
Speciale vino

Rivista 2024/2025

Vino e clima perfetto

Tutti i segreti per la conservazione ideale e il controllo della temperatura del vino.

Vino e gusto

I migliori consigli per un'esperienza di degustazione unica.

Vino e conoscenza

Le bottiglie e i bicchieri giusti e altri segreti del nostro sommelier.

Vino e Liebherr

La nostra gamma completa di cantine per vini da posizionamento libero e da incasso.

LIEBHERR



Alla salute!

Una manciata di secondi vi separano da una degustazione perfetta. Ancora un attimo e poi è il turno del vino... Racconterà la sua storia, non a parole, ma con gli aromi... cioccolatosi, terrosi, morbidi, fruttati, aspri... wow. È la ciliegina sulla torta dopo la lunga attesa di un gusto che è stato lasciato maturare indisturbato per anni, al culmine del suo sviluppo. È un'esperienza irrinunciabile per gli amanti del vino, gli intenditori e coloro che vorrebbero esserlo.

Godetevi il momento!

La qualità più pregiata parte dal vigneto...

Una qualità eccellente richiede tantissimo sole, un buon terreno e lavoro manuale a non finire. L'uva che fa da base a vini eccellenti viene raccolta ancora come si faceva migliaia di anni fa: a mano e senza l'ausilio di macchine. Si tratta di un'attività complessa e da eseguire scrupolosamente, ma che garantisce che vengano utilizzate solo le uve migliori nella fase di lavorazione. Per onorare la passione investita nel raccolto, abbiamo sviluppato una tecnologia che preservi a lungo la qualità originale del prodotto.



I migliori vigneti del mondo del vino sono sinonimo di qualità. E Liebherr.

... e continua con la conservazione.



Il vino migliore è conservato da apparecchi di altissima qualità.

Molto cambia nel tempo, ma sull'ingegneria tedesca si può sempre fare affidamento. Liebherr mantiene la sua promessa dal 1954. Ancora oggi, l'azienda a conduzione familiare non dimentica le aspirazioni e gli standard stabiliti dal suo fondatore, Hans Liebherr.

Questo impegno si riflette nella qualità fin nei minimi dettagli e nell'instancabile dedizione al raggiungimento della perfezione: soprattutto quando si tratta di prendersi cura della vostra preziosa collezione di vini.

L'autore
Frank Kämmer
Maestro sommelier



Frank Kämmer è uno dei più famosi esperti di vino al mondo. Detiene la più alta qualifica possibile nella sua professione, quella di maestro sommelier, è stato il primo tedesco a essere accettato nell'elitario Circle of Wine Writers del Regno Unito e scrive da molti anni per diverse testate di settore. Ha accettato di condividere con Liebherr e con voi alcuni interessanti approfondimenti sul mondo del vino.



Il raffreddamento rallenta il processo di invecchiamento.



Perché il vino deve essere conservato in un luogo fresco?

Quasi tutti sanno che sarebbe meglio conservare il vino in un luogo fresco e buio. Ma perché? E cosa succede se non si segue questa regola?

La maturazione del vino, o invecchiamento in bottiglia, è un fenomeno affascinante. È persino possibile che il vino, un prodotto di consumo che non deperisce per molti anni, senza alcuna conservazione, abbia un sapore migliore dopo un certo periodo di tempo. Tuttavia, non vale per tutti i vini.

Alcuni vini hanno un sapore delizioso anche dopo molti decenni, ma la maggior parte si deteriora. Molti vini da tutti i giorni possono mantenere la loro qualità per un periodo limitato, ma il loro gusto non migliora. Il potenziale di conservazione di un vino non è influente, perché la conservazione in un luogo fresco lo protegge comunque dall'invecchiamento precoce.

Uno studio scientifico ha esaminato se la differenza della temperatura di conservazione si rifletta effettivamente sul gusto. Le bottiglie di Cabernet Sauvignon sono state conservate a 5 °C, 10 °C, 23 °C e 31 °C.

Dopo sei settimane, la differenza era appena percettibile. Tuttavia, dopo sei mesi l'aroma fruttato del vino conservato a 31 °C è diminuito e le note dell'invecchiamento sono diventate evidenti. Dopo 12 mesi, è accaduto lo stesso al vino conservato a 23 °C.



Con la conservazione a temperature troppo basse si rischiano i seguenti inconvenienti:

1. La praticità nel caso del vino rosso ne risente, perché le bottiglie devono essere portate alla giusta temperatura per essere gustate.
2. Viene favorita la formazione di tartaro, anche se non influisce sul gusto.

Per la conservazione a lungo termine, si consiglia una cantina con una temperatura compresa tra 10 °C e 14 °C. Non si consiglia di conservare vini pregiati anche solo per un breve periodo su una mensola della cucina o in frigorifero. Le cantine per vini Liebherr offrono le condizioni ideali per la conservazione e la climatizzazione.

**Ambiente migliore
persino di una
cantina di vini.**

Per conservare il tesoro degli intenditori, le cantine per vini Liebherr hanno alcune straordinarie funzioni. Non solo sono all'altezza delle cantine se si considerano i cinque elementi essenziali per una conservazione perfetta, ma si dimostrano ancora più all'altezza del compito, grazie alla nostra esperienza ingegneristica.

Ci occupiamo di ogni dettaglio.

Le temperature costanti proteggono il carattere del vino.

1

Temp
Protect
Plus

Le cantine per vini Liebherr controllano la temperatura due volte con TempProtect Plus.

Con la giusta umidità, i tappi di sughero mantengono l'elasticità necessaria per proteggere il vino.

2

Humidity
Select

Con HumiditySelect o HumidityControl, potete regolare l'umidità delle cantine per vini Liebherr in base alle esigenze.

Humidity
Control

L'assenza di luce ultravioletta protegge il vino da processi di invecchiamento indesiderati.

3

UV
Protect

I modelli di porte in vetro Liebherr sono dotati di un esclusivo doppio, o addirittura triplo, vetro anti-ultravioletto.

UV
Protect
Plus

Gli odori estranei non penetrano, quindi il gusto del vino è salvo.

4

Fresh
Air

Il filtro a carboni attivi FreshAir di una cantina per vini Liebherr neutralizza gli odori estranei.

Annullando le vibrazioni, il vino può maturare indisturbato.

5

Vibrate
Safe

Le cantine per vini Liebherr hanno un sistema di raffreddamento completamente isolato dalle vibrazioni.

1

Temperatura costante

Non modificate mai la temperatura, finché non arriva il momento perfetto.

La temperatura costante protegge il carattere del vino.



Temp Protect Plus

Le cantine per vini Liebherr controllano la temperatura due volte con TempProtect Plus.



Una protezione doppia

Grazie a TempProtect Plus, le nostre cantine per vini misurano costantemente la temperatura mediante due sensori. Questa soluzione garantisce che i vini siano doppiamente protetti dalle variazioni di temperatura.



I vini danno il meglio in condizioni di stabilità. La temperatura di conservazione costante ideale è compresa tra +10 °C e +14 °C. Questa condizione permette al vino di maturare lentamente fino a quando non arriva il momento mostrare tutto il suo splendore. A questo punto entra in gioco un'altra temperatura: quella ideale per il consumo.



La temperatura di degustazione ottimale

La temperatura di degustazione è fondamentale per il gusto del vino. I vini rossi si consumano a una temperatura più calda perché contengono più tannini. Il tannino reagisce più rapidamente con l'ossigeno a temperature più elevate. Nelle cantine temperate con due o tre vani, potete conservare alla temperatura di degustazione perfetta anche vini molto diversi fra loro. Ogni vano può essere impostato in modo indipendente tra i 5 °C e i 20 °C, in modo da garantire la massima versatilità d'uso dell'apparecchiatura. Sul display potete visualizzare sempre la temperatura corrente per un controllo completo.

Qual è la temperatura di servizio corretta?



Per un vino bianco?

Per un vino bianco semplice e vivace, si consiglia una temperatura di servizio bassa (8 °C – 10 °C). I vini bianchi più complessi e corposi possono essere serviti a una temperatura leggermente più alta. Lo stesso vale per gli spumanti: gli champagne e gli spumanti più semplici vanno serviti freschi, mentre quelli di qualità superiore possono essere serviti un po' più caldi.



Per un vino rosato?

La temperatura di servizio ideale per i vini rosati si avvicina molto a quella dei vini bianchi. Gli aromi fruttati e il palato fresco di un rosé sono esaltati da una temperatura compresa tra 8 °C e 10 °C.



Per un vino rosso?

Si consiglia una temperatura leggermente inferiore per i vini rossi giovani, leggeri e fruttati. Nel caso di vini maturi, i tannini sono più delicati e morbidi e gli aromi complessi possono svilupparsi. Questi aromi si sviluppano a temperature leggermente più elevate (circa 16 °C per un Borgogna e 18 °C per un Bordeaux).

17 °C – 18 °C

Per un vino Bordeaux

15 °C – 16 °C

Per un Borgogna rosso

10 °C – 14 °C

Per i vini rossi più leggeri e fruttati della regione di Beaujolais

10 °C – 12 °C

Per i vini bianchi più complessi e corposi e per i rari champagne di qualità superiore

8 °C – 10 °C

Per i vini rosati, i vini bianchi secchi e leggeri e i vini spumanti

7 °C – 9 °C

Per vini particolarmente fruttati e dolci

La filosofia della decantazione

Come suggerisce il titolo, le opinioni su questo argomento sono le più disparate. L'esperienza personale conta tantissimo e richiede una grande sensibilità.



Innanzitutto occorre distinguere tra decantare un vino e aerarlo. I vini giovani e tannici vengono aerati versandoli in una caraffa a forma di bulbo. Grazie all'ossigeno supplementare acquisiscono maggiore morbidezza e accessibilità. Durante la decantazione, invece, il vino viene versato attentamente in una caraffa davanti a una fonte di luce. L'ultimo terzo lascia un residuo scuro nella spalla della bottiglia: si tratta del sedimento. Il trucco consiste nel separare questo residuo dal resto del vino e fare in modo che rimanga nella bottiglia. I vini più vecchi richiedono particolare cautela durante la decantazione. Talvolta capita che l'ossigeno possa distruggere l'aroma delicato, anche prima che il vino venga versato nel bicchiere. D'altra parte, l'ossigeno ha un effetto molto positivo sui vini bianchi complessi e stratificati. In particolare, i vini maturati in botti di rovere o i vini con aromi dalla spiccata mineralità esprimono il loro meglio solo con il calore e l'aria.

SommelierBoard

Una caratteristica imprescindibile delle nostre cantine temperate. Ha tutto ciò che serve per mettere in mostra i vostri vini e per eseguire la decantazione: un espositore per bottiglie in acciaio inox, una scatola in legno per gli utensili di decantazione, uno spazio per i bicchieri da vino pretemperati e un decanter a caraffa.



