

Винный шкаф: ?

роскошь или необходимость .



осле падения железного занавеса мы наконец-то получили возможность путешествовать и знакомиться с традициями разных стран, смогли прикоснуться 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 взрослеть, 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, вызвав процесс окисления танинов. Поэтому, если вы выбираете шкаф со стеклянной дверью, стоит поинтересоваться у продавца, прошло ли стекло специальную обработку и имеет ли оно светозащитный фильтр.

Традиционно вино закупоривается натуральной пробкой. Кора пробкового дуба - эластичный материал, который быстро теряет свои свойства при недостаточной влажности помещения. Пробка высыхает и перестает обеспечивать герметичность упаковки. Известно еще одно свойство натуральной пробки — она прекрасно впитывает запахи. В замкнутом пространстве бытовых холодильников, во-первых, слишком сухо, а во-вторых, нет воздухообмена, который так необходим для предотвращения появления затхлого запаха. Хороший винный шкаф всегда имеет небольшое отверстие, в которое вставлен фильтр с активированным углем, защищающий вино от проникновения посторонних запахов извне. Теплый воздух, медленно поступающий в шкаф из комнаты, охлаждается, и на внутренних стенках шкафа образуется конденсат. Идеальным материалом для внутренних стенок шкафа является гофрированный алюминий. Он удерживает влагу, не давая ей стекать вниз.

И последний фактор, который необходимо учитывать: отсутствие любых вибраций. В результате вибраций в вине нарушаются биохимические процессы, и гармоничное его созревание становится невозможным. Винные шкафы, как правило, работают по принципу компрессорного охлаждения. Обратите внимание, чтобы компрессор размещался не внутри шкафа, а крепился у задней стенки, без соприкосновения с корпусом. Хорошо, если поддоны снабжены дополнительными амортизаторами, гасящими остаточные вибрации.

Современные винные шкафы несут не только функциональную нагрузку. Над их внешним видом усердно поработали дизайнеры, и сейчас, вы можете найти настоящие интерьерные шедевры. Но основным правилом, которое следует соблюдать при выборе винного шкафа, по-прежнему остается то, что в нем должны быть созданы 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