

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 429 527**

51 Int. Cl.:

B65D 1/02 (2006.01)

B65D 21/02 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **17.02.2010 E 10714650 (8)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **10.07.2013 EP 2399834**

54 Título: **Botella de vino con contacto permanente entre el vino y el corcho**

30 Prioridad:

18.02.2009 ES 200900544

30.12.2009 ES 200902420

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:

15.11.2013

73 Titular/es:

EL CANTILLO, S.A. (100.0%)

C/ Nueva 11

26330 Briones, La Rioja, ES

72 Inventor/es:

PEÑAFIEL MONTESERIN, GREGORIO

74 Agente/Representante:

TRIGO PECES, José Ramón

ES 2 429 527 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín europeo de patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Botella de vino con contacto permanente entre el vino y el corcho.

5 **Sector de la técnica**

La invención se refiere a una botella de vino cuyo diseño permite que, estando la botella en cualquier posición incluida la posición vertical, el vino alojado en el interior de la botella esté en contacto permanente con el corcho, y a un método de llenado de dicha botella con vino.

10

Estado de la técnica

En el procedimiento de crianza de los vinos, es sobradamente conocido que el vino es en un momento del procedimiento introducido en botellas y almacenado un periodo de tiempo para que se produzca la crianza del determinado tipo de vino que se desee obtener, y finalmente comercializado en dichas botellas, debidamente etiquetadas. Estas botellas se caracterizan por presentar un cuerpo esencialmente cilíndrico terminado en su parte superior por un cuello o gollete más estrecho que alberga el corcho. El corcho, básicamente, impide que el vino se salga de la botella y que entre aire en la misma.

15

20

En el interior de estas botellas de vino, además de vino se aloja una pequeña cantidad de aire, es decir, presentan una cámara de aire. Entre otras funciones, dicha cámara de aire permite que ante cambios de temperatura el vino pueda cambiar de volumen sin presionar el corcho hacia el exterior de la botella. También, al estar en contacto con el vino, permite que el vino se micro-oxigene, siendo este fenómeno parte importante del proceso de crianza.

25

Estando las botellas convencionales dispuestas en posición vertical, la cámara de aire queda localizada entre el vino y el corcho. Es decir, no existe un contacto directo entre el vino y el corcho, sino que éstos quedan separados por aire. Este hecho da lugar a diversos problemas: por un lado el corcho se deshidrata y reduce la presión que ejerce contra el gollete de la botella, pudiendo producirse una entrada de aire en la botella y una salida de vino de la misma; por otro lado, si el vino se enfría y en consecuencia se contrae, se produce una depresión entre el aire del interior de la botella y el aire exterior a la misma, con la consiguiente entrada de aire al interior de la botella. Hay que tener en cuenta en ambos casos que la entrada de aire es un hecho indeseable ya que el aire puede ir acompañado de mohos, agentes contaminantes u otras sustancias perjudiciales para la calidad y conservación del vino.

30

35

Para evitar esto, cuando el vino es almacenado en bodegas es necesario hacerlo colocando las botellas en posición horizontal. De este modo se garantiza que el vino esté en contacto permanente con el corcho, manteniendo el corcho hidratado y minimizando la entrada de aire en las botellas.

40

En este sentido, se conocen múltiples estudios y divulgaciones que recalcan la importancia del contacto permanente entre el corcho y el vino. Por ejemplo, la Facultad de Enología de Burdeos, Universidad Victor Segalen Bordeaux, en su investigación titulada "La entrada de oxígeno en las botellas de vino a través de diferentes tapones", literalmente dice "este estudio proporciona resultados sobre la cinética de la entrada de oxígeno a través de diferentes tapones cilíndricos y de rosca en vinos almacenados horizontalmente" y "el contacto con el líquido es un factor importante en la transmisión de oxígeno a través de los tapones de corcho".