2

L'umidità giusta



Tappi in sughero resistenti e senza difetti sono fondamentali per la conservazione a lungo termine.

Con la giusta umidità, i tappi di sughero mantengono l'elasticità necessaria per proteggere il vino.



Humidity Select

Humidity Control

Con HumiditySelect o HumidityControl, potete regolare l'umidità delle cantine per vini Liebherr in base alle esigenze.

Il sughero è un prodotto naturale affascinante che conserva un'elasticità ottimale per fungere da sigillo traspirante con la giusta umidità dell'aria. Questa condizione varia generalmente tra il 50% e l'80% di umidità relativa.



Umidità che tutela il gusto

Un livello di umidità inferiore al 50% causa il restringimento del tappo nel collo della bottiglia e l'ingresso dell'ossigeno, che provoca l'ossidazione del vino e alterazioni indesiderate del sapore e del colore, considerate un difetto del vino evitabile.

Non lasciate che i tappi si sbriciolino

Con HumiditySelect potete regolare l'umidità su due livelli: standard o elevata. Sui modelli dotati di HumidityControl, questa funzione consente di regolare l'umidità relativa RH* in un intervallo tra il 50% e l'80% e ne visualizza continuamente il valore effettivo. L'apparecchiatura restituisce un avviso se l'umidità relativa RH al di sotto del 50%*.

*In ambienti domestici, come cantine molto asciutte o fredde, si consiglia di supportare il sistema con l'apposita vaschetta dell'acqua, disponibile come accessorio.

Ossidazione

L'ossigeno è fondamentale per il vino, ma una quantità eccessiva provoca l'ossidazione, che porta a un aroma poco marcato e a cambiamenti di colore. I viticoltori usano l'anidride solforosa per arrestare l'ossidazione in botte. È auspicabile un'ossidazione lenta nelle bottiglie; un'ossidazione più rapida indica difetti del vino o una conservazione non corretta.

Ossidazione avanzata

L'ossidazione dipende in larga parte dall'età del vino. Nei vini giovani l'ossidazione è un difetto, mentre nei vini più vecchi fa parte del processo naturale di maturazione. Un sapore di acetaldeide, che produce una nota acuta, metallica e fruttata, indica un'ossidazione avanzata, che rende sgradevoli anche i vini più vecchi.

Un'umidità troppo bassa secca i tappi, provoca l'evaporazione delle bottiglie e porta a un deterioramento prematuro.

Humidity Select

Humidity Control



Il metodo perfetto per aprire gli spumanti.



Taglio

Anche se la maggior parte degli spumanti è dotata di una perforazione o di un nastro per strappare il tappo, consigliamo di fare un taglio netto all'altezza del rigonfiamento inferiore, come si farebbe per un vino fermo, per un aspetto finale più elegante.



Protezione

Quindi utilizzare una mano per staccare la gabbia metallica e l'altra per tenere il tappo in modo sicuro durante tutto il processo. Lasciare la gabbia sul tappo per l'apertura se, mentre la si stacca, si sente il tappo uscire dalla bottiglia. Altrimenti, toglietela, ma tenete comunque il tappo.



Tovagliolo

Se la gabbia staccata rimane sul tappo, afferrare la gabbia con un tovagliolo, per evitare ferita alla mano a causa del filo. Si consiglia inoltre di avvolgere un tovagliolo intorno ai tappi molto stretti per una presa migliore.

Rotazione

Per aprire la bottiglia, mantenetela a un angolo di 45°. In questo modo si aumenta la superficie del collo della bottiglia e si impedisce al vino di fare schiuma a causa dell'improvviso calo di pressione quando si apre la bottiglia. Tenere saldamente il tappo con una mano, con l'altra girate la bottiglia. In questo modo otterrete una leva migliore e un maggiore controllo sul tappo mentre lo estraete.

Pressione

Applicate quindi un'adeguata contropressione sul tappo in modo che scivoli fuori dalla bottiglia il più lentamente possibile. Idealmente, dovrete sentire solo un lieve "pffst" invece di un forte "pop".

Servizio

Per servire il vino, tenete i bicchieri leggermente inclinati per evitare che il vino faccia la schiuma e perda troppa CO₂. Riempite i bicchieri solo per circa ¾.

Un consiglio: non puntate mai la bottiglia verso i vostri ospiti o verso il vostro viso!

Sughero naturale o tappo a vite?



L'autore
Frank Kämmer
Maestro sommelier

Gli esperti sostengono che ogni anno al mondo vengono riempite e sigillate circa 17 miliardi di bottiglie di vino. Oltre ai tradizionali tappi di sughero e ai tappi di plastica sintetica, si diffonde sempre di più la tendenza a sigillare molte bottiglie con un tappo a vite. Ma qual è la soluzione migliore?

Fino a pochi anni fa, le bottiglie di vino erano per lo più sigillate con tappi di sughero naturale e i tappi a vite erano più che altro caratteristica tipica di vini semplici destinati al consumo di massa. Ma la musica è cambiata e oggi aumentano sempre di più i vini più pregiati che hanno tappo a vite. Il perché è presto spiegato: in questo modo si evita la contaminazione da tappo e si preservano i sapori originali prodotti con cura dall'enologo. Un tempo si temeva che il tappo a vite potesse interferire con l'invecchiamento del vino in bottiglia, a causa dell'assenza di scambio di gas. Tuttavia, la smentita è arrivata, supportata da studi scientifici. Nel 2001, l'Australian Wine Research Institute ha pubblicato uno studio che dimostra che l'ossigeno presente nel collo della bottiglia e all'interno del vino stesso è sufficiente per un invecchiamento effettivo. Pertanto, i tappi a vite non hanno effetti negativi sul potenziale di invecchiamento del vino.

Protezione dai raggi UV affidabile

Quando si parla di vino, i gusti sono insindacabili: persino la luce.

L'assenza di luce ultravioletta protegge il vino da processi di invecchiamento indesiderati.



UV Protect

UV Protect Plus

I modelli di porte in vetro Liebherr sono dotati di un esclusivo doppio, o addirittura triplo, vetro anti-ultravioletto.

Per secoli il vino ha vissuto nell'ombra delle cantine. Con le più moderne cantine per vini, ora riceve l'attenzione che crediamo meriti: con una presentazione impeccabile a casa. Tuttavia, questa novità implica anche una maggiore responsabilità per preservare il vino dagli effetti nocivi della luce.

Protezione dai raggi UV

I raggi ultravioletti sono pericolosi per i vini. Causano reazioni chimiche indesiderate, note come "goût de lumière". Il vino perde equilibrio e il suo aroma si appiattisce. Per questo motivo di solito le bottiglie di vino sono colorate. Tuttavia, questa caratteristica non basta se le bottiglie non vengono conservate in un luogo buio.

Il vino può perdere il suo aroma a causa dei raggi ultravioletti.



Per una visuale protetta all'interno

Per ridurre al minimo l'effetto dei raggi ultravioletti, tutte le porte in vetro delle cantine per vini Liebherr sono realizzate con uno speciale vetro isolante resistente ai raggi UV. Nei modelli con UV-Protect, la protezione è garantita da una speciale struttura a due pannelli di vetro, con una lastra colorata all'interno e una lastra metallizzata Low-E all'esterno.

Tripla protezione

Per una conservazione a lungo termine, i modelli dotati di UVProtect Plus offrono una protezione senza precedenti dai raggi ultravioletti: tre strati protettivi in vetro fumé e un doppio strato in metallo realizzato con deposizione sottovuoto (Low-E).

Light Column

Presentation Light

Illuminazione sicura

Utilizziamo LED di eccellente qualità per garantire un'illuminazione uniforme degli interni, perché il loro spettro non contiene la dannosa luce ultravioletta. Inoltre, i LED generano pochissimo calore, quindi i vini possono essere illuminati per lunghi periodi senza che ne venga compromessa la temperatura.



Ottima visibilità

I modelli con porta piena sono dotati di una luce LED salvaspazio incassata nel soffitto.

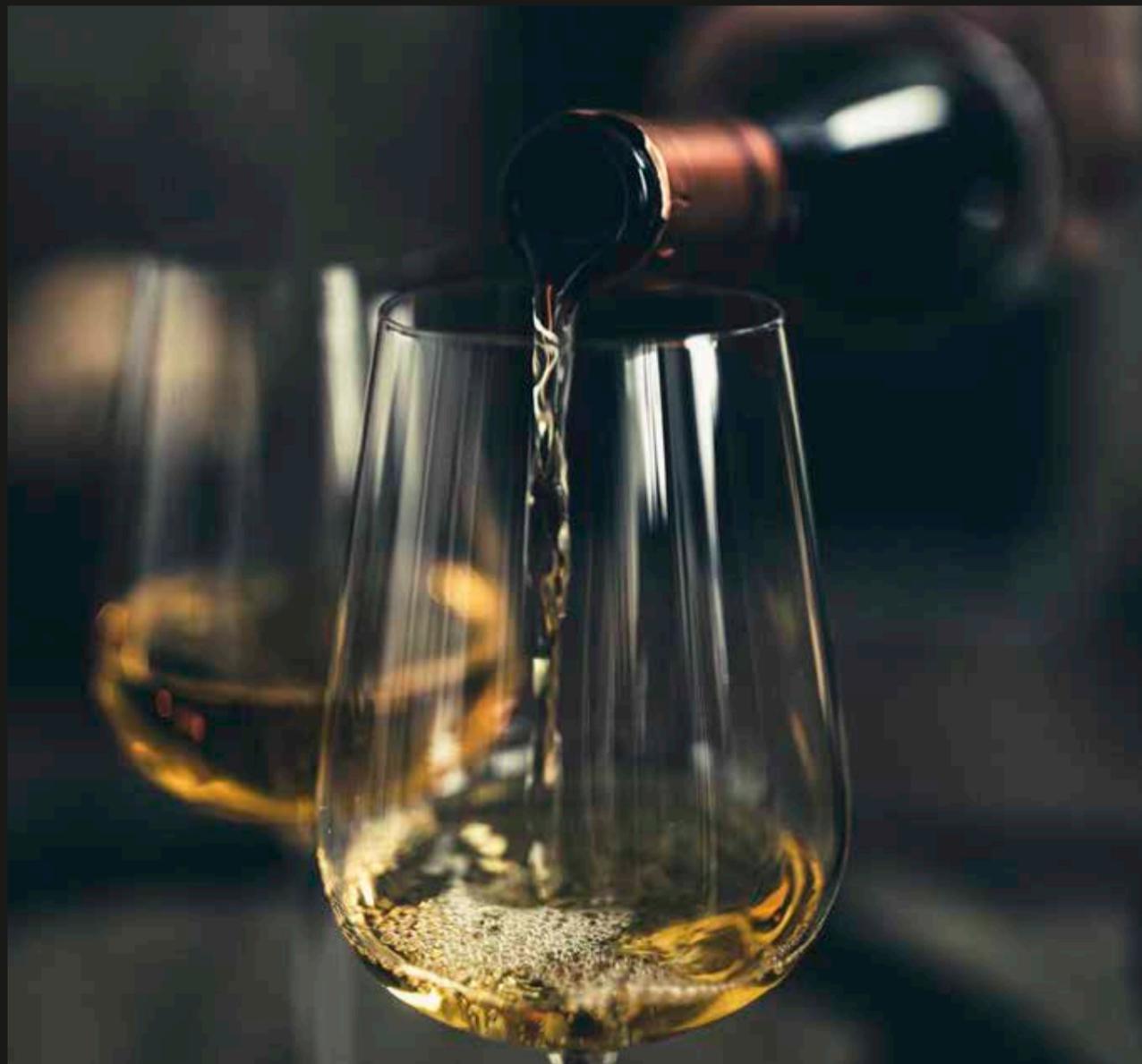


La luce di presentazione migliore

La colonna luminosa illumina l'interno in modo uniforme quando si apre la porta. La luce di presentazione regolabile presenta in modo accattivante i vini anche quando la porta è chiusa.

