



מרתף יין משותף בפרויקט דירות יוקרתי. חב' "כפיים" בשיתוף עם חב' "יורוקייב"



מתקן תצוגה יוקרתי לבקבוקי יין מתוצרת איטליה. חברת "כפיים"

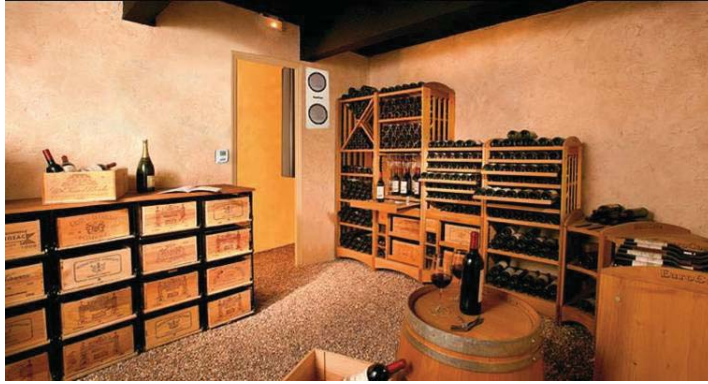


מקרר יין בגימור עץ וחזית שקופה, מתאים לשילוב בכל חלל בבית. "יש מיין"

כאוב האב ביין

מאת: ספי קצב

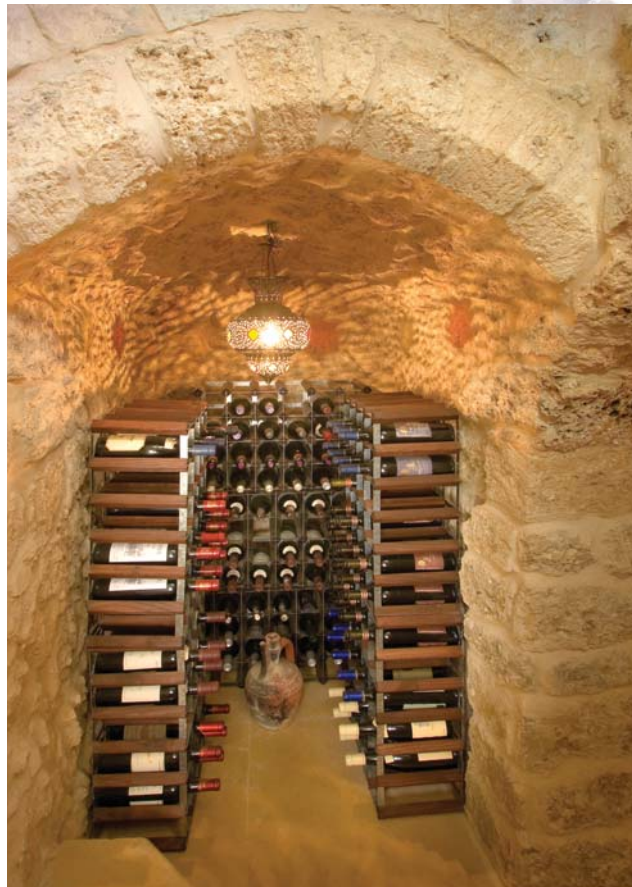
נהוג לומר שיין משמח לבב אנוש, ואנו מוסיפים לשמחה גם את העובדה שאין כמוהו לחימום הגוף והאווירה בסעודות של ימי החורף הקרים. לכל שוחרי האדום או הלבן: תכנון חדר יין בחלל הבית אינו משימה בלתי אפשרית



מרתף יין מקצועי בבית פרטי. חב' "פפיים" בשיתוף עם חב' "יורוקייב"



מרתף יין מקצועי בבית פרטי. חב' "פפיים" בשיתוף עם חב' "יורוקייב"



הלל אותנטי בבית ערבי עתיק מנוצל לשמש כמרתף יינות.

שכן הבשורה הטובה היא, שקיימות אלטרנטיבות ראויות גם לאילו שאינם יכולים לספק לעצמם את הפריבילגיה של "מרתף יין כמו מרתף יין" - החל מניצול יצירתי של חללים "מתים" בשטח הדירה, וכלה במקררי יין ייעודיים.

מסתבר, שלהגיע למצב בו ניתן לשמור כנדרש את אוסף בקבוקי היין היא לא בגדר משימה כל כך מסובכת, ובעזרת קיומם של תנאים מסוימים שהינם בכחינת הכרח לאחסון ושימור יין אפשר גם אפשר לעשות זאת.

בקרת אקלים בחדר יין היא, למשל, תנאי בעל חשיבות מרבית, וחלל המוקצה לשמש כחדר יין דורש התקנת מערכת קירור מתאימה ויחידת עיבוי להבטחת שמירה על רצף לחות.

