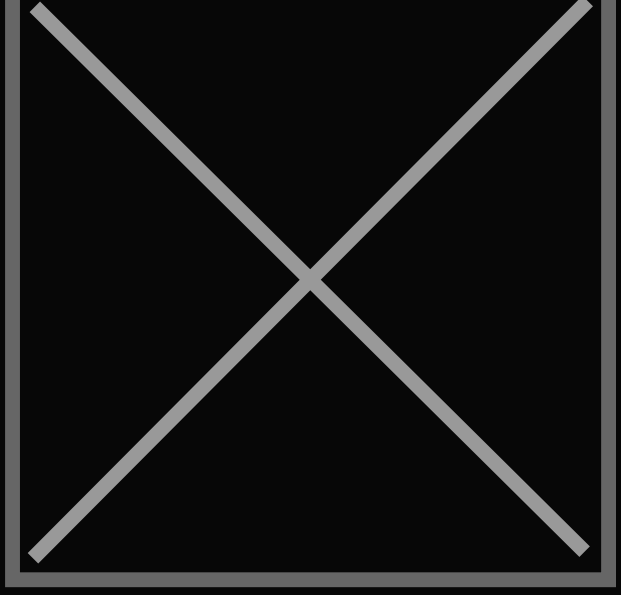
Vario Cooling 400: ogni vino alla sua temperatura

cantina-vario-400-60d8dbea

La cultura italiana si è diffusa nei secoli attraverso manufatti di grande bellezza, la letteratura, la musica, il teatro. Ma non solo: il nostro stile, quello che affascina ogni giorno i visitatori stranieri, è un sovrapporsi di abitudini, riti e pratiche che insieme alla bellezza dei luoghi rende il nostro Paese meta ambita e cultura di riferimento. In questo scenario, i sapori della terra e le differenti cucine locali diventano parte importante del nostro dna. A ogni stagione corrisponde un menù diverso, e ogni mese è associato a un alimento. Settembre e l'autunno sono anche i mesi di vendemmia e se è vero - citando Leonardo - che "molta felicità sia agli homini che nascono dove si trovano i vini buoni", è giusto oggi più che mai preservare questa felicità, conservando la nostra riserva di nettare degli dei nel miglior modo possibile.

È firmata da Gaggenau, azienda che grazie all'eccellenza dei propri prodotti ha trasformato la percezione del grande elettrodomestico, una serie di cantine climatizzate per conservare il vino che incontra tanto le esigenze dei più raffinati intenditori quanto le necessità di chi è alla ricerca di un pezzo d'arredo elegante e sofisticato. Uno degli aspetti più sensibili nella conservazione del vino è proprio il calore: il caldo ne compromette irrimediabilmente il gusto e la qualità, soprattutto nel caso di un brusco e rapido innalzamento della temperatura. E questo vale anche per il vino rosso, che i sommelier consigliano di conservare in cantina alla stregua dei bianchi: d'estate infatti si bevono un po' più freschi che d'inverno, e le temperature ideali sono per gli spumanti da 4 a 8 °C, bianchi da 10 a 14 °C, rossi da 14 a 16 °C.



Il sistema di controllo elettronico delle cantine Vario

Cooling 400 permette di gestire fino a 3 zone climatiche in modo indipendente e garantisce temperature costanti da 5 °C a 20 °C nonché il controllo dell’umidità. Un autentico must per gli intenditori che, oltre a pretendere la perfetta conservazione della propria collezione desiderano presentarla con una cura proporzionata a quella impiegata per la scelta di ogni singola bottiglia: gli eleganti vassoi in quercia, il sistema di illuminazione, le porte in vetro trasformano la cantina in una vera e propria vetrina che può essere collocata in ogni ambiente.

Una delle features più apprezzate da chi sceglie di dotarsi della serie Vario Cooling 400 è la grande flessibilità della struttura interna: “l’ampio spazio interno” commenta Sven Baacke, Head of Design di Gaggenau “consente di disporre le bottiglie nello stesso modo in cui un artista organizza i colori su una tela”. Le cantine climatizzate sono come stanze grandi e ben illuminate: il palcoscenico perfetto per il sommelier di casa.