In che modo l'illuminazione influenza l'aroma del vino

Si sa che il colore di un vino può influenzare la nostra percezione del suo sapore. Ad esempio, in genere un vino rosso scuro è percepito come un vino dal sapore più forte rispetto a una varietà più chiara, anche se questa caratteristica potrebbe non riflettere necessariamente il profilo del sapore reale. Tuttavia, un esperimento condotto da scienziati in collaborazione con il vigneto Allendorf nel Rheingau ha portato a un risultato sorprendente: il colore della luce ambientale, indipendentemente dal colore del vino, può influenzarne anche il gusto.



L'esperimento Oestrich-Winkel

Il famoso viticoltore di Oestrich-Winkel ha creato un'area con pareti bianche neutre nel suo vigneto, per modificare il colore della luce e quindi il colore del vino. A seconda del colore, sembra cambiare anche la percezione sensoriale degli aromi del vino.

Ma è uno l'elemento che ha stupito particolarmente nel corso di questo studio condotto dall'Università di Magonza: la semplice luce ambientale, indipendentemente dal colore effettivo del vino, può influire sulla percezione del gusto. Il vino è stato degustato da bicchieri neri, che ne nascondevano il colore. Alla luce rossa dell'ambiente, il vino è stato talmente apprezzato che i partecipanti erano disposti a pagare oltre un euro in più per una bottiglia di Riesling rispetto allo stesso vino esposto alla luce verde.



Se si degusta un bicchiere di Riesling della regione del Rheingau a una luce neutra, il sapore richiama albicocche, pesche e agrumi, come da aspettative.



Tuttavia, se la luce è rossa, chi degusta il vino percepisce improvvisamente anche bacche o ciliegie nel suo bouquet: un effetto sorprendente!



Con la luce verde, invece, all'improvviso sembra che il Riesling abbia un sapore di verdure ed erbe aromatiche.



Alla luce blu, ha persino un sapore spiccatamente acido e aspro.

4

Aria pulita

*Un ingrediente speciale
aiuta l'invecchiamento:
l'aria.*

Gli odori estranei non penetrano,
quindi il gusto del vino è salvo.



Fresh
Air

Il filtro a carboni attivi FreshAir di una
cantina per vini Liebherr neutralizza gli
odori estranei.

È sempre una sensazione meravigliosa quando si versa il primo bicchiere da una
bottiglia e tutto il bouquet del vino si diffonde nell'aria. Per garantire che solo gli
aromi unici del vino risaltino, la protezione dagli odori esterni è fondamentale.

Qualsiasi tipo di odore rischia di
venir trasmesso al vino, alterandone
così il gusto.



Qualità dell'aria ottimale

I tappi di sughero naturale sono ideali
per conservare il vino nel tempo e farlo
invecchiare al meglio. L'aria penetra nella
bottiglia attraverso le cellule del tappo.
Tuttavia, è molto alto il rischio che gli odori
presenti nell'ambiente si trasferiscano al vino
con un impatto negativo sulla sua qualità.



Aria fresca costante

Per garantire che la conservazione
del vino avvenga in condizioni di
qualità dell'aria ottimali, tutte le
cantine per vini Liebherr sono
provviste di un filtro ai carboni
attivi.



Facile da sostituire

Il filtro a carboni attivi, facile da
sostituire, neutralizza in modo affidabile
qualsiasi tipo di odore. Ogni sei mesi
l'apparecchiatura vi ricorda di sostituire
il filtro.



Non c'è odore qui

Liebherr utilizza solo materiali di
altissima qualità. Ad esempio, i
ripiani in faggio naturale, le vernici
inodori e le materie plastiche, come
quelle utilizzate per le guarnizioni
delle porte, garantiscono aria pulita
per i vostri vini.

*Non assaggiamo il vino,
lo annusiamo.*

I nostri sensi ci giocano un piccolo scherzo, perché in realtà sentiamo circa l'80% dei sapori. Gli aromi risalgono attraverso la faringe fino alla mucosa nasale.

I quattro nasi del vino

Innanzitutto, annusare delicatamente il vino nel bicchiere senza inclinarlo. Gli aromi primari fruttati saliranno nel naso e daranno una prima impressione del fruttato e dell'aroma del vino.

Dopo aver roteato il vino, l'aerazione libererà il bouquet. Gli aromi diventeranno più intensi, il vino si aprirà e darà una prima impressione della sua qualità e complessità. Eventuali difetti (ad esempio, nel tappo) diventeranno molto evidenti.

Il primo sorso fluisce tra le labbra. Grazie all'effetto del riscaldamento gli aromi sono più intensi e viaggiano attraverso un collegamento dalla rinofaringe alla conca nasale fino alla mucosa nasale, dove si percepiscono intensamente.

Un'ultima annusata al bicchiere vuoto rafforzerà gli aromi prima di concludere la degustazione. A questo punto, spesso si percepiscono aromi completamente nuovi.

5

Non disturbare

Lasciare maturare il vino in condizioni di tranquillità è impegnativo.

Annullando le vibrazioni,
il vino può maturare indisturbato.



Vibrate
Safe

Le cantine per vini Liebherr hanno un sistema di raffreddamento completamente isolato dalle vibrazioni.

C'è un motivo per cui le immagini del vino nelle cantine emanano una calma che avvolge lo spirito: la loro posizione sotterranea è ideale per prevenire le vibrazioni. È anche un bene, perché le vibrazioni accelerano il processo di invecchiamento del vino.

Le vibrazioni causate da macchinari, traffico o persone di passaggio possono disturbare il sedimento sul fondo della bottiglia. Questa agitazione aumenta la reazione delle sostanze all'interno del vino, che influisce negativamente sulla sua qualità. I nostri ingegneri hanno ideato soluzioni innovative per ricreare questo ambiente tranquillo in un contesto domestico.



Telescopic
Rails

Calma e comodità

In alcuni modelli selezionati, i ripiani in legno si trovano su guide telescopiche. Questa soluzione garantisce una buona visuale e un facile accesso alle bottiglie riposte indietro.

I ripiani in legno naturale non hanno una mera funzione estetica, ma contribuiscono anche a conservare il vino in modo ottimale.



La serenità dà forza

Grazie allo speciale sistema antivibrante dei compressori delle cantine per vini Liebherr, il vino può essere conservato al riparo dalle vibrazioni. L'intero sistema di refrigerazione è montato in modo ammortizzato, per escludere la trasmissione di vibrazioni dannose. L'effetto più evidente è la silenziosità della cantina per vini Liebherr.



Soft
System

Chiusura delicata

La porta si chiude automaticamente grazie al meccanismo di chiusura SoftSystem a partire da un angolo di apertura di circa 45° nelle apparecchiature da posizionamento libero e di 30° in quelle da incasso.



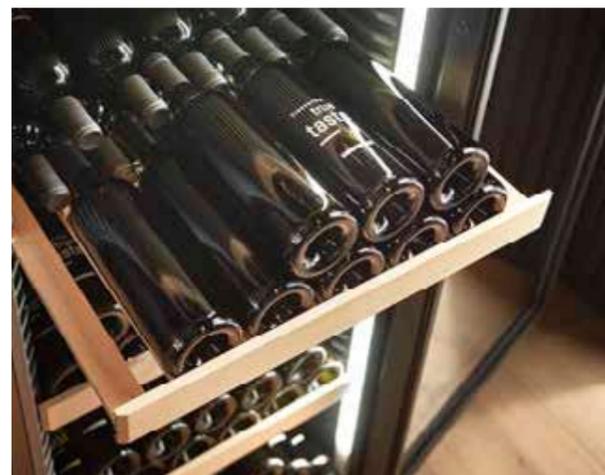
Sofisticato e flessibile

Il ripiano di presentazione, qui raffigurato nel modello da posizionamento libero della serie Vinidor, espone con eleganza vini pregiati, mantenendo le bottiglie aperte alla giusta temperatura.



Ideale per bottiglie di (quasi) ogni dimensione

La personalizzazione dei ripiani è facile: con le doghe rimovibili dei ripiani in legno FlexFit potete posizionare qualsiasi bottiglia, anche magnum. Grazie al posizionamento individuale delle doghe nel telaio, tutte le bottiglie sono conservate in modo sicuro e l'ordine la fa da padrone per la collezione di vini dei vostri clienti.



Posizione ottimale

Il vino può invecchiare in condizioni ideali sui ripiani in legno realizzati a mano. Questi ripiani sono progettati in modo ottimale per conservare in modo sicuro le bottiglie di Bordeaux, pur adattandosi senza problemi ad altre forme di bottiglie. Quando le bottiglie sono posizionate una accanto all'altra, la capacità dell'apparecchiatura può essere sfruttata appieno.

I dettagli indicati dipendono dal modello; vedere la posizione nella dotazione di serie.

Di solito il vino pregiato non viene acquistato per essere consumato immediatamente, ma piuttosto per essere conservato fino all'occasione perfetta, o semplicemente per ammirare l'elegante silhouette della bottiglia, la promessa della sua etichetta e l'anticipazione visiva del suo contenuto. Ogni bottiglia della vostra collezione merita di essere conservata in sicurezza, indipendentemente dalle dimensioni e dalla forma. Questa flessibilità è importantissima per noi quando sviluppiamo le nostre apparecchiature per il vino.

Bottiglie di Borgogna

Fa capo ai viticoltori della Borgogna il primo utilizzo, ma si menziona un lungo utilizzo per le varietà borgognone provenienti da fuori regione.



Bottiglia di Bordeaux

La bottiglia "Bordelaise" fu probabilmente la risposta dei produttori di Bordeaux alla popolarità della bottiglia di Borgogna. Per distinguersi, il vino Bordeaux veniva imbottigliato in una bottiglia un po' più dritta e spallata. Oggi è la forma di bottiglia di vino più comune.