45

Por otro lado, una vez que termina el proceso de crianza del vino, las botellas suelen ser empaquetadas en cajas de seis, doce u otro número de unidades, para su transporte o almacenamiento. En dichas cajas, las botellas se encuentran en posición vertical, lo cual permite, gracias a la resistencia otorgada por la forma esencialmente cilíndrica de las botellas, un apilamiento vertical de varias cajas sin que por ello se rompan las botellas almacenadas en ellas. En otras palabras, es práctica común que, después de haber criado vino en botellas dispuestas en posición horizontal cuidando que el vino contacte con el corcho, estas botellas sean almacenadas posteriormente en posición vertical en cajas, incluso apilándose unas cajas sobre otras. Con el diseño actual de botellas, no sería posible colocar las botellas en posición horizontal en el interior de las cajas y posteriormente apilar el mismo número de cajas ya que las botellas no resistirían el peso y se romperían.

50

55

Se conocen algunas botellas destinadas al almacenamiento de líquidos conocidas en el estado de la técnica general, es decir, no específicas del negocio del vino, las cuales comprenden un cuerpo principal y un gollete dentro del cual se dispone un tapón, donde el gollete comprende paredes interiores en contacto con el tapón y paredes exteriores no en contacto con el tapón, y donde al menos parte de las paredes exteriores del gollete está localizada dentro de la botella. Ejemplos genéricos de estas botellas pueden encontrarse en CH380564A and EP1394052A1.

60

En estas botellas, el gollete está por tanto parcialmente dentro de la botella.

65

La presente invención tiene como objetivo proporcionar una botella llena de vino que, disponiendo por supuesto de una cámara de aire interna, permita que la botella de vino sea almacenada y transportada verticalmente, sin que se deteriore el corcho o el vino. Dicha botella proporcionaría importantes ventajas especialmente provenientes de la reducción de tiempo y coste de manipulación de las botellas para variar su posición de vertical a horizontal y viceversa.

Descripción breve de la invención

5 Es objeto de la invención una botella, llena de vino, que comprende un cuerpo principal y que comprende un gollete dentro del cual se dispone un corcho, donde el gollete comprende unas paredes interiores en contacto con el corcho y unas paredes exteriores no en contacto con el corcho, con la particularidad de que al menos parte de las paredes exteriores del gollete (es decir, todas o algunas de las paredes exteriores, completa o parcialmente) están localizadas en el interior de la botella. De este modo, cuando se llena de vino la botella en su práctica totalidad y hasta un determinado nivel de llenado (por encima del cual ha de quedar una cámara de aire para permitir la expansión y retracción del vino en caso de cambio de temperatura) y estando la botella en posición vertical, el nivel de llenado de vino alcanza algún punto de las paredes exteriores del gollete que están en el interior de la botella. En consecuencia, la cámara de aire no queda en contacto con el corcho sino que el corcho queda en contacto directamente con el vino.

10 El contacto permanente del corcho y el vino, en la botella de la invención, se da con la botella no sólo colocada en posición vertical sino en cualquier otra posición.

15 De este modo, la invención proporciona una botella que, sin necesidad de ser colocada en posición horizontal, es decir, estando colocada en cualquier posición incluida la vertical, garantiza un contacto permanente entre el corcho y el vino. Por ello, mediante la invención se consiguen una serie de importantes e interesantes ventajas. Por una parte, se eliminan en bodega todas las manipulaciones orientadas a colocar las botellas en posición horizontal para que el corcho esté en contacto con el vino, lo cual reduce el tiempo y el coste del proceso de manipulación y preparación de las botellas de vino. Por otra parte, se elimina la atención que se debe prestar en los procesos de almacenaje hasta su consumo final, de mantener las botellas en su posición horizontal. O, alternativamente, se elimina el riesgo de deterioro del vino cuando las botellas son almacenadas en posición vertical, generalmente en el interior de cajas para poder apilar un gran número de cajas entre sí, una vez terminado el proceso de crianza. Además, las botellas de la invención, por la magnitud del volumen de vino que se encuentra por encima de la base del corcho, garantizan un contacto entre el vino y el corcho de al menos 50 años, es decir, garantizan una larga conservación del corcho y por lo tanto del vino almacenado en la botella. También se da la ventaja de que, cuando se sirve el vino, los posos de la botella se quedan en la zona de la cámara de aire, no cayendo a la copa u otro recipiente en el que se sirve el vino.

