



DE KOELKAST

EEN COOLE UITVINDING

Boven
Ingebouwde wijnklimaatkast in een restaurant.
Foto: Timo Fotografie

IJS. Het bevroren water, gecrusht of in mini rotsformaat, is niet meer weg te denken uit ons dagelijks leven. Iedere basis van een cocktail, fruit-punch of een glaasje prik begint met het heerlijke kletterende geluid van een handvol ijsblokjes in een glas. Je staat er niet bij stil, maar ijs was voor de uitvinding van de koel- en vrieskast, een bijzondere traktatie en alleen weggelegd voor de allerrijksten. De grote Romeinse veldheren lieten hun mensen sneeuw en ijs uit de bergen halen om zo hun drankjes gekoeld te kunnen drinken. In de Middeleeuwen lagen koele ondergrondse kelders vol met grote hoeveelheden sneeuw en ijs die daar in de wintermaanden werden opgeslagen. Pas halverwege de 19e eeuw werden de eerste uitvindingen gedaan om een koelinstallatie te ontwikkelen. De eerste koelsystemen kostten destijds een fortuin. Pas na de Tweede Wereldoorlog kwam de massaproductie op gang en werden de technieken dusdanig geperfectioneerd dat de gewone burger zich ook een koelkast kon permitteren. Nu staat ze in alle mogelijke kleuren en formaten te pronken in ieder huishouden. Meestal afgesteld op een standaard temperatuur om onze verse levensmiddelen te koelen. Totdat er iemand op het lumineuze idee kwam om een koelkast te ontwikkelen met verschillende koelcompartimenten. De geboorte van de wijnklimaatkast was een feit!

Een kast speciaal ontwikkeld voor het optimaal bewaren van wijn. Trillingsvrij, met een optimale luchtcirculatie, waardoor de kwaliteit van de lucht perfect blijft. Hoe cool is dat!

De wijnklimaatkast - een koelkast voor de wijnfles

Hier en daar kom je ze nog weleens tegen. Die wijnflessen die door de trotse eigenaars bewaard worden in de vensterbank of onder de trap. Ach, er is natuurlijk niets mis mee, mits je de flessen snel opdrinkt. De meeste wijn die we kopen gaat sowieso binnen een jaar door onze kelen, dus daar hoeven we ons niet zo druk over te maken. Alhoewel ook deze wijn, ongeacht de prijs, had gehoopt op een betere behandeling.

Verouderen

Wij doen er tegenwoordig van alles aan om niet te snel te verouderen. Een beetje bewegen, gezond eten en een happy life zonder al te veel stress doen wonderen voor de mens. Ook wijn houdt niet van stress en wil graag gracieus ouder worden. En dat doet hij het beste door “op te groeien” in een constante temperatuur. Wijn is een “levend” natuurlijk product, dat, als het in een te warme omgeving ligt, maar liefst vier keer sneller verouderd dan een fles die in optimale condities



wordt bewaard. Wijn houdt nu eenmaal niet van warmte. Hij verliest dan sneller zijn kleur en de o zo gezonde aanwezige antioxidanten. Door de chemische reacties die bij warmte vrijkomen, heb je ook nog eens de kans dat eventuele sluimerende wijnfouten sneller boven komen drijven. Een fles wijn, of hij nu rood of wit is, wil daarom het liefst een beetje stoffig in een koele, donkere en enigszins vochtige omgeving liggen. Daar voelt hij zich op zijn best. Een mooie wijn vaart dus wel bij een constante omgevingstemperatuur. En als je het de wijn een beetje naar het zin maakt, zal hij je er later rijkelijk voor belonen!

Bewaren en schenken

Als je in de barre koude winter op bezoek gaat bij de wijnboer, is het altijd een genot om af te dalen in die heerlijke wijnkelders die door hun constante temperatuur van 8-10 graden ineens behaaglijk warm aanvoelen. Om wijn thuis te bewaren bootsen we het liefst de omgeving van dergelijke wijnkelders na. Helaas zijn er tegenwoordig maar



weinig woonhuizen die nog een aardig keldertje onder het huis hebben liggen. Een wijnklimaatkast of wijnbewaarkast is daarom ideaal en kan je helpen bij zowel het bewaren als op de juiste temperatuur serveren van de wijn.

Een wijnklimaatkast is, net als een gewone koelkast voor onze levensmiddelen, geen overbodige luxe. Het is de ideale bewaarplek voor flessen wijn. Er zijn bewaarkasten in allerlei verschillende maten. De wijnklimaatkast PT-S 40 WK is een instapmodel voor 35 tot 40 flessen. Deze kast is ook zeer geschikt om in je keuken te laten inbouwen. Bij het opstarten van een wat serieuze wijncollectie is de PT-S 80 of 120 wellicht een idee. Er is zelfs een klimaatkast voor 200 flessen.

Een wijnklimaatkast of wijnbewaarkast?

