

Modalità d'uso

Utilizzare fresh è molto semplice: se vogliamo utilizzarlo come stabilizzatore termico bisogna procedere in questo modo: assicurarsi che il fresh sia asciutto, prendere la lastra di alluminio tenendo i due fori vicino la mano; inserirla nell'apposita guida fino a circa 2 centimetri dal fondo; dare l'ultimo colpetto con un po' di forza in più, in modo che la gomma della lastra aderisca perfettamente con la plastica del fondo del fresh. Una volta fatto questo possiamo utilizzare il fresh in due modalità: quella semplice o quella complessa. Nella modalità semplice il fresh va usato in questo modo: per i vini rossi presi da una cantina a temperatura controllata, aggiungere il ghiaccio fino a metà contenitore (livello 10) se è la vostra temperatura desiderata, oppure fresh pieno se volete far scendere di un paio di gradi il vostro vino; mentre per i bianchi già freddi riempire completamente di ghiaccio il fresh (in estate aggiungerci anche il sale). Questa è una soluzione pratica soprattutto per i ristoratori. Nella modalità complessa, una volta ottenuta la temperatura ideale del vostro vino inseriamo il quantitativo di ghiaccio che è riportato nella nostra tabella fresh, aiutandoci con l'indicatore di livello posto sul retro del fresh.

		TEMPERATURA INIZIALE BOTTIGLIA						
		18	16	14	12	10	8	6
TEMPERATURA ESTERNA	T 21-24	4-6	6-8	8-10	14-16	Pieno	Pieno + 1-2 cucchiaini sale	Pieno + 3-4 cucchiaini sale
	T 25-28	6-8	8-10	12-14	Pieno	Pieno + 1-2 cucchiaini sale	Pieno + 3-4 cucchiaini sale	Pieno + 4 cucchiaini sale

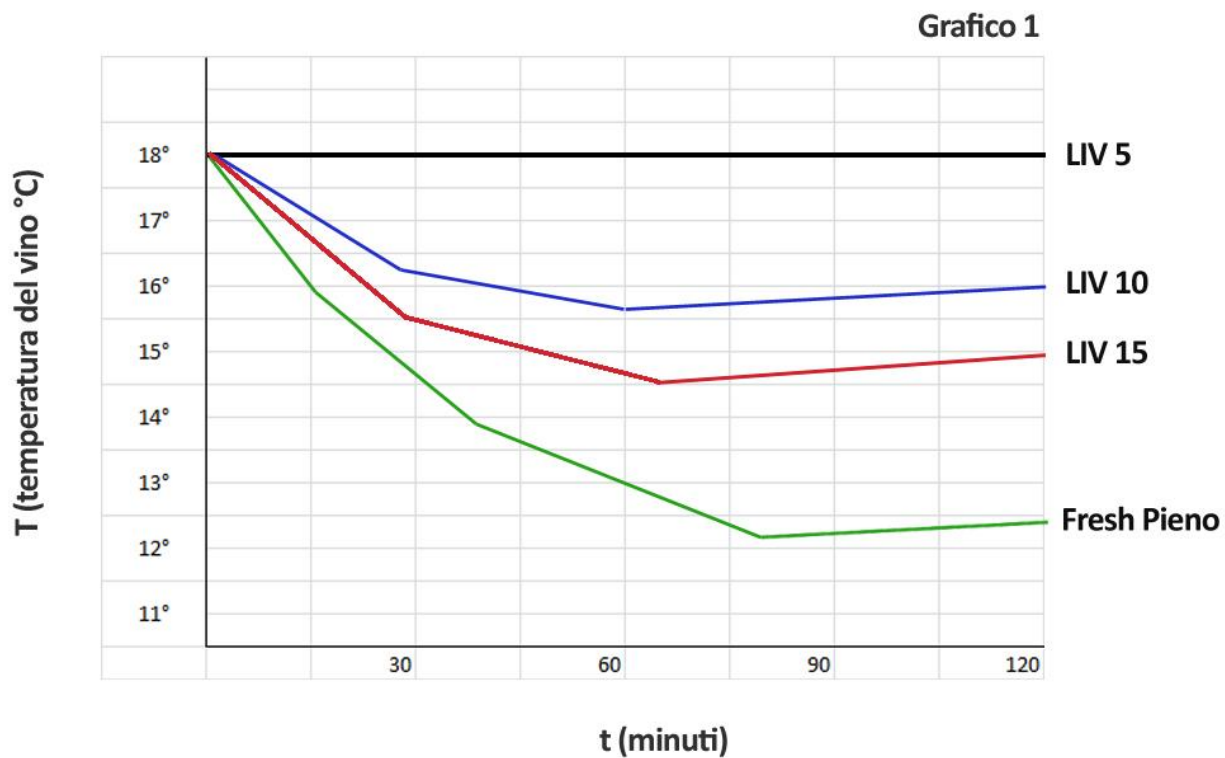
I numeri in rosso indicano la temperatura iniziale della bottiglia inserita nel Fresh, mentre quelli in blu indicano i due intervalli di temperatura esterna dove opera il Fresh. L'intervallo 21~24 rappresenta la temperatura interna di una sala nella quasi totalità dei mesi dell'anno. Il secondo intervallo, 25~28, rappresenta la temperatura di un ambiente all'aperto nei mesi estivi. I numeri in verde rappresentano il livello della quantità necessaria di ghiaccio da inserire nel Fresh in corrispondenza di una determinata temperatura iniziale del vino e della temperatura esterna.

