

Το καλύτερο κόλπο για να κρατήσετε το κρασί παγωμένο χωρίς να χρησιμοποιήσετε παγάκια

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Δεν υπάρχει κάτι καλύτερο από το να απολαμβάνεις ένα παγωμένο ποτήρι λευκό κρασί, ένα ηλιόλουστο καλοκαιρινό απόγευμα. Αν όμως το κρασί χρειάζεται πάγωμα και αναγκαστείς να βάλεις παγάκια για να το παγώσεις γρήγορα, τότε καταστρέφεται όχι μόνο η γεύση του αλλά και όλη η εμπειρία.

Για να το αποφύγετε αυτό, οι ειδικοί επί του θέματος προτείνουν να βάζετε παγωμένα σταφύλια στο ποτήρι σας, έτσι ώστε να επιτυγχάνετε το πάγωμα του κρασιού χωρίς να αλλοιώνεται η γεύση του.

Το μόνο που χρειάζεται να κάνετε είναι να έχετε ένα τσαμπί σταφύλια στο ψυγείο και, όποτε χρειαστεί να παγώσετε το κρασί σας, απλά παίρνετε μερικές ρόγες και τις βάζετε στο ποτήρι. Το λατρεμένο σας ποτό θα παραμείνει στην ιδανική θερμοκρασία και εσείς θα το απολαύσετε όπως του αξίζει.

Μάλιστα, σύμφωνα με τον Ray Abercromby, διευθυντή του Doyen Wines Ltd, το εν λόγω τρικ λειτουργεί εξίσου καλά και με το κόκκινο κρασί.

«Είναι μια εξαιρετική ιδέα που λειτουργεί τόσο για τα κόκκινα (τα οποία είναι συχνά υπερβολικά ζεστά, η φράση “να πίνεται σε θερμοκρασία δωματίου” λεγόταν αιώνες πριν, όταν τα σπίτια ήταν πιο κρύα) όσο και για τα λευκά», είπε στη

MailOnline.

Φυσικά, μπορείτε πάντα να έχετε στο σπίτι σας μια ειδική θήκη κρασιών για να τα κρατάτε ολόκληρο το μπουκάλι παγωμένο και εκτός ψυγείου, αλλά η αλήθεια είναι πως αυτό το κόλπο είναι πολύ πιο διασκεδαστικό. Αφήστε που θα έχετε και κάτι να τσιμπάτε.

Πηγή: huffingtonpost.gr