Dimensione bottiglia di Bordeaux (0,75 l)
Tutti i dati Liebherr sulla capacità delle bottiglie si riferiscono a queste dimensioni.

Bottiglia di champagne

Si utilizza una bottiglia a pareti spesse che sopporti al meglio le condizioni di pressione durante la fermentazione in bottiglia. Anche il fondo curvo contribuisce alla stabilità, distribuendo la pressione in modo più uniforme sulle pareti.



Bottiglia Schlegel

La bottiglia particolarmente sottile viene utilizzata soprattutto per il Riesling. Viene anche chiamata bottiglia hock ed è il tipo di bottiglia di vino bianco più comunemente usato nei Paesi di lingua tedesca.

Magnum

Con i suoi 1,5 litri, una magnum ha una capacità doppia rispetto a una bottiglia di vino standard. Ma non è solo un prestigioso richiamo visivo: il suo grande volume rallenta anche il processo di maturazione.



Bocksbeutel

Questa bottiglia dalla marcata forma bulbosa è tipica della regione vinicola della Franconia. È stata inventata nel XVIII secolo e viene utilizzata ancora oggi, soprattutto per l'imbottigliamento del Silvaner.

Anche le magnum possono essere inserite in cantine per vini Liebherr selezionate

Formaggio e vino: l'accoppiata vincente

Per i veri buongustai, è impensabile gustare un pezzo di formaggio senza un bicchiere di vino di accompagnamento. Tuttavia, la convinzione che un “bel bicchiere di rosso” possa accompagnare ogni formaggio può talvolta rivelarsi errata, perché non tutti i formaggi si abbinano bene a tutti i vini. Possiamo darvi qualche suggerimento per capire quali tipi di vino si abbinano meglio a brie, gouda, ecc.



Formaggio di capra, formaggio cremoso e formaggio in salamoia

I formaggi acidi, come il formaggio di capra, il formaggio cremoso o la feta, richiedono un vino altrettanto fresco e con un certo carattere acido. Per questo motivo i vini bianchi più giovani e vivaci con un sapore fruttato pronunciato, come i Sauvignon Blanc o i Riesling secchi, sono di solito i più indicati, ma anche gli champagne possono rivelare deliziose sorprese al palato. Anche i formaggi di capra o di pecora più stagionati, così come i formaggi cremosi dal sapore più intenso, si abbinano molto bene a un rosé con molto carattere.



Formaggi a pasta molle

I formaggi a pasta molle come il camembert, il brie e il taleggio si accompagnano bene a vini rossi fruttati, equilibrati e meno tannici. La scelta ideale è il Pinot nero, ma anche un morbido Dolcetto piemontese, un fruttato Zweigelt o un Gamay andranno bene. Anche l'invecchiamento gioca un ruolo importante: i formaggi molli più giovani si abbinano bene ai vini rossi giovani, che hanno un aroma più fresco e fruttato. I vini complessi sono complementari alle varietà di formaggi stagionati, mentre i formaggi morbidi e cremosi si armonizzano perfettamente con vini bianchi morbidi come un ottimo Chardonnay.



Formaggi a pasta semidura da affettare

I vini rossi ben strutturati, come il Cabernet, il Merlot o il Tempranillo, sono l'abbinamento perfetto ai formaggi a pasta semidura. La maggior parte di questi formaggi è versatile e si abbinano bene a diverse varietà di vino rosso. È vero anche il contrario: le proteine del formaggio mitigano e rifiniscono con piacere i vini con un intenso gusto di tannino. Pertanto, il classico bicchiere di rosso con formaggio dà il suo meglio in questa combinazione.



Formaggi a pasta dura

La stagionatura può aumentare la sapidità dei formaggi duri (pecorino o Sbrinz), ma anche la dolcezza (Mimolette o Gouda vecchio) o la quantità di proteine (parmigiano o Grana Padano). Tutto ciò non si sposa molto bene con la struttura dei vini rossi. Si consigliano invece vini con molto carattere, minore acidità o dolcezza residua. Alcuni abbinamenti perfetti sono il Comté e il vin jaune da Jura, il Gruyère e il Grand Cru Chasselas della Svizzera o il Riesling Spätlese stagionato e la Mimolette.



Formaggi a crosta lavata

I formaggi a crosta lavata come il Livarot francese, il Romadur tedesco e belga e il Mondseer austriaco sono tra i più difficili da abbinare a un vino adatto. Quando questi formaggi hanno raggiunto la completa stagionatura, il loro sapore piccante distrugge qualsiasi aroma di vino rosso. I vini bianchi espressivi come un Traminer tedesco, un Viognier australiano o uno Châteauneuf-du-Pape bianco sono quindi più adatti. Un abbinamento classico è quello tra Munster e un Gewürztraminer alsaziano.



Erborinati

La nota sapida del formaggio erborinato richiede vini robusti succosi e profondi. Questa categoria comprende vini Shiraz concentrati e varietà corpose provenienti dal sud dell'Italia o dalla Spagna. I formaggi dal gusto più intenso e saporiti, come il roquefort, lo stilton o il gorgonzola piccante, si abbinano al meglio a vini dolci come il Beerenauslese tedesco, ma anche a vini liquorosi tipo porto, la cui dolcezza attenua piacevolmente le note salate del formaggio.

Il gusto in primo piano

Le nostre apparecchiature devono innanzitutto proteggere alla perfezione la qualità dei vostri vini. Tuttavia, crediamo anche che i vini pregiati debbano essere presentati in modo appropriato. Per questo motivo lavoriamo esclusivamente con materiali di altissima qualità, come l'acciaio inox o il legno di faggio, e cerchiamo di creare un ambiente elegante con le nostre soluzioni di illuminazione. È per questo motivo che le nostre cantine temperate e le nostre cantine per vini si adattano a qualsiasi ambiente con eleganza, senza mai passare di moda.



Godetevi il silenzio.

Inoltre, le nostre cantine temperate sono progettate per emettere un livello di rumore molto basso. Anche se state solo leggendo, il rumore più forte che sentirete sarà quello prodotto dal fruscio delle pagine.

WPgbi 7483 Vinidor Selection



2
Zones

3
Zones

Con due o tre zone di temperatura separate che possono essere impostate con precisione tra +5 °C e +20 °C, le nostre cantine temperate offrono la massima versatilità di utilizzo. Ciò significa che i vini rossi, i vini bianchi e gli champagne possono essere conservati contemporaneamente e alla temperatura ideale in un'unica apparecchiatura con tre zone di temperatura.



SommelierBoard

Una caratteristica imprescindibile delle nostre cantine temperate. Ha tutto ciò che serve per mettere in mostra i vostri vini ed eseguire la decantazione: un espositore per bottiglie in acciaio inox, una scatola in legno per gli utensili di decantazione e uno spazio per i bicchieri da vino pretemperati e un decanter.

Integrazione elegante e senza tempo



Black Steel

Vano interno BlackSteel

Grazie alla suggestiva superficie BlackSteel, il vano interno delle nostre cantine temperate ha un certo non so che. La parete posteriore interna garantisce inoltre una circolazione dell'aria equilibrata e un controllo perfetto dell'umidità.

EWTgb3583 Vinidor



Per saperne di più sulla nostra vasta gamma delle cantine per vini per la conservazione e la climatizzazione, visitate il sito home.liebherr.com/wine o rivolgetevi al vostro rivenditore specializzato Liebherr di fiducia.

I dettagli indicati dipendono dal modello; vedere la posizione nella dotazione di serie.

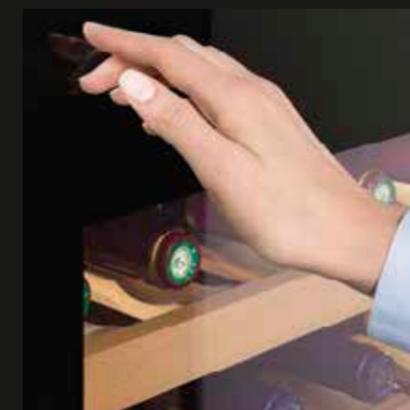


Quando la funzionalità incontra l'eleganza

Tutti i modelli della serie Vinidor Selection sono dotati di un'impugnatura verticale incassata che si estende per tutta la lunghezza, per un'apertura ergonomica e confortevole da qualsiasi posizione. I modelli con impugnatura discreta si integrano in modo particolarmente armonioso nelle cucine senza maniglie e nelle zone soggiorno-pranzo.

Tip Open

L'innovativa tecnologia TipOpen delle nostre cantine per vini integrate è perfetta per le cucine attrezzate senza maniglie. La porta in vetro si apre di qualche centimetro toccandola. Se dopo tre secondi lo sportello non viene aperto, il SoftSystem lo richiude.



InteriorFit. Incasso perfetto.

Sfruttate in modo elegante le nicchie della vostra casa. Grazie a InteriorFit, le nostre cantine temperate si integrano nella vostra cucina o sala da pranzo con soluzioni salvaspazio, non richiedono alcuna distanza minima dalle pareti o dai mobili adiacenti per la ventilazione laterale. Solo la porta è visibile, tutto il resto è nascosto.

Light Tower

Light Column

Presentation Light

Date il benvenuto alla luce

Montata su uno o entrambi i lati, la colonna luminosa verticale LED crea un ambiente unico e offre una visuale perfetta dei vini. Un altro punto di forza è la luce di presentazione regolabile, che presenta in modo accattivante i vini anche quando la porta è chiusa.



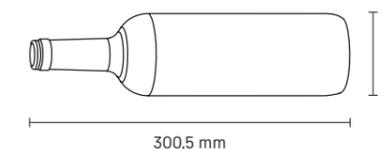
Panoramica del modello

← 43 →



Vino

	WKes 653
Capienza bottiglie	max. 12
Numero di zone di temperatura	a zona singola
Altezza dell'apparecchiatura	61 cm
Rumorosità (potenza sonora)	37 db(A)
Classe di efficienza energetica	



Dimensione bottiglia di Bordeaux (0,75 l)
Tutti i dati sulla capacità delle bottiglie si riferiscono a queste dimensioni.

← 43 →



Humidor

	ZKes 453
Numero di zone di temperatura	a zona singola
Altezza dell'apparecchiatura	61 cm
Rumorosità (potenza sonora)	40 db(A)



Le nostre apparecchiature compatte offrono refrigerazione per esigenze speciali. Il frigorifero è perfetto per poche bottiglie di vino. I pregiati sigari vengono conservati in condizioni ottimali nell'Humidor.



Cassetto per utensili

Nel pratico cassetto portaoggetti del WKes 653 potete conservare gli accessori per il vino o riporre leccornie come cioccolatini, da gustare con il vino servito alla giusta temperatura.