Facciamo un esempio: siamo ad aprile e la temperatura della sala è di circa 24°. Dalla nostra cantina apriamo un pinot nero ad una temperatura di 16° servendolo al tavolo. Per tenere costante la temperatura del vino per tutta la durata della cena, bisogna inserire all'interno del nostro Fresh una quantità di ghiaccio che raggiunga il livello 6/8.

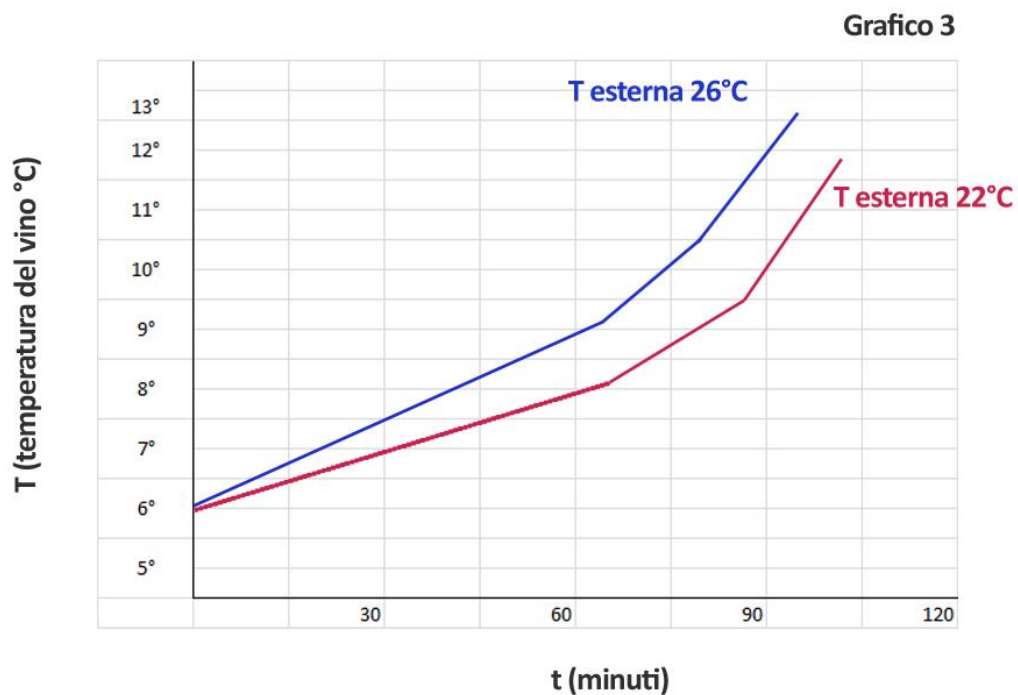
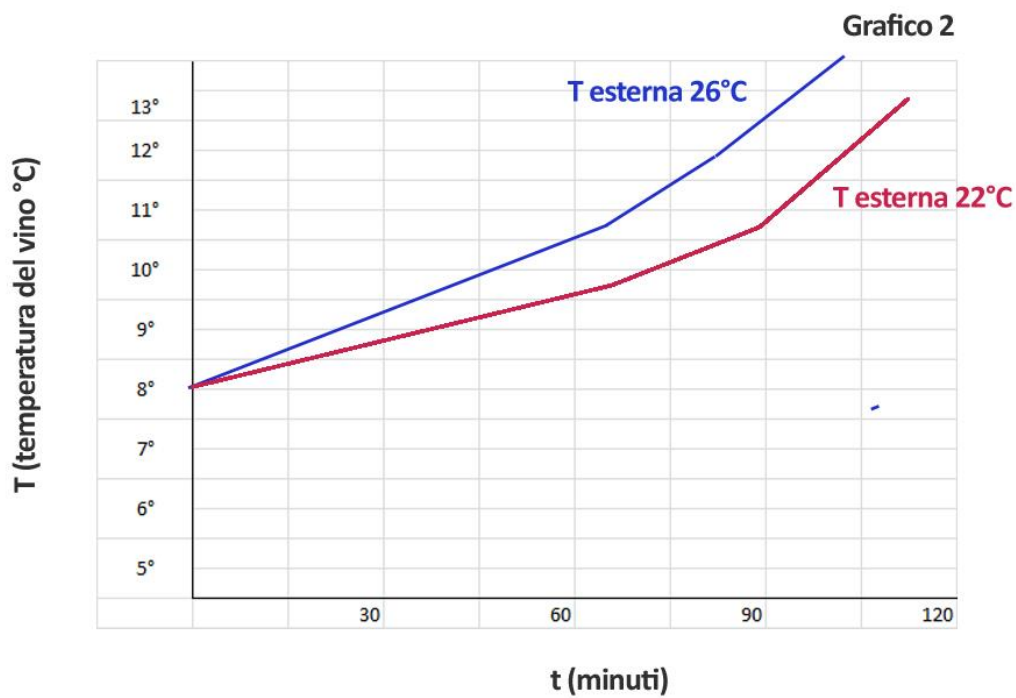
Per bloccare una temperatura al di sotto dei 10 °C c'è bisogno di versare il quantitativo di ghiaccio che va nel Fresh pieno in un contenitore ad hoc e realizzare una miscela con del cloruro di sodio (normale sale fino da cucina) così composta: 65 grammi o 2 cucchiaini colmi, oppure 130 grammi o 4 cucchiaini colmi. Poi si versa il tutto nel Fresh. In questo modo si crea una miscela refrigerante molto più potente del semplice ghiaccio.