טמפרטורה - טמפרטורה הנעה בין 10 ל-14 מעלות צלסיוס נחשבת אידיאלית, כדי שהיין ימצה את מלוא הפוטנציאל שלו. תנודות קיצוניות בטמפרטורה פוגעות באיכות המשקה.

לחות - רמת הלחות הנדרשת בחלל היא בין 50% - 70%, כדי למנוע התייבשות של פקס השעם, שעלולה לגרום להתבקעותו

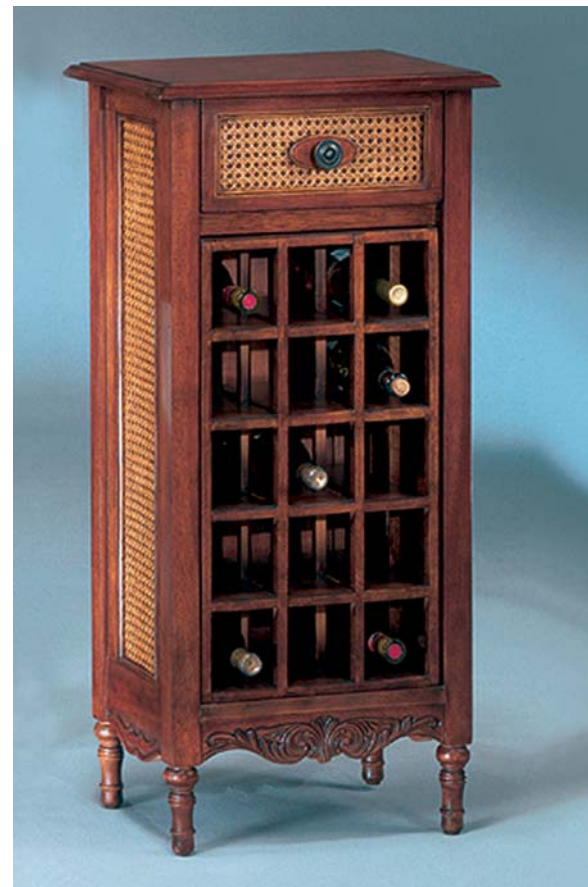
עושה רושם שבמדינה אשר מאמצת עד תום תהליכי אופנה חדישים, ישנו טרנד אחד שכבר מזמן חצה את גבול העשירון העליון בדרכו לנדוד אל עבר חלק נרחב באוכלוסייה, עד כדי כך שהיום נראה כי כמעט כולם רוצים לקחת חלק בקסם - עולם היין. אין ספק שבשנים האחרונות ישנה מגמת צמיחה של תרבות היין בישראל והטרנד רק בעיצומו. לא ברור מתי ואיך זה קרה, אך כיום יכולה ישראל להכריז על עצמה כמדינה שמתנאה בתרבות יין לא פחות מאף מדינה אחרת על הפלנטה: חנויות יין צצות בכל פינה, תכניות בישול שמות דגש על התאמת המשקה הנכון למאכל הנכון, ובקבוק יין טוב הוא אורח רצוי בכל סעודה. בתוך כך, צמח גם קהל שוחרים, שהפך את אהבת היין לאיסוף, ומטבע הדברים נדרש להיערך לכך עם מקום אחסון ראוי. האפשרות המועדפת, עבור מי שיכול להרשות זאת לעצמו כמובן, היא הקצאת שטח מהבית שישמש כמרתף/חדר יין תקני ולצורך זה קיימות חברות מקצועיות המספקות שירותי ייעוץ, תכנון וביצוע, ואף "תופרות" פתרונות ייחודיים המותאמים לאופיו של הפרויקט. אין צורך להיאנח בתסכול,



בר יין ביתי משולב עם ויטרינה. חב' "פפייים" בשיתוף חב' "יורוקייב"



מרתף יין מקצועי בבית פרטי. חב' "פפייים" בשיתוף עם חב' "יורוקייב"



שידת עץ לאחסון יינות בסגנון אנגלי-כפרי משולב עם ראטן. "Rich&Taylor"

שמירה על בקרת אקלים נכונה, הבטחת בידוד ואיטום ויצירת תנאי תאורה שאינם מסכנים את המשקה הם תנאים הכרחיים לאחסון נאות של בקבוקי יין

טחב ואינו פולט ריחות, ברזל טבעי מצופה קפוס (מונע חלודה) או אבן.

בידוד ואיטום - יש לבדוד ולאטום את קירות החדר ולעיתים אף את תקרתו. בחדר היין צריכות להישמר טמפרטורה נמוכה ולחות גבוהה, ובמידה והקירות אינם מבודדים ואטומים עלולה להיווצר בהם פטרות.