Wine



Umidità ideale

La vaschetta per acqua distillata di ZKes 453 ha una capienza di un litro. I sensori di umidità regolano l'apporto di acqua e mantengono sempre l'umidità tra il 68% e il 75%. Un'indicazione sul display vi avvisa per tempo quando è necessario aggiungere acqua nella vaschetta.

Cigar

Il bicchiere perfetto per ogni vino

Un vino pregiato richiede un apposito bicchiere per poter mostrare appieno la sua qualità. Ma anche la forma del bicchiere dovrebbe riflettere il carattere del vino in questione. Di seguito scoprirete i sei bicchieri da vino più importanti, per una sublime esperienza di degustazione.



Il **flute da champagne tradizionale** è un bicchiere alto e sottile. Grazie alla minore superficie di questo vetro, l'acido carbonico può salire in sottili cordoni di bolle e non evapora troppo rapidamente. Questa caratteristica è molto importante anche per i vini spumanti come il Prosecco, in cui l'acido carbonico è integrato in maniera meno efficace.



A differenza del flute da champagne, il **bicchiere da champagne tipico** è a forma di tulipano ed è adatto a vini spumanti molto pregiati, perché la loro finezza e complessità richiedono una certa quantità di spazio per svilupparsi pienamente. Di solito i bicchieri di questo tipo vengono riempiti solo a metà.



Il **bicchiere standard per i vini bianchi** non deve essere troppo grande, perché un vino semplice si "perderebbe" nel bicchiere. Tuttavia, deve essere abbastanza grande da lasciare spazio allo sviluppo del bouquet. La caratteristica principale di ogni bicchiere da vino è il leggero assottigliamento del corpo verso l'alto. Questa proprietà intensifica l'aroma e migliora l'inclinazione del bicchiere. I vini bianchi di qualità superiore, soprattutto quelli più corposi, non dovrebbero essere "confinati" in uno spazio troppo piccolo. Per questo motivo, ad esempio, per i Borgogna si dovrebbe utilizzare una versione leggermente più grande del bicchiere da vino bianco. Questa forma è perfetta anche per i rosé.

Anche il **bicchiere standard per i vini rossi** ha una forma a tulipano, ma di solito è leggermente più alto, più largo e con una capienza maggiore.



Il **bicchiere tradizionale utilizzato per i Borgogna rossi** è anche chiamato in Francia "balloon" per la sua forma. L'aroma sottile di questa varietà d'uva si esprime al meglio con questo design. Questo bicchiere è perfetto anche per gustare il pregiato Pinot Nero tedesco e gli eccellenti vini piemontesi, ovvero Barolo e Barbaresco. Tuttavia, i bicchieri di questo tipo non dovrebbero essere riempiti per più di un terzo.



Il **bicchiere tipico del Bordeaux** è molto alto e ha una forma a tulipano. È ideale per qualsiasi vino rosso di ottima qualità che abbia i requisiti di concentrazione e struttura solida. Anche in questo caso, però, il bicchiere non deve essere riempito con più di un ottavo di litro di vino.

Ma come si riconoscono i bicchieri da vino di alta qualità?

Si sa che il **crystallo** pregiato offre una maggiore rifrazione della luce, una superficie brillante, resistenza e proprietà di esaltazione delle caratteristiche superiori. Gli intenditori di vino giurano che il crystallo esalta l'aroma del vino, rendendolo più intenso e raffinato.

I bicchieri da vino di alta qualità hanno spesso una forma **affusolata** che concentra l'aroma del vino sul bordo del bicchiere e consente una piacevole inclinazione.

Il **volume del corpo del bicchiere** dovrebbe sempre corrispondere al vigore e alla complessità del vino.

I bicchieri di qualità superiore sono caratterizzati da un **bordo pulito e smerigliato** senza rigonfiamenti.

Tranquillità

Una rapida occhiata alla nostra app SmartDevice vi rassicurerà che tutto in ordine, anche quando siete in giro. Con le funzioni intelligenti potete tenere sotto controllo la vostra preziosa collezione di vini.

Reti digitali: per tenere tutto sotto controllo.

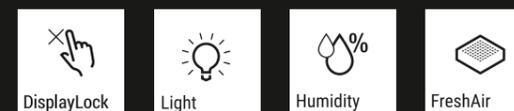
I modelli con SmartDeviceBox integrato (che può essere montato anche successivamente, a seconda del modello) possono essere integrati senza problemi in un sistema domestico intelligente già esistente. Ciò significa che potrete controllare in un batter d'occhio gli assistenti vocali come Amazon Alexa e Google Assistant e ricevere notifiche immediate sullo smartphone, ad esempio se la porta del frigorifero viene lasciata accidentalmente aperta. Con lo SmartDeviceBox potete accedere a una serie di funzioni, incluse le impostazioni di base, il monitoraggio e la regolazione della temperatura, nonché il controllo dei sistemi di illuminazione, anche quando siete in giro. Questa tecnologia all'avanguardia coccola ogni vostra bottiglia e dimostra che Liebherr semplifica notevolmente la vita.

Qui potete scaricare l'applicazione SmartDevice:



Scoprite in che misura la conservazione del vino collegata in rete semplifica la vita quotidiana: home.liebherr.com/getsmart

Allarme in caso di apertura. Se la porta della vostra cantina per vini resta aperta per più di 60 secondi, scatta l'allarme porta. Nelle vostre cantine da posizionamento libero, l'allarme porta acustico è accompagnato da una luce lampeggiante sull'apparecchiatura.



Tutto sotto controllo

Evitate l'uso non autorizzato della cantina per vini. Attivate il blocco display tramite il menu per una soluzione affidabile. Impedite l'apertura non autorizzata con un blocco porta meccanico o, su modelli selezionati, con un blocco porta elettronico.

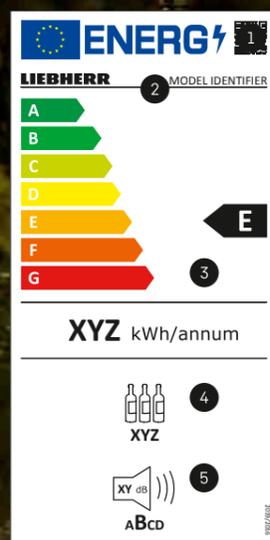
Protezione completa.

Simile a una cantina, una cantina per vini Liebherr offre tutto il necessario per conservare collezioni di valore in condizioni perfette. Tuttavia, possono verificarsi malfunzionamenti che possono preoccuparvi. Per questo abbiamo equipaggiato le nostre cantine per vini con diverse funzioni di allarme. In caso di problemi critici, come un'interruzione di corrente, potete contare su questa soluzione per ricevere avvisi tempestivi.

Requisiti speciali

Le cantine per vini devono soddisfare gli stessi standard dei frigoriferi e dei congelatori per la conservazione degli alimenti. Tuttavia, le particolari esigenze di una conservazione e di una climatizzazione affidabili del vino sono molto più esigenti in termini di prestazioni. Per questo motivo, la maggior parte delle cantine per vini presenti sul mercato rientra nella classe di efficienza energetica G.

L'attuale etichetta energetica UE* per cantine per vini:



1. Il codice QR per l'identificazione del prodotto nella banca dati europea EPREL (European Product Database for Energy Labeling).
2. Il "Model Identifier" per l'identificazione manuale del prodotto nella banca dati europea EPREL, ad esempio tramite il codice articolo.
3. La scala di efficienza energetica da "A" a "G". La lettera "G" è destinata esclusivamente alle cantine per vini.
4. Volume massimo.
5. Il livello acustico viene ora classificato nelle classi da "A" a "D".

* In conformità con il regolamento UE 2019/2016

La migliore efficienza energetica

Liebherr si concentra attentamente sulla sostenibilità: le nostre cantine per vini sono tra le più efficienti dal punto di vista energetico della loro categoria. Mentre la maggior parte dei produttori offre modelli in classe G, la maggior parte delle nostre cantine per vini rientra già nelle classi di efficienza energetica F ed E, e uno di essi è addirittura in classe D.

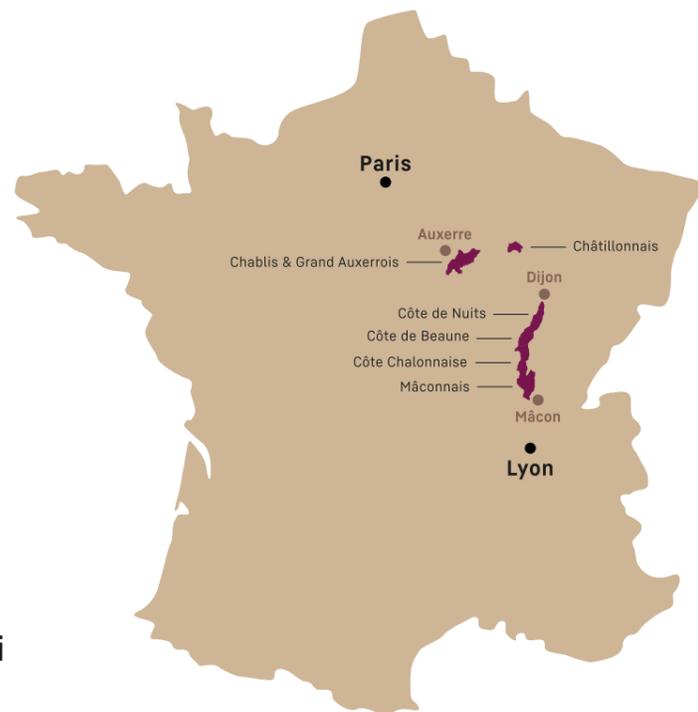
Distribuzione tra le classi di efficienza nel 2023:



** Fonte: EPREL 2023

Viaggio all'insegna del vino: perché la Borgogna è così speciale?

Situata nel cuore del continente, la regione francese della Borgogna è sempre stata uno dei centri più importanti per lo sviluppo della cultura vinicola europea. Oltre ai vini di fama mondiale prodotti in questa regione, numerosi luoghi storici legati al vino rendono la visita di questa regione particolarmente interessante.



Le origini

Dopo gli inizi della professione in epoca gallo-romana, si deve soprattutto ai grandi ordini monastici dell'Alto Medioevo la diffusione della cultura della coltivazione della vite e dell'arte di produrre vini pregiati dalla Borgogna al resto d'Europa. Il monastero di Cîteaux, fondato nel 1098 e luogo di nascita dell'ordine cistercense, ha svolto un ruolo significativo in questo senso. L'edificio per la pigiatura del vino dei Cistercensi, simile a uno château, si trova nel mezzo di uno dei vigneti più famosi della Borgogna, il Clos Vougeot, e, con le sue notevoli stanze e gli impressionanti torchi secolari, è una tappa obbligata per ogni amante del vino che visita la regione.

Borgogna: la patria dello chardonnay e del pinot nero.

