



Winiarskie Święta

Święta zbliżają się już wielkimi krokami, czas pomyśleć o prezentach. Poniżej propozycje dla prawdziwych pasjonatów winiarstwa i wina oraz naprawdę bogatych świętych mikołajów...

Święta zbliżają się już wielkimi krokami, czas pomyśleć o prezentach. Poniżej propozycje dla prawdziwych pasjonatów winiarstwa i wina oraz naprawdę bogatych świętych mikołajów...

Więcej ciekawostek na www.przefermentuj.to

Czarodziej od wina



Ta niepozorna końcówka nakładana na szyjkę butelki to, zdaniem producenta prawdziwy czarodziej. Jego zadaniem jest poprawić smak i jakość naszego wina. Doskonale sprawdza się na młodych winach z dużą ilością tanin i białych, przechowywanych w dębie. **BevWizard** sprawia, że wino nabiera owocowego i łagodnego charakteru, o mniej cierpkim finiszu – tak przynajmniej twierdzi producent. W rzeczywistości cały mechanizm nie opiera się na magii ale na polu magnetycznym wewnątrz urządzenia, oraz na dodatkowym intensywnym natlenianiu wina. Brzmi fantastycznie? naszczęście cena jest nieco bardziej wyobrażalna. Za bagatela 28 dolarów możemy rozkoszować się winami postarzonymi w kilka sekund. Dostępna jest też wersja do postarzania destylatów

Lodówka dla tej jedynej



Japończycy znani są, oprócz produktów kulinarnych z dwóch skłonności : do miniaturyzacji oraz przesady. Obie te przypadłości łączą się idealnie w **Angelshare single-bottle cellar** – mikro lodówce na jedną butelkę wina. Tego ukochanego oczywiście. Pozwala na doskonałą regulację wilgotności i temperatury wewnątrz komory, co, jak twierdzą znawcy sprawia, że wina przechowywane w Angelshare smakują wybornie. Dodatkową zaletą urządzenia jest fakt, że pracuje bardzo cicho. Tak cicho, że niejednokrotnie trzeba sprawdzić czy jest włączone. Cena też nad wyraz luksusowa, ale nie poraża. Bagatela od 400 dolarów wzwyż.

Domowy barek



Propozycja rozwiązująca znacznie bardziej przyziemny problem, choć działa podobnie do japońskiej piwniczki Angelshare. **SoWine Home Wine Bar** ma za zadanie zatrzymać smak i idealne parametry już otwartej butelki wina. Zabezpiecza ją przed oxydacją i dodatkowo utrzymuje odpowiednią temperaturę. Urządzenie dostępne w polsce za prawie 1800zł, ale czego się nie robi dla tej jedynej, ukochanej...butelki wina oczywiście. Gdybyśmy jednak nie przepadali za monogamią urządzenie oferuje miejsce także na drugą butelkę.

Domowa winiarnia



Absolutnie rewolucyjne urządzenie. Pojemnik fermentacyjny, prasa do owoców, kadź do dojrzewania i ściągania z nad osadu w jednym! Dzięki temu wynalazkowi każdy może zostać winiarzem - przekonują o tym w filmach wideo zadowoleni klienci, którzy fermentują bez opamiętania swoje rieslingi, cabernety i merloty. 75 litrowa kadź zapewni nam spore zapasy wina na zimowe popołudnia. Dodatkowo urządzenie samo mierzy nie tylko temperaturę, ale także poziom cukru. Dostępne jest kilka wersji **WinePod** różniących się oczywiście ceną. W droższych wersjach dostępne są także wybrane przez nas odmiany winogron. Najdroższa wersja kosztuje 8999.00 dolarów, dla trochę mniej rozrzutnych jest także opcja tańsza : jedyne 1999.00 dolarów. Jednak wersja ta uboższa jest np. o dębową beczkę, korkownicę stołową. Producent oferuje, także możliwość dokupienia nie tylko sprzętu, ale i samych owoców. Ceny wachają się od 140 do ponad 200 dolarów za ilość winogron potrzebną do wyprodukowania 40 butelek (koszt jednej butelki w najtańszej wersji to około 9 dolarów). Ze wszystkich zaprezentowanych gadżetów ten, choć najdroższy wydaje się być najbardziej sensowny. Być może za kilka lat pojawi się także w Polsce...

Źródła : <http://www.kurdesz.com/>

<http://www.bevwizard.com/>

<http://www.nobiledivino.com/oferta-sowine001.htm>

<http://www.winepod.net>

http://www.wired.com/reviews/product/angelshare_single_bottle_cellar

<http://www.thegreenhead.com/>

Źródło: <http://www.przefermentuj.to/?p=606>