

# La Cantina

per valorizzare e vivere il piacere del vino

## La culla del vino

Considerata la culla del vino, la **cantina** possiede un ruolo fondamentale per la buona "crescita" delle sue bottiglie. Il nettare di Bacco, infatti, vive per rifondere gli aromi e le sensazioni acquisite dal terreno di provenienza e maturate nella fase d'invecchiamento. Dopo essere cresciuto per 6 mesi sulla vite, matura da 3 a 18 mesi nelle botti e, per finire, invecchia da 1 a 10-20 anni nella bottiglia. Da queste considerazioni si può ben comprendere l'estrema importanza che assume quest'ultima fase: l'ambiente dove si conserva la bottiglia in questi anni deve essere adatto e specifico per l'invecchiamento.

**Temperatura e umidità non devono subire sbalzi**, il che non significa che questi valori debbano essere forzatamente costanti per tutto l'anno: una regolare e moderata fluttuazione consente un'attività delle componenti organiche del vino, permettendone una buona conservazione. Inoltre un **giusto contatto fra tappo e vino**, permesso dalla corretta posizione coricata della bottiglia, consente a quest'ultimo di respirare e di avanzare nell'evoluzione degli aromi. Una cantina ben strutturata permette inoltre una **gestione ordinata delle bottiglie** secondo le differenti annate e tipologie, conferendo un tocco di classe e serietà alla dimora del nobile liquido.



nico romantico e piacevole, che per inserire le indispensabili infrastrutture tecniche di ventilazione. Nella maggior parte dei casi umidità e temperatura vengono regolate grazie all'azione spontanea del materiale utilizzato: questo consente un'azione naturale oltre ad un grande risparmio nei costi di gestione.

## Un tocco d'eleganza per l'enoteca

Il vino non è conservato esclusivamente in cantine buie, ma viene anche presentato al pubblico in un contesto che sappia **esprimere con eleganza il valore della bottiglia**. Un ambiente in cui il vino è protagonista dovrebbe trasmettere una certa classe, in un luogo d'esposizione raffinato e gradevole. Un **arredo curato e ben studiato** infonde a chi si appresta a gustare il vino una sensazione di relax e charme, l'ideale per chi desidera concentrarsi sugli aromi del boccalo di una buona annata, scordandosi i pensieri della quotidianità.



## Le soluzioni ambientali

Il percorso per giungere ad una corretta conservazione del vino inizia con l'analisi e la valutazione del luogo in cui si desidera realizzare la cantina e con una precisa progettazione che consenta di ottimizzare e valorizzare gli elementi naturali e ambientali. È necessario studiare soluzioni che permettano una **buona ventilazione**, una **corretta temperatura** e un **controllo costante del livello di umidità del locale**. La realizzazione di una cantina può avvenire sia ricorrendo ad uno spazio ex novo nel sottosuolo che ristrutturando e dando lustro a locali in stabili già esistenti. In quest'ultimo caso esistono particolari strutture prefabbricate sia per creare le volte, le quali danno alla struttura un tocco architetto-

## Dove intrattenere il cliente del ristorante

Il cliente ama sentirsi considerato: comprendere i suoi desideri e i suoi gusti permette al ristoratore di mirare in modo efficace l'offerta dei piatti e dei vini. Uno **spazio tranquillo, elegante e caloroso** dove scambiare serenamente due chiacchiere con il cliente, proponendogli i vini e illustrandone caratteristiche e possibilità d'abbinamento con il menu, consente di creare un'atmosfera di empatia e professionalità. La cantina in quei momenti rappresenta un **luogo funzionale ed esclusivo**, espressione della propria personalità.

## Uno spazio abitabile in più

Chi sa apprezzare il vino e ne conosce il valore, spesso lo custodisce in locali simili a cassaforti, perfettamente adatti alla conservazione ma privi del fascino dell'autentica cantina con le bottiglie a vista nei vani. Vivere con il vino e condividere gli spazi con lui aumenta certamente il piacere dell'acquisto e della conservazione. Inoltre, realizzare una cantina con annesso un **angolo dove accogliere amici e conoscenti** può essere un modo per **ampliare gli spazi abitabili della propria casa** senza incidere sugli indici di sfruttamento imposti dai piani regolatori. La costruzione di una cantina sottosuolo collegata alla propria abitazione è un'ottima soluzione per **valorizzare l'intero edificio**.

## Un angolo elegante in casa propria

Il vino può diventare protagonista anche in casa, come **elegante elemento di arredo**. Un locale o anche solo un angolo della propria abitazione può trasformarsi in uno spazio pregevole e curato all'insegna della preziosa bevanda. Non sarà uno spazio inutilizzato, ma una scorta da veri intenditori per **piacevoli momenti conviviali o romantici**.



## Ad ogni componente la sua funzionalità

Gli elementi con cui si creano una cantina o uno spazio per il vino sono diversi e hanno caratteristiche ben precise. I **rack scorrevoli** consentono un **facile stoccaggio** e una **netta separazione tra una bottiglia e l'altra**: questi elementi sono particolarmente adatti alla presentazione delle collezioni di bottiglie. Esistono anche **elementi in argilla semplici**, che offrono la **possibilità di raggruppare fino a 24 bottiglie**: indicati per enoteche e ristoranti che devono conservare ingenti quantità di vino, spesso separati per etichette. Vi sono inoltre **elementi in tufo** da utilizzare nei casi in cui è necessario controllare l'umidità con maggior attenzione. I **modelli con la sabbia** vengono appositamente studiati non solo per l'estetica pregevole, ma anche per la possibilità che offrono di **poter disporre in modo stabile e sicuro le bottiglie di modello e dimensioni particolari**, poco adatte alle classiche forme di sostegno. Si possono poi aggiungere altri accessori che diano un tocco d'eleganza: **supporti per singole bottiglie, sistemi di illuminazione e arredo**, ecc. Tanti modi per accrescere il piacere del vivere con il vino.



## Per informazioni

### Cà del Vino

di Patricio e Piermaria Calderari SA,  
Progettare, Realizzare, Arredare Cantine  
Via Cercera Cp. 9, CH-6862 Rancate,  
Tel +4191 640 00 35, Fax +4191 640 00 31  
[www.calderari.ch](http://www.calderari.ch)