La Borgogna è ormai riconosciuta come la patria dei migliori vini da uve chardonnay e pinot nero. Tuttavia, pochi sanno che queste qualità di vino si basano su un sistema di vigneti storicamente evoluto e dettagliato nei minimi dettagli, noto come Climats de Bourgogne. Nel 2015, questo sistema è stato persino aggiunto alla lista dei siti Patrimonio dell'Umanità dell'UNESCO. Questo riconoscimento è dovuto principalmente all'eccezionale significato universale del sistema viticolo borgognone, che unisce due millenni di storia culturale europea.

In Borgogna, il termine "clima" si riferisce a un appezzamento di vigneto dai confini precisi che conferisce un carattere unico e inconfondibile al suo vino. Nel corso dei secoli, la definizione, lo sviluppo, la delimitazione e la denominazione prosperarono in Borgogna, in particolare sotto la cultura agraria monastica del tardo Medioevo. Dagli anni '30, questi climi hanno costituito la base dell'attuale sistema di denominazione e sono uno degli esempi più significativi al mondo di una cultura del vino basata su singoli terroir.



Vinum bonum deorum donum.

Un buon vino è un dono degli dei.

Detto romano



Chablis è una tappa obbligata quando ci si reca in Borgogna

Sarebbe un errore ridurre la Borgogna alla regione centrale intorno alla città di Beaune. Infatti, molte delle comunità vinicole più note si trovano nel cuore della regione vinicola, all'interno delle sottoregioni della Côte de Beaune e della Côte de Nuits, ma anche le regioni della Côte Chalonnaise e della Mâconnaise, nel sud della Borgogna, offrono diverse opportunità per scoprire vini eccezionali, oltre alle consuete etichette. E non è finita qui: Beaune dista solo un'ora dalla regione dei vini bianchi di Chablis, che dovrebbe essere inclusa nell'itinerario di ogni intenditore di vini che visita la Borgogna.

“Il posto migliore per conservare il vino è la memoria”.

Shirley Amberg

... e il secondo posto migliore è una cantina per vini Liebherr!

Serie: **GrandCru e GrandCru Selection**

Cantine per vini

Una cantina per vini Liebherr offre condizioni simili a quelle di un locale cantina, ideali per una lunga maturazione.

Intervallo di temperatura

da +5 °C a +20 °C



1
Zone

WPbli 5231

Le nostre cantine per vini sono progettate specificamente per contenere una grande quantità di bottiglie destinate alla conservazione o all'invecchiamento del vino, ma possono anche ospitare tante bottiglie alla giusta temperatura di degustazione. Anche in questo caso, la temperatura può essere regolata con precisione tra +5 °C e +20 °C.

Serie: **Vinidor e Vinidore Selection**

Cantine temperate

In una cantina temperata Liebherr, champagne, vino bianco e vino rosso hanno sempre la giusta temperatura, pronti per essere stappati.

Intervallo di temperatura

da +5 °C a +20 °C

da +5 °C a +20 °C

da +5 °C a +20 °C



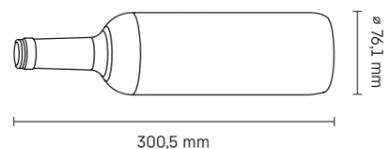
2
Zones

3
Zones

WPgbi 5273

Le nostre cantine temperate per vini sono disponibili con due o tre zone di temperatura. Possono essere impostate con precisione e indipendentemente l'una dall'altra tra +5 °C e +20 °C e offrono la massima versatilità d'uso. In questo modo, nell'apparecchiatura con tre zone di temperatura è possibile conservare vini rossi, vini bianchi e champagne, ciascuno alla temperatura di degustazione ideale. Con zone di temperatura di dimensioni diverse e la possibilità di impostare la temperatura in maniera flessibile, questi apparecchiature sono adatte per accogliere ogni collezione di vini.

	Funzioni standard	GrandCru	GrandCru Selection	
Qualità	Mantenimento costante della temperatura	■	■	
	Intervallo di temperatura regolabile nella singola zona: tra +5 °C e +20 °C	1	1	
	Visualizzazione permanente della temperatura effettiva	■	■	
	Triplo vetro di sicurezza anti-UV/UVProtect Plus	■	■	
	Stoccaggio antivibrazioni/VibrateSafe	■	■	
	Guarnizione della porta sostituibile	■	■	
	Condizioni ottimali	Umidità regolabile grazie a HumiditySelect	■	
		Umidità regolabile grazie a HumidityControl		■
Comfort e flessibilità	Visualizzazione dell'umidità effettiva		■	
	Filtro FreshAir con avviso di sostituzione	■	■	
	Ausilio di rifornimento EasyFill	■	■	
	SelfClosing Door	■	■	
Design e Lifestyle	Ripiani in legno regolabili in altezza	■	■	
	Display: selezionabile in 9 lingue (DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT)	■	■	
	illuminazione LED dall'alto	■		
	illuminazione a LED dall'alto (porta piena), LightColumn (porta in vetro)		■	
	Vano interno: materiale della parete posteriore	Metallo grigio grafite	Acciaio inox	
	Display touch	■	■	
Sicurezza	Luce di presentazione (porta in vetro)	■	■	
	Maniglia tubolare	Nero	Alluminio spazzolato	
	TempProtect Plus	■	■	
	Allarme per porta, temperatura e interruzione di corrente	■	■	
Connectivity*	Allarme acustico e visivo sul display tramite illuminazione e notifiche push grazie a SmartDevice**	■	■	
	DisplayLock	■	■	
	Serratura meccanica	integrabile	integrato	
	SmartDevice-ready	■		
	SmartDevice (SmartDeviceBox incluso)*		■	
	Luce di presentazione**	■	■	
	Impostazione della temperatura a intervalli di 1 °C**	■	■	
	Visualizzazione e comando di funzioni rilevanti dell'apparecchiatura**	■	■	



Chiave materiale porta:
 ___b/bl Nero
 ___r Bordeaux

Dimensione bottiglia di Bordeaux (0,75 l)
 Tutti i dati sulla capacità delle bottiglie si riferiscono a queste dimensioni.

Modelli larghi 60 cm: profondità dell'apparecchiatura 67,5 cm
 Per i modelli larghi 70/75 cm: profondità dell'apparecchiatura 76,4 cm

*A seconda del modello

** Tramite app SmartDevice

Panoramica del modello Vinothek

	← 60 →	← 60 →
	WKb 1812	WKr 1811
Capienza bottiglie	max. 66	max. 66
Numero di zone di temperatura	a zona singola	a zona singola
Altezza dell'apparecchiatura	88 cm	88 cm
Rumorosità (potenza sonora)	38 db(A)	37 db(A)
Classe di efficienza energetica		

Panoramica del modello GrandCru

	← 60 →					
	WPbl 4201	WSbl 4201	WPbl 4601	WSbl 4601	WPbl 5001	WSbl 5001
Capienza bottiglie	max. 141	max. 141	max. 166	max. 166	max. 196	max. 196
Numero di zone di temperatura	A zona singola:					
Altezza dell'apparecchiatura	125 cm ¹	125 cm ¹	148 cm ¹	148 cm ¹	165 cm ¹	165 cm ¹
Rumorosità (potenza sonora)	38 db(A)					
Classe di efficienza energetica						

Panoramica del modello GrandCru Selection

	← 60 →				← 75 →
	WPbli 5031	WSbli 5031	WPbli 5231	WSbli 5231	WSbli 7731
Capienza bottiglie	max. 196	max. 196	max. 229	max. 229	max. 324
Numero di zone di temperatura	A zona singola:				
Altezza dell'apparecchiatura	165 cm ¹	165 cm ¹	185 cm ¹	185 cm ¹	201 cm ¹
Rumorosità (potenza sonora)	38 db(A)				
Classe di efficienza energetica					

¹incernieratura porta +3,5 cm

	Funzioni standard	Vinidor	Vinidor Selection
Qualità	Mantenimento costante della temperatura	■	■
	Intervallo di temperatura regolabile in ogni zona: tra +5 °C e +20 °C	2	2 o 3 *
	Visualizzazione permanente della temperatura corrente in ogni zona	■	■
	Triplo vetro di sicurezza anti-UV (UVProtect Plus)	■	■
	Cuscinetto antivibrante (VibrateSafe)	■	■
	Guarnizione della porta sostituibile	■	■
	Umidità regolabile grazie a HumiditySelect	■	■
Condizioni ottimali	Vaschetta dell'acqua		■
	Filtro FreshAir nel separatore di zone con avviso di sostituzione	■	■
Comfort e flessibilità	Separatore di zone con ripiano portabottiglie in plastica, ampliabile con barre di legno FlexFit (accessorio)	■	
	Separatore di zone con barre in legno FlexFit		■
	Ripiano di presentazione	■	
	Sistema di chiusura SoftSystem	■	■
	Ripiani in legno regolabili in altezza (altri ripiani in legno disponibili come accessori)	■	
	Ripiani in legno FlexFit con meccanismo di chiusura automatica SoftTelescopic		■
	Display disponibile in 9 o 12 lingue	(DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT)*	(DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT/ BG/RU/ZH-CN)
	SommelierBoard*		■
Design e Lifestyle	Illuminazione LED dall'alto per ogni zona	■	
	LightTower		■
	Vano interno: materiale della parete posteriore	SmartSteel	BlackSteel
	Display touch	Modelli SmartSteel	
	Display Touch & Swipe	Modelli BlackSteel	nella porta in vetro
	Luce di presentazione (porta in vetro)	■	■
	Maniglia tubolare in alluminio con meccanismo di apertura	■	
Maniglia incassata		■	
Sicurezza	InteriorFit	■	■
	TempProtect Plus	■	■
	Allarme per porta, temperatura e interruzione di corrente	■	■
	Allarme acustico e visivo sul display tramite illuminazione e notifiche push grazie a SmartDevice**	■	■
	DisplayLock	■	■
Connectivity*	eDoorLock, serratura elettronica		■
	SmartDevice (SmartDeviceBox incluso)*	■	■
	Luce di presentazione**	■	■
	Impostazione della temperatura a intervalli di 1 °C**	■	■
	Visualizzazione e comando di funzioni rilevanti dell'apparecchiatura**	■	■

Le caratteristiche distintive della serie Selection sono **messe in evidenza**.

