

## Madrid fusión premia un sistema para escanciar el vino sin sacar el corcho



### Noticias

Coravin ha sido considerado con este reconocimiento como uno de los productos más revolucionarios en el sector del vino

Un sistema que permite extraer el vino de la botella sin descorchar el tapón ha obtenido el premio al diseño y a la innovación tecnológica que patrocina Ifema, en el marco de la feria gastronómica [Madrid Fusión](#) [1].

Los ganadores ha apuntado que Coravin ha sido considerado con este reconocimiento como uno de los productos más revolucionarios en el sector del vino porque permite degustar cualquier botella de vino durante años sin que se altere su sabor, ni aroma. Dicho aparato inserta una aguja de acero inoxidable revestida de teflón y con un diámetro muy reducido a través del corcho y, una vez dentro, el Coravin inyecta gas argón en su interior presurizando el vino.

Esto permite, por un lado, extraer el vino de la botella, y por el otro, prevenir su oxidación. "Coravin cuenta ya con el respaldo de destacados críticos de vino de fama internacional como Robert Parker o Jancis Robinson, y ha generado una nueva manera de consumir el vino", ha añadido.

El sumiller y embajador de la marca Coravin en España, Lucas Payá, ha afirmado que "Coravin permite pasar del consumo completo de una botella al consumo en pequeñas dosis". "Esta tecnología abre de este modo un nuevo abanico de posibilidades a las personas relacionadas con el vino, ya sea de forma personal o profesional", ha remarcado.

Para los amantes del vino, el método Coravin permite acceder a muchas botellas distintas sin necesidad de consumir de forma completa cada una de ellas y, de este modo, "se puede repetir la misma cata en momentos posteriores, sin que el vino pierda un ápice de su sabor". Para restaurantes y bares, Coravin posibilita "ampliar la carta de vinos en la carta y mantener las botellas que no han sido consumidas en su totalidad". Por su parte, las bodegas y tiendas de vinos pueden beneficiarse de este aparato, ya que pueden ofrecer a sus potenciales clientes una copa de vino para que conozcan mejor el producto.

El sistema Coravin fue creado por el ingeniero del MIT estadounidense Greg Lambrecht, que unió "su pasión por los vinos a su conocimiento de la tecnología de las agujas médicas". A esta experiencia se sumó la circunstancia: el embarazo de su mujer le empujó a crear un sistema que le permitiera poder consumir vino en pequeñas cantidades, sin que el remanente en la botella perdiera ninguna de sus propiedades a causa de la oxigenación.

Tras una década de investigación, en 2013 creó Coravin. Desde su lanzamiento, el producto está presente de forma directa en EEUU, y más recientemente, en Reino Unido, Italia, Francia, Alemania y España.

Redacción

### Enlaces:

[1] <http://www.besana.es/es/web/201412/madrid-fusion-2015-xiii-cumbre-internacional-gastronomia>