20 La reivindicación 10 se refiere a un método de llenado de una botella con vino.

Descripción breve de las figuras

25 Los detalles de la invención se aprecian en las figuras que se acompañan, no pretendiendo éstas ser limitativas del alcance de la invención:

- 30 - Las Figuras 1 y 2 muestran respectivamente un alzado en sección y una vista en planta de un primer modo de realización de la invención.
- Las Figuras 3 y 4 muestran respectivamente un alzado en sección y una vista en planta de un segundo modo de realización de la invención.
- 35 - Las Figuras 5 y 6 muestran respectivamente un alzado en sección y una vista en planta de un tercer modo de realización de la invención.
- Las Figuras 7 y 8 muestran respectivamente un alzado en sección y una vista en planta de un cuarto modo de realización de la invención.
- 40 - Las Figuras 9 y 10 muestran respectivamente un alzado en sección y una vista en planta de un quinto modo de realización de la invención.

Descripción detallada de la invención

45 Las Figuras 1 y 2 muestran respectivamente un alzado en sección y una vista en planta de un primer modo de realización de la invención. La sección de la Figura 1 está realizada según el plano de sección A-A de la Figura 2. Las figuras muestran una botella (1) que comprende un cuerpo principal (2) y un gollete (3). El gollete (3) sirve de zona de alojamiento de un corcho (4), y comprende unas paredes interiores (5) en contacto con el corcho (4) y unas paredes exteriores (6) no en contacto con el corcho (4). En la Figura 1 se ha representado la botella (1) llena en su práctica totalidad de vino, hasta un nivel de llenado (7) Por encima de dicho nivel de llenado (7) queda una cámara de aire (8), necesaria para permitir la expansión o compresión del vino en caso de cambio de temperatura. De acuerdo con la invención y como puede observarse, la totalidad de las paredes exteriores (6) del gollete (3) están localizadas en el interior de la botella (1), de manera que, cuando se llena de vino la botella (1) en su práctica totalidad y estando la botella (1) en posición vertical, el nivel de llenado (7) de vino alcanza algún punto (generalmente un punto intermedio) de las paredes exteriores (6) del gollete (3) que están en el interior de la botella (1), produciéndose que el vino quede en contacto con el corcho (4) y que la cámara de aire (8) quede más arriba que la zona inferior del corcho (4).

Este modo de realización presenta, además de las ventajas generales asociadas a la invención, la ventaja adicional de proporcionar un ahorro de vidrio y de otros materiales, para una misma cantidad de vino almacenada y en comparación con una botella de vino convencional. Más concretamente, se estima que se ahorra un 5% de vidrio, un 18% de material de embalaje de las botellas y un 18% en volumen de almacenaje.

5

Las Figuras 3 y 4 muestran respectivamente un alzado en sección y una vista en planta de un segundo modo de realización de la invención. La sección de la Figura 3 está realizada según el plano de sección B-B de la Figura 4. En este caso, el gollete (3) que aloja el corcho (4) está parcialmente dentro de la botella (1), es decir, solamente parte de las paredes exteriores (6) del gollete (3) está localizada en el interior de la botella (1) –como puede verse, la parte (6') queda fuera-. Nuevamente, cuando se llena de vino la botella (1) en su práctica totalidad y estando la botella (1) en posición vertical, el nivel de llenado (7) de vino alcanza algún punto de las paredes exteriores (6) del gollete (3) que están en el interior de la botella (1), produciéndose que el vino quede en contacto con el corcho (4).

10

Las Figuras 5 y 6 muestran respectivamente un alzado en sección y una vista en planta de un tercer modo de realización de la invención. La sección de la Figura 5 está realizada según el plano de sección C-C de la Figura 6. En este caso, el gollete (3) se encuentra íntegramente localizado en el interior de la botella (1) y completamente rodeado por un gollete exterior (10), quedando la cámara de aire (8) y el nivel de llenado (7) localizados entre ambos golletes (3, 10). Este modo de realización, visto exteriormente, presenta un aspecto similar a las botellas convencionales, pero solucionando el problema de que el vino no entre en contacto con el corcho (4) que se da en las botellas convencionales.

