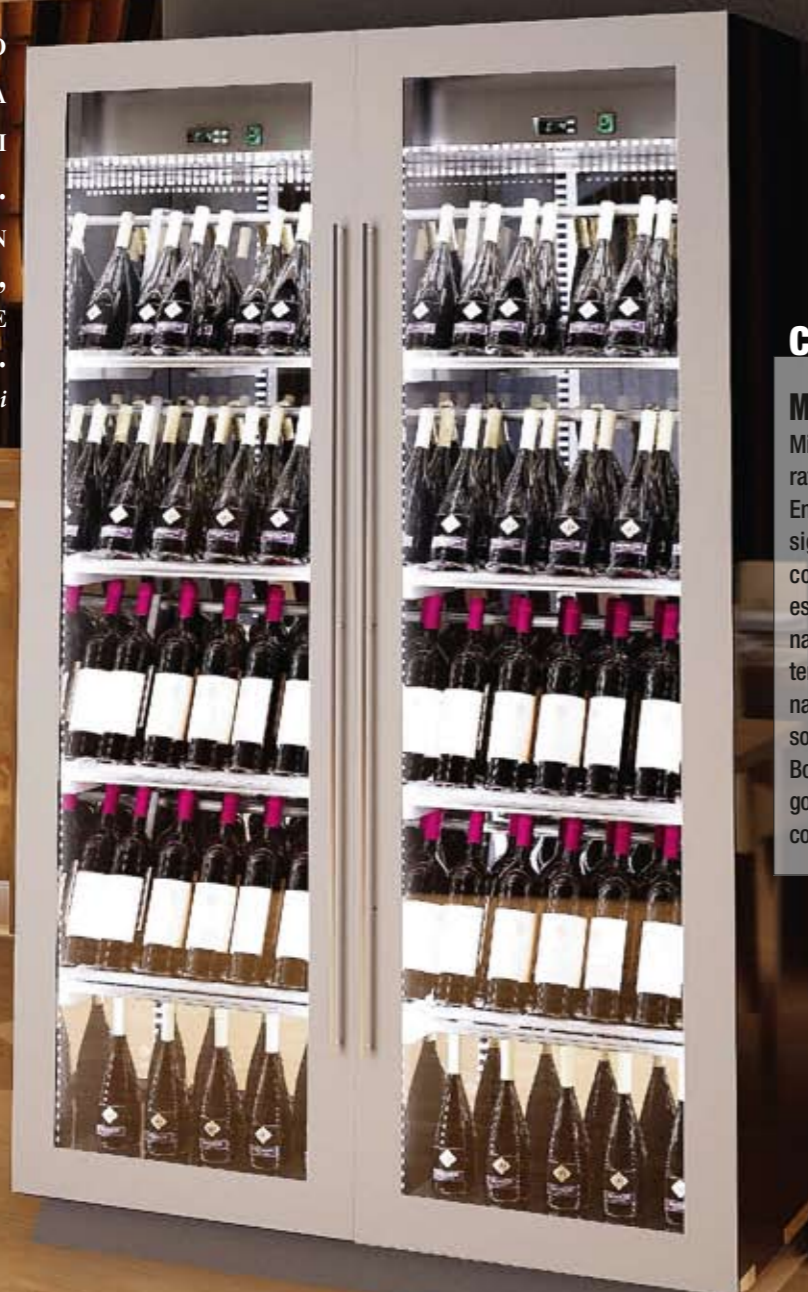


La cantina entra in sala

LE CANTINETTE SONO UTILI PER TENERE UNA PICCOLA RISERVA DI BOTTIGLIE IN SALA. VANNO SCELTE CON UN OCCHIO A CONSUMI, ISOLAMENTO E QUALITÀ COSTRUTTIVA.

