

Slimme wijn gadgets om je fles te ontkurken.



Foto 1. Coravin, coravin.co.uk, 426,82 EUR*

" De Coravin: Het heeft een kleine naald die de kurk doorboort zodat de wijn eruit kan druppelen zonder de fles wordt geopend. Het pompt een gas in de fles, die de wijn vers houdt. Om aan te schaffen moet je een echte wijnfanaat zijn, maar het is een verbazingwekkend stukje technologie.



Foto 2. Tempour, winebase.co.uk, 43,50 EUR*

"Dit is briljant. Het is relatief goedkoop en het is zeer intuïtief. Je steekt het in midden van de fles en het zal ofwel de wijn tot kamertemperatuur brengen of, als de cilinder in de vriezer is geweest, koelen. Ik hou er van en ga er meteen mee aan de slag.



Foto 3. Air au Vin – drinkstuff.com, 12.75 EUR*

"Wijn beluchter. Zonder handmatige beluchting heeft de wijn, om te ademen ongeveer gedurende een half uur nodig (Verschillend per wijn!). Dit is aardig, maar het is een beetje onhandig en het niet zeer comfortabel te gebruiken; je vingers komen regelmatig klem te zitten.



Foto 4. Menu Wine Thermometer, johnlewis.co.uk, 27.55 EUR*

"Het ziet er echt sexy uit, zoals een digitaal horloge, en het is ongelooflijk eenvoudig te gebruiken. Als je enthousiast over wijn bent, en u niet over een wijnkoelkast beschikt, kunt je gewoon het rond de fles doen en er een oogje op houden. Het de moeite waard de temperatuur te bewaken en neem het serieus. De smaak van de wijn is op zijn best als deze op de juiste temperatuur gedronken wordt. Het zou een mooi kerst cadeau zijn."



Foto 5. VacuVin Vacuüm Wine Saver fonq.nl 14.95 EUR*

" Een heerlijk glas rode wijn bij het eten of een glas rosé in de tuin op een warme zomerse namiddag. Niet altijd gaat de hele fles wijn leeg. Met de vacuüm Wine Saver van VacuVin kan jouw fles wijn eenvoudig langer bewaard blijven. Je pompt, eigenlijk zuigt, via de rubber kurk de lucht uit de fles om het oxiderend van de wijn tegen te gaan: goedkoop en zeer effectief.

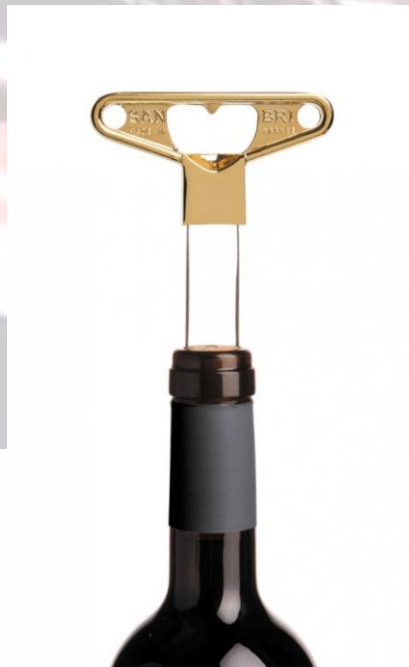


Foto 6. Bimale bottle opener, madeindesign.co.uk, 44,65 EUR*

"Je kent het wel. Je wil een fles oudere wijn openen en de kurk brokkelt af. Je schuif deze tang de kanten van de kurk en draait het, een beetje zoals je een fles champagne opent, draai je de fles. Het

is een vaardigheid en het vergt wat oefening, maar het is een prachtig hulpmiddel. Toch, voor alledaagse wijnen is de beste kurkentrekker in de wereld je vriend de ober.



Foto 7. Bosch IXO Vino electric screwdriver, amazon.co.uk, 40.80 EUR*

"Dit is het soort ding dat goed zal zijn voor mensen die graag een elektrische peper molen, slijpmachines e.d. willen hebben. Ik omhels mensen wijn niet te serieus nemen, maar het is niet mijn ding."



Foto 8. Champagne sabre, johnlewis.com, 152,00 EUR*

"Sabering champagne is een partij truc De fles wordt bij de voet in één hand vastgehouden, de kurk van het lichaam weg. Met de andere hand slaat men het blad van de sabel, langs de hals van de fles, tegen de onderkant van de rand rond de opening. Door de stoot en de inwendige druk, breekt deze rand af langs de naad met de hals en vliegt weg, met de kurk er nog in. Ik heb gehoord dat mensen sabel champagne probeerden met een broodmes, als je geld genoeg hebt weg te gooien, waarom niet? Mijn zegen heb je maar het zal je niet lukken!"



Foto 9. Westmark Champagne afsluiter bol.com 8,99 EUR*

Deze champagne flessenafsluiter is gemaakt van verchroomd staal en heeft een diameter van 4 cm. Hij is ideaal om een geopende fles goed af te sluiten, waarbij de bubbels in de champagne blijven. Zet de dop op de fles, druk omlaag en klem de dop vast op de fles en de fles is goed afgesloten. Zo kan je, als je de fles niet leeg krijgt, wat wij ons niet kunnen voorstellen, maar ja als..., de volgende dag genieten van een glas met de zo belangrijke bubbels.



Foto 10. Een klassiek kelnersmes. (Het mesje hoort tijdens gebruik wel ingeklapt te zijn.)


Dit blijft toch mijn favoriete kurkentrekker. Het is eenvoudig in gebruik. Je draait de schroef in de kurk, zet de kleine hevel op de rand van de fles en hevelt de kurk uit de fles. Klaar is kees. (Marie mag ook hoor ;-)



Foto 11. De vleugelkurkentrekker

De vleugelkurkentrekker heeft twee hefboomen. Aan elke kant een. iedere gebruiker kan er goed mee overweg. Het is hiermee namelijk vrijwel onmogelijk om de twee meest gemaakte fouten te begaan: (1) de kurkentrekker scheef in de kurk draaien of (2) de kurkentrekker niet diep genoeg in de kurk draaien.

Voor de linkshandige is er ook een kurkentrekker waarvan het spiraal in "spiegelbeeld" gemaakt is.

**Prijzen zijn een schatting. Dit is o.a. afhankelijk van de wisselkoersen e.d. Hierop heeft wijnweetje.nl geen invloed en neemt ook geen enkele verantwoording op de prijzen en fouten in het bovenstaande stuk. De informatie is via diverse kanalen ons toegezonden.*  Richard Saker/The Observer