

5 alatki koje treba imati

5 alatki koje bi svaki vinski čudak trebao imati

Naslov originala: 5 Gadgets Every Wine Geek Should Have

Izvor: <https://vinepair.com/>

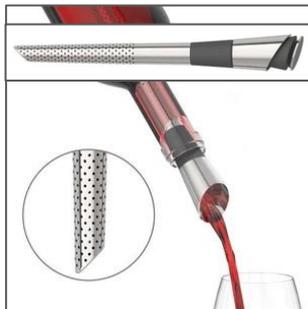
Objavljeno: 14.09.2020.

Prevod: Mladen Mijatović

Nema ništa ljepše poput prekrasno čiste čaše vina. Zašto pustiti da malo nereda poput slomljene plute ili prljave čaše pokvari doživljaj? Svaki ljubitelj vina trebao bi biti spreman na neočekivano, ali može biti i zadovoljan brojem alata koje može pronaći koji mogu riješiti problem. Testirali smo najbolje alate i uređaje, a to su oni koji će vam osigurati da večer završite sa lijepom bocom vina, a ne sa frustrirajućom nesrećom.

Filter lijevak za vino (47 dolara) Filter Wine Pour Spout

Ideja stare boce vina je romantična. Čaša starog vina može biti transcendentna. Između ideje o boci i stvarnog ispijanja vina dolazi zadatak otvaranja boce. Ovisno o tome koliko je stara i koliko dugo se



čuva, pluta na toj starinskoj boci vina Cabernet Sauvignon može biti malo polomljena. Da ste samo druga osoba, možda biste to učinili sa filtrom za kafu. Ali vi ste vinski štreber, a ne samo neki kreten sa ulice. Zbog toga ćete biti pripremljeni za to koristeći alat za filtriranje vina. Ništa lakše ubacite filter u bocu i lijte čisto vino direktno u čašu. Bit će savršeno filtrirano, a preostala grubost će ublažiti proces. Možete čak i ostaviti talog u boci dok uživate u njemu - stavite nepropusni silikonski čep i ostavite ga dok ne budete spremni za novu čašu. Da bi bilo još sigurnije, alat se može prati u mašini za pranje posuđa.

Kuglice za čišćenje Dekanter (14.99 dolara) Decanter Cleaning Beads



Jeste li ikad pokušali očistiti dekanter spužvom? Preostaju vam pruge i propuštena mjesta. Zbog toga volimo ove zrnca (perle) za čišćenje dekantera. Pomiješajte ih sa malo vode, a zatim ulijte u svoj dekanter (ili Chemex ili stvarno bilo koju kuhinjsku posudu koju je teško očistiti) i promućkajte je. Mrlje, prljavština i talog nestat će vam pred očima. Zatim izlijte perle, isperite ih i spremne su za sljedeći put.

Keramički podmetač za vinske boce (49 dolara) Ceramic Wine Bottle Coaster



Vinske mrlje nisu kraj svijeta, naravno, ali postoji jednostavan način da spriječite one neugodne koji dolaze iz boce sa vinom. Upoznajte zapanjujuću podmetač za keramičke boce vina, koje je u New Yorku napravio jedan od naših omiljenih grnčara. Može poslužiti za standardnu bocu u bordo stilu, u burgudi stilu ili za bocu pjenušavog vina, može se prati u umašini za pranje posuđa i predstavlja lijep i jedinstven dodatak za vaš sto tokom večere. Takođe je idealan poklon za domaćina! (I.E. Kupi dva).

Dekanter osvježivač vina (89 dolara) *Wine Breather Decanter*



Bez obzira otvarate li bocu od 12 ili 200 dolara, važno je unijeti malo kiseonika u vino. Oslobađa arome, omekšava teksturu i garantuje da je vaše vino najbolje. Možete satima dekantirati ili vrtjeti bocu poput manijaka dok je ne otvorite. Ili, možete uzeti ovaj dekanter za bocu, koji vašu bocu vina pretoči i prozrači za manje od dvije minute. Očaravajuće je gledati i užitak piti vino nakon što ste bocu lako otvorili. Vino jednostavno izlijte direktno iz dekantera u čašu ili ga možete vratiti u čistu bocu ako želite. Prestanite tražiti namjene za ostale vaše dekantere (vaza? vrč?) jer će ovaj brzo postati vaš jedini alat.

Podesivi osvježivač za vino (49 dolara) *Adjustable Wine Aerator*



Kada imate vremena za pretakanje vina, to može biti lijepo, meditativno iskustvo. Kada vam nedostaje vremena, to može biti velika gnjavaža. Upoznajte podesivi aerator za vino, koji pretvara šest sati dekantiranja u samo nekoliko minuta. Jednostavno odredite količinu vremena za koju biste željeli da ga možete pretočiti, prelijte svoje vino (bez neugodnih cijevi za rješavanje!) I budite spremni za uravnoteženo, vrhunsko vino koje ima okus kao da je satima raskošno lilo u dekanter. Ovo je jedan od naših vinskih alata za pustinjaska ostrva, a brzo će postati i vaš.