

I centri di refrigerazione Gaggenau
La cultura del vino per la vostra casa



GAGGENAU



Il gusto del vino per voi

Ora desideriamo rendere partecipi anche voi della storia di successo del nostro Gaggenau Sommelier Award. Infatti, i clienti che acquisteranno una cantina per il vino Gaggenau riceveranno in regalo due bottiglie di Quinta de la Rosa*. Per avere l'opportunità di ottenere questo regalo, dopo l'acquisto della cantina per il vino vi invitiamo a compilare il modulo online sul sito www.gaggenau.ch. Il nostro partner «Baur Au Lac Vins» provvederà a spedirvi i vini.**

I cinque finalisti del Gaggenau Sommelier Award avevano il compito di stabilire un abbinamento di vini per ciascuna delle cinque portate del menu proposto. Durante la cena di gala i finalisti doveva presentare agli ospiti gli abbinamenti da loro suggeriti e versare il vino. Per la portata a lui assegnata – un filetto di manzo su salsa alle erbe aromatiche con tre tipi di mais – Davide ha scelto il vino rosso «Quinta de la Rosa Reserva Late Release del 2008».

«Volevo trovare un vino che fosse abbastanza robusto per un filetto di manzo e maturo al punto da ricordare la dolcezza del mais e che si abbinasse perfettamente alla salsa con una nota aromatica raffinata. Il Quinta de la Rosa aveva tutte queste caratteristiche e altre ancora.»



*Quinta de la Rosa Reserva Late Release, DOC Duoro, 2008, 750 ml
Dato che il Quinta de la Rosa Reserva Late Release viene volutamente prodotto in quantità limitate, l'offerta è valida fino a esaurimento scorte. Se il vino è andato esaurito, il cliente riceverà due bottiglie dell'annata seguente.

**Il regalo può essere reclamato solo in presenza dei seguenti requisiti: il cliente ha acquistato una cantina per il vino di Gaggenau nel periodo dal 1° febbraio al 31 dicembre 2019 presso un fabbricante di cucine/rivenditore in Svizzera e la utilizza in Svizzera. Noi riceviamo i dati del cliente tramite il modulo compilato online sul nostro sito web www.gaggenau.com/ch/it/cultura-del-vino entro e non oltre il 31.03.2020. Dopo aver esaminato i dati, il nostro partner «Baur Au Lac Vins» provvederà a spedire i vini per posta. Ha diritto a ricevere il regalo solo l'acquirente degli apparecchi e una persona che vive nello stesso nucleo familiare.



