante y verterlo en el recipiente o en cualquier contenedor hermético”, sostuvo. Incluso agregó que en algunas oportunidades tuvo que recurrir de emergencia a un tupper en el que antes había almacenado kombucha. **Al sellarlo con una tapa, el vino estará mucho más protegido del oxígeno que dentro de una botella** tapada con un corcho. El video registró más de 2,5 millones de visualizaciones y 2950 comentarios de usuarios que se sumaron al debate.

## **Otras maneras de conservar la calidad del vino**

Es cierto que guardar el vino en un frasco no es muy glamoroso ni elegante. Aquellos que no quieran resignar la estética del ritual vinícola pueden optar por la alternativa que ofrece una bomba de vacío. Este elemento **sirve para sacar todo el aire de la botella y crear un vacío parcial**. De esta forma, se minimiza la oxidación y se logra conservar la bebida más fresca por más tiempo.



Es importante evitar la exposición del vino a la luz y al calor. (Foto: Bodega Casarena).

Guardarlo a la temperatura adecuada es otra clave que no se puede pasar por alto. Contrariamente a lo que se cree, **lo mejor que se puede hacer con una botella de vino abierta es conservarla en la heladera**. Incluso los tintos se mantienen mejor en frío, otro elemento que ralentiza la oxidación. Por otra parte, ponerlo en posición vertical reduce la superficie que queda en contacto con el aire.

Por último, resulta trascendental **evitar la exposición del líquido a la luz y al calor**, dos factores que aceleran su degradación. Si queda menos de la mitad del contenido de la botella, lo mejor es pasar ese restante a una más chica para aminorar la cantidad de oxígeno que entra en el envase.

Fuente: TN