15

20

Las Figuras 7 y 8 muestran respectivamente un alzado en sección y una vista en planta de un cuarto modo de realización de la invención. La sección de la Figura 7 está realizada según el plano de sección D-D de la Figura 8. En este caso, el gollete (3) está parcialmente rodeado de un gollete exterior (10) –quedando alguna pared exterior (6') de las paredes exteriores (6) del gollete (3) no queda cubierta por el gollete exterior (10)-. La cámara de aire (8) y el nivel de llenado (7) quedan localizados entre el gollete exterior (10) y las paredes exteriores (6) del gollete (3) que sí quedan cubiertas por el gollete exterior (10). Por lo tanto, la cámara de aire (8) no queda en contacto con el corcho (4) sino que la parte inferior de éste queda sumergida en el vino.

25

Las Figuras 9 y 10 muestran respectivamente un alzado en sección y una vista en planta de un quinto modo de realización de la invención. La sección de la Figura 9 está realizada según el plano de sección E-E de la Figura 10. En este modo de realización, el gollete (3) está localizado en una cara superior cóncava (11) del cuerpo principal (2). Además, sobre dicha cara superior cóncava (11) se dispone una cubierta (12) que cubre parcialmente la cara superior cóncava (11), delimitándose entre la cubierta (12) y la cara superior cóncava (11) una zona de acumulación (13) de gotas de vino. Este modo de realización permite que, cuando se sirve el vino de la botella (1) en una copa y se vuelve a colocar la botella (1) en posición vertical, las gotas que puedan quedarse en la parte superior del gollete (3), por fuera del mismo, deslicen por el gollete (3) hasta la cara superior cóncava (11); entonces, la siguiente vez que se inclina la botella (1) para servir vino, dichas gotas acumuladas en la cara superior cóncava (11) se deslizan y quedan alojadas en la zona de acumulación (13), es decir, se mantienen confinadas en la cara superior cóncava (11).

30

35

40

Preferentemente, la cubierta (12) es continua a lo largo de todo el perímetro exterior de la cara superior cóncava (11), como se muestra en las figuras. De este modo no hay que orientar la botella (1) de ninguna determinada manera a la hora de servir el vino para que las gotas se queden acumuladas y no caigan.

45

Por otro lado, como se observa en la Figura 9, donde se ha representado una segunda botella dispuesta debajo de la botella (1) de manera que ambas quedan apiladas verticalmente, el cuerpo principal (2) comprende una cara inferior cóncava (14) que delimita una zona de alojamiento (15) destinada a alojar el gollete (3) y la cubierta (12) de dicha segunda botella. De este modo, la botella (1) de acuerdo con la invención es apilable y almacenable verticalmente, de una manera cómoda y estable, además de garantizando la correcta conservación del corcho (4) y el vino.

50

Preferentemente, para facilitar el apilado, la cara exterior de la cubierta (12) queda encajada en los costados (16) de la cara inferior cóncava (14).

55

Algunos de los modos de realización representados son simétricos con respecto a un eje vertical (9) de simetría. Sin embargo, este aspecto no es relevante para la presente invención, admitiéndose múltiples variantes en este sentido.

Son independientes del objeto de la invención los materiales utilizados en la fabricación de las botellas, formas y dimensiones de las mismas y todos los detalles y accesorios que puedan presentarse, siempre y cuando no afecten a su esencialidad.