Riccardo Oldani



COMPONIBILE

Miami di Enofrigo

Miami è la nuova vetrina refrigerata per l'esposizione del vino di Enofrigo (enofrigo.it), con un design moderno e modulare, che consente di affiancare diversi espositori l'uno all'altro. L'illuminazione a Led consente di non interferire con la temperatura interna dei vani, dando al tempo stesso risalto alle bottiglie. L'azienda di Borgoricco (Padova) ha in catalogo anche numerose altre soluzioni, compresi carrelli e mini-vetrine.

Nella maggior parte dei ristoranti italiani la cantina non esiste, per mancanza di spazio o perché non è fatta secondo le regole di un'adeguata conservazione. Come si può procedere allora alla corretta conservazione del vino? Una soluzione interessante, anche se non può

sostituire in toto un locale sotterraneo che resta sempre il luogo migliore per lo stoccaggio delle bottiglie, sono le cosiddette cantinette. Si tratta di apparecchi refrigeranti, concepiti tecnicamente come un frigorifero, che assicurano al proprio interno condizioni climatiche ideali per il manteni-

mento delle bottiglie. Ce ne sono di diversi tipi, ma come ci si deve orientare nella scelta? Innanzi tutto vanno controllate le prestazioni dal punto di vista della temperatura e dell'umidità assicurate. Problema complesso, dal momento che quella della conservazione del vino è una questione



COMPATTA

Haier professionale

Il marchio Haier produce elettrodomestici sia per uso domestico sia professionale (haiereurope.com). Già da qualche anno propone cantinette che uniscono un alto contenuto tecnologico al design. Questo modello, JC-398G, si presta particolarmente ai ristoranti di dimensioni medio piccole, grazie alle dimensioni

ridotte (167 cm di altezza x 66,5 di larghezza e 67 di profondità) e alla buona capienza, di 174 bottiglie.

Bassi consumi

Il vano interno contiene 398 litri che corrispondono a un consumo totale annuo di appena 299,3 kWh, corrispondenti grosso modo a 50 euro annui di bollet-

ta. La temperatura può essere regolata tra 4 e 18°C, il cristallo della porta, trasparente, è dotato di filtro UV. Il compressore, a bassa vibrazione, è montato su ammortizzatori in gomma. Interessante la dotazione di cassetti in legno, che non influiscono quindi sulla temperatura delle bottiglie dato che non trasmettono freddo o caldo.

annosa, di difficile soluzione da sempre, fin dai tempi antichi. In passato si risolveva più con il contenitore che con un locale adatto. I Romani idearono le anfore per il trasporto del prodotto, in un materiale, l'argilla, che garantisce un ottimo isolamento termico, molto superiore a quello assicurato oggi dal vetro delle bottiglie. Con l'avvento di quest'ultimo materiale, più maneggevole, adottato nella produzione vinicola a partire dal Settecento nella Champagne, si pose il problema di creare ambienti idonei per la conservazione. La soluzione fu offerta dalla natura: le cantine della zona di Reims e di Epernay, scavate nel gesso per centinaia di metri, sono ancora quanto di più efficiente possa esistere per custodire il meglio della produzione locale.

Le condizioni ideali

Qui si verificano durante tutto l'anno condizioni stabili di temperatura, intorno ai 10°C, e di umidità, intorno al 70%. Parametri che sono considerati quelli fondamentali per impedire che il vino si deteriori. Il tutto in assenza di luce naturale. Una cantinetta, quindi, dovrà assicurare condizioni simili.

I parametri però cambiano anche in base al tipo di vino da conservare. Secondo Claudia Lorenz-Ladener, autrice di un libro dall'emblematico titolo "La cantina naturale" (Il Sole 24 Ore Edagricole, 198 pp., 13,90 euro), «la temperatura ottimale per i vini bianchi è tra 8 e 10°C, per i rossi e i vini giovani tra 10 e 12°C». Altri la indicano in 10-12°C per i bianchi e 12-14°C per i rossi. Per l'umi-

dità le opinioni sono ancora più discordanti. Qui comunque non stiamo facendo il caso di una cantina di fermentazione, ma di un ambiente adatto alla conservazione e allo stoccaggio delle bottiglie. Secondo la Lorenz «È meglio non superare un'umidità superiore all'80%, ma per i vini in bottiglia sarebbe meglio un clima

più secco, con un'umidità dell'aria addirittura inferiore al 60% per evitare che si formi la muffa sui turaccioli».

