



**El único aparato que preserva una botella de vino abierta en perfectas condiciones.**



## **ENTREVISTA A LA SUMILLER ITXASO ARANA**

- 1. ¿A qué se dedica profesionalmente?**  
Soy Sumiller del restaurante Jolastoki en Getxo.
- 2. ¿Qué preparación tiene? ¿qué títulos ha recibido relacionados con el mundo del vino?**  
Estudié en Burdeos. Soy ganadora del Campeonato de Euskadi de Sumilleres; Nariz de Oro del Campeonato de España 2003; Campeona de los premios Sopecsa y ganadora del Concurso “Vinos y Licores” franceses.
- 3. ¿Qué función tiene un sumiller o sommelier en un restaurante?**  
Un sumiller se encarga de la compra, la conservación y el asesoramiento del vino al cliente.
- 4. ¿Podría explicarnos qué método de preservación utiliza Vinus Sommelier, es decir, cómo funciona y en qué consiste?**  
Es un aparato, que al introducir una botella abierta, se inyecta el gas argón haciendo el vacío y mantiene el vino en perfectas condiciones sin que pierda ninguna de sus características. Además, mantiene la temperatura idónea en cada tipo de vino.



**Sommelier**

- 5. Usted ha tenido la oportunidad de probarlo, ¿cree que es un sistema eficaz? ¿por qué?**  
Si, me ha parecido estupendo porque mantiene el vino, una vez abierto, en perfectas condiciones hasta un mes por lo menos.
- 6. Una de las principales funciones de Vinus Sommelier es evitar la oxidación del vino, ¿podría explicarnos en qué consiste este proceso de oxidación?**  
La oxidación provoca que las características y el aroma del vino se pierdan. Con un preservador como este, se impide dicha oxidación.
- 7. Respecto al sistema de climatización, ¿Cuál es exactamente su función?**  
Con el frío los aromas se conservan mejor y las características del vino duran más.
- 8. ¿Qué ventajas puede tener este método frente a un refrigerador tradicional? ¿Y en comparación con un armario-bodega?**  
Con este preservador, a la botella de vino abierta se le hace un vacío de oxígeno, como si le hubieramos vuelto a poner el corcho, pero hermético y se puede poner a la temperatura que nos guste y mantenerla hasta que nos terminemos la botella.  
La diferencia con un armario-bodega es que se supone que en el armario el vino está sin abrir y en este aparato, se supone que ya está abierto.  
Y en la nevera de casa, el vino está abierto, le ha entrado oxígeno dentro y la temperatura no es la idónea.
- 9. ¿Qué función tiene el otro preservador de la familia de Vinus Sommelier, Vinus Bouquet?**  
Su función es solo la de preservar el vino, sacándole el oxígeno y manteniendo la botella en condiciones óptimas. Este modelo no tiene la opción de mantener la temperatura.



**Bouquet**

- 10. ¿En qué se diferencian Vinus Bouquet y Vinus Sommelier?**  
El Bouquet solo preserva el vino y el Sommelier lo conserva y lo mantiene a la temperatura que nos guste.
- 11. Una vez analizado el producto, ¿a qué tipo de personas cree que podría serles útil el preservador? ¿Por qué razones se lo recomendaría (a cada uno de ellos)?**  
Me parece perfecto para alguien que en su casa sea un fan del vino o un sibarita que disfrute plenamente de él y también, en vinotecas para botellas sin mucha rotación para que se conserven en perfectas condiciones.
- 12. ¿Conoce algún sistema mejor para preservar el vino?**  
No, no existe ningún aparato tan completo como este y que la función de preservar el vino sea tan correcta.