vinetur

Consejos para encontrar tu vinoteca

jueves 27 de agosto de 2020

ESCRITO POR OSCAR MERINO



El principal cometido de una buena vinoteca es conservar tus mejores vinos a la temperatura adecuada, para poder degustarlos en su punto óptimo, si son tintos rondará entre los 14 y 18º C, si son blanco entorno a los 10ºC, si son espumosos sobre unos 7ºC.

Pero también hay otros aspectos a tener en cuenta a la hora de comprar una vinoteca, como la humedad, la ventilación, las vibraciones y la luz, todo ello tendremos que tenerlo en cuenta a la hora de adquirir decantarnos por una, o por otra.

Vinotecas termoelectricas

Ventajas de comprar una vinoteca termoeléctrica:

- Carecen de vibraciones que puedan dañar el vino, por lo que son idóneas para conservar el vino por largo tiempo
- Tienen un bajo nivel de ruido. Alrededor de 25-35 db.
- Son respetuosas con el medio ambiente, al no usar refrigerantes, ni aceites contaminantes
- Suelen ser más pqueñas. La tecnología termoeléctrica permite desarrollar vinotecas de tamaño pequeño al ocupar poco espacio, más dificil co un compresor
- La temperatura suele mantenerse más estable, con variaciones mínimas
- Tiene un bajo consumo.
- Escaso mantenimiento

Desventajas de las vinotecas con sistema termoeléctrico

- Tardan más en enfriar, al tener menos potencia.
- No se recomiendan en lugares muy calurosos. Su temperatura interior depende en gran medida de la temperatura ambiente del exterior, siendo difícil que esa diferencia pueda ser mayor de 15º C, lo que quiere decir que si tenemos una vinoteca termoeléctrica en una habitación con una temperatura de unos 30º C será complicado que enfrié por debajo de 15ºC.

Vinotecas con compresor

Ventajas de una vinoteca con compresor

- Mayor potencia. Enfriará más rápidamente el vino.
- El rango de temperatura oscila entre 4º y 20ºC, por lo que pueden usarse para conservar todo tipo de vinos y Cavas.
- Al no verse afectadas por la temperatura ambiente del exterior, son aptas para lugares muy calurosos.
- Son aptas para envejecer el vino, debido a que carecen de vibraciones, luz y ruidos.

Desventajas de una vinoteca con compresor

- Son má ruidosas, no obstante últimamente los fabricantes están salvando este obstáculo con compresores mucho más silenciosos. Actualmente una vinoteca con compresor suele alcanzar los 40 db de ruido, por lo que al final, la diferencia no es tanta con una vinoteca termoeléctrica.
- El compresor suele producir pequeñas vibraciones.
- Suelen ser vinotecas más grandes, por lo que es difícil encontrar vinotecas con compresos para menos de 16 vinos.

El tamaño de la vinoteca

Tamaño

Para elegir el tamaño de la vinoteca se consecuente con tus necesidades reales, porque si la compras demasiado pequeña puede faltarte espacio para el vino que consumes, y si la compras demasiado grande, siempre la tendrás medio vacia, así que valora el consuemo mensual de vino real que tienes, y esa será la clave para elejir tu vinoteca.

Diseño

Hoy en día hay una gran cantidad de variedad de diseños de vinotecas, las tienes negras, blancas, plateadas, en acero inoxidable, con baldas de madera, empotrables, etc. Lo importante es que quede acorde con el lugar donde quieres ubicarla.

Ubicación

- No debe darle la luz solar de manera directa
- No debes empotrarla en armarios que impidan una correcta ventilación, por lo que deberás dejar al menos 3 cm por cada uno de los lados
- El lugar donde la ubiquemos no debe tener una temperatura ambiente mayor de 30ºC.
- No la coloques junto a otros electrodomésticos que produzcan vibraciones, como por ejemplo, una lavadora o un lavavajillas.
- Ubicala en un lugar silencioso. El vino y el ruido no se llevan bien
- Por poco ruido que hagan, siempre oirás un pequeño zumbido, así que procura ubicarla en un lugar donde no te moleste.

Consumo

Aunque las vinotecas no suelen consumir mucha electricidad, procura preguntar al fabricante, teniendo en cuenta que las de calificación energética A, son las que menos consumen, y las de calificación energética G, las que más.