Le cantinette in vendita sono strumenti perfettamente in grado di assicurare queste condizioni ambientali. Ce ne sono di molti tipi: a temperatura fissa e umidità controllata oppure multizona, cioè in

10°C è la temperatura media adatta a conservare sia bianchi che rossi

grado di assicurare temperature diverse in differenti zone dell'apparecchio. Alcune sono divise in scomparti, ciascuno con la propria climatizzazione interna. Dal punto di vista tecnologico non sono apparecchi complicati, si tratta di macchine refrigeranti dotate di un classico compressore.

Caratteristiche ottimali

La differenza nelle prestazioni e nella durata è legata alle componenti, che assicurano anche un silenzio di esercizio fondamentale nella sala di un ristorante. Meglio quindi scegliere prodotti di marche affermate, che abbiano ottenuto certificazioni di qualità e possano attestare un'attenzione superiore nella scelta dei pezzi e nell'assemblaggio. Sono molti gli enti certificatori che effettuano controllo sugli apparecchi in vendita. come per esempio Imq, che attraverso il suo sito (www.imq.it) consente anche di richiedere informazioni e documentazione sui singoli elettrodomestici professionali. La cura e la scelta delle componenti di fabbricazione è importantissima anche per le vibrazioni: apparecchi frigoriferi di bassa qualità spesso entrano in risonanza all'avviarsi del compressore, trasmettendo così un movimento alle bottiglie che si ripercuote sul vino, con effetti



AMPIA



SCAFFALATURE INOX INTERNE PER L'ESPOSIZIONE DELLE BOTTIGLIE.



PARTICOLARE DELLA PEDANA IN LEGNO DI LARICE.

Cubo di Afa Arredamenti

Questa cantinetta vetrata di Afa Arredamenti (www.afa-arredamenti.com) può essere realizzata su misura e ha la caratteristica di consentire l'ingresso al suo interno di una persona. Il modello in foto è alto 2,60 metri, largo 2 e profondo 1,50, ed è illuminato internamente con led a 12 Volt. La refrigerazione avviene per mezzo di evaporatori a soffitto e di ventilatori tangenziali che convogliano l'aria verso il basso. L'isolamento è garantito da schiumatura ad alta densità e da pareti vetrate spesse 30 mm, in vetrocamera, con gas interno anticondensa.



COMODA

C 601 di Ip Industrie

Questo modello è stato pensato proprio per la ristorazione perché è dotato di due celle indipendenti con regolazione autonoma della temperatura, può essere utilizzato per la conservazione di tipologie di vino con esigenze di servizio molto diverse tra loro. Entrambi gli scomparti possono funzionare a temperature comprese tra +4 e

+18°C, con una temperatura esterna tra 0 e 36°C. L'umidità interna è garantita tra il 60 e il 70% (ipindustrie.com).

Cassetti scorrevoli

Una caratteristica che rende più comodo l'utilizzo sono i cassetti scorrevoli, che consentono di estrarre e riporre le bottiglie più agevolmente. Alto 187 cm per

60 di larghezza e 61 di profondità, questo espositore ha una capacità complessiva di 134 bottiglie, di cui 78 nella parte superiore e 56 in quella inferiore. Diverse le finiture possibili: in legno massello, legno pannellato o legno laccato, oppure ancora in acciaio inox. La potenza è di 480 W. Tra le altre funzioni, la sbrinatoria automatica e il programma di riscaldamento.

