vinetur

Cocina con isla, una aliada para disfrutar el vino en casa

miércoles 6 de abril de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Los que aman cocinar necesitan que ese lugar en donde se cocinarán las distintas preparaciones para familia, amigos o pareja sea un lugar agradable, ameno y práctico, así ese momento creativo que es la hora de poner manos a la obra para cocinar se lleve a cabo en un lugar cómodo y moderno.

Generalmente lo primero que se nos viene a la cabeza cuando encontramos una cocina con isla en revistas de decoración es pensar que se necesita una cocina típica de mansión para poder sumar una isla en nuestra cocina, pero últimamente existen

distintas alternativas que se adaptan a todos los espacios disponibles que tengamos. Así que dependiendo no solo los metros sino también la disposición que tengamos en la cocina, la isla puede sumarse de distintos modos. Una de las formas más típicas es que la isla vaya ir fija contra la pared, de tal modo que se convertirá en una extensión de la propia cocina. Claro que si queremos estar super a la moda en materia de diseño de nuestra cocina, lo ideal es que la isla esté en el medio del espacio que tengamos (de ahí su nombre) para que nos regale esa sensación de estar flotando en un microambiente donde además de cocinar podremos hacer una cena con amigos disfrutando una buena copa de vino o por qué no pensar que la isla en casa se pueda convertir en el lugar ideal para exponer nuestras mejores botellas de vino para formar parte de una degustación en el corazón de nuestro hogar.

Así como las islas pueden disponerse en distintos lugares, la diversidad de materiales también está a la orden del día para todos los gustos y presupuestos. Si queremos que el espacio tenga un toque de elegancia y distinción, el granito y el cuarzo serán sin lugar a dudas la primera alternativa. Pero no nos olvidemos de un clásico de clásicos como es el mármol que además de aportar un clima bien minimalista en caso de que optemos por una cocina monocromática nos dará la sensación de que todo estará a tono; aunque si nuestra cocina tiene colores más vibrantes el mármol también siempre combina a la perfección con el color que tengamos de antemano. Claro que si nuestro espacio de cocina es un tanto más rústico y tiene más presencia de madera, podemos optar por una isla de este noble material que siempre queda muy bien y nos da una cálida sensación de confort.

Para los que precisen una alternativa más cuidada en costos, el estratificado es una gran opción y, al mismo tiempo, ofrece un abanico de motivos de diseño que se adaptan al mobiliario y colores que ya tengamos en casa: ya que hay estratificados con efecto madera, metal, pizarra y hasta hormigón.

Si hablamos de tamaños, todo dependerá si contamos con un espacio unificado de cocina, comedor y salón o si tenemos espacios más grandes en donde la isla pueda tener una presencia con más peso en cuanto a volumen y diseño. Porque en las islas además de sumar los clásicos cajones o estantes también podemos incorporar biblioteca o si tenemos ganas hasta podemos empotrar una cava climatizada para

tener nuestros vinos a mano y con la temperatura perfecta.

Dependiendo del espacio que tengamos también podemos pensar en sumar sillas altas, tipo banquetas, para que además de ser un espacio de unión nos ofrezca la posibilidad de convertirse en un lugar bien distendido para desayunar, almorzar, merendar o cenar.

También la isla puede convertirse en una mini bodega, que estará a bien a mano y solo podremos tener los vinos de consumo diario, es decir, la cocina no es el lugar ideal para una guarda larga del vino -ya que suele ser el ambiente de la casa con más cambios de temperaturas debido a la cocción de los alimentos y con más universo de aromas flotando en el aire, pero sí podemos pensar en tener bien cerca los vinos que iremos descorchando a lo largo de la semana. Así podremos tener a la vista de nuestros ojos la selección de tintos jóvenes, blancos, rosados y por qué no también algún que otro espumoso. Lo ideal es que estos vinos tengan una rápida rotación y no queden allí más de una o dos semanas. Otra idea, que seguramente aprobarán los amantes del vino es sumar en la isla una especie de escaparate o cristalero en donde puedan exhibir, cual copa del mundo, toda la vajilla que dispongan. Ya que generalmente la colección de copas suele estar guardada en alguna caja olvidada ¡y qué mejor que tenerlas a mano y engalanando nuestra isla de cocina!