

## 大切に長期保存する



振動やモーター音がなく、天然のワインカーブ環境を再現。「サイレントカーブ CS110D」 ¥オープン ●ドメティック ☎ 03-5445-3333

「どんなワインをどの位保管するのか」を見定める

なぜ、ワインにセラーが必要なのでしょう。熱、光、臭い、振動からワインを守るため。つまり、天然のワインカーブのように、湿度が高く、温度が安定して、振動がない空間を再現するための設備なのです。

ワインセラーを選ぶ際、まず考えたいのは「どんなワインをどの位保管するのか」ということ。高級ワインを数年、数十年と熟成したいのであれば、無振動で耐久性に優れたものを。数ヶ月で飲んでしまうような場合は、飲み頃温度で保管でき、熱から守ってくれるデイリーな

もので十分です。

冷却方式も大きなポイント。最近では大きく3つの方式があります。冷却力は強いが、冷蔵庫と同じように多少振動や作動音のするコンプレッサ方式は、開け閉めの多い飲食店での使用にも耐えうるため大型に多く採用されます。ベルチェ方式とアンモニア熱吸収式は振動や音が少なく、寝室などに置いてもよいでしょう。

また、放熱スペースはあるか、安定した水平な場所かなど、セラーの置き場所のチェックも怠ってはいけません。

理想のセラーを手に入れたら、いよいよ憧れのワインライフがスタートです。

## ビルトインが可能



前面給排気でシステムキッチンにもびったりビルトイン可能。「ヴィネアカーヴ V-40-S」 ¥150,000 ●デバイススタイル ☎ 048-664-3477

## オブジェのようなプレミアムワインセラー

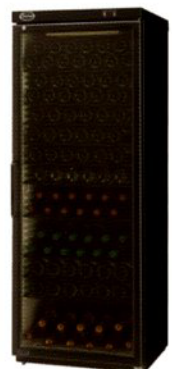


ワインセラーというより最高級インテリアと呼ぶほうが相応しい存在。ミラノに拠点を置くイクシー社が、日本のオーディオメーカーの木工技術と出会って生まれたセラーである。外装はパズアイメイブルの天然木の突き板を使用し、表面は鏡面仕上げ。ベルチェ方式で振動も少なく、機能面も申し分ない。熟成具合にも「最高級」が期待できそうだ。



高級感あふれる佇まい。色はフォレストグリーンとミンクグレーから選べる。「ツータワータイプ」 ¥2,310,000 ●イクシー・ミラノ ☎ 03-3780-7070

## プロ納得の本格派



加湿循環方式で呼吸するセラー「ロングフレッシュ ST-SV270G (M)」 ¥446,250 ●フォルスタージャパン ☎ 03-5204-5880

上下の温度差を利用して、一台で赤白の適温保管が可能。「シャンプレア CTS120G」 ¥オープン ●グローバル ☎ 03-5251-3818