Een wijnklimaatkast bestaat uit meerdere temperatuurzones en een wijnbewaarkast uit één bewaarzone. Dit betekent dat in een wijnbewaarkast een wijnkelder wordt nagebootst. De constante temperatuur, rust en goede circulatie zorgen ervoor dat je wijnen in de beste omstandigheden kunnen verouderen. Een wijnklimaatkast kun je instellen op je favoriete temperatuur, zodat de wijnen gereed liggen om op de juiste temperatuur gedronken te worden. Zo kun je de

Linksboven
Ingebouwde wijnklimaatkast

Links onder
Wijnklimaatkast in wijnkelder

Rechtsboven
Wijnkelder



Linksboven
Plateaus

Rechtsboven
Chocolade klimaatkast

Rechtsonder
Wijnklimaatkast met leer

witte wijnen beneden op een temperatuur van bijvoorbeeld 10-12 graden leggen en in de minder koude zone, voor rode wijn, de temperatuur tussen de 16-18 graden instellen. Helemaal onderin, waar de temperatuur 6-8 graden is, kun je bijvoorbeeld de champagneflessen leggen.

De juiste temperatuur?

Er zijn allerlei suggesties, maar erg duidelijk omliggende regels zijn er niet echt. Het belangrijkste is je eigen ervaring en voorkeur. Je wordt echter wel beloond als je een beetje extra aandacht geeft aan het schenken op een temperatuur waarbij wijn zich optimaal kan presenteren. Over het algemeen geldt dat we de wijnen tegenwoordig iets kouder drinken dat zo'n tien à twintig jaar geleden. Toen hielden we ons nog vast aan de oude schoolregel dat bijvoorbeeld rode wijn op kamertemperatuur geschonken en gedronken moest worden. Maar



ja, wat is kamertemperatuur? Tegenwoordig is dat bij velen 21 graden of wellicht voor de koukleum onder ons nog hoger. In de vijftiger jaren van de vorige eeuw was kamertemperatuur een heel ander begrip dan nu. Geen centrale verwarming, hier en daar stond een gaskachel of brandde er een open haard. De kamer was doorgaans 16 à 17 graden. Het waren de jaren dat alleen welgestelde, sigaren rokende mannen rond een haardvuur aan een Bordeaux nipten en er wijnregels golden die we ons tegenwoordig nauwelijks meer kunnen voorstellen. In die tijd waren alle wijnen ongefilterd en moesten ze worden gedecanteerd. De technieken om wijn te maken waren nog niet zo goed ontwikkeld en de wijn was in zijn jeugd niet te drinken. Jarenlange verbanning van de flessen naar de koele wijnkelders werd echter rijkelijk beloond. Eenmaal 'op dronk' werd de fles ontmanteld van de loden 'giftige' halsversiering en gedronken op de kamertemperatuur uit die tijd. Ook toen wisten ze al dat de juiste schenktemperatuur een wijn kan maken of breken.

Om het allerbeste uit een wijn te halen is het dus belangrijk om de wijn op de juiste temperatuur te schenken. Alleen dan haal je het maximale uit de smaak van de wijn. Mooie wijnen hebben veel te bieden. Over het algemeen moet je witte kwaliteitswijnen niet te koud serveren. Hoe kouder de wijn, hoe meer je de aroma's van een witte wijn op slot zet. Dan kun je de elegante en fijne nuances nauwelijks meer proeven; dus serveren tussen de 10-13 graden. Dat geldt voor zowel witte wijn als voor champagne en rosé. Rode kwaliteitswijnen daarentegen moet je niet te warm drinken. Nu kent ieder type rode wijn zijn eigen voorkeurstemperatuur, maar het komt er veelal op neer dat een rode wijn tussen 16 en 18 graden het beste presenteert. De vuistregels zijn dus: wit niet te koud, rood niet te warm.



Boven
Display met verschillende instellingen

De mogelijkheden van een CoolVaria klimaatkast zijn legio. Niet voor niets hebben vooraanstaande hotels, zoals de Hilton Groep en NH Groep, gekozen voor de kasten van CoolVaria. En je komt ze ook regelmatig tegen bij hockeyclubs, in de Pathé bioscoop, in de winkels van Gall en Gall en diverse supermarkten. CoolVaria heeft klimaatkasten voor zowel de professionele horeca als de consument.

De vele mogelijkheden van een klimaatkast

We zijn ons er vaak niet bewust van, maar er zijn heel veel producten die gebaat zijn bij een constante bewaartemperatuur. En hiervoor staat de gewone koelkast vaak te koud afgesteld. Zo is er bijvoorbeeld een speciale kaasklimaatkast voor het optimaal bewaren en affineren (laten rijpen) van kaas. Ideaal voor kaaswinkels, maar ook voor restaurants. Ook het bewaren van chocolade en medicijnen of het 'drogen' van vlees kan ideaal in een klimaatkast. Veel hotels en restaurants hebben de klimaatkast ontdekt voor het bewaren van mooie sigaren. Net als in een humidior houden de luchtvochtigheid en de temperatuur in zo'n kast de sigaren in 'leven'.

De klimaatkasten van CoolVaria zijn praktisch, hebben een goede kwaliteit, zijn zeer betaalbaar en voor vele producten inzetbaar. Je kunt ze zelf instellen op iedere gewenste temperatuur. Ze zijn in te bouwen, maar je kunt er ook voor kiezen om ze te bekleden met leer of stof. Zo creëer je je eigen authentieke kast en wordt het een eyecatcher in je woonkamer of keuken. Het is een prachtig cadeau voor jezelf en wellicht ook een idee voor een bruidspaar of jubilaris. Een klimaatkast is een perfecte investering waar je iedere dag plezier aan beleeft.

CoolVaria
Ravenswade 150R
3439 LD Nieuwegein
Tel. 030-2511191
www.coolvaria.com