



# Погреб – компромисс

ФЕДОР БОЛДЫРЕВ

Любителям вина не надо отчаиваться, если уже построенный коттедж невозможно оборудовать винным погребом. Хранить коллекцию вин по всем правилам можно даже в том случае, когда коттеджа нет вовсе, а есть обыкновенная квартира в многоэтажном доме. Для этого достаточно винного шкафа, который легко встраивается даже в кухню со стандартными габаритами.

По сути своей винный шкаф – тот же маленький погреб. Необходимые для хранения изысканных напитков температура, влажность, защиту от вибрации и посторонних запахов он обеспечивает не хуже погреба. В то же время шкаф не требует больших вложений, не создает проблем с установкой систем кондиционирования и температурного контроля. Поэтому в последнее время стало модно дарить винные шкафы шефу, бизнес-партнеру или просто хорошему другу, у которого все остальное уже есть.

Внешне винный шкаф чем-то похож на холодильник, только функций у него гораздо больше. Поддержка постоянного температурного режима – лишь одна из них. Монотемпературные шкафы предназначены для длительного хранения коллекции. У винных шкафов с тремя отсеками функций побольше. «Верхний отсек предназначен для подготовки красных вин к подаче, там теплее. Средний отсек большой, в нем вина хранятся. В нижнем отсеке можно охлаждать перед подачей белые вина», – рассказывает Елена Зайцева, эксклюзив-менеджер московского представительства французской компании EuroCave. В мультитемпературных шкафах отсек один, но в нем можно выставлять разные температурные режимы для каждой из полок, что позволяет одновременно хранить и готовить к подаче

самые разные напитки. Внизу, например, можно охлаждать шампанское при температуре 6 – 8 градусов, а на самом верху, при 18 градусах, готовить к подаче крепкие красные вина. Даже если вдруг отключится электричество, температура в шкафу (если его не открывать) будет меняться плавно – для вина страшнее всего резкие температурные колебания.

«Необходимая для хранения вина влажность в винном шкафу поддерживается за счет образования конденсата. Вентиляцию и защиту от запахов обеспечивает отверстие в верхней части шкафа, где установлен фильтр с активированным углем», – рассказывает Елена Зайцева. – Даже если шкаф стоит в помещении, где курят, качество вина, столь чувствительного к запахам, не страдает». Еще одно необходимое для правильного хранения вина условие – горизонтальное положение бутылки. Не случайно бригада из EuroCave, например, ездит на установку шкафов с ответом, тщательно выравнивая шкафы. Специально для этих целей длина ножек шкафа регулируется.

«Спокойствие» бутылке обеспечивает специальная конструкция поддонов. «Заказывая шкаф, желательно определиться с тем, какие вина вы будете в нем хранить, чтобы выбрать поддоны, рассчитанные именно под бутылки из вашей коллекции, – в них они будут лежать как влитые. Впрочем, если в какой-то момент клиент предпочтет прежде любимому бордо вина из Бургундии, мы бесплатно заменим ему несколько поддонов под бордо на поддоны под бургундское. В этом году EuroCave стала делать также специальные поддоны под бутылки магнум (объемом 1,5 л) и эльзасские вина», – говорит Елена Зайцева.

Кстати, в местах соприкосновения с бутылкой поддоны обязательно должны быть деревянными – контакт с железом приводит к неравномерному охлаждению напитков. Поддоны для вина, предназначенного к длительному хранению, вообще полностью деревянные – железо нужно лишь для того, чтобы поддон легко выдвигался. Вариантов с размером, цветом, обшивкой и конструкцией дверей – множество. Самый широкий модельный ряд, пожалуй, у EuroCave – три серии шкафов. По словам Елены Зайцевой, наибольшей популярностью пользуются шкафы серии «Комфорт» (цена в зависимости от разновидности шкафа – \$2495 – \$5085). Серия «Компакт» объединяет шкафы, которые легко вписываются даже в кухню и стоят в пределах \$1900 – \$4250. В серию «Элит» входят самые дорогие шкафы. Среди них есть модели, куда встраиваются шкафы под сыры, сигарные хьюмидоры. В этой серии самый широкий выбор вариантов отделки – есть и натуральная кожа, и состаренное, словно изъеденное жучками, дерево.

Винный шкаф могут изготовить специально под ваш заказ – нужного цвета и конструкции. «Мы работаем только с фирмами, специализирующимися именно на производстве винных шкафов и систем хранения элитных вин (в том числе климатических систем и стеллажного хозяйства), а не на бытовой технике вообще. Все эти производители делают дорогие шкафы под заказ конкретного клиента. Срок ожидания заказа у нас составляет 10 – 14 недель, из которых 6 – 8 недель уходит на производство. Прошлым летом мы наладили выпуск собственных винных шкафов, сейчас идет разработка модельного ряда и системы бескомпрессорного климат-контроля. Мы делаем шкафы под заказ, если клиенту по каким-либо причинам не подходят предлагаемые нами шкафы других компаний. Ресторан «Эль Гаучо», например, поставил перед нами задачу – попасть с дизайном в их интерьер», – говорит Павел Кириухин, начальник отдела сбыта компании «Эль Богдон», реализующей шкафы Vintage Keeper (Канада), Vinotherapie и La Cache (США), EuroCave (Франция). Кроме того,



*Винный шкаф могут изготовить специально под ваш заказ – нужного цвета и конструкции*

в Москве продаются немецкие шкафы Liebherr, датские Derby, шведские Gauggenau, а также продукция нескольких итальянских производителей.

Напоследок основное правило, которому надо следовать при выборе шкафа: сколько бы привлекательны ни были цена и внешний вид винного шкафа, главное, чтобы он обеспечивал соблюдение условий хранения.