60

REIVINDICACIONES

- 5 1. Botella (1), que comprende un cuerpo principal (2) y un gollete (3) dentro del cual se dispone un corcho (4), donde el gollete (3) comprende unas paredes interiores (5) en contacto con el corcho (4) y unas paredes exteriores (6) no en contacto con el corcho (4), donde al menos parte de las paredes exteriores (6) del gollete (3) están localizadas dentro de la botella (1), que se caracteriza por que la botella (1) está llena de vino en su práctica totalidad y hasta un nivel de llenado (7) por encima del cual queda una cámara de aire (8), y cuando la botella (1) se encuentra en posición vertical el nivel de llenado (7) de vino alcanza un punto de las paredes exteriores (6) que está dentro de la botella (1), y por que el vino está en contacto permanente con el corcho (4) .
- 10 2. Botella (1), según la reivindicación 1, que se caracteriza por que la botella (1) es simétrica con respecto a un eje vertical (9).
- 15 3. Botella (1), según la reivindicación 1, que se caracteriza por que el gollete (3) está completamente rodeado de un gollete exterior (10), quedando la cámara de aire (8) y el nivel de llenado (7) localizados entre ambos golletes (3, 10).
- 20 4. Botella (1), según la reivindicación 1, que se caracteriza por que la botella (1) es simétrica con respecto a un eje vertical (9), estando el gollete (3) completamente rodeado de un gollete exterior (10), quedando la cámara de aire (8) y el nivel de llenado (7) localizados entre ambos golletes (3, 10).
- 25 5. Botella (1), según la reivindicación 1, que se caracteriza por que el gollete (3) está parcialmente rodeado de un gollete exterior (10), quedando la cámara de aire (8) y el nivel de llenado (7) localizados entre el gollete exterior (10) y las paredes exteriores (6) del gollete (3) que si quedan cubiertas por el gollete exterior (10).
- 30 6. Botella (1), según la reivindicación 1, que se caracteriza por que el gollete (3) está localizado en una cara superior cóncava (11) del cuerpo principal (2), y por que sobre dicha cara superior cóncava (11) se dispone una cubierta (12) que cubre parcialmente la cara superior cóncava (11), delimitándose entre la cubierta (12) y la cara superior cóncava (11) una zona de acumulación (13) de gotas de vino.
- 35 7. Botella (1), según la reivindicación 6, que se caracteriza por que la cubierta (12) es continua a lo largo de todo el perímetro exterior de la cara superior cóncava (11).
8. Botella (1), según la reivindicación 6, que se caracteriza por que el cuerpo principal (2) comprende una cara inferior cóncava (14) que delimita una zona de alojamiento (15) destinada a alojar el gollete (3) y la cubierta (12) de otra botella cuando se apilan verticalmente varias botellas de acuerdo con la invención.
- 40 9. Botella (1), según la reivindicación 8, que se caracteriza por que la cara exterior de la cubierta (12) queda encajada en los costados (16) de la cara inferior cóncava (14).
- 45 10. Método de llenado de una botella (1) con vino, donde la botella (1) comprende un cuerpo principal (2) y un gollete (3) provisto de paredes interiores (5) y paredes exteriores (6), donde al menos parte de las paredes exteriores (6) del gollete (3) están localizadas dentro de la botella (1), que se caracteriza por que comprende los pasos de:
- 50 - llenar la botella (1) con vino prácticamente en su totalidad y hasta un nivel de llenado (7), por encima del cual existe una cámara de aire (8), donde el nivel de llenado (7) alcanza un punto de las paredes exteriores (6) que está dentro de la botella (1),
- colocar un corcho (4) dentro del gollete (3) de forma que el corcho (4) entre en contacto con las paredes interiores (5) y no con las paredes exteriores (6) del gollete (3), y el vino quede en contacto permanente con el corcho (4).