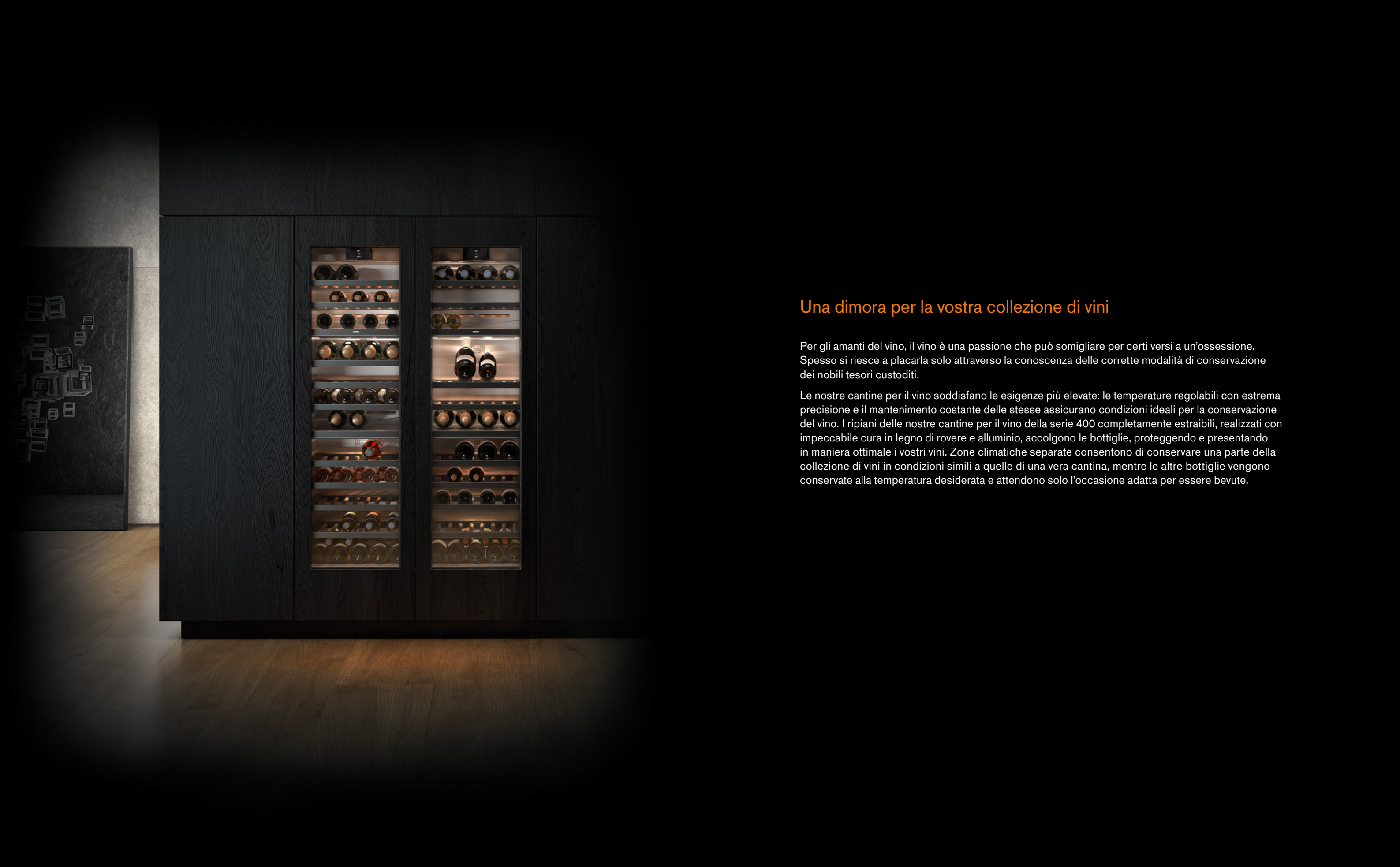
Davide Dellago, vincitore del Sommelier Award in Svizzera, circondato dai componenti della giuria internazionale con Annemarie Foidl, presidente dell'Associazione dei sommelier austriaci, Dustin Wilson, Master Sommelier USA e Renzo Cotarella, amministratore delegato di Marchesi Antinori (da sinistra a destra).

Vivere e gustare la cultura del vino

La cultura esclusiva del vino come parte integrante di uno stile di vita sofisticato fa parte della filosofia del brand Gaggenau. Con il Gaggenau Sommelier Award, nel 2014 Gaggenau ha dato vita a un concorso internazionale per la promozione di giovani sommelier di belle speranze.

Il concorso, giunto quest'anno alla terza edizione, ha effettuato per la prima volta la preselezione dei finalisti in ambito nazionale. In un'avvincente competizione, Davide Dellago ha ottenuto la qualificazione per la finale di Pechino. Oltre a mettere in mostra le sue conoscenze tecniche, egli ha saputo convincere la giuria di esperti internazionali anche con la sua filosofia del vino. Come ricompensa, è chiamato per due anni a fare da ambasciatore del marchio Gaggenau per la Svizzera.

Nella finale internazionale che si è tenuta a Pechino, Davide ha conquistato il terzo posto dietro il francese Mikaël Grou e la svedese Emma Ziemann.



