

Coravin: Alle som driver seriøst med vin, må ha en!



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no

Vinverden har fått seg et nyttig verktøy. Verktøyet heter Coravin. Etter vinopptrekkeren og gode vinglass det viktigste verktøyet en vinelsker kan ha. Bruken er enkel. Ved å stikke en tynn spesialnål gjennom naturkorken og ned i flasken fylles den med argon-gass, en gass som ikke påvirker smaken på vinen og hindrer at oksygen slippes til. Så tiltes flasken, og vinen renner gjennom nålen og ned i glasset. Etter ønsket mengde, trekkes nålen forsiktig ut og den elastiske korken tetter seg selv og beskytter vinen mot videre oksidasjon. Og det hele skjer uten risiko for at vinen forringes!



Som de fleste ideer er den kommet av at man hadde et problem. Ingeniøren Greg Lambrecht i USA ville gjerne drikke sine viner, uten å måtte tømme flasken ut i vasken om den ikke ble drukket fort nok. Med bakgrunn fra medisindustrien i Burlington, Massachusetts og iver til å utvikle noe nytt ble kjøkkenbenken ryddet og ulike prototyper ble testet ut. Siden ideén kom i 1998 og til første prototype med patent ferdig i 2003 var det mye feiling og prøving. Deretter gikk Coravin systemet inn i en test periode med ulike viner og korktyper. Prosessen tok lang tid og kunne sammenlignes med tester medisindustrien gjør.

Sommeren 2013 lanserte Coravin sitt produkt The Coravin 1000 Wine Access System. Siden den gang har alle piler pekt oppover både i anseelse og aksept fra verdens vinverden. Greg Lambrecht gjestet nylig Norge og kunne fortelle at tester med både champagne og skrukork er pågående, og om de viser seg til å bli vellykket, vil nye produkter følge i årene som kommer.

Eneste bakdel med Coravin er at den kun kan brukes på naturkorker, så plast, glass og lignende kan ikke brukes. Gassen som brukes er en utgift som tilkommer ved bruk, men en patron holder mellom 15 og 20 fyllinger. Mange vinimportører i Norge naturligvis gått over til å bruke systemet da de minsker vareforbrukutgiftene drastisk.



Argon gass er fargeløs, luktfri, smaksfri og ugiftig i både flytende form og gassform. Navnet argon kommer fra det greske ordet ἀργόν – argon som betyr «den late», noe som henviser til gassens reaksjonstregghet med andre stoffer. Den britiske vitenskapsmannen Henry Cavendish hadde allerede i 1785 forutsett argons eksistens i luft, og i 1882 fant H.F. Newall og W.N. Hartley uavhengig av hverandre nye spektrallinjer i luft. De var imidlertid ikke i stand til å isolere grunnstoffet som forårsaket linjene. I 1894 ble argon som første edelgass oppdaget av Lord Rayleigh og Sir William Ramsey. I et eksperiment fjernet de alt nitrogen og oksygen fra en luftprøve, og sto igjen med argon. I 1904 fikk Ramsey Nobelprisen i kjemi, mens Rayleigh fikk Nobelprisen i fysikk for oppdagelsen av argon.

Alle har i utgangspunktet nytte av et slikt verktøy. Fra vinsamleren som vil prøvesmake litt av samlingen sin, eller når vin skal matches mot mat. Referansesmaking er et annet viktig aspekt for vinjournalister, vinstudenter og vinimportører. En liten smak, så kan du teste vinen om 1 år eller 14 om du vil. Nytteverdien er enorm. Enhver restaurant eller vinbar som driver seriøst med vin, og som har lyst å tilby vin på glass til sine gjester bør anskaffe seg en. **Jeg er i hvert fall ikke i tvil og etter å brukt den over lengre tid vil jeg anbefale den på det varmeste! Terningkast 6.** [Coravin kan kjøpes her](#)

Kilde: Det gjøres oppmerksom at artikkelforfatter samarbeider med Howard AS som offisiell Riedel ambassdør i Norge. Artikkelen er skrevet på eget initiativ.