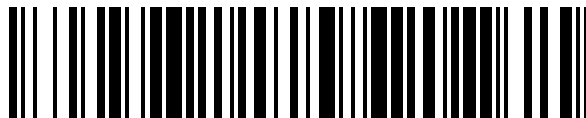


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 208 862**

21 Número de solicitud: 201830350

51 Int. Cl.:

B65D 5/00 (2006.01) **B65D 21/02** (2006.01)
B65D 1/02 (2006.01)
B65D 8/00 (2006.01)
B65D 39/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

14.03.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

03.04.2018

71 Solicitantes:

MERCÁTICA, S.L. (100.0%)
C/ José Durán Martínez, 3-27
46013 Valencia ES

72 Inventor/es:

SANCHO ARIAS, M. Desamparados

74 Agente/Representante:

MOYA ALISES, Hipólito

54 Título: **BOTELLA PARA BEBIDAS ALCOHÓLICAS**

ES 1 208 862 U

BOTELLA PARA BEBIDAS ALCOHOLICAS

DESCRIPCIÓN

5

OBJETO DE LA INVENCION

10 La presente invención se refiere a una botella para bebidas alcohólicas, tales como vinos, cervezas, brandis, whiskeys, rones, tequilas y similares, bebidas cuyas características organolépticas mejoran cuando dicha bebida entra en contacto con determinados tipos de maderas, preferentemente madera de roble.

15 El objeto de la invención es proporcionar una botella cuyo cuerpo principal está obtenido en vidrio, mientras que su cuello está obtenido en madera, preferentemente madera de roble, la cual puede presentar un carácter independizable.

20 Es así pues objeto de la invención proporcionar una botella cuyo proceso de fabricación no resulte excesivamente caro, y que afecte positivamente tanto en la calidad como en la mejora de las propiedades organolépticas de dicha bebida alcohólica durante su almacenaje en botella, en virtud del contacto constante de dicha bebida alcohólica en su almacenamiento con la madera de roble en que está obtenido el cuello de la botella.

25 El carácter independizable del cuello de la botella permite además que el contenido de la misma pueda ser trasvasado durante su proceso de envejecimiento de forma cómoda y sencilla, por ejemplo cuando el corcho que taponaba la misma presente signos de deterioro, evitando que el mismo se deshaga sobre la bebida en su proceso de extracción, se hayan generado posos anti-estéticos en el fondo de la botella, se haya deteriorado su etiquetado, etc.

30 La invención está prevista para su aplicación en botellas para bebidas alcohólicas destinadas a almacenarse tumbadas.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

5 Como es sabido, el proceso de envejecimiento y crianza de determinadas bebidas alcohólicas se lleva a cabo en barricas de madera, normalmente de roble, dado que el contacto de dichas bebidas con este tipo de madera generan unos matices y sabores de gran calidad, que dejan de potenciarse cuando dichas bebidas se envasan en botellas de vidrio.

10 Así pues, resulta obvio que sería deseable que dichas bebidas se mantuvieran en contacto con este tipo de maderas durante el máximo tiempo posible hasta el momento de su consumo en orden a optimizar sus propiedades organolépticas.

15 Tratando de obviar esta problemática, es conocido el modelo de utilidad ES 1019924 U, en el que se describe una botella a base de piezas verticales a modo de duelas obtenidas en madera de roble que se estabilizan mediante anillos metálicos, determinando un cuerpo de configuración en forma de botella, pero obtenido en madera, lo que mejora sensiblemente la calidad del producto contenido en su seno durante su almacenaje.

20 El problema que presentan este tipo de botellas es que en las mismas participan un número muy elevado de piezas, que deben ser cortadas con suma precisión, además de tener que dárseles forma, por lo que el proceso de obtención de dichas botellas resulta sumamente costoso y largo en el tiempo, lo que repercute en un precio final del producto que muy pocas bebidas pueden asumir, ya que el costo de la botella puede ser perfectamente varias veces mayor que el costo de la propia bebida contenida en la misma.

25 Tratando de obviar esta problemática, se conocen numerosos registros tanto de patentes como de modelos de utilidad basados en dar al tapón de cierre de la botella de vidrio una especial configuración, mas o menos compleja según cada registro, pero que en todos ellos se da el denominador común de que a partir de un cuerpo de corcho o silicona, al mismo se le añade un apéndice superior de madera de roble que, como se ha dicho con anterioridad
30 puede tener muy distintas configuraciones, pero que en cualquier caso constituye un elemento que se inserta en el seno de la botella, entrando en contacto con el vino o bebida alcohólica de que se trate, mejorando sus propiedades organolépticas en base a su propia naturaleza de madera de roble o similar.

