



Eine Frage des Klimas

In einem Weinklimaschrank kann ein Wein über Jahre bei idealen Bedingungen lagern – die technische Alternative zu einem Weinkeller. Wer sich für einen dieser stylischen Schränke entscheidet, schafft Raum für Wein.

Simone Leitner

LIFESTYLE

WEINSCHRÄNKE

Egal, ob es um die Weinproduktion, die Weinlagerung oder die Degustation geht, das richtige Klima steht immer im Mittelpunkt. Die Temperatur ist nicht nur wichtig für das Wachstum der Trauben oder für die Herstellung, den Reifeprozess und die Lagerung eines Weines. Sie ist vor allem auch entscheidend für seinen Geschmack.

Also wird Raum für Wein geschaffen. Und zwar ein sehr funktionaler und sehr gestylter Raum. Mit einem qualitativ guten Weinklimaschrank kann der Wein sein volles Aroma entfalten. Er wird nicht nur richtig gelagert, geschützt und präsentiert, sondern kann immer perfekt serviert werden. All diese Aufgaben erfüllt ein Weinklimaschrank souverän und zuverlässig – ähnlich wie ein Weinkeller. Passionierte Weinliebhaber sind immer auf der Suche nach dem Besonderen, Vollendeten. Das gilt für den Wein ebenso wie für seine Lagerung.

«Weinlagerschränke haben seit Jahrzehnten ihren Platz in der Gastronomie. Nun werden sie auch in diversen Komfortstufen für Privathaushalte angeboten und ermöglichen eine temperaturgerechte Lagerung der Weine», betont Jean-Marc Bedo, Head of Sales, SIBIRGroup AG. Ferner ermöglichen unzählige Ausführungen und Modelle eine perfekte Integration in den Wohnraum. «Viele Modelle lassen sich sogar mit dem Smartphone oder Smart-Home-Installationen vernetzen», erklärt der Fachmann die Entwicklung. Für Weinliebhaber oder Sommeliers wurden denn auch speziell optimierte Komponenten in Weinschränke eingesetzt: «Der auf Laufruhe optimierte Kompressor ist zusätzlich mechanisch vom Gehäuse entkoppelt. So kann der Wein in Ruhe lagern», hält Jean-Marc Bedo fest.

Auf die Frage, ob Modelle mit zwei Kühlzonen ein Muss oder einfach nur Geschmacksache sind, wägt der Experte Jean-Marc Bedo ab: «Grundsätzlich empfiehlt sich eine Lagerung zwischen 15 bis 20 Grad Celsius. Al-

lerdings entspricht die Lagerungstemperatur nicht zwangsläufig der richtigen Trinktemperatur.» Die Investition in einen Weinkühlschrank oder Weinklimaschrank hängt sehr stark von der Weinkultur im Haushalt ab: Werden Weine kurz nach dem Kauf konsumiert oder doch eher gelagert, das ist die Frage. Während in einem Restaurant oder einer Bar ein Weintemperierschrank mit zwei Zonen gang und gäbe ist, kann für den Hausgebrauch auch ein Weinkühlschrank mit einer Zone ausreichend sein: Vor allem dann, wenn die Weingeniesserinnen und -geniesser ausschliesslich eine Weinsorte bevorzugen. Nur Rotwein oder lieber Weisswein? Welche Farbe der Wein auch immer hat, nur in einem Weinklimaschrank sind die Weine optimal gelagert. Neben der richtigen Temperatur kommt es nämlich auch auf ausreichende Luftfeuchtigkeit an. Zudem schaden UV-Licht und Erschütterungen dem Reifeprozess des Weines. Ein Weinklimaschrank mit einer Zone bietet ebenso wie ein Weintemperierschrank mit zwei Zonen den passenden Raum für die Lagerung hochwertiger Weine.

Speziell entwickelte, äusserst vibrationsarme Kompressoren sorgen bei den qualitativ hochstehenden Weinschränken für eine schonende Lagerung der Weine. Wichtig ist, dass das gesamte Kältesystem schwingungsgedämpft eingebaut und die Übertragung von Vibrationen verhindert wird. So liegt der Wein erschütterungsfrei und auch das Betriebsgeräusch der Geräte ist leise. Auf stabilen Holzborde kann der Wein in Ruhe reifen. Diese sind unlackiert, damit der Wein nicht durch Lackausdünstungen beeinträchtigt wird. Die Holzborde sind optimal auf die sichere Lage von Bordeauxflaschen abgestimmt. Aber auch andere Flaschenformen können bequem eingelagert werden. Die Flaschenkapazität verringert sich entsprechend. Werden die Weinflaschen gegeneinander gelagert, lässt sich das Fassungsvermögen der Geräte voll ausschöpfen.

Kühlen oder Lagern? Was ist eigentlich der Unterschied zwischen einem Weinkühlschrank und einem Weinklimaschrank? Der Name verrät schon einiges: Während der Kühlschrank in erster Linie den Wein auf die gewünschte Trinktemperatur kühlt, ist der Klimaschrank sowas wie ein Ersatzkeller, in dem der Wein über längere Zeit gelagert wird und reifen kann. Und was ist nun besser? Ein Weinkühlschrank oder ein Weinklimaschrank? Weinkühlschränke sind in erster Linie dazu da, den Wein perfekt gekühlt bereit zu halten. Sie sind also Kühlschränke mit den richtigen Regalen für den Wein. Luxuriöse Varianten bieten dafür sogar mehrere Klimazonen an, damit Schaumwein, Weiss- und Rotwein gleichzeitig im gleichen Schrank bereit stehen. So nimmt der Wein im normalen Kühlschrank keinen Platz weg.

Etwas komplexer wird es beim Weinklimaschrank. Er ist so ausgerichtet, dass der Wein optimal gelagert ist, ersetzt also den Naturkeller. Die konstante Temperatur und die Luftzufuhr sind geregelt, der eingebaute Aktivkohlefilter bindet Geruchsemissionen und sorgt so für gute Luft im Weinschrank. Gerade bei Weinen mit Naturkorken können schlechte Gerüche bekanntlich den Wein verändern. Das ist auch der Grund, warum Weine nicht mit Lebensmitteln im normalen Kühlschrank lagern sollten. Käse und Wein sind für den Genuss ein perfektes Duo, gemeinsam im Kühlschrank sind sie allerdings unglücklich. Weine lassen sich im Weinklimaschrank viel länger lagern und können gleichzeitig ungestört weiterreifen. Diese komplexen Geräte sind natürlich auch einiges kostspieliger als ein Weinkühlschrank.

www.sibirgroup.ch

Hochwertige Weinkühlschränke und Weinklimaschränke lassen sich dank schönem Design perfekt in die Küche integrieren.