

VINOTÉKY, NEZBYTNÁ SOUČÁST RESTAURACE A BARU

TEXT Michal Staša, www.procold.cz | FOTO Archiv redakce



Vinotéky neboli speciální chladicí vitríny na víno jsou specifickou produktovou kategorií s velkým rozsahem objemu. Menší vinotéky máme doma a ukládáme do nich naše úlovky z návštěv moravských sklípků. Větší vinotéky jsou nezbytnou profesionální výbavou restaurací a barů. Jaké jsou typy vinoték, podle čeho je vybírat a jak najít úsporný model?

Při výběru vinotéky je nejdůležitější vnitřní chlazený objem. Ten se dnes udává především v počtu standardních vinných lahví a maximální počet je vyznačen i na energetickém štítku. Nejmenší domácí vinotéky pojmu 6 lahví, v největších spotřebičích lze uchovat mnoho desítek lahví.

Důležitým hlediskem při výběru je způsob chlazení vinotéky. Na trhu lze rozlišit dva základní typy: kompresorové a termoelektrické vinotéky. Vinotéky s kompresorem fungují na stejném principu jako chladničky: kompresor pomocí chladiva odvádí teplo z vinotéky ven do výparníku. Termoelektrické vinotéky využívají Peltierova jevu, kdy při průchodu proudu mezi dvěma různými kovy či polovodiči vzniká rozdíl teplot. Chladná strana je uvnitř vinotéky a teplá strana odvádí teplo do vnějšího prostoru. Každý z těchto typů chlazení má své výhody i nevýhody. Největší a nespornou výhodou termoelektrických vinoték je jejich tichý chod. Termoelektrické vinotéky jsou zejména ty menší, a jsou tedy vhodné do domácností. Jejich nevýhodou je omezení v možnostech chlazení a zvláště v teplejších měsících roku může být problém vychladit v nich šumivé víno na vhodnou teplotu (6–8 °C). Kompresorové vinotéky jsou naopak o něco hlučnější, ale poskytují širší rozsah možných teplot. Jejich výhodou je i o něco účinnější chod. U větších vinoték je kompresorový typ jedinou možností.

Ve všech vinotékách lze nastavit teplotu, na kterou se vína chladí. Problém nastává u rozdílných požadavků na teplotu, typicky u bílého a červeného vína. Vhodnou doplňkovou funkcí jsou tak dvě oddělené chladicí zóny, u nichž lze nastavit teplotu samostatně.

Vinotéky jsou často i designovým prvkem prostoru, je tudíž třeba vybrat vhodný typ, který se vám bude líbit. Můžete si vybrat vinotéky vestavné, které na první pohled nerozeznáte od myčky, a budou tak především nenápadné. Je možné si také vybrat vinotéky volně stojící s různými rozměry: od velmi úzkých, vhodných k vyplnění proluky mezi nábytkem, až po klasické skříňové připomínající obvyklé nápojové chladničky. Častým designovým prvkem je podsvícení vinotéky.

Existuje řada dalších vlastností a hledisek, které je vhodné při výběru vinotéky zvážit. Jedná se např. o materiál jednotlivých polic. Kvalitní vinotéky je mají ze dřeva, levnější jsou kovové. Milovníci kvalitního vína by dále měli vybírat vinotéky

s přísnou kontrolou vnitřní vlhkosti. Pro domácnosti s dětmi se může hodit vinotéka se zámekem.

Stejně jako jiné spotřebiče mají i vinotéky svůj energetický štítek. Oproti domácím chladničkám existuje mezi vinotékami poměrně velký rozdíl v účinnosti, a tak určitě stojí za to věnovat energetickému štítku pozornost. Štítek je velmi jednoduchý, obsahuje především ukazatel energetické třídy, informaci o roční spotřebě, maximálním počtu lahví a hluku. Pro jednozónové vinotéky doporučujeme minimálně energetickou třídu A+ a pro dvouzónové vinotéky alespoň třídu A. Výběr úsporné vinotéky se příznivě odrazí na nižších účtech za elektrickou energii. Seznam nejúspornějších vinoték na evropském trhu je pravidelně aktualizován na webu www.uspornespotrebice.cz.



**„MENŠÍ VINOTÉKY MÁME DOMA
A UKLÁDÁME DO NICH NAŠE ÚLOVKY
Z NÁVŠTĚV MORAVSKÝCH SKLÍPKŮ.
VĚTŠÍ VINOTÉKY JSOU NEZBYTNOU
PROFESIONÁLNÍ VÝBAVOU
RESTAURACÍ A BARŮ.“**