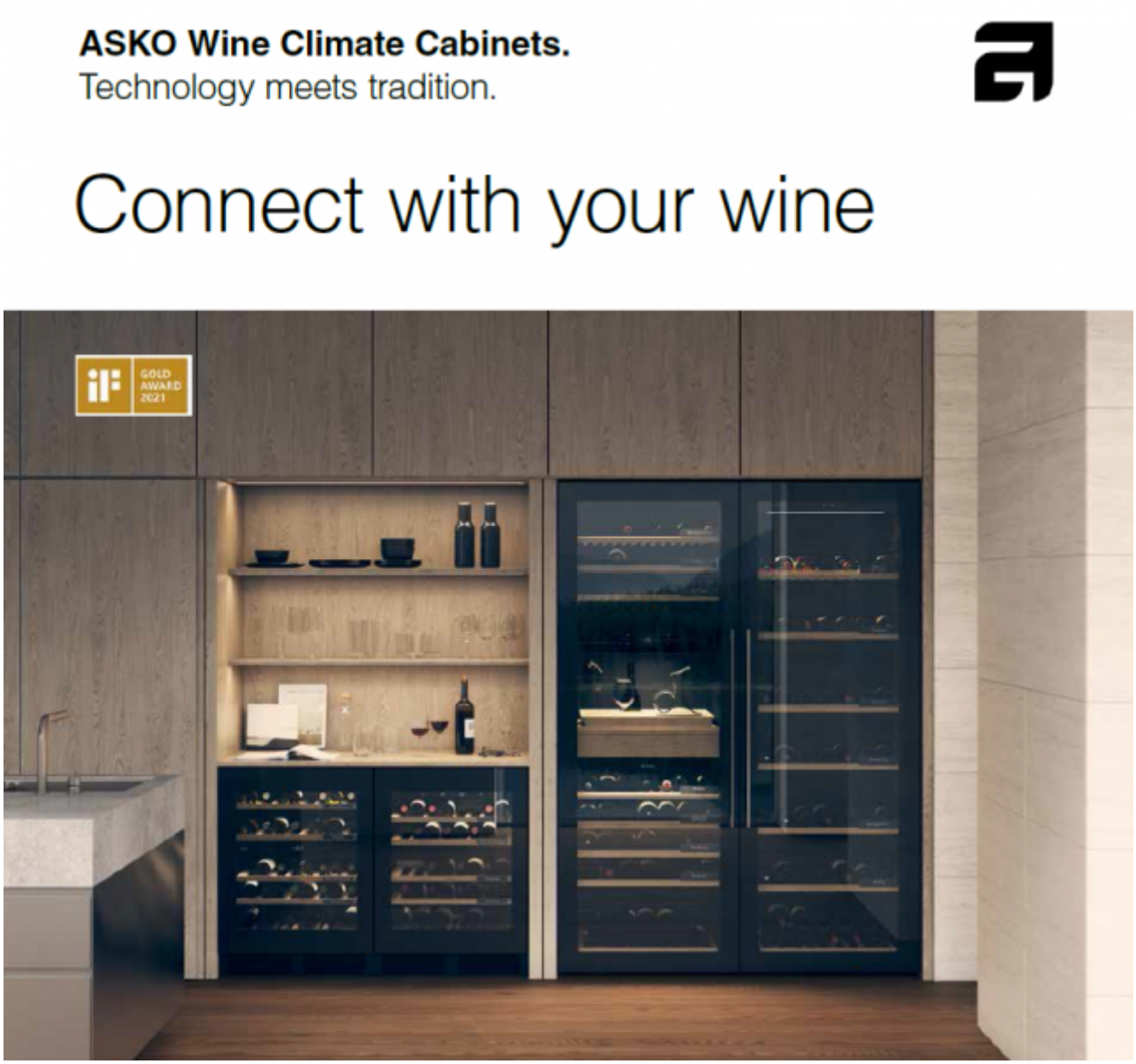
vinetur

ASKO reinventa la conservación del vino con tecnología de bodega profesional adaptada al hogar y al servicio

En su showroom de Madrid (Calle Sagasta 32), ASKO muestra sus cavas de vino avanzadas, diseñadas para conjugar precisión térmica, estabilidad de microclima y conectividad digital

viernes 2 de enero de 2026

ESCRITO POR MAURIZIO LIMITI



En pleno corazón de Madrid, en la Calle Sagasta 24, el showroom de ASKO se ha convertido en un lugar de encuentro para amantes del vino, diseñadores, arquitectos y profesionales del sector. Más que una exposición de producto, es un espacio de experiencia donde la tecnología y la cultura del vino se presentan como un diálogo natural entre funcionalidad y estética. Aquí, las cavas de vino dejan de ser electrodomésticos escondidos para convertirse en instrumentos de precisión pensados para quienes entienden que conservar bien una botella es una forma de respeto.

Hablar de ASKO es hablar de cuidado y respeto por los procesos. Fundada en Suecia en los años cincuenta, la marca nació con un gesto sencillo y profundamente humano: mejorar la vida a través de objetos fiables, duraderos y honestos. Ese mismo espíritu se proyecta hoy sobre uno de los territorios más sensibles y exigentes del mundo gastronómico: la conservación del vino.



El vino no es un producto estático. Respira, evoluciona y cambia con el tiempo. Su calidad final no depende solo del trabajo en viña y en bodega, sino también del entorno en el que reposa después. ASKO parte de una convicción clara: no existen grandes vinos sin una conservación impecable. Por eso sus cavas, denominadas Wine Climate Cabinets, se conciben como una reinterpretación contemporánea de la bodega tradicional, capaces de reproducir en un entorno doméstico o profesional las condiciones ideales de guarda, pero con un nivel de control imposible de alcanzar en espacios convencionales.

