

Wina szlachetne należą do szczególnej kategorii dóbr luksusowych. - podczas gdy większość win spożywa się w ciągu kilku dni od zakupu, szlachetne wina są często przeznaczone do długotrwałego przechowywania. Wynika to oczywiście z natury wina – jest ono jednym z nielicznych towarów, które mogą podnieść swoją wartość wraz z wiekiem, ale również gwałtownie na niej stracić, jeśli jest przechowywane w nieodpowiednich warunkach. Stąd też niezwykle waga przypisywana zapewnieniu odpowiednich warunków dojrzewania najcenniejszym rocznikom. Historycznie, składowanie wina leżało w gestii kupców winnych, jednakże już od połowy 20 wieku rozpoczął się zauważalny wzrost aktywności w dziedzinach związanych z przechowywaniem wina. Także polski rynek obrotu alkoholami szlachetnymi zaczyna doganiać kraje z południa Europy czy

Nowego Świata, o znacznie dłuższych tradycjach w obrocie alkoholami dojrzewającymi. To kwestia czasu, kiedy i u nas coraz popularniejsze staną się wyprzedaże kolekcjonerskie czy aukcje najlepszych trunków, a świeżo upieczony, szczęśliwy nabywca zapragnie zabezpieczyć unikalną kompozycję smaku i wartości pozyskanych egzemplarzy. Nieodzwone wtedy będą certyfikaty potwierdzające profesjonalny sposób magazynowania danej butelki, wydawane przez takie organizacje jak przechowalnia win SARWINE. Historia wina czy whisky powinna być bowiem udokumentowana od momentu jego powstania aż do chwili jego nabycia. Będzie to wtedy gwarancją bezpiecznego zakupu pełnowartościowego trunku.



Wino – trudna sztuka dojrzewania...

ANDRZEJ RÓŻYCKI

Wiedza o tym, że niektóre wina muszą dojrzeć do pewnego wieku, aby osiągnąć szczytową jakość jest niemal wszechobecna w świadomości większości ludzi. Wiedzą oni także, że wino musi być przechowywane w określony sposób. Jednak niewiele wie o szczegółach tego procesu, a tym bardziej o faktach zgoda naukowych, które stoją za końcowym sukcesem procesu dojrzewania. A, jak wiadomo – diabeł tkwi w szczegółach. Dotyczy to głównie win wysokojakościowych. Aby wino takie osiągnęło optymalny poziom równowagi niezbędny jest oczywiście czas. Proces dojrzewania jest bardzo skomplikowany, indywidualny niemal dla każdej butelki, gdyż wino jest szczególnie wrażliwe na czynniki zewnętrzne. Wśród nich należy wymienić przede wszystkim: temperaturę, wilgotność, światło, wentylację czy drgania. Temperatura – najbardziej znaczący czynnik, najłatwiejszy także do wycucia w smaku w przypadku jego niedochowania. Wino przechowywane w zbyt niskich lub w zbyt wysokich temperaturach ma zaburzona strukturę smakowo-zapachową - smak i zapach stają się płaskie, bez wyrazu i nieuporządkowane, przez co wino, zwłaszcza szlachetne, traci swój indywidualny charakter. Zalecany przedział temperatury dla prawidłowego dojrzewania wina to od 12°C do 18°C. Wino przechowywane w zbyt wysokich temperaturach zbyt szybko starzeje się i traci walory smakowe oraz bukiet. Przechowywane zaś w zbyt niskich spowalnia dojrzewanie, co również nie pozostaje bez wpływu na jego kompozycję. Jeżeli mówimy o temperaturze, należy wspomnieć o szybkości zmian temperatury w czasie. Wino nie toleruje szybkich zmian, gwałtownego wzrostu czy szokowego obniżenia temperatur. Zmiany te powinny zachodzić wolno i rzadko. Wina są też wrażliwe na brak dostępu do świeżego powietrza (co zdarza się w lodówkach do przechowywania wina). Szlachetne alkohole nie lubią także biologicznych wyziewów, które spotykamy w źle wentylowanych piwnicach. Z kolei drgania, występujące w np. w lodówkach, mogą powodować niekorzystne przyspieszenie pro-

cesu dojrzewania wina. Wspomnijmy jeszcze o świetle - życiodajnym dla nas, ludzi, zabójczym w zbyt dużym natężeniu dla wina. Naturalne bądź sztuczne światło w sposób znaczący przeszkadza w procesie zrównoważonego dojrzewania. Zaleca się światło o małym natężeniu w kolorze czerwonym włączane tylko w przypadku konieczności. Niebawale ważnym elementem jest przechowywanie wina w pozycji horyzontalnej przy zapewnieniu optymalnego poziomu wilgotności zewnętrznej RH (70-85 %), który ma znaczący wpływ na odpowiednią absorpcję wilgoci przez korek z cieczy od wewnątrz i z wilgotnego powietrza od zewnątrz butelki, będącego kluczowym elementem w procesie oddychania dojrzewającego wina. Jego wysuszenie zawsze zakłóci proces

dojrzewania poprzez skruszenie i rozszczelnienie, doprowadzając tym samym do niekontrolowanego dopływu tlenu. Jedynym wyjątkiem w pozycji przechowywania są alkohole mocne, wysokoprocentowe, które przechowuje się w pozycji wertykalnej.