Qui di seguito sono illustrati dei grafici (nn.1-2-3) utili per comprendere anche il potere refrigerante di Fresh per gestire al meglio la temperatura di servizio dei vostri vini.

Questo primo grafico è utile per tutti quelli che non hanno i loro vini alla giusta temperatura di servizio. Se si ha per esempio un vino rosso su una mensola a circa 20°, il sommelier può servirlo con un quantitativo di ghiaccio maggiore in modo da far abbassare la temperatura del vino.



Temperatura del vino in funzione del tempo per vari valori (livelli) del Fresh alla Temperatura esterna di 22°C.



Nei grafici n. 2 e n. 3 si evidenzia come, partendo da due distinte temperature (6 e 8 °C) della bottiglia, si comportano i vini inseriti nel Fresh pieno ma senza il sale, in base al tempo (misurato in minuti) e alla differente temperatura esterna dell'ambiente (22 e 28 °C). Questi due grafici (n.2 - n.3) sono molto interessanti per servire vini bianchi che hanno bisogno di temperature più alte per poter esaltare ed apprezzare al meglio i loro profumi.

Infine, se abbiamo bisogno del classico seau a glace, basta togliere la lastra di alluminio all'interno del fresh e aggiungere acqua e ghiaccio.

Considerazioni finali

Fresh è un nuovo strumento al servizio dei sommelier per la gestione delle temperature dei vini. Come ogni attrezzatura tecnica ha un suo margine di errore che si attesta su ± 1 (riferito sia alla temperatura che al livello di ghiaccio).

Per le temperature superiori ai 10 °C Fresh riesce a mantenerle tali per circa 2 ore mentre al di sotto di tale temperatura la durata scende a circa 1 ora e mezzo.

La tabella di Fresh è stata sviluppata dopo un anno di esperimenti e rappresenta il frutto di un lavoro di un grande appassionato.

Nel caso di bottiglia champagnotta bisogna considerare, a causa del maggiore spessore del vetro, una dispersione di due gradi ogni ora. Il che significa che inserendo una bottiglia di champagne a 4 °C avremo dopo un'ora una temperatura di 6 °C.