**Must have dla prawdziwych amatorów wina**

**Oliver Goldsmith powiedział kiedyś: „Butelka wina zawiera więcej filozofii niż wszystkie książki na świecie”. Amatorzy tego trunku z pewnością zgodzą się z tym stwierdzeniem. Tak samo jak z tym, że sama butelka wina to za mało. Warto do swojej kolekcji trunków dodać coś jeszcze. A co? Zdradzamy poniżej.**

**Kieliszek do wina**

Odpowiedni kieliszek do wina może na wiele sposobów wzbogacić wrażenia smakowe. Co więcej, to samo wino popijane z różnych kieliszków może smakować zdecydowanie inaczej. Warto pamiętać, że każdą odmianę wina należy podawać w przeznaczonym dla niej kieliszku (np. do wina deserowego czy musującego). Ma to znaczenie, ponieważ kształt i wielkość kieliszka wpływają na utrzymanie odpowiedniej temperatury wina oraz ochronę jego aromatu. Dobrym rozwiązaniem jest wybór kieliszka wykonanego z przezroczystego szkła, co pozwala dokładnie widzieć kolor wina. Szkło nie może być jednak zbyt grube. Dzięki temu będzie można ogrzać wino w swoich dłoniach. Na koniec - nóżka kieliszka powinna być na tyle długa, by umożliwiać jego swobodne trzymanie. W ten sposób unikniemy nadmiernego ogrzania trunku dłońmi.

**Korkociąg**

Każdy rodzaj korkociągu ma swoje zalety i chociaż wszystkie otwierają butelki wina, sposób ich używania różni się w zależności od typu. Jednym z nich jest korkociąg kelnerski (nazywany również korkociągiem barmańskim), który z wyglądu przypomina scyzoryk. Innym przykładem jest korkociąg automatyczny, dzięki któremu nie musimy wkładać żadnego wysiłku podczas otwierania butelek. Na rynku znajdziemy także korkociąg dźwigniowy z dwoma dźwigniami, które unoszą się w górę podczas wkręcania korkociągu w korek.

**Stojak na wino**

Jeśli zależy nam na dłuższym przechowywaniu większej ilość wina, stojak na wino to najlepsze rozwiązanie. Przede wszystkim zapewnia właściwą pozycję butelki. Dzięki temu korek nie pozostaje mokry. Stojaki umożliwiają lepszą kontrolę wilgotności i temperatury trunku, zmniejszają ilość światła, które dociera do butelek, oraz ułatwiają ich identyfikację. Każdy typ stojaka na wino ma swoje zalety. Rozważając jego zakup, warto wziąć pod uwagę kilka aspektów:

* liczbę butelek, które będziemy przechowywać,
* przestrzeń, w jakiej będziemy przechowywać butelki,
* kwotę, jaką chcemy zainwestować w stojak.

**Piwniczka na wino**

Piwniczka na wino to jedno z ciekawszych rozwiązań dedykowanych amatorom tego trunku dostępnych na rynku. Dobrym przykładem jest piwniczka The Shire Cellar, która utrzymuje temperaturę między 3 a 11 stopni Celsjusza 365 dni w roku. Przykrycie piwnicy 100-150 cm warstwą ziemi powoduje, że temperatura wewnątrz nawet w zimie nie spadnie poniżej zera. Dzięki temu wino przechowywane będzie w optymalnych warunkach. Co więcej - ponad 20 metrów półek oraz 3 stojaki na wino pozwolą przechować sporą kolekcję trunków. Konstrukcja piwnicy The Shire Cellar zrobiona jest z najwyższej jakości jachtowego włókna szklanego z żywicą, co czyni ją wytrzymałą i trwałą (dożywotnia gwarancja).