זלת - יש לאטום ולבודד את דלת הכניסה לחדר היין, ובכלל זה את המשקוף, כדי שחום לא יחדור לחללו ולחות לא "תברח" ממנו החוצה.

כשאינן מקום (או תקציב...) - חלופות אפשריות

למרות שמדובר במשימה ריאליטית, מי שרוצה להתחיל לשמור יין חייב לספק את התנאים שהיין דורש, והאפשרות האידיאלית היא כמונח תכנון מראש בעת בניית בית חדש. מי שאינו יכול לעמוד בתנאים הנדרשים, יכול להסתפק גם בחלופות צנועות יותר כגון:

ובתוך כך גם לחדירת חמצן שפוגע באיכותו ובטעמו. הלחות מגנה על היין מפני סכנת התחמצנות, ולכן אין להתקין בחלל מזגן המייבש את האוויר.

תאורה - יצירת תנאי האפלה מלאכותיים המאפשרים התמצאות ונגישות נוחה לבקבוקי יין מחד, ואינם מסכנים את המשקה מאידך. אור חזק מידי מזיק להרכב הכימי של היין, לכן רצוי שבחדר היין לא יהיו חלונות כדי שלא יכנס אור שמש לחדר. חשיפה מתמדת לאור מחמצנת את היין.

החופש מרעידות - רעידות ותזוזה מתמדת פוגעות בהתפתחות הביוכימית של היין. כדי לאפשר ליין להתיישן בשקט יש לאחסן את הבקבוקים במקום מוגן ויציב. כמו כן, מומלץ לתכנן מראש פתרונות אחסון שמונעים הזזה ותנודה מיותרות.

מידוף לאחסון ושימור בקבוקי יין - תכנון המידוף צריך להיעשות בצורה קפדנית, בהתאם לגודל וסוג הבקבוקים הקיים באוסף (בורדו, מגנום אלזס, שמפניה וכד'), ותוך ניצול מרבי של חלל החדר. חומרים לדוגמה: בטון, עץ שאינו סופח לחות, עמיד בפני



ניצול חלל בבית פרטי לבניית מרתף יין.



ארון יין אינטגרלי למטבח עם אוורור קדמי. מוצע במגוון גבהים. חב' "יורוקייב"

כוס לחיי העיצוב

טרנדי, סקסי וסמל סטאטוס עכשווי - חדרי יין בבתים הם ללא ספק הצעקה החדשה בתחום למי שמסוגל להרשות לעצמו, וכמו ככל עיצוב חלל שהוא, גם כאן ישנו כר נרחב של אפשרויות. "בגדול" מדובר על שני סגנונות מובילים - מודרני וכפרי, שהבחירה ביניהם היא בראש ובראשונה בהתאם להעדפות טעם אישיות, אך גם בהתאם למיקום. כך, למשל, לחלל המתנאה בעיצוב מודרני, יתאים חדר יין/מקרר יינות המדברים באותה שפה עם חומרים כניקל או נירוסטה ואביזרים תואמים. העיצוב הכפרי משלב בעיקר עץ, ומאופיין לא פעם במראה עתיק עם ניחוח רומנטי של עבר. מעבר לכך, העיצוב פתוח לדמיון, ובהתאם לגודל החלל ניתן לשלב בו שולחן טעימות, תצוגה נאה של אביזרים רלוונטיים כמו, למשל, כוסות קריסטל משובחות, דקנטרים, או כל אביזר אחר שחובר לעולם היין שהחלל מייצג - לחיים.

מקררי יין או ארונות יין מוכנים המוצעים בשלל גדלים ועיצובים, כמו, למשל, כאלה עם דלתות שקופות עשויות זכוכית מסגרת אור וקרירה, המאפשרים לבעליהם להציג בגאווה את הבקבוקים שברשותם, ולחלופין מקררים הנראים כארונות לכל דבר, ולכן ניתן לשלב אותם כפריטי ריהוט בכל חלל רצוי. מקרר רגיל אינו טוב לצורך העניין היות והוא קר מידי ומיבש את היין. אגב, יודעי דבר טוענים שמקרר יין קטן הוא בד"כ סוג של הכנה או שלב ביניים לפני רכישת מקרר גדול. כמו כן, חשוב לזכור שלא כל יין מתיישן, ולא לא מומלץ למלא את המקרר בסוגי יינות שלא יחזיקו מעמד. אופציה קצת יותר מורכבת היא לבדוד פינה בבית ע"י בניית קיר ושילוב דלתות של ארון ענק, ולהתקין בחלל שנוצר מערכת קירור, ואופציה נוספת היא לנצל חלל "מת", דוגמת חלל ריק מתחת לגרם מדרגות. במקרה כזה כדאי להתייעץ עם חברה מקצועית שתעניק פתרונות ייעודיים לחלל הספציפי.