

## **Vendimia 2022: 5 consejos para disfrutar del vino este otoño**

### **ASKO da los mejores consejos para conservar el vino de la mejor forma posible**

Como cada año al comenzar el otoño, bodegas de todo el país ponen en marcha la campaña de recolección de la uva, que marca el inicio de un largo proceso que finaliza cuando el vino llega a la mesa. Pero tantos meses de cuidados para la vid, así como todo el esfuerzo y dedicación durante la cosecha y la elaboración del vino se pueden ir al traste, si las botellas de vino no se conservan de manera adecuada en casa o si no se sirven a una temperatura determinada. Por ello, ASKO ofrece algunos consejos para que descorchar una botella de vino sea el comienzo de una gran experiencia, ya sea solo o acompañado.

En primer lugar, se debe elegir una botella que maride con el menú; un buen vino mal maridado pierde gran parte de los matices que lo hacen único. Una buena combinación hará que la receta y el vino puedan disfrutarse al máximo.

Una vez escogido el vino, conviene informarse sobre todas sus características para tratar de descubrirlos a la hora de la cata, entrenando al olfato para distinguir hasta el más sutil de los matices.

Existe la falsa creencia de que todo vino debe airearse antes de consumirlo, pero esto solo es cierto para los vinos de larga maduración en botella. Los vinos jóvenes, por el contrario, están listos para servir desde el momento en que se abre la botella.

Otra de las recomendaciones más importantes a la hora de disfrutar un buen vino es elegir una copa que le haga justicia. Una copa del tamaño, forma y material adecuado para cada vino hará que la degustación sea mucho más satisfactoria.

Por último, es importante tener en cuenta la temperatura a la que se sirve el vino. Beber un blanco dulce demasiado caliente o un tinto seco demasiado frío hará que se pierdan muchas de sus características. Cada vino debe servirse a la temperatura indicada para hacer que todos sus matices brillen al máximo.

Para ayudar a los usuarios en este sentido, ASKO ha creado una vinoteca con tres espacios distintos con temperatura regulable para mantener cada botella a la temperatura adecuada hasta el momento de servirla.

La vinoteca climatizada WCN311942G es una pequeña bodega con puerta de cristal y cuyos elementos están inspirados en la tradición bodeguera centenaria, combinados con un diseño de vanguardia que permite situarla en cualquier estancia del hogar. El producto de ASKO tiene capacidad para 190 botellas y cuenta con aire puro filtrado con carbón vegetal, compresores que apenas vibran, control de la humedad y protección contra la luz ultravioleta, para mantener el vino en las mejores condiciones.

Una de las características más destacables de la vinoteca es que está conectada, a través de la aplicación ConnectLife, a Vivino, que puede utilizarse para catalogar las botellas y proporcionar

información útil sobre la colección. Cada botella se puede escanear y registrar digitalmente para que la colección de vinos se pueda administrar perfectamente, y se pueda conocer todo tipo de información sobre la degustación, el almacenamiento, la preparación a la hora de descorchar una botella y mucho más. Así, la modificación de los ajustes o la búsqueda en el inventario son accesibles desde cualquier lugar.

Además, su innovadora tecnología y su diseño hicieron a la vinoteca climatizada de ASKO ganadora del premio iF GOLD AWARD 2021. La elegancia funcional, el diseño de vanguardia y la tecnología innovadora del gabinete de vinos fueron reconocidos por el jurado como "una exquisita pieza de artesanía, un impresionante escaparate que encantará a los aficionados al vino".

**Datos de contacto:**

Coonic

916 39 77 00

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [La Rioja](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>