negativi sulla conservazione. Una bottiglia pregiata di lungo invecchiamento infatti, produce una certa quantità di sedimento che, con le vibrazioni della cantinetta, viene rimesso in circolo, con il rischio di pregiudicare la qualità. Il movimento inoltre disturba il processo biochimico del vino e ne accelera l'invecchiamento e la sedimentazione dei tannini. Un aspetto su cui è opportuno informarsi bene è poi la qualità del vetro della porta. Le cantinette


to. Le porte devono inoltre essere ben isolate, con vetri speciali e guarnizioni a tenuta che devono essere in ottima condizione al momento dell'acquisto (controllate che a porta aperte non presentino ondulazioni). È importante che diano una sensazione di robustezza: apparecchi troppo leggeri sono anche peggio isolati termicamente. Questo aspetto è fondamentale anche dal punto di vista dei consumi: minore è l'isolamento termico maggiore sarà lo spreco di energia. Tenete poi sempre presente che, più grosso è l'apparecchio, più energia con-

sumerà (in media 10 kWh ogni 100 litri di capacità). Quindi attenzione anche a non far lievitare eccessivamente i costi dell'elettricità in bolletta.

Misure e organizzazione

In ogni caso la scelta dell'apparecchio che fa per voi deve tenere in considerazione anche tutta un'altra serie di esigenze, a partire dalle dimensioni e dalla capienza. E qui è fondamentale valutare tutto il sistema di gestione del vino nel ristorante. L'esempio ideale, come dicevamo, è avere una grande cantina annessa. In questo caso la can-

tinetta ha la semplice funzione di tenere in vista un minimo quantitativo di bottiglie, pronte in sala per essere servite. Non dovrà essere troppo grande, ma dimensionata anche soltanto per le esigenze della giornata. Diverso il discorso, quando la cantina principale è distaccata dal locale. Questa soluzione è praticata da alcuni sapienti ristoratori, che attenti alla qualità di conservazione del vino cercano nelle vicinanze del loro esercizio un vero locale cantina adatto.

Questa sistema impone però un po' più di organizzazione: le bottiglie vanno periodicamente spostate dal deposito esterno al locale e collocate nelle cantinette. Ipotizzando di effettuare l'operazione una volta la settimana occorrerà acquistare apparecchi capaci di un buon numero di bottiglie, anche per potersi tenere un certo assortimento nel locale. Si può anche decidere di riservare il frigorifero soltanto ad alcuni vini selezionati: per esempio i bianchi e gli spumanti, che vanno serviti a temperature generalmente più basse e i rossi più pregiati e d'invecchiamento, che devono essere conservati con più cura, anche se a temperature più elevate. Meglio quindi in questi casi acquistare due cantinette, una più grade per i bianchi e una piccola per i rossi, e gestirle ognuna alla temperatura ideale. Stessa soluzione va adottata se non si ha proprio una grande cantina di stoccaggio. Ma in questo caso meglio basarsi su vini giovani e su un costante rapporto con il distributore, perché la conservazione a lungo termine nel locale non garantisce risultati sicuri. 

70% è l'umidità ideale per custodire il vino anche all'interno delle cantinette

esposte in sala devono mostrare il loro contenuto, sia per facilitare la scelta da parte del cliente sia per agevolare il servizio del cameriere: individuare infatti la bottiglia da prelevare prima di spalancare il portello consente di ridurre le variazioni della temperatura interna, che potrebbero cambiare anche di diversi gradi nel caso di continue e prolungate aperture.

Un isolamento adeguato

Il vetro però ha le sue controindicazioni, perché non è un buon isolante termico e perché lascia passare la luce ambiente, che può influire notevolmente sul contenuto delle bottiglie. Sono quindi da preferire le cantinette con vetri che impediscono alla luce di penetrare all'interno, pur consentendo di vedere bene il contenu-

HI-TECH

**NW 155 di Nevada Europe**

Questo modello di Nevada Europe (nevadaeurope.com) ha una serie di dotazioni tecnologiche, come la luce interna a Led blu per non alterare il vino, i cassetti orizzontali con base in legno, il doppio filtro a carboni attivi che serve a eliminare gli eventuali cattivi odori interni. È divisa in due camere: quella superiore garantisce una temperatura tra 5 e 12°C, quella inferiore funziona invece tra 12 e 18°C. Un sistema anticodensa e il controllo igrometrico impediscono la formazione di muffe.