*A seconda del modello

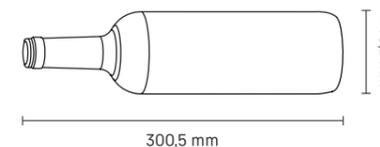
** Tramite app SmartDevice

Panoramica del modello Vinidor

	← 60 →					
	WTes 1672	WPsd 4652	WPsd 5252	WPbsi 5052	WPbsi 5252	WSbsi 5252
Capienza bottiglie	max. 34	max. 107	max. 155	max. 131	max. 155	max. 155
Numero di zone di temperatura	2 zone	2 zone	2 zone	2 zone	2 zone	2 zone
Altezza dell'apparecchiatura	82 - 87 cm	145 cm	185 cm	165 cm	185 cm	185 cm
Rumorosità (potenza sonora)	36 db(A)	38 db(A)	37 db(A)	37 db(A)	37 db(A)	37 db(A)
Classe di efficienza energetica	G	F	F	F	F	E

Panoramica del modello Vinidor Selection

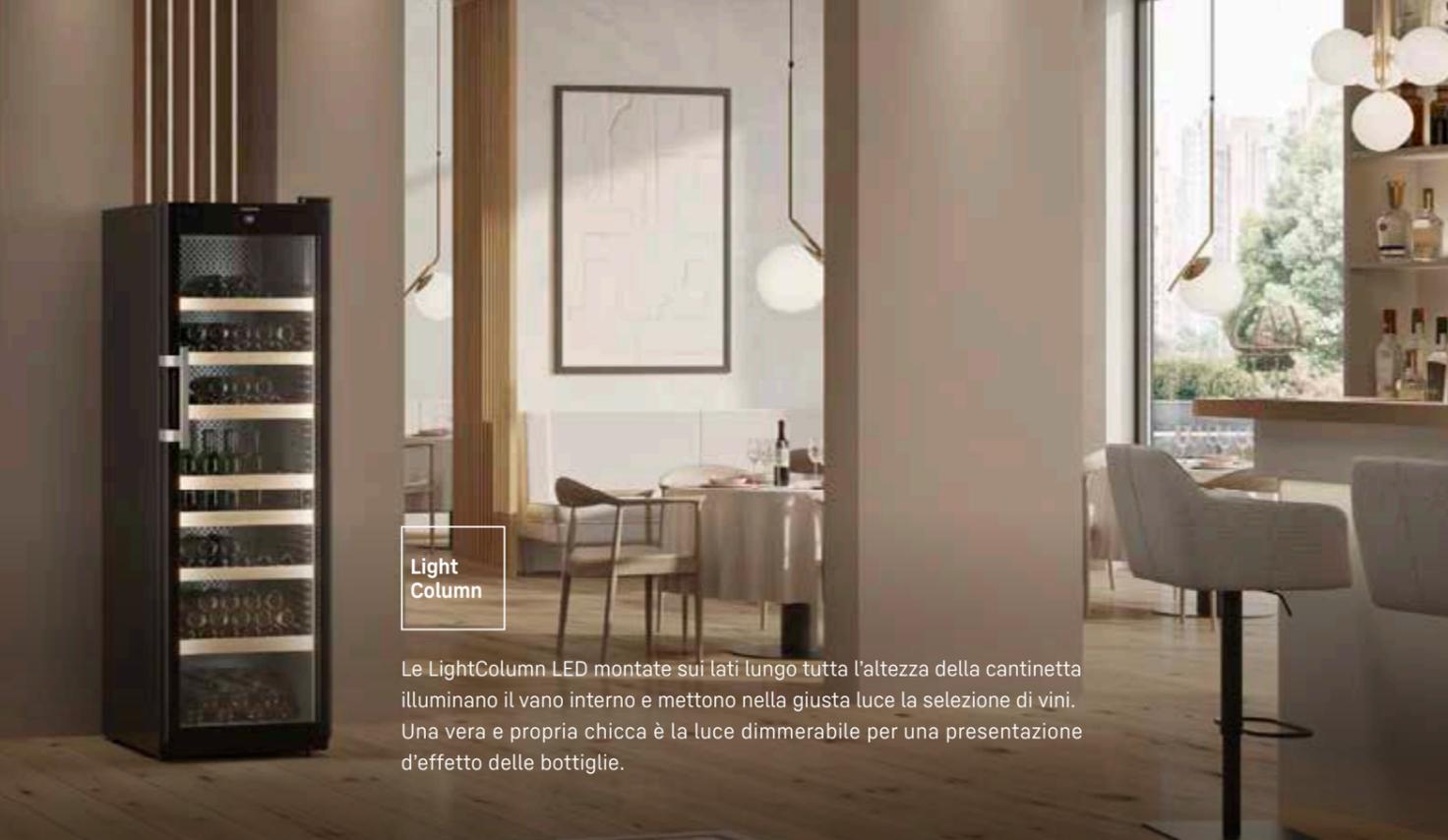
	← 60 →			← 70 →		
	WPgbi 5272	WPgbi 5273	WPgbi 5283	WPgbi 7472	WPgbi 7473	WPgbi 7483
Capienza bottiglie	max. 106	max. 104	max. 85	max. 204	max. 182	max. 145
Numero di zone di temperatura	2 zone:	3 zone:	3 zone:	2 zone:	3 zone:	3 zone:
Altezza dell'apparecchiatura	185 cm	185 cm	185 cm	200 cm	200 cm	200 cm
Rumorosità (potenza sonora)	35 db(A)					
Classe di efficienza energetica	F	F	F	F	F	F



Chiave materiale porta:
 — es Acciaio inox
 — sd Porta SmartSteel
 — bs BlackSteel
 — gb Vetro nero

Dimensione bottiglia di Bordeaux (0,75 l)
 Tutti i dati sulla capacità delle bottiglie si riferiscono a queste dimensioni.

Modelli larghi 60 cm: profondità dell'apparecchiatura 67,5 cm
 Per i modelli larghi 70/75 cm: profondità dell'apparecchiatura 76,4 cm



Light Column

Le LightColumn LED montate sui lati lungo tutta l'altezza della cantinetta illuminano il vano interno e mettono nella giusta luce la selezione di vini. Una vera e propria chicca è la luce dimmerabile per una presentazione d'effetto delle bottiglie.

Perfezione. La serie per uso professionale.

Le cantine di servizio per vini Liebherr sono ottimizzate appositamente per l'uso professionale in alberghi, ristoranti e servizi di ristorazione.



Easy Serve Basket

Ideale per il servizio

Per un servizio straordinario ogni momento conta. Il cestello EasyServe scorre con delicatezza all'altezza che serve durante il lavoro e offre una buona visuale e un facile accesso ai vini.



Forte e flessibile

Le robuste mensole in metallo con listelli frontali in faggio possono essere spostate a seconda delle esigenze, consentendo di organizzare le varietà di bottiglie a piacere. I montanti garantiscono un supporto sicuro e il metallo rivestito è facilissimo da pulire.



eDoor Lock

Sicurezza prima di tutto

La funzione eDoorLock tiene lontane le persone non autorizzate. La serratura si sblocca con un PIN. Per una sicurezza anche maggiore l'app SmartDevice vi invia una notifica sempre e ovunque vi troviate se la porta è aperta o chiusa.



Power Chill

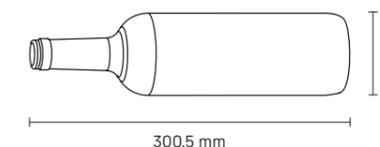
Licenza di raffreddarsi.

Con PowerChill le bottiglie appena inserite si raffreddano rapidamente e automaticamente. Anche nei giorni con un grande afflusso di clienti, quando la porta viene aperta spesso, l'apparecchiatura si regola automaticamente sulla temperatura di mescita ideale e passa di nuovo automaticamente alla modalità di risparmio energetico.

Funzioni standard per raggiungere la perfezione

Qualità	Intervallo di temperatura regolabile nella singola zona: tra +5 °C e +20 °C Visualizzazione permanente della temperatura effettiva Tripla vetro di sicurezza anti-UV (UVProtect Plus) Conservazione senza vibrazioni/VibrateSafe Massima capacità di bottiglie grazie a stoccaggio collo a collo Guarnizione della porta sostituibile
Condizioni ottimali	Umidità regolabile grazie a HumiditySelect Filtro FreshAir con avviso di sostituzione Impostazione della temperatura a intervalli di 1 °C
Comfort e flessibilità	Contenitore EasyServe PowerChill Ausilio di rifornimento EasyFill SelfClosingDoor Ripiani in metallo regolabili con listello in legno Display disponibile in 12 lingue a scelta (DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT/BG/RU/ZH)
Design e Lifestyle	Illuminazione: LightColumn, su due lati Parete posteriore: acciaio inox Display Touch & Swipe Luce di presentazione Maniglia tubolare con meccanismo di apertura integrato Alluminio spazzolato
Sicurezza	TempProtect Plus Allarme per porta, temperatura e interruzione di corrente Allarme acustico e allarme visivo sul display tramite luce pulsante e notifica push con SmartDevice* DisplayLock eDoorLock
Connectivity*	SmartDevice (incluso SmartDevice box) Luce di presentazione** Impostazione della temperatura a intervalli di 1 °C** Visualizzazione e comando di funzioni rilevanti dell'apparecchiatura**

Chiave materiale porta:
— b/bl Nero



Dimensione bottiglia di Bordeaux (0,75 l)
Tutti i dati sulla capacità delle bottiglie si riferiscono a queste dimensioni.

Panoramica del modello

← 60 →



WFbli 5041

Capienza bottiglie	max. 158
Numero di zone di temperatura	3 zone
Altezza dell'apparecchiatura	165 cm
Rumorosità (potenza sonora)	38 db(A)
Classe di efficienza energetica	F A G



WFbli 5241

Capienza bottiglie	max. 188
Numero di zone di temperatura	3 zone
Altezza dell'apparecchiatura	185 cm ¹
Rumorosità (potenza sonora)	38 db(A)
Classe di efficienza energetica	F A G

← 75 →



WFbli 7741

Capienza bottiglie	max. 284
Numero di zone di temperatura	3 zone
Altezza dell'apparecchiatura	201 cm ¹
Rumorosità (potenza sonora)	38 db(A)
Classe di efficienza energetica	F A G

* A seconda del modello ** Tramite app SmartDevice
¹incernieratura porta +3,5 cm

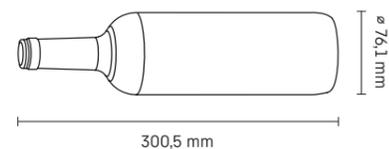
Cantine per vini da incasso

Funzioni standard di Grand Cru

Qualità	Intervallo di temperatura regolabile nella singola zona: tra +5 °C e +20 °C
	Visualizzazione permanente della temperatura effettiva
	Doppio vetro di sicurezza anti-UV (UVProtect Plus)
	Cuscinetto antivibrante (VibrateSafe)
Condizioni ottimali	Guarnizione della porta sostituibile
	Umidità regolabile grazie a HumiditySelect
	Filtro FreshAir
Design e Lifestyle	Ripiani in legno, alcuni su guide telescopiche
	Illuminazione LED dall'alto, può rimanere sempre accesa, è regolabile* o con colonna luminosa su entrambi i lati
	Pannello posteriore: Metallo grigio grafite
	Display touch
	Luce di presentazione regolabile*
Sicurezza	Maniglia tubolare in alluminio, maniglia integrata o apparecchiatura senza maniglie (TipOpen)*
	TempProtect
	Allarme per porta, temperatura e interruzione di corrente
	Allarme acustico e visibile sul display

Chiave materiale porta:

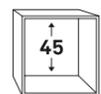
- es Acciaio inox
- gb Vetro nero
- gw Vetro bianco



Dimensione bottiglia di Bordeaux (0,75 l)

Tutti i dati sulla capacità delle bottiglie si riferiscono a queste dimensioni.

