

Винный шкаф?: роскошь или необходимость?

После падения железного занавеса мы наконец-то получили возможность путешествовать и знакомиться с традициями разных стран, смогли присмотреться к культуре виноделия и попробовать вина, получившие признание во всем мире. Популярность вина постоянно растет. Умение разбираться в марках и сортах стало признаком хорошего тона и респектабельности. Желание иметь дома несколько бутылочек изысканного напитка для особых случаев нередко перерастает в создание собственной коллекции вин. И тогда встает вопрос правильного хранения вина.

Вино - это живой продукт, и, как все живое, оно способно взрости, развиваться, стареть и умирать. Только при соблюдении определенных правил, оно сможет раскрыть свой потенциал и достичь пика своего расцвета.

Самым популярным местом хранения вина является погреб. Но что делать, если вы живете в городской квартире или в вашем коттедже при строительстве не было отведено место под винный погреб? Широкая популярность винных коллекций во второй половине 20 века привела к появлению в 1976 году первых винных шкафов

Что же представляет собой винный шкаф? По сути, это тот же маленький винный погреб, обеспечивающий все необходимые условия хранения вина. Хороший винный шкаф также сильно отличается от холодильника, как сырой подвал от грамотно спланированного погреба.

Для оптимального хранения вина необходимо прежде всего обеспечить стабильную температуру 10-14°C. При более высоких или низких значениях развитие вина проходит по негативному сценарию, оно начинает умирать, так и не достигнув расцвета. Колебания температуры приводят к «усталости» вина и резкому уменьшению срока его жизни.

Вино должно храниться в темноте. Свет, особенно его ультрафиолетовая составляющая, способен очень быстро нанести непоправимый вред напитку, вызывая процесс окисления танинов. Поэтому, вы выбираете шкаф со стеклянной дверью, стоит поинтересоваться у продавца, прошло ли стекло специальную обработку и ли оно светозащитный фильтр.

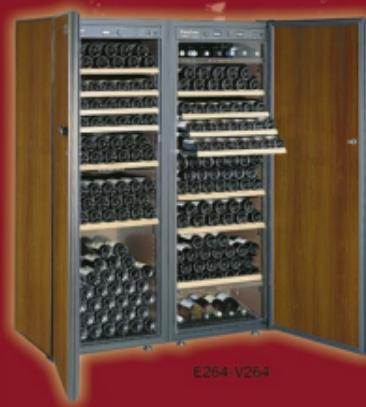
Традиционное вино закупоривается натуральной пробкой. Корка дуба - эластичный материал, который быстро теряет свойства при недостаточной влажности помещения. Пробка сохнет и перестает обеспечивать герметичность укупорки. Стоит еще одно свойство натуральной пробки — она прекрасно имеет запахи. В замкнутом пространстве бытовых холодильников-первых, слишком сухо, а во-вторых, нет воздухообмена, который так необходим для предотвращения появления застального гриба. Хороший винный шкаф всегда имеет небольшое отверстие, которое установлено фильтр с активированным углем, защищающий от проникновения посторонних запахов извне. Теплый воздух, еженочно поступающий в шкаф из комнаты, охлаждается, и на внутренних стенах шкафа образуется конденсат. Идеальным вариантом для внутренних стенок шкафа является гофрированный лист. Он удерживает влагу, не давая ей стекать вниз.

Последний фактор, который необходимо учитывать: отсутствие вибраций. В результате вибраций в вине нарушаются химические процессы, и гармоничное его созревание становится невозможным. Винные шкафы, как правило, работают по принципу импресорного охлаждения. Обратите внимание, чтобы вентилятор размещался не внутри шкафа, а крепился к задней стенке, без соприкосновения с корпусом. Хорошо, если поддонены дополнительными амортизаторами, гасящими остаточные вибрации.

Современные винные шкафы несут не только функциональную нагрузку. Над их внешним видом усердно поработали дизайнеры, и, как вы можете найти настоящие интерьерные шедевры. Но одним правилом, которое следует соблюдать при выборе шкафа, по-прежнему остается то, что в нем должны быть выполнены все условия, необходимые для правильного хранения вина.

EuroCave®

винные и сигарные шкафы



E264-V264

Спрашивайте
в лучших
виноторговых
компаниях

e-mail: eurocave@rol.ru
www.eurocave-russia.com