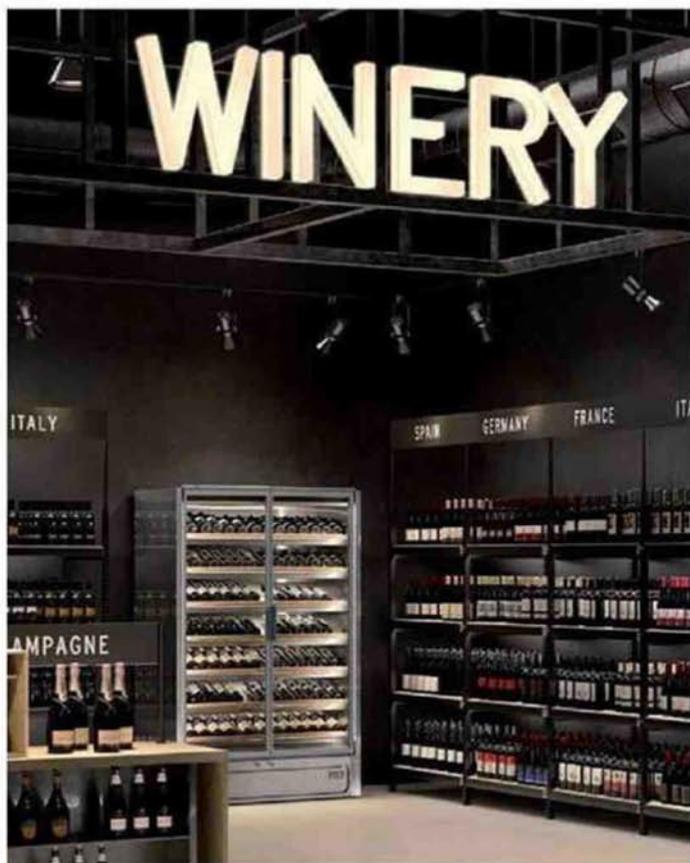


In Gdo come in cantina

Vini diversi hanno bisogno di temperature differenti.
Inoltre, bisogna prestare attenzione alle esigenze espositive.
La doppia temperatura e i doppi controlli per l'umidità sono elemento
essenziale per prevenire le muffe sulle etichette.

«**P**er conoscere l'annata e la qualità di un vino, non è necessario berne l'intero barilotto». La pensava così Oscar Wilde, ma degustare una buona bottiglia è fondamentale, aggiungiamo noi. E a prescindere dalle inclinazioni di gusto, la curiosità con cui leggiamo ed interpretiamo una nuova etichetta, in attesa che il vino si presenti, ci parli della sua cultura, ci racconti la sua storia sono per noi elemento imprescindibile del piacere del bere. Logicamente per avere un vino perfetto, che possa essere degustato alla temperatura idonea, e completo di tutte le sue qualità organolettiche dobbiamo creare l'ambiente adatto. Nel caso dei produttori è ovviamente la cantina, ma nei locali o nei supermercati sarà la cantinetta vino o "wine cooler".



Ballet Next - Costan

Le caratteristiche per il wine cooler perfetto sono abbastanza rigide: innanzitutto un doppio controllo della temperatura e dell'umidità. Vini diversi hanno bisogno di temperature differenti: più freddi i bianchi e più "caldi" i rossi. Inoltre, bisogna prestare attenzione alle esigenze espositive: per esempio, per una corretta esposizione delle Bordolesi sarebbe più opportuno scegliere una cantinetta che ha i ripiani per collocare i vini in orizzontale, così da permettere al tappo in sughero di svolgere la sua funzione di leggero passaggio di ossigeno per lasciar respirare il vino. La doppia temperatura e i doppi controlli per l'umidità sono inoltre elemento essenziale per prevenire le muffe sulle etichette. Il materiale dei ripiani ha invece un tratto distintivo puramente estetico, la scelta di legno o acciaio è una questione di gusto e

Ritaglio stampa

Testata: Distribuzione Moderna

Pagina: 48-49

Diffusione: 10.000

Data: Aprile 2021

non inficia sulla qualità del vetro. All'interno del wine cooler potremmo poi vedere bottiglie inclinate o verticali: tale posizionamento ha la funzione di fornire un'alta visibilità all'etichetta e conseguentemente di creare alta rotazione d'acquisto ed "ingolosire" la clientela a scegliere prodotti di qualità elevata.

Nei wine cooler diventa fondamentale la qualità costruttiva laddove ci sia un vetro, trasparente o scuro, trattato per filtrare i raggi UV che possono danneggiare il vino, e laddove ci siano più zone di raffreddamento con volume diversificato e controlli d'umidità differenziati. Più il wine cooler sale di gamma, più avremo aree a temperatura controllata e funzioni diversificate secondo i volumi interni.

In questi ranges di prodotto Epta propone tre wine cooler con usi e destinazioni differenti. Magenta 408 2t e Scarlet 298 2T a marchio larp sono vetrine progettate per rendere protagoniste le diverse tipologie di vino, assicurando un'ottima e durevole conservazione all'interno di enoteche, bar e negozi specializzati, hotel e ristoranti. Grazie ai rivestimenti interni con legno e controlli digitali diversificati possono contenere, rispettivamente 154 Bottiglie Bordolesi e 110 Bottiglie Bordolesi (0.75 Lt).



Magenta e Scarlet - larp

Invece, per l'acquisto d'impulso nei supermercati, Epta propone Ballet Next a marchio Costan, parte della famiglia SlimFit. Un mobile verticale refrigerato con porte e gruppo incorporato funzionante a gas propano R290 e specificatamente ideato per presentare e conservare selezioni pregiate di vini rossi e bianchi. Con una progettazione attenta alle esigenze degli amanti dei vini, Ballet Next assicura la migliore esposizione delle bottiglie, conservate alle temperature ideali: tra i 6° ai 12°C per i vini bianchi, dai 14° ai 18°C per i vini rossi. Le pregiate referenze sono posizionate su speciali mensole inclinate a 7°, 14° o 21°, a favore della visibilità delle etichette.

Ricordiamo infine che è importante non lasciare nel wine cooler i bicchieri da degustazione: infatti, solo alcuni champagne possono essere serviti con bicchieri freddi. Allo stesso modo è bene tenere presente che non è consigliabile conservare i vini già stappati.■

Giorgio De Ponti - Product Strategy Manager Epta

Ritaglio stampa
Testata: Distribuzione Moderna
Pagina: 48-49
Diffusione: 10.000
Data: Aprile 2021