Podsumowując przechowywanie wina jest zarówno wiedzą, jak i praktyką. Świadomość, że to procesy chemiczne przebiegające w winie podczas jego dojrzewania są odpowiedzialne za jego jakość. Poszczególne reakcje są cały czas poznawane i jasno pokazują, dlaczego składowanie w odpowiednich parametrach otoczenia jest tak waż-

ne. Skład każdego wina jest tak różnorodny i złożony, że mówimy o wielu różnych wynikach reakcji chemicznych, które może wspierać zapewnienie opisanych parametrów. Stąd też przewidzenie końcowego wyniku naszych starań wobec poszczególnych gatunków może być bardzo trudne, dlatego w trosce o jakość każdej butelki profesjonalści z SARWINE mogą zapewnić odpowiednie parametry przechowywania zapewnione przez najnowsze rozwiązania techniczne z zakresu chłodnictwa, klimatyzacji i wentylacji, udokumentowane certyfikatem potwierdzonym przez państwowego rzeczoznawcę z zakresu klimatyzacji i wentylacji lub doradzić jak fachowo przechowywać wina.

„Różnica smakowa między dwiema butelkami 10-letniego wina starzonego w szafce kuchennej i profesjonalnej piwnicy jest ogromna. Dlatego miłośnicy starszych win czy ci, którzy myślą o ich odsprzedaży, muszą pomyśleć też o właściwych warunkach przechowywania”.

–Wojciech Bońkowski,
redaktor naczelny Winicjatywy



ANDRZEJ RÓŻYCKI

Znawca win szlachetnych, posiadacz certyfikatów brytyjskiej instytucji branżowej Wine & Spirit Education Trust, takich jak: WSET Level 2 Intermediate Certificate in wines, WSET International Higher Certificate in wines, którego wiedza doceniana jest przez najważniejsze autorytety winiarskie, sędzia w konkursach winiarskich, członek Stowarzyszenia Sommelierów Polskich. Twórca pierwszej w Polsce przechowalni alkoholi szlachetnych SARWINE. Wieloletni specjalista i rzeczoznawca z zakresu technologii dedykowanych procesom klimatyzacji, założyciel spółki SAR, specjalizującej się w branży HVAC&R. Swoją pasję i miłość do wina łączy z fachową wiedzą i ponad dwudziestoletnim doświadczeniem z zakresu klimatyzacji precyzyjnej i wentylacji.

Pierwsza w Polsce profesjonalna przechowalnia win

- Pierwsza w Polsce profesjonalna przechowalnia win
- Certyfikat Stowarzyszenia Sommelierów Polskich
- Gwarancja bezpieczeństwa kolekcji
- Optymalne parametry dla dojrzewania trunków
- Certyfikat Przechowywania potwierdzony państwowymi uprawnieniami rzeczoznawcy z zakresu klimatyzacji.



SARWINE

Wino w doświadczonych rękach

„Zwiedzałem przechowalnię win SARWINE i byłem zaskoczony pietyzmem, z jakim jej pomysłodawca, Andrzej Różycki podszedł do tematu. Zdałem sobie też sprawę z innego aspektu rzeczy - nawet jeśli warunki w swojej piwniczce uważam za nieźle - panuje w niej okropny bałagan. Przy większej kolekcji warto zadbać o inwentaryzację, tak by odpowiednie butelki pić rzeczywiście w optymalnym czasie.”

Tomasz Prange Barczyński
krytyk winiarski, redaktor naczelny
„Magazynu WINO”

„Zwiedzałem niedawno fantastyczny schowek w Warszawie (www.sarwine.com), przecierałem oczy ze zdumienia. Właściciel jest bodaj najwybitniejszym w Polsce specjalistą od wentylacji i klimatyzacji; tak profesjonalnie urządzonej przechowalni nigdzie, nawet we Francji, nie widziałem...”

Marek Bieńczyk
pisarz, enolog,
autor przewodnika „Wina Europy”

„Mając do czynienia z winem, którego potencjał pozwala na dłuższe przechowywanie, optymalne warunki są absolutnie kluczowe dla jego rozwoju. Zapewniają je profesjonalne przechowalnie, takie jak jedyna w Polsce SARWINE, gdzie wszystkie aspekty są traktowane priorytetowo: wilgotność, temperatura, oświetlenie oraz bezpieczeństwo. Inwestując w dobre wino, warto zadbać o jego jakość na przyszłość.”

Piotr Kamecki,
Prezydent Stowarzyszenia
Sommelierów Polskich