En el centro de esta propuesta se encuentra la estabilidad térmica. Las cavas ASKO están diseñadas con una o varias zonas de temperatura completamente independientes, selladas entre sí para evitar interferencias. Este planteamiento permite conservar simultáneamente vinos destinados a la guarda prolongada y botellas listas para el servicio, manteniendo rangos precisos entre los cinco y los veinte grados centígrados. La clave no reside únicamente en el valor elegido, sino en su constancia:

las variaciones se mantienen por debajo de los 0,3 grados, un margen prácticamente imperceptible para el vino, que evita dilataciones del líquido, oxidaciones prematuras y envejecimientos irregulares.

A esta precisión térmica se suma un control riguroso de la humedad, un factor decisivo para la integridad del corcho y, por extensión, del vino. ASKO mantiene el nivel de humedad en torno al setenta por ciento, considerado óptimo para evitar tanto el resecamiento como la aparición de mohos. Sensores internos monitorizan de forma continua este parámetro y, en los modelos integrables, un sistema de regulación con elementos de arcilla permite estabilizar el microclima interior sin necesidad de ajustes constantes por parte del usuario. La tecnología actúa de forma discreta, asegurando un entorno estable a lo largo de los años.



El vino también necesita reposo mecánico. Incluso las vibraciones más leves pueden alterar los sedimentos y acelerar reacciones químicas no deseadas. Por este motivo, ASKO emplea compresores de alta calidad montados sobre amortiguadores específicos, diseñados para reducir al mínimo cualquier movimiento. El funcionamiento es prácticamente imperceptible, tanto desde el punto de vista sonoro como estructural, creando un entorno de silencio continuo que favorece una evolución natural y pausada del vino.

La luz, otro de los enemigos históricos de la conservación, se gestiona con el mismo nivel de atención. La radiación ultravioleta degrada los compuestos aromáticos y afecta a la estabilidad del vino incluso en exposiciones breves pero repetidas. Las cavas ASKO incorporan cristales tratados con filtros UV y sistemas de iluminación LED de baja emisión, regulables y pensados para permitir la observación sin comprometer la integridad de las botellas. La luz deja de ser una amenaza para convertirse en un recurso funcional y estético.

El aire que rodea al vino también forma parte del sistema. En espacios domésticos, especialmente cuando la cava se integra en cocinas o zonas de estar, los olores pueden penetrar con facilidad en sistemas mal sellados. ASKO resuelve este aspecto mediante filtros de carbón activo que purifican el aire interior, eliminan contaminantes y mantienen un ambiente neutro. Este detalle, aparentemente secundario, resulta clave para preservar la identidad aromática de cada botella.

El almacenamiento físico responde a la misma lógica de estabilidad y respeto. Las botellas reposan sobre estanterías de madera maciza, elegidas por su capacidad de absorción de vibraciones y su comportamiento térmico. Los sistemas de extracción telescópica permiten un acceso cómodo y seguro, mientras que pequeños detalles, como las etiquetas tipo pizarra, refuerzan la relación directa y casi artesanal con la colección. En los modelos de mayor capacidad, la cava puede albergar hasta 261 botellas en una única zona destinada a la guarda prolongada, mientras que las versiones de tres zonas alcanzan las 190 botellas, pensadas para combinar conservación y servicio. Para espacios más compactos, ASKO ofrece modelos integrables bajo encimera con capacidades de 38 o 44 botellas, manteniendo los mismos estándares de control climático y estabilidad, tanto en entornos domésticos como profesionales.



Más allá de la conservación pasiva, ASKO introduce una dimensión activa a través de la conectividad. Mediante la plataforma ConnectLife, integrada con la base de datos de Vivino, la cava se transforma en un archivo vivo. El usuario puede escanear etiquetas, registrar botellas, acceder a información detallada sobre cada vino y recibir avisos cuando una botella alcanza su momento óptimo de consumo. La tecnología no sustituye al criterio personal, sino que lo acompaña y lo contextualiza.

En los modelos de tres zonas, la experiencia se completa con un área de servicio integrada. Este espacio permite llevar la botella desde la guarda hasta la copa sin romper la coherencia del sistema, ofreciendo un lugar específico para copas y accesorios y cerrando el círculo del ritual del vino con la misma atención al detalle que

caracteriza a todo el conjunto.



La visión de ASKO sobre la conservación del vino se ve reforzada por la colaboración con Andreas Larsson, Mejor Sumiller del Mundo en 2007, cuyas reflexiones atraviesan todo el proyecto (video). Segun Larsson no existen grandes vinos sin una conservación adecuada y que una botella bien cuidada es tan determinante como el vino que contiene. Para él, el vino es una escuela de vida, una vía para comprender la cultura, la historia y el territorio, una visión que encaja con la manera en que ASKO concibe sus cavas: no solo como dispositivos técnicos, sino como herramientas pensadas para acompañar al vino en su evolución natural hasta el momento óptimo de disfrute.



ASKO no propone un lujo inmediato ni ostentoso. Propone tiempo, paciencia y atención. Sus cavas invitan a detenerse, a escuchar al vino y a ofrecerle el entorno que necesita para expresarse plenamente. Porque cuidar el vino no es solo una cuestión técnica. Es, ante todo, una forma de cultura.

https://es.asko.com/experience-center