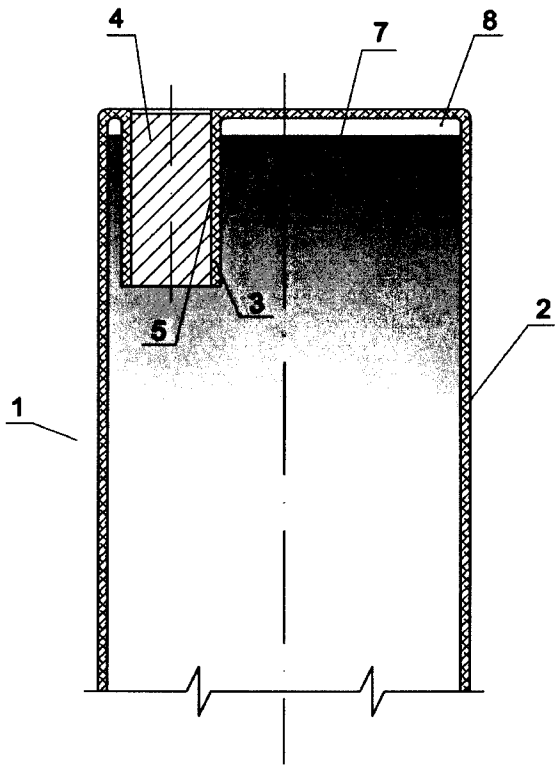


FIG. 1

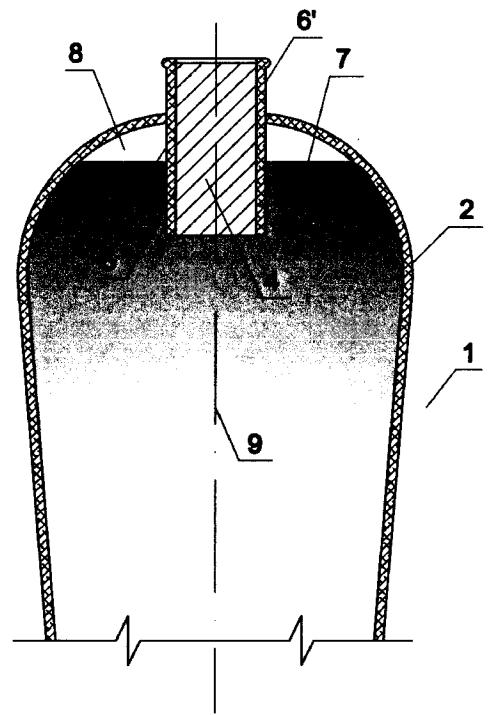


FIG. 3

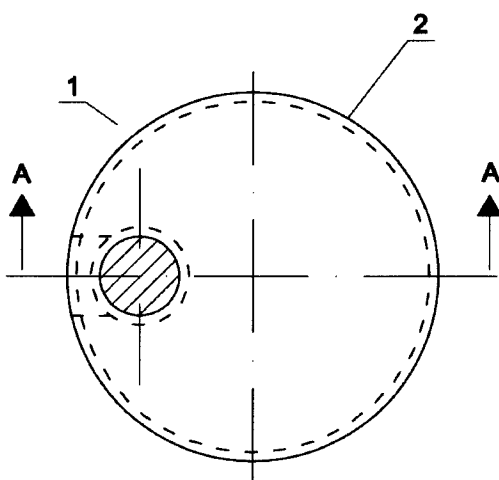


FIG. 2