Panoramica del modello: cantine per vini da incasso



WKEgb 582



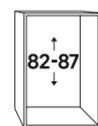
WKEgw 582



WKEes 553

Capienza bottiglie	max. 18	max. 18	max. 18
Numero di zone di temperatura	a zona singola	a zona singola	a zona singola
Rumorosità (potenza sonora)	32 db(A)	32 db(A)	32 db(A)
Classe di efficienza energetica			

Panoramica del modello: cantine per vini da sottopiano



UWKes 1752

Capienza bottiglie	max. 46
Numero di zone di temperatura	a zona singola
Rumorosità (potenza sonora)	38 db(A)
Classe di efficienza energetica	

*A seconda del modello

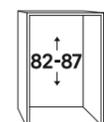


UWKes 1752 GrandCru

Funzioni standard di Vinidor

Qualità	Intervallo di temperatura regolabile in due zone: tra +5 °C e +20 °C
	Visualizzazione permanente della temperatura corrente in ogni zona
	Doppio vetro di sicurezza anti-UV (UVProtect Plus)
	Cuscinetto antivibrante (VibrateSafe)
	Guarnizione della porta sostituibile
Condizioni ottimali	Umidità regolabile grazie a HumiditySelect
	Filtro FreshAir
Comfort e flessibilità	Separatore di zone con ripiano portabottiglie di plastica
	Ripiano di presentazione
	Sistema di chiusura SoftSystem
	Ripiani in legno, alcuni su guide telescopiche
Design e Lifestyle	Illuminazione LED dall'alto per ogni zona, può rimanere sempre accesa ed è regolabile
	Parete posteriore BlackSteel
	Display touch
	Luce di presentazione, regolabile
	Non è necessaria la maniglia grazie alla tecnologia TipOpen
	Panel ready*
Sicurezza	TempProtect
	Allarme per porta, temperatura e interruzione di corrente
	Allarme acustico e visibile sul display

Panoramica del modello: cantine temperate da sottopiano



UWTgb 1682



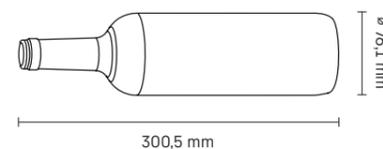
UWTeS 1672

Capienza bottiglie	max. 34	max. 34
Numero di zone di temperatura	2 zone	2 zone
Rumorosità (potenza sonora)	35 db(A)	38 db(A)
Classe di efficienza energetica		



EWdf 3553 Vinidor

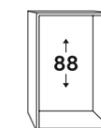
- Chiave materiale porta:**
- es Acciaio inox
 - df Pannello pronto
 - gb Vetro nero
 - gw Vetro bianco



Dimensione bottiglia di Bordeaux (0,75 l)
Tutti i dati sulla capacità delle bottiglie si riferiscono a queste dimensioni.

* A seconda del modello

Panoramica del modello: cantine temperate da incasso



EWTgb 1683

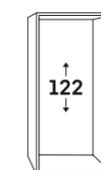


EWTgw 1683



EWTdf 1653

Capienza bottiglie	max. 33	max. 33	max. 30
Numero di zone di temperatura	2 zone	2 zone	2 zone
Rumorosità (potenza sonora)	31 db(A)	32 db(A)	32 db(A)
Classe di efficienza energetica			



EWTgb 2383

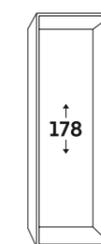


EWTgw 2383



EWTdf 2353

Capienza bottiglie	max. 51	max. 51	max. 48
Numero di zone di temperatura	2 zone	2 zone	2 zone
Rumorosità (potenza sonora)	31 db(A)	32 db(A)	32 db(A)
Classe di efficienza energetica			



EWTgb 3583



EWTgw 3583



EWTdf 3553

Capienza bottiglie	max. 83	max. 83	max. 80
Numero di zone di temperatura	2 zone	2 zone	2 zone
Rumorosità (potenza sonora)	32 db(A)	32 db(A)	32 db(A)
Classe di efficienza energetica			

Avete altre esigenze?

Le esigenze delle persone quando utilizzano le cantine per vini sono diverse, proprio come i loro gusti in fatto di vino. Offriamo una gamma di accessori che soddisfino le vostre necessità individuali.



Cassetto per accessori

Tra cui un set di organizzatore a due pezzi per sei bicchieri da vino e un set da sommelier. Un complemento alle cantine per vini per una nicchia di 45 cm. Disponibile in vetro nero.



Organizzazione dello spazio

Via libera alla personalizzazione: gli accessori per facilitare la scelta della bottiglia includono mensole di presentazione, portabottiglie e mensole aggiuntive per le bottiglie. I sistemi di etichettatura forniscono una panoramica dei vini conservati.



Montaggio preciso per un aspetto perfetto

Set di collegamenti, telai in acciaio inox e frontali con maniglie abbinati sono solo alcuni dei numerosi accessori che potete scegliere per personalizzare e integrare visivamente alla perfezione la vostra apparecchiatura per il vino.

Potete trovare online altre idee di accessori con il modello dei vostri sogni e o rivolgetevi al vostro rivenditore Liebherr.



Accessori e prodotti per la cura

Per una qualità dell'aria ottimale, i filtri a carboni attivi FreshAir delle nostre cantine per vini devono essere sostituiti regolarmente. I prodotti per la cura compatibili con le apparecchiature e i materiali Liebherr facilitano la pulizia e ne preservano l'aspetto pregiato.

Restate in contatto.

Chiedete al vostro rivenditore Liebherr il catalogo principale per apparecchiature da incasso e da posizionamento libero. Potete scaricare tutti i cataloghi anche dal sito home.liebherr.com



App SmartDevice: il vostro assistente intelligente gestisce comodamente tutte le apparecchiature Liebherr, vi invia importanti messaggi di stato e offre molti altri servizi utili per il vostro Liebherr.



Qui potete scaricare le nostre app.



Potete consultare la nostra gamma completa di prodotti per la freschezza e l'elenco dei rivenditori specializzati Liebherr dal sito home.liebherr.com



Vino

- 1 Zone** Con temperatura costante in tutto il vano interno, regolabile da +5 °C a +20 °C.
- 2 Zones** Con due zone di temperatura, regolabili singolarmente e con precisione da +5 °C a +20 °C.
- 3 Zones** Con tre zone di temperatura, regolabili singolarmente e con precisione da +5 °C a +20 °C.
- Temp Protect Plus** Due sensori misurano costantemente la temperatura nella cantina per vini. Vengono segnalate eventuali variazioni significative della temperatura.*
- Power Chill** Le bottiglie appena riposte in frigorifero raggiungono molto rapidamente e automaticamente la temperatura ideale per essere servite.
- Humidity Control** L'umidità può essere regolata attivamente in passi del 5% tra il 50% e 80% UR**.
- Humidity Select** Potete regolare l'umidità su due livelli: standard o elevata.
- Fresh Air** Un filtro ai carboni attivi neutralizza in modo affidabile qualsiasi odore, per un bouquet inalterato.
- UV Protect** Una porta in vetro fumé a doppia protezione con uno strato in metallo realizzato con deposizione sottovuoto garantisce una protezione efficace dall'irraggiamento solare.
- UV Protect Plus** Una porta in vetro fumé a tripla protezione con uno strato in metallo realizzato con deposizione sottovuoto garantisce una protezione efficace dall'irraggiamento solare.
- Vibrate Safe** Il sistema di raffreddamento perfettamente isolato dalle vibrazioni consente al vino di invecchiare indisturbato.

Design

- Steel Interior** La parete posteriore in metallo di eccellente qualità non è solo un elemento di design suggestivo, ma provvede anche a una circolazione equilibrata dell'aria.
- Light Column** La colonna luminosa LED illumina uniformemente dal ripiano più alto a quello più basso il vano interno. Su un lato o su entrambi, a seconda della serie.
- Presentation Light** Mette in mostra efficacemente la collezione dei vini anche con la porta in vetro chiusa. La luminosità può essere ridotta con il display.*
- LED** Basso calore, risparmio energetico e nessuna necessità di manutenzione per un'illuminazione ottimale.

Comfort e flessibilità

- Soft System** Chiusura molto delicata della porta, anche a pieno carico, automaticamente se l'angolo di apertura è inferiore a 30°.
- Telescopic Rails** Cassetti su guide telescopiche lisce per una comoda apertura e chiusura e una facile rimozione.
- Touch & Swipe-Display** Comando intuitivo del frigorifero, basta toccare e sfiorare il display.
- Touch-Display** Sul display touch funzionale, un'apparecchiatura Liebherr può essere azionata semplicemente con un dito.
- eDoor Lock** Un blocco porta elettronico previene utilizzi non autorizzati e sblocca la cantina per vini solo dopo aver immesso correttamente un PIN.*
- Tip Open** La porta in vetro si apre di 7 cm in seguito a una pressione per facilitare l'accesso e l'apertura completa.
- Self Closing Door** Con un'apertura angolare inferiore a 90°, la porta della cantina per vini si chiude lentamente da sola.
- Easy Fill** Ausilio di caricamento per facilitare il riempimento della cantina per vini. A partire da un angolo di 90° la porta rimane aperta.
- Presentation Board** Mette in primo piano i vini pregiati e mostra le bottiglie già aperte.
- Easy Serve Basket** Il contenitore che consente una sistemazione ordinata delle bottiglie e facilita l'accesso.

Connectivity

- Smart Device** Con lo SmartDeviceBox integrato è possibile controllare l'apparecchiatura e usufruire di altri servizi tramite computer e dispositivi mobili.
- Smart Device ready** Se installate in un secondo momento lo SmartDeviceBox, potete controllare l'apparecchiatura e utilizzare servizi aggiuntivi tramite computer e dispositivi mobili. Disponibile come accessorio.

Gruppi speciali di prodotti

- Cigar** Funzioni innovative e il clima migliore per sigari pregiati

*Può essere utilizzato anche tramite app SmartDevice/Smart.

**Alle temperature degli ambienti domestici, soprattutto in ambienti molto asciutti o freddi come le cantine domestiche, consigliamo di supportare il sistema con l'apposita vaschetta dell'acqua, disponibile come accessorio.



IRBbsci 5170 Δ Peak series | EWTgb 3583 Vinidor

I prodotti e i relativi dettagli raffigurati hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Con riserva di modifiche tecniche. Le differenze di colore sono dovute alla tecnologia impiegata nei supporti. I modelli presentati non sono disponibili in tutti i Paesi. IT-CH. 08.24.