

ALGUNOS DETALLES Y CONSEJOS ANTES DE COMPRAR UNA VINOTECA

Existe la creencia generalizada de que para guardar vino, la clave está solamente en que la temperatura sea la adecuada (entre 14°C y 18°C). Sin embargo, hay otros aspectos igual de importantes que hay que tener en cuenta a la hora de adquirir una vinoteca: la humedad, la ventilación, las vibraciones y la luz. **Por tanto, a la hora de decantarse por una u otra vinoteca es importante conocer las características de las mismas.**

Las vinotecas termoeléctricas son una buena opción si tenemos claro cómo funcionan y cuáles son sus limitaciones.

Tenemos que partir de la base de que este tipo de aparatos están concebidos exclusivamente para la conservación del vino, teniendo en cuenta: La temperatura, humedad, vibraciones, luz. También tenemos que saber diferenciar entre temperatura de conservación (14°C-18°C) y temperatura de servicio (10°C-18°C) dependiendo del tipo de vino, dentro de estos márgenes, una vinoteca termoeléctrica puede dar excelentes resultados. Por lo tanto queda totalmente descartado su uso para enfriar cervezas y refrescos.

Ventajas del sistema termoeléctrico:

1. Ausencia absoluta de vibraciones que puedan dañar el vino, lo que las convierte en idóneas para guardas muy prolongadas en busca del envejecimiento en botella.
2. Bajo nivel de ruido, alrededor de 25-35db. dependiendo de la capacidad del aparato.
3. Respetuosas con el medio ambiente, al no utilizar refrigerante, ni aceites contaminantes.
4. La tecnología termoeléctrica, debido al poco espacio que ocupa, permite desarrollar vinotecas de pequeño tamaño, que serían inviables con un compresor.
5. La temperatura se mantiene más estable de manera permanente, con variaciones mínimas.
6. Bajo consumo.
7. Mantenimiento y reparaciones más económicas. El mantenimiento se reduce a la limpieza de los ventiladores posteriores y el filtro si lo lleva.

Desventajas del sistema termoeléctrico:

1. Potencia más limitada. La vinoteca puede tardar más en alcanzar la temperatura deseada. No son recomendables para sitios muy calurosos, ya que la temperatura interior depende de la temperatura ambiente, siendo difícil que esa diferencia pueda ser mayor de 15°C. Es decir, si tenemos una temperatura ambiente de 30°C en una habitación, la vinoteca tendrá serios problemas para bajar de 15°C. Por lo tanto aunque en las instrucciones y características de la vinoteca diga que puede bajar hasta 7-8°C. Debemos tener claro que para que la vinoteca alcance 8°C, la temperatura exterior no puede ser superior a 23-24°C.
2. En consecuencia, si queremos que nuestra vinoteca funcione en condiciones óptimas, alargar su vida útil y no malgastar energía, no debemos pedirle temperaturas que excedan de los límites expuestos.

En **GENERAL DE POSVENTA. SL**, tenemos una dilatada experiencia con este tipo de vinotecas y podemos decir que el 90% de las incidencias registradas con este tipo de vinotecas, están relacionadas con lo anteriormente expuesto.

También cabe destacar que el sistema de enfriamiento Peltier ó termoelectrico esta en evolución. Algunas Marcas como **LA SOMMELIERE**, están comercializando ya vinotecas termoelectricas que combinan el sistema Peltier con un pequeño circuito de gas que mejora mucho el rendimiento de las vinotecas, llegando a bajar hasta los 7-8°C

- **VINOTECAS CON COMPRESOR:**

Ventajas del compresor:

1. Mayor poder de refrigeración que las vinotecas termoelectricas.
2. El rango de temperatura suele ser de 4-20°C por lo que pueden ser utilizadas para todo tipo de vinos y Cavas, Su rendimiento no se ve tan afectado por la temperatura ambiente, por lo que son muy apropiadas para habitaciones o locales calurosos.
3. Existe una gran variedad de vinotecas con compresor, las hay que combinan diferentes temperaturas, para poder conservar Cavas, Vinos blancos, rosados y tintos. Existen también vinotecas de gran capacidad diseñadas para el envejecimiento del vino, estando su interior totalmente aislado de ruidos, vibraciones y la luz.

Desventajas del compresor

1. Mayor nivel de ruido. Hasta hace poco las vinotecas con compresor tenían el ruido como principal problema, si bien es verdad que actualmente los fabricantes han desarrollado compresores mucho más silenciosos que hace años. Actualmente las vinotecas con compresor suelen producir unos 40db de ruido, por lo que la diferencia no es tanta con una vinoteca termoelectrica.
2. Vibraciones: El compresor suele producir pequeñas vibraciones.
3. Tamaño: Suelen ser vinotecas grandes, por lo que es muy difícil encontrar vinotecas de menos de 16 botellas equipadas de compresor.

Otros aspectos a tener en cuenta

Tamaño: Ha de ser consecuente en este aspecto y encontrar el equilibrio para que la vinoteca no se te quede corta en pocos días o por el contrario esté casi siempre semivacia. Piensa en la media de consumo mensual que realizas y encontrarás la clave para elegir el tamaño.

Estética: Hoy en día la gama de vinotecas disponibles en el mercado es enorme. Las puedes encontrar, negras, plateadas, color madera, con puerta transparente, baldas de madera, etc. Lo mejor es tener claro el lugar donde la vas a instalar y jugar con el entorno para que no desentone.

Ubicación: Uno de los aspectos más importantes. Hay que tener en cuenta:

- La vinoteca no debe recibir la luz solar de manera directa.
- No hay que empotrarla en armarios que impidan su correcta ventilación. (dejar al menos 3 cms por cada uno de los lados)
- La habitación donde la vayamos a colocar no debe tener una temperatura ambiente superior a 30°C.
- No se debe situar junto a otros electrodomésticos que produzcan vibraciones. (por ejemplo, una lavadora). El vino y las vibraciones no son compatibles...
- Cuanto menos ruidosa sea la estancia mucho mejor. El vino y el ruido tampoco son grandes amigos...
- Las vinotecas en sí, suelen ser algo sonoras, sobre todo en épocas estivales ya que son más activas. Por lo tanto, conviene tener en cuenta este dato a la hora de elegir el lugar donde ubicaremos la vinoteca.

Consumo: Aunque las vinotecas no son aparatos con un consumo elevado, conviene que preguntes al vendedor, en que grupo de consumo se engloban, teniendo en cuenta que el grupo A son las que menos consumen y el grupo G las que más.