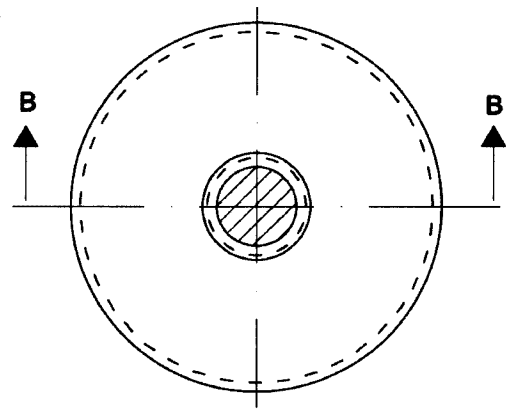


FIG. 4

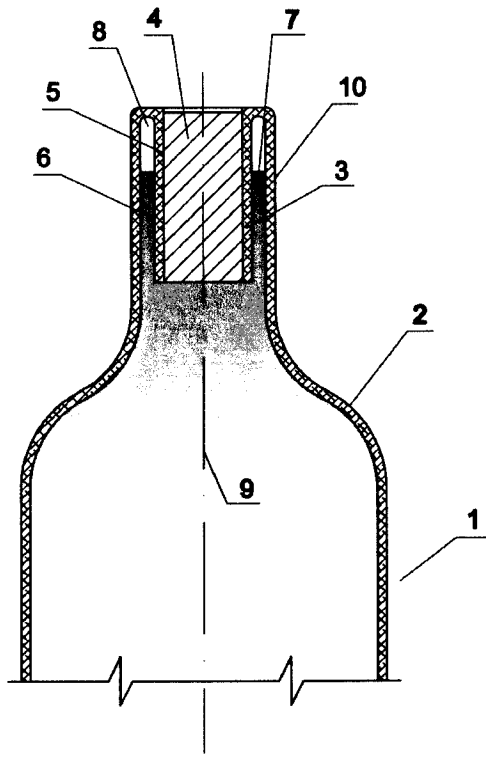


FIG. 5

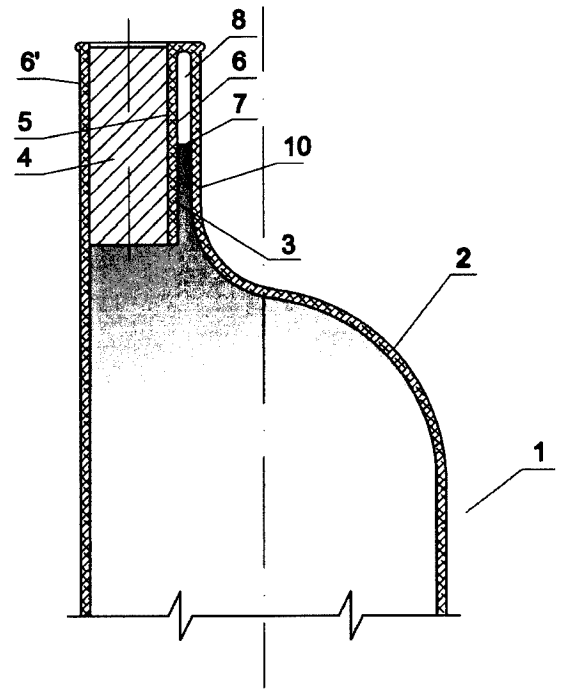


FIG. 7

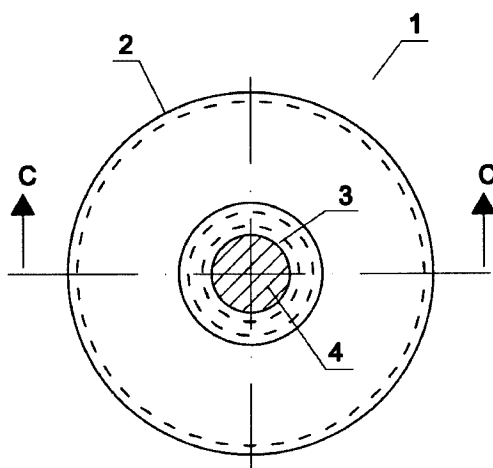