35

El problema que presentan este tipo de botellas es que dicho tapón o bien no contiene una superficie de contacto con el vino o bebida alcohólica de que se trate suficientemente grande como para que se produzcan unos efectos claramente apreciables desde el punto de vista de generación de aromas y matices, o bien, si dicha superficie es suficientemente grande, supone un elemento prominente, muy molesto a la hora de manipular la botella, sobretodo si ésta no va a ser consumida en su totalidad.

Por último cabe destacar el hecho de que, durante el proceso de envejecimiento de vinos y otras bebidas alcohólicas, pueden darse diferentes sucesos que obliguen a cambiar la bebida de botella, ya sea en orden a eliminar posos, prevenir el deterioro de los corchos, deterioro del etiquetado, etc, de manera que en ocasiones, el proceso se lleva a cabo cortando el cuello de vidrio de la botella, en orden a que el corcho, en caso de estar deteriorado, no contamine la bebida, proceso que obviamente resulta complejo y puede acabar con la rotura de la botella y pérdida de todo su contenido.

15

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

La botella para bebidas alcohólicas que se preconiza resuelve de forma plenamente satisfactoria la problemática anteriormente expuesta en todos los aspectos comentados, en base a una solución sencilla pero eficaz.

20

Para ello, la botella de la invención se constituye a partir de un cuerpo principal de vidrio, con la especial particularidad de que el cuello de la misma está obtenido en madera, preferentemente en madera de roble.

25

Más concretamente, el cuello, preferentemente cilíndrico dada su mayor facilidad de mecanizado (si bien no se descarta la configuración en tronco de cono o cualquier otra configuración convencional), se montará, también preferentemente con carácter practicable, sobre la zona superior del cuerpo principal de vidrio de la botella.

30

Dicho acoplamiento, ya sea mediante rosca interna, externa, bayoneta o por cualquier otro medio convencional, podrá ser estanco por sí mismo, en virtud de la propia naturaleza expansiva de la madera al entra en contacto la misma con un líquido, si bien podría incorporar para mayor seguridad una junta de estanqueidad entre ambos elementos.

35

Opcionalmente, y como se ha dicho con anterioridad, el acoplamiento podría no ser practicable, quedando ambas piezas intrínsecamente unidas en el proceso de fabricación.

5 Así pues, y a partir de esta estructuración, se consigue una botella cuyo proceso de obtención es mucho más sencillo que el descrito en el documento ES 1019924 U, definiéndose para la posición de almacenamiento tumbada de la botella una superficie de contacto de la bebida alcohólica contenida en su seno con madera de roble, suficientemente grande como para aportar aromas y matices a dicho producto que mejoren sensiblemente su calidad durante el proceso de almacenaje de dicha bebida en la botella, no interfiriendo ni
10 entorpeciendo las maniobras de apertura y cierre de la botella durante su consumo, la cual se hará a través de cualquier corcho o medio de cierre convencional.

De igual manera, el carácter practicable del cuello de madera de roble hace que la botella pueda abrirse sin tener que eliminar el corcho que la cierra, en orden a trasvasar su
15 contenido a otra botella en mejores condiciones, ya sea por el deterioro de su corcho, generación de posos, deterioro de su etiquetado, o mezclado con otras bebidas del mismo tipo, como ocurre tradicionalmente con algunos whiskies.

Este carácter practicable también ofrece al envase un carácter reutilizable, de manera que
20 al igual que es habitual el intercambio de barricas entre diferentes productores de bebidas alcohólicas de distinta índole, para darle matices adicionales a sus bebidas provenientes de otros tipos de bebidas, esta misma práctica podría ser aplicada en las botellas de envasado final del producto.

25

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Para complementar la descripción que seguidamente se va a realizar y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, de acuerdo con un ejemplo
30 preferente de realización práctica del mismo, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un plano en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

La figura 1.- Muestra una vista en perspectiva y en explosión de un realizado de acuerdo

con el objeto de la presente invención.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

5

A la vista de la figura reseñada, puede observarse como la botella de la invención está constituida a partir de un cuerpo principal (1) de vidrio, de configuración idéntica o similar al de cualquier botella para bebidas alcohólicas convencional, a base de un cuerpo esencialmente cilíndrico, cuyo fondo puede ser plano o curvo cóncavo, y que presenta un estrechamiento superior (2) en el que va montado un cuello (3) de madera de roble, que constituye el propio cuello de la botella, materializándose en un cuerpo esencialmente tubular y cilíndrico, que en el caso de estar destinada a contener vino, tendrá la clásica valona perimetral (7) para apoyo del brazo del clásico saca-corchos, cerrándose dicho cuello a través de un corcho (6), y pudiendo precintarse con la clásica lámina de estaño o similar, si bien, tal y como se ha dicho con anterioridad, la botella podría estar destinada a contener otro tipo de bebidas alcohólicas asociadas a otro tipo de cierres convencionales, sin que ello afecte a la esencia de la invención.

