

Guide: Det skal du overveje, når du køber vinkælder.



Vinkælderen er ikke kun til at opbevare vin.
Det bruges også til at nyde et par glas.
Foto: Wineandbarrels.com

Vinkældere er, som de altid har været, et sikkert hit i mange liebhaverboliger. Hvis du går rundt og pusler med tanken om en vinkælder til dit hus, kan du her læse, hvilke praktiske og æstetiske overvejelser du skal gøre dig i forbindelse med købet.

Når du investerer i en vinkælder, er det vigtigt, at vinen bliver opbevaret korrekt. Det får vinen til at holde længere og fremhæver smagen og nuancerne i vinen i de år, den ligger der.

køleskabe med optimal opbevaring og temperatur.”

Disse køleskabe er elegante, kan holde mange flasker vin, og det er muligt at styre temperaturen i dem meget præcist. Det

vinkældere. Det er et styresystem, som måler temperatur og luftfugtigheden i rummet hvert kvarter. Det hele er bundet op til ejerens computer og en app på telefonen. En teknologi som gør det muligt at sikre de bedste vilkår for vinen modningsproces.

Systemet hedder Sensorist, og Jakob Dau anbefaler alle nye vinkælderejere at anskaffe sig sådan et system:

”Mange ved ikke, hvordan temperaturen er over ét helt år i kælderen. Men med det her system bliver der konstant holdt øje med det, og man kan gå ind og gøre noget, hvis det bliver for varmt eller for koldt.”

Det visuelle

For mange er vinkælderen mere end bare et rum til opbevaring af vin. Det er et sted, hvor man kan sætte sig med et glas, nyde hinandens selskab og beundre det klassiske rum. Derfor spiller ind-



Jakob Dau er direktør og indehaver af wineandbarrels.com, som har specialiseret sig i inventar til vinkældere.
Foto: Wineandbarrels.com

Forholdene svinger meget i et hjem. Derfor er det en god idé at tænke det ind i din kælder.

Det fortæller Jakob Dau, direktør og indehaver af wineandbarrels.com, som har specialiseret sig i inventar til vinkældere:

”Der skal være den helt rigtige temperatur, som er mellem 12 og 14 grader. Det er ikke alle, der har det. Det er ikke et problem, at den er lidt under eller over. Det vigtige er, at temperaturen ikke har store udsving – og at den ikke overstiger 18 grader,” fortæller han og fortsætter:

”Derudover skal vin altid ligge ned, så proppen ikke tørrer ind. Derfor kan man slå to fluer med ét smæk ved at købe specielle vin-

kan anbefales, at de bruges til de lidt dyrere flasker, du planlægger

”Folk har tit lidt møblement, så man kan nyde vinen dernede. En ting, der er virkelig populær, er at bruge brugte vintønder som møblement eksempelvis som borde og så et par barstole.”
- Jakob Dau, direktør og indehaver af wineandbarrels.com

at have liggende i mange år.

Dermed opbevares de friske flasker vin, som skal drikkes indenfor et par år på de almindelige reoler, så du kan tage dem efter behov. Alternativt kan hele vinrummet have køl og dermed både have drikkevine og gemmevine liggende på reolerne.

Ny teknologi

I de senere år har en ny teknologi fundet ind i de ellers klassiske



Vinkøleskabe er en oplagt og effektiv måde at opbevare sine flasker ved korrekt temperatur.
Foto: Wineandbarrels.com



Sensorist-systemet giver mulighed for at kontrollere temperaturen og luftfugtigheden i vinkælderen. Svinger den for meget, modtager du en notifikation på en tilhørende app.
Foto: Wineandbarrels.com

meget klassisk rum, så det er altid lidt det samme med nye vinkler.”

Det er ikke kun møblementet, som der investeres i rent æstetisk og praktisk. I mange vinkældere bliver der kælet for detaljerne, og Jakob Dau oplever, at kunderne efterspørger især bestemte luksusgenstande:

”Rigtig mange køber champagnesabler, altså sabler der bruges til at hugge halsen af champagneflasker. De er meget dekorative, og så er de festlige at bruge. Eller for eksempel champagnepropper i overstørrelse, der kan bruges som bord eller taburet.”

retningen også en stor rolle, når det kommer til udformningen af kælderen. Det skal du have med i overvejelserne, når du vil have en vinkælder:

”Folk har tit lidt møblement, så man kan nyde vinen dernede. En ting, der er virkelig populær, er at bruge brugte vintønder som møblement eksempelvis som borde og så et par barstole,” siger Jakob Dau og tilføjer: ”Vinkælderen er jo et