vinetur

¿Por qué deberías comprar una vinoteca?

Los amantes del buen beber además de elegir minuciosamente qué vinos descorchar también deben saber por qué la vinoteca es el mejor lugar para la guarda del vino

lunes 5 de septiembre de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



La conservación del vino es fundamental para que cuando estemos en casa y queramos disfrutar de una copa, el vino se encuentre en las condiciones óptimas de consumo. Aunque el viñedo haya tenido los máximos cuidados durante todo el ciclo de

la vid y, posteriormente, en la bodega, el nacimiento del vino haya sido un momento de gran celebración, a veces sucede que a la hora de servir el vino puede no tener un final feliz por una mala conservación.

¿Qué podemos hacer para que esto no suceda?

Conservar nuestros vinos de la mejor forma para que la trazabilidad desde el viñedo hasta la copa nos garantice la mejor experiencia.

Si te gusta acompañar tus comidas asiduamente con una copa de vino, **¿por qué deberías comprar una vinoteca?** Cuando nos referimos a los accesorios fundamentales para potenciar el disfrute del vino, las neveras para vinos están dentro del top of mind ya que nos permiten, en primer lugar, disponer de un lugar específico para almacenar las botellas de vino, lo que nos ayudará a tener nuestro stock organizado de la mejor forma.

Por otro lado, este electrodoméstico tiene múltiples diseños, tamaños y precios ajustados para cada necesidad. Actualmente, hay vinotecas de muy pequeñas dimensiones hasta otras con gran capacidad de almacenamiento, con modelos que pueden albergar desde 8 hasta más de 500 botellas, ya sea para un uso doméstico o más profesional.

Por ejemplo, hay algunas opciones que ofrecen solo una zona de enfriamiento, es decir, todos nuestros vinos estarán a la misma temperatura. Pero hay otras que tienen hasta 4 zonas distintas de enfriamiento, lo que nos dará una gran versatilidad de almacenamiento de productos, ya que dentro de la misma vinoteca podríamos tener vinos que queremos beber más frescos (como blancos o rosados), algunos que necesiten estar un poco más fríos (como los espumosos), otros que necesitamos que estén ligeramente frescos (como los tintos ligeros) y por último, los vinos que queremos que estén menos *frappé* pero tampoco a "temperatura ambiente", simplemente a una temperatura concreta y adecuada, como los tintos de cuerpo medio-alto con cierta crianza. Además, en los modelos más grandes podemos también mantener a la óptima temperatura no solo de nuestros vinos, sino que también podemos guardar jamón u otros productos delicatessen.

Además, en los modelos más grandes podemos también mantener a la **óptima temperatura** no solo de nuestros vinos, sino que también podemos guardar jamón u otros **productos delicatessen**.



La elección del modelo y del lugar de colocación de la vinoteca dependerá en buena medida del número de botellas del que dispongamos y de nuestra necesidad de almacenaje, aunque vale la pena subrayar que actualmente hay modelos ideales para tener en la sobremesa, otras encastrables, algunas integrables al espacio que dispongamos libre en casa y también hay vinotecas totalmente independientes. Existen modelos de vinotecas para todos los gustos.

La **temperatura** es una de las condiciones más importantes cuando tenemos ganas de atesorar botellas que trasciendan el paso del tiempo, ya que para que un vino pueda realizar una larga conservación necesitaremos que estén ubicados en posición horizontal, a oscuras, con una humedad, aireación y temperatura controlada.

El cuidado minucioso de todos estos detalles, a la larga, nos garantiza una conservación perfecta de las propiedades de nuestros vinos para que estén en las mejores condiciones cuando vamos a servirlos. Y controlar tantos factores de forma manual, sin la ayuda de una vinoteca, es casi imposible.

Las vinotecas nos permiten imitar las condiciones estables que se dan en el interior de una bodega, donde muchas veces la temperatura, la humedad, la aireación y la luminosidad se mantienen de forma estable a lo largo de todo el año. De otra manera, si vamos a hacer una reserva casera del vino, es lógico que nos resulte muy complicado conseguir la misma temperatura todo el año, y aún más difícil controlar la humedad o la aireación, o asegurar la oscuridad necesaria para que la oxidación del vino se ralentice lo más posible.

Otro tema a definir en la **elección de la vinoteca** es qué sistema de refrigeración tendrá, ya que hay modelos con motores tipo termoeléctricos y otras que llevan un motor compresor. Ambos modelos actualmente garantizan un bajo consumo energético. Pero para resolver estas cuestiones más específicas siempre es recomendable ponerse en contacto con una marca o un distribuidor especializado para elegir qué vinoteca será la elegida para llevar a casa.