Una dimora per la vostra collezione di vini

Per gli amanti del vino, il vino è una passione che può somigliare per certi versi a un'ossessione. Spesso si riesce a placarla solo attraverso la conoscenza delle corrette modalità di conservazione dei nobili tesori custoditi.

Le nostre cantine per il vino soddisfano le esigenze più elevate: le temperature regolabili con estrema precisione e il mantenimento costante delle stesse assicurano condizioni ideali per la conservazione del vino. I ripiani delle nostre cantine per il vino della serie 400 completamente estraibili, realizzati con impeccabile cura in legno di rovere e alluminio, accolgono le bottiglie, proteggendo e presentando in maniera ottimale i vostri vini. Zone climatiche separate consentono di conservare una parte della collezione di vini in condizioni simili a quelle di una vera cantina, mentre le altre bottiglie vengono conservate alla temperatura desiderata e attendono solo l'occasione adatta per essere bevute.



Ispirati alla cucina professionale

La nostra Refrigerazione Vario serie 400 è un sistema modulare di apparecchi da incasso completamente integrabili. Comprende frigoriferi, congelatori, frigo-congelatori e cantine per il vino che si possono combinare in vario modo per creare un centro di raffreddamento su misura in base alle specifiche esigenze.

Quando si aprono le grandi ante – tirando leggermente la maniglia o con una lieve pressione nella versione senza maniglia – si spalanca la vista dell'ampio vano interno in acciaio inox, il cui aspetto ricorda quello di una cucina professionale. Il design essenziale con elementi in alluminio anodizzato color antracite e superfici d'appoggio in vetro trasparente è valorizzato da un'illuminazione morbida e discreta, realizzata con LED a luce bianca calda.

Oltre che per il suo irresistibile aspetto esteriore, questa serie convince pienamente anche sul piano dell'allestimento interno. È una dichiarazione di stile inequivocabile, sia all'interno che all'esterno.



Un brand con una grande esperienza

Il nome Gaggenau richiama quello di una cittadina situata ai margini della Foresta Nera. Un piccolo borgo dove da sempre vivono persone interessate alla viticoltura, amanti della buona cucina e note anche per la loro innata caparbia. Ecco soddisfare il desiderio di individualismo insito nella natura umana è parte integrante del DNA del nostro brand (o «del nostro marchio», sarebbe la traduzione di brand. Si potrebbe usare anche marca, per evitare il termine inglese, ma va bene anche così).

È dunque per soddisfare tale esigenza che abbiamo trasformato l'antica fucina per la produzione di martelli e chiodi, fondata nel 1683, in una fucina di novità: con prodotti innovativi quali biciclette o insegne pubblicitarie smaltate abbiamo attirato l'attenzione della gente ben oltre i confini della Foresta Nera.

Oggigiorno siamo ancora profondamente legati a questo tesoro di esperienze secolari: realizziamo i nostri prodotti con la maestria propria degli artigiani, utilizzando unicamente materiali altamente selezionati, così da garantirne la resistenza nel tempo. Siamo per natura propensi all'innovazione, ma non ci lasciamo accecare da tutto ciò che è nuovo: ogni funzione deve offrire un beneficio evidente al cuoco casalingo e intenditore di vini. Niente, infatti, ci sta a cuore come creare fonti di ispirazione e aprire nuove possibilità con i nostri apparecchi.

La differenza ha nome Gaggenau.

www.gaggenau.ch

BSH Hausgeräte AG, Fahrweidstrasse 80, 8954 Geroldswil, Tel. 0848 777 500
E-mail: ch-info.hausgeraete@bshg.com

BSH Electroménagers SA, Chemin de Mongevon 4, 1023 Crissier, Tel. 0848 777 500
E-mail: ch-infos.menagers@bshg.com

BSH Elettrodomestici SA, Via Campagna 30, 6934 Bioggio, Tel. 0848 777 500
E-mail: ch-info.elettrodom@bshg.com