La función de las cápsulas de vino y su importancia según Todovinos.org

El vino es una bebida antigua, elegante, popular, y totalmente aclamada, aún en los tiempos modernos

Existe una gran variedad de presentaciones de vinos, pero un aspecto característico de las mismas, son las cápsulas ubicadas en la parte superior de las estilizadas botellas, las cuales, guardan una peculiar historia, y una gran importancia.

¿Qué es una cápsula de vino y por qué se usan?

Las cápsulas de vino, son unos dispositivos ubicados en la parte superior de las botellas de vino, hechas generalmente de Estaño, u otras aleaciones, con la finalidad de mantener herméticamente cerrado el contenido de la botella, fuera de librar el corcho de polvo, o filtraciones.

Las razones que han llevado al uso de cápsulas de vino son históricas, pues en el tiempo feudal antiguo, los reyes se preocupaban de que sus vinos no fueran abiertos, o ultrajados, por personas inescrupulosas que quisieran engañarlos, así que, usaron estos dispositivos como un sello real, y de ese modo, mantener la integridad de sus bebidas.

Finalidades del uso de las cápsulas de vino:

Seguridad y hermetismo

Este dispositivo, nació con este propósito fundamentalmente, aunque, como se ha mencionado, también permite mantener la integridad del corcho, y en consecuencia del vino.

Esto, a pesar de los pequeños agujeros que se pueden evidenciar en muchas cápsulas, los cuales, existen para liberar el aire que queda entre el corcho y la cápsula, entendiéndose que ésta se encuentra sellada al vacío.

Estética y calidad

Aunque muchas personas no lo crean, las cápsulas de vino le otorgan cierta sofisticación, valiéndose de hermosos y elegantes diseños variables, así como emblemas, populares entre los vinos costosos.

De hecho, muy pocos vinos actualmente son comercializados sin cápsula, en este caso son los artesanales, o aquellos de muy bajo costo.

Tipos de cápsulas de vino

Las cápsulas para botellas de vino existen de diversas formas y materiales, aunque, en muchos países

del mundo ya han sido limitados algunos de ellos, por medidas medioambientales, y de bioseguridad.

Entre los materiales más comunes resaltan:

Estaño
Plomo
Aleaciones con plomo
Aluminio
PVC
Lacrado de cera.

¿Cuál es la importancia de encapsular los vinos?

Los vinos no son encapsulados en el mismo momento que son producidos, pues es necesario que estos pasen por un proceso previo en las bodegas.

Sin embargo, el proceso de encapsulado del vino tiene una enorme importancia pues permitirá, por un lado, aumentar la durabilidad de los mismos, al mantener en buen estado el corcho.

Por otro lado, el encapsulado habla de la calidad, el precio y la sofisticación del vino, pues son las grandes marcas las que han invertido más en sus emblemas, y en relevancia de sus bebidas, por lo que la cápsula de vinos se ha convertido ahora en un sinónimo de los sellos de calidad.

Ahora bien, en el mercado artesanal, donde es popular la ausencia de cápsulas, también se encuentran vinos de excelente calidad y sabor, con la diferencia que los amantes y compradores de esta bebida, por lo general, ponen su confianza en productos herméticos.

Datos de contacto:

Ricardo Llanares
667561121

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>