En cualquier caso, y tal y como se muestra en la figura, el cuello (3) estará preferentemente dotado de medios de acoplamiento sobre el estrechamiento superior (2) de la botella, a través de roscas complementarias (4-4'), ya sean internas o externas, pudiendo incluir opcionalmente una junta de estanqueidad (5) acoplable entre ambas piezas.

De esta forma, el cuello (3) define una superficie cilíndrica interior de madera de roble que en disposición tumbada de la botella entrará en contacto con la bebida contenida en su seno, afectando positivamente en sus propiedades organolépticas, sin resultar una botella excesivamente cara en su fabricación, y sin entorpecer las maniobras de apertura y cierre de la botella durante su consumo, ni afectar negativamente a su capacidad volumétrica.

REIVINDICACIONES

5 1ª.- Botella para bebidas alcohólicas, que siendo del tipo de las que presentan un cuerpo principal (1) de vidrio, esencialmente cilíndrico, cerrado inferiormente y con un estrechamiento superior (2) en el que se dispone un cuello (3) que se remata mediante cualquier medio de cierre convencional, tal como un corcho, tapón o similar, se caracteriza porque el cuello (3) de la botella está obtenida a partir de un cuerpo de madera, preferentemente madera de roble, que se fija al cuerpo principal de la botella en correspondencia con su zona de estrechamiento superior (2).

10

2ª.- Botella para bebidas alcohólicas, según reivindicación 1ª, caracterizada porque el cuello (3) de madera de roble se fija al estrechamiento superior (2) del cuerpo principal de vidrio de la botella a través de roscas complementarias (4-4'), por acoplamiento por bayoneta o por cualquier otro medio practicable convencional.

15

3ª.- Botella para bebidas alcohólicas, según reivindicaciones 1ª y 2ª, caracterizada porque entre el cuello (3) de madera de roble y el estrechamiento superior (2) del cuerpo principal de vidrio se establece una junta de estanqueidad (5).

20

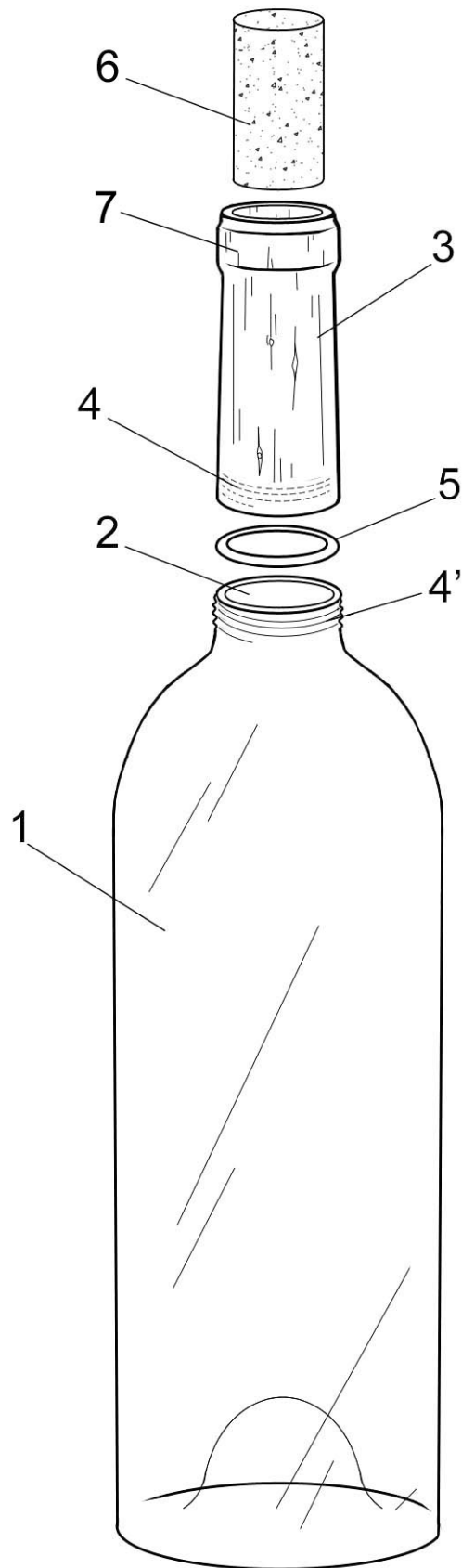


FIG. 1