FIG. 6

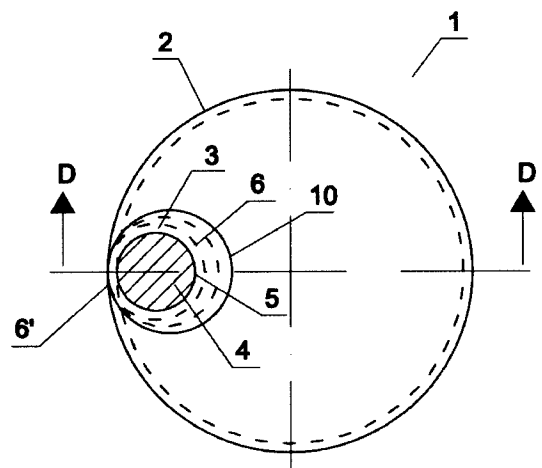


FIG. 8

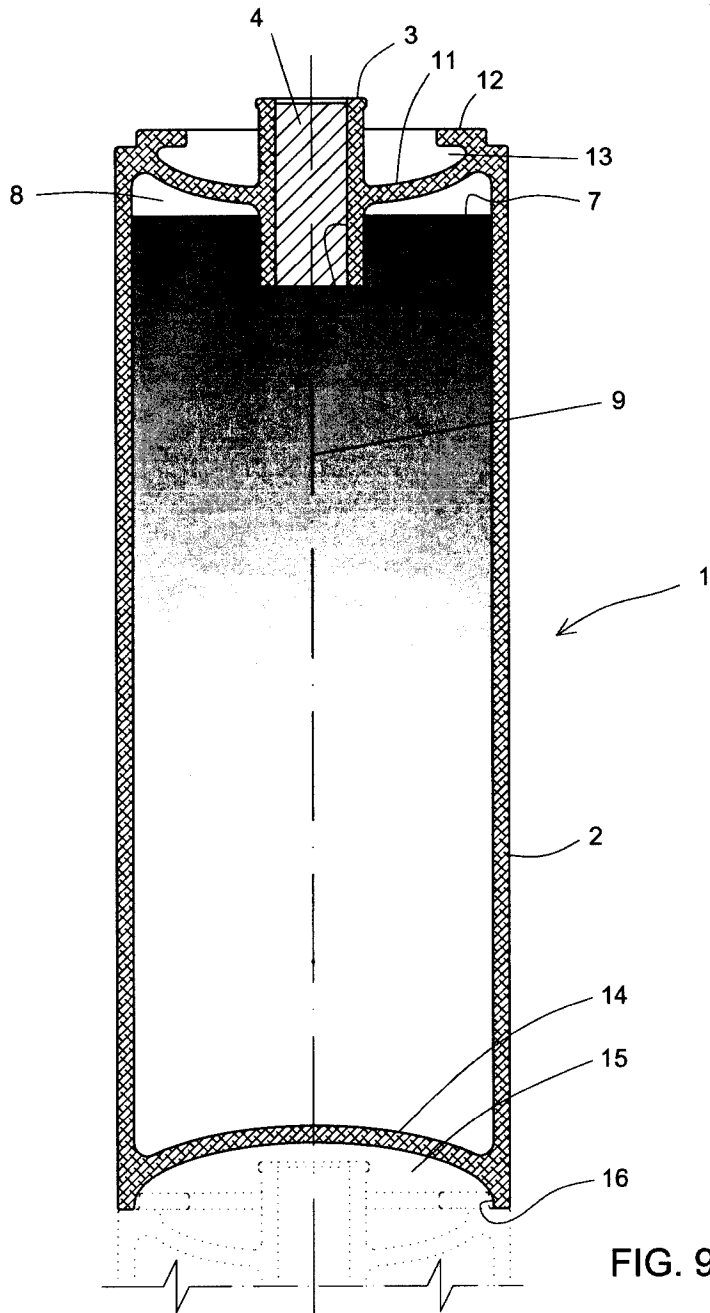


FIG. 9

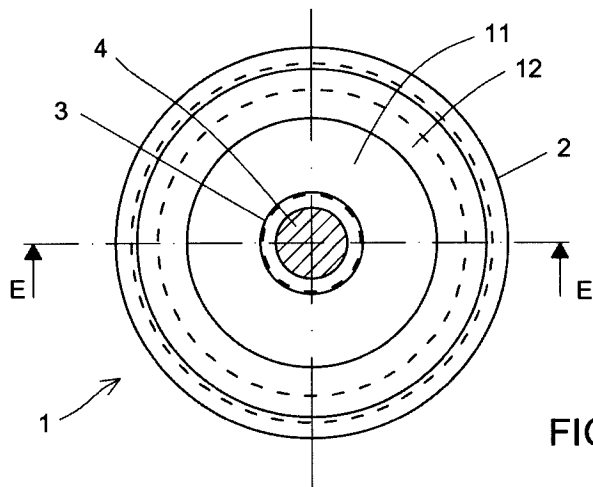


FIG. 10