vinetur

# 5 razones para conservar tus botellas en neveras de vinos

Porque los vinos que tenemos en casa necesitan un cuidado especial, sobre todo para guardas largas, que las neveras de vinos las resuelven de forma única.

jueves 16 de junio de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Cuando los consumidores de vino sobrepasan ese límite de aficionados a estar un tanto más involucrados, en general suele aparecer la idea de montar una **bodega propia en casa**. Y claro, algunos tendrán la fortuna de disponer de espacios envidiables con las

condiciones precisas que necesita el vino para tener una larga y buena vida. Pero en general, el resto de los mortales tenemos que hacer malabares buscando ese lugar tan especial.

Quienes prefieran solucionar esa búsqueda de una forma más simple, las **neveras de vino** ofrecen la respuesta perfecta porque cumplen con todas las condiciones de guarda que necesita el vino. Los modelos hogareños tienen capacidades que van de 6 botellas hasta unas 50 botellas y dentro de las de mayor capacidad hay modelos con opciones con dos temperaturas, es decir, en un compartimento de la vinoteca la temperatura estará siempre más baja (ideal para los vinos blancos, rosados, dulces o espumosos) y en otra parte, la temperatura será un poco más elevada (como para los tintos).

Algo importante que tenemos que recordar es que la **temperatura de guarda de los vinos** siempre debe ser inferior a la temperatura de servicio (a la que se beberá el vino) ya que desde que el vino deja la cava o la vinoteca hasta que llega al comensal o a la mesa de casa y la botella queda completamente vacía muchas veces puede pasar un ratito más bien largo y lo ideal es que la temperatura esté lo más óptima posible.

Más allá que hay modelos con distintos diseños o formatos que nos harán tomar una decisión desde el plano más estético o del espacio que dispongamos en casa, también hay cuestiones más técnicas relacionadas el tipo de motor -ya que hay modelos termoeléctricos y otros que funcionan con motor compresor- que pueden ser respondidas por expertos de tiendas especializadas, como Vinotecashop, porque hay modelos de distintos tamaños, formatos y para todos los presupuestos.



En síntesis, para los que suelen beber vino todas las semanas y gustan añejar sus botellas en casa, las neveras de vino más que un gasto terminan siendo siempre una inversión que los ayudará a cuidar cada botella de forma perfecta.

Ahora bien ¿cuáles son las **condiciones de guarda del vino** que las vinotecas climatizadas pueden resolver con su mera existencia?

## A oscuras y en silencio

Porque el vino es como un pequeño bebé que necesita dormir en un espacio totalmente oscuro o con una iluminación justa que solo nos permita ver las etiquetas de las botellas para poder gestionar la cava (de restaurante o de casa) de forma eficiente. La idea es evitar el exceso de exposición del vino a la luz -que hará que se oxide de forma más rápida- para que con la irradiación lo más lejos posible de nuestros tesoros vínicolas, la evolución del vino sea lo más lenta y estable posible. De hecho, las puertas de las neveras de vino suelen tener el vidrio negro o esmerilado para filtrar más aún los rayos de la luz. Además, se debe evitar aquellos lugares en los que las vibraciones lleguen a la botella, ya que el movimiento puede arruinar cualquier vino, como son un

garaje.

## Con la humedad justa

Las bodegas productoras suelen tener estibados sus vinos en cavas subterráneas donde naturalmente tienen una humedad controlada de entre el 60% y el 70%. Este porcentaje de humedad es beneficioso para la guarda del vino ya que humedece el corcho y lo mantiene elástico. Ya que, sin humedad el corcho se seca, se contrae y permite la entrada de oxígeno en exceso y como consecuencia el vino se estropea. Ahora bien, imaginemos que queremos saber en casa cuál es el ambiente no solo con una buena humedad, sino también tienen que estar ubicada entre estos porcentajes. ¡Imposible saberlo! A lo sumo podemos tener un sótano con exceso de humedad que tampoco es lo ideal porque si sobrepasa el 70% también haría que el vino se estropee ya que un exceso de humedad favorece la proliferación de hongos que pueden contaminar el vino. Las neveras de vino ofrecen en todos sus modelos el cuidado de la humedad garantizando una justa humidificación beneficiosa para el vino.

## La temperatura constante

Cuando queremos guardar el vino lo ideal es que siempre la temperatura esté controlada y estable todo el año. Porque muchas veces uno puede llevar sus vinos a un trastero o garaje que en pleno invierno tiene una humedad demasiado fría y en verano se convierte en una sucursal del infierno. El vino necesita descansar entre unos 11º y 18ºC todo el año. Ya que el calor acelera su evolución, el frío la detiene y, en ambos casos, la calidad del vino se puede estropear.

## La temperatura indicada

Ahora bien, más allá que necesitamos que la temperatura esté constante, sin oscilaciones térmicas, también precisamos que cada vino esté en el rango estimado de conservación y que al mismo tiempo nos garantice un servicio preciso. Así podremos tener los vinos tintos siempre entre unos 12º y 18ºC (dependiendo el estilo, con los crianza en un extremo y los gran reserva en el otro) y los blancos, rosados y espumosos a unos 7º/10ºC. Y por descontado, la nevera de casa nunca nos servirá, ya que no cumple

## Siempre ventilado

Que haya una buena circulación de aire es vital para que la guarda del vino sea exitosa, porque siempre es imprescindible que los vinos estén bien alejados de olores, algo que es difícil de conseguir en el hogar especialmente en la cocina, que paradójicamente suele ser el lugar más elegido por muchos para guardar el vino pero el menos recomendado. Ya que más allá que podamos tener una buena circulación de aire, la cocina nunca tiene una temperatura constante ni la indicada.

## El lugar donde nunca debes guardar el vino

Por todo lo anterior resulta más que evidente que el vino no debe guardarse nunca en trasteros, garajes o en la cocina, como ya hemos visto. Pero además, existe un lugar en el que nunca, absolutamente nunca, se debe guardar el vino: en el frigorífico.

El frigorífico o nevera de alimentos es el lugar menos idóneo de toda la casa para el vino, ya que mantiene una temperatura incorrecta, con excesos de humedad, olores y microvibraciones, la suma perfecta que arruinan rápidamente cualquier vino.