

Napísal používateľ Administrator  
Pondelok, 27. Júl 2015 08:18

---



Možnosť ako chladiť rýchlo a efektívne víno je viac, niektoré sú pre víno erozívne iné menej. Najlepšie si vychladíte vína v chladničke, pokiaľ máte dostatok času.

Víno e-shop [www.obchodsvinom.sk](http://www.obchodsvinom.sk) | Vinotéka IN MEDIO Bratislava, Hradská 78/B, tel: 02 4552 3547, [info@obchodsvinom.sk](mailto:info@obchodsvinom.sk)

Biele víno je optimálne vychladené ak má 10 - 12 stupňov, červené obvykle chladíme na 18 - 20 stupňov, sekty a Champagne a sladké vína majú ideálnu teplotu ak sú schladené na 6 - 10 stupňov. Ak čas nemáte môžete použiť niektorý z nasledovných spôsobov.

**Chladienie vína ľadom.**

Napísal používateľ Administrator  
Pondelok, 27. Júl 2015 08:18

---

Táto technika je veľmi efektívna, ale nevýhodou tohto spôsobu je, že sa víno riedi s ľadom a tak sa stráca jeho vôňa aj chuť. Chladenie týmto spôsobom je síce efektívne ale nedoporučujeme ho.

### **Chladenie vína "minichladičmi"**

Ide o prevažne plastové alebo kovové predmety ktoré môžu vo vnútri obsahovať chladiacu tekutinu. Tieto treba pred použitím umiestniť v mrazničke a aplikovať do pohára. Problém tejto metódy je v tom, že vo víne sa nachádzajú predmety ktoré nie každý gurmán chce vidieť v pohári dobrého vína. Efekt tohto chladenia taktiež nemá veľmi dobrú účinnosť.

### **Chladenie vína v mrazničke**

Pomalý spôsob chladenia v mrazničke je možné urýchliť tak, že omotáme fľašu vo vode namočenou utierkou alebo hrubšou papierovou servítkou. Víno sa vychladí rýchlejšie lebo zvyšky vody na utierke alebo papieri rýchlo v mrazničke zmrazia a udžujú chlad aj chvíľu po tom čo fľašu vyberieme z mrazničky.

### **Chladenie vína v nádobe s vodou a ľadom**

Do nádoby dáme studenú vodu a zasypeme ju ľadom následne celý mix posolíme. Víno postavíme do nádoby hore dnom. Nádobu prikryjeme utierkou. Tento spôsob má v sebe technicky zaujímavé vychytávky. Soľ rozpúšťa ľad rýchlejšie a ten prudko znižuje teplotu vody ktorá ochladzuje fľašu po celom jej povrchu. Ak by ste chladili len ľadom tvalo by to kvôli malej ploche ľadov na fľaši podstatne dlhšie. Pripomíname že fľaša by mala byť celá úplne ponorená. A prečo je hore dnom ? Hrdlo fľaše obsahuje menší objem vína a ten sa rýchlejšie ochladí ako širší spodok fľaše. Ide o vyskúšaný efektívny spôsob chladenia, podmienkou ale je, že musíte mať k dispozícii dostatok ľadu a veľkú nádobu.

### **Chladenie vína zmrznutým hroznom**

Inovatívny spôsob chladenia, ktorý však musíte mať dopredu pripravený. Do mrazničky vložíte hrozno a necháte ho zmraziť. Zmrazené hrozno nasypete do vína a je vychladené. Pokiaľ si viete kúpiť hrozno, rovnakej odrody ako máte víno, tak je to takmer dokonalé.

### **Chladenie vína zmrznutým vínom**

Táto metóda je veľmi jednoduchá a zároveň zaujímavá. Nechajte zmraziť v mrazničke vo výrobníkoch na ľad víno, ktoré budete degustovať a pridávajte kocky zmrazeného vína priamo do pohárov.

Napísal používateľ Administrator  
Pondelok, 27. Júl 2015 08:18

---