

Nog op zoek naar een cadeau voor een wijnliefhebber?

Bron: Wine-searcher : W.Blake Gray ([link](#))

De meeste wijngadgets zijn troep. Maar ik vond er een geweldige die \$20 kost. Ik krijg er betere prestaties mee dan met een "Coravin", voor een fractie van de prijs. En hij is niet eens gemaakt voor wijn.



Het apparaat heet een Port Wine Topper, maar "port" betekent niet de dessertwijn. Het betekent een klein gaatje; een "port" in de fles. Het is heel eenvoudig. Je doet een gepatenteerde siliconen dop op de fles. Je steekt een rietje in de "port" van de dop en spuit argongas erin. Dat is alles. Drie items: de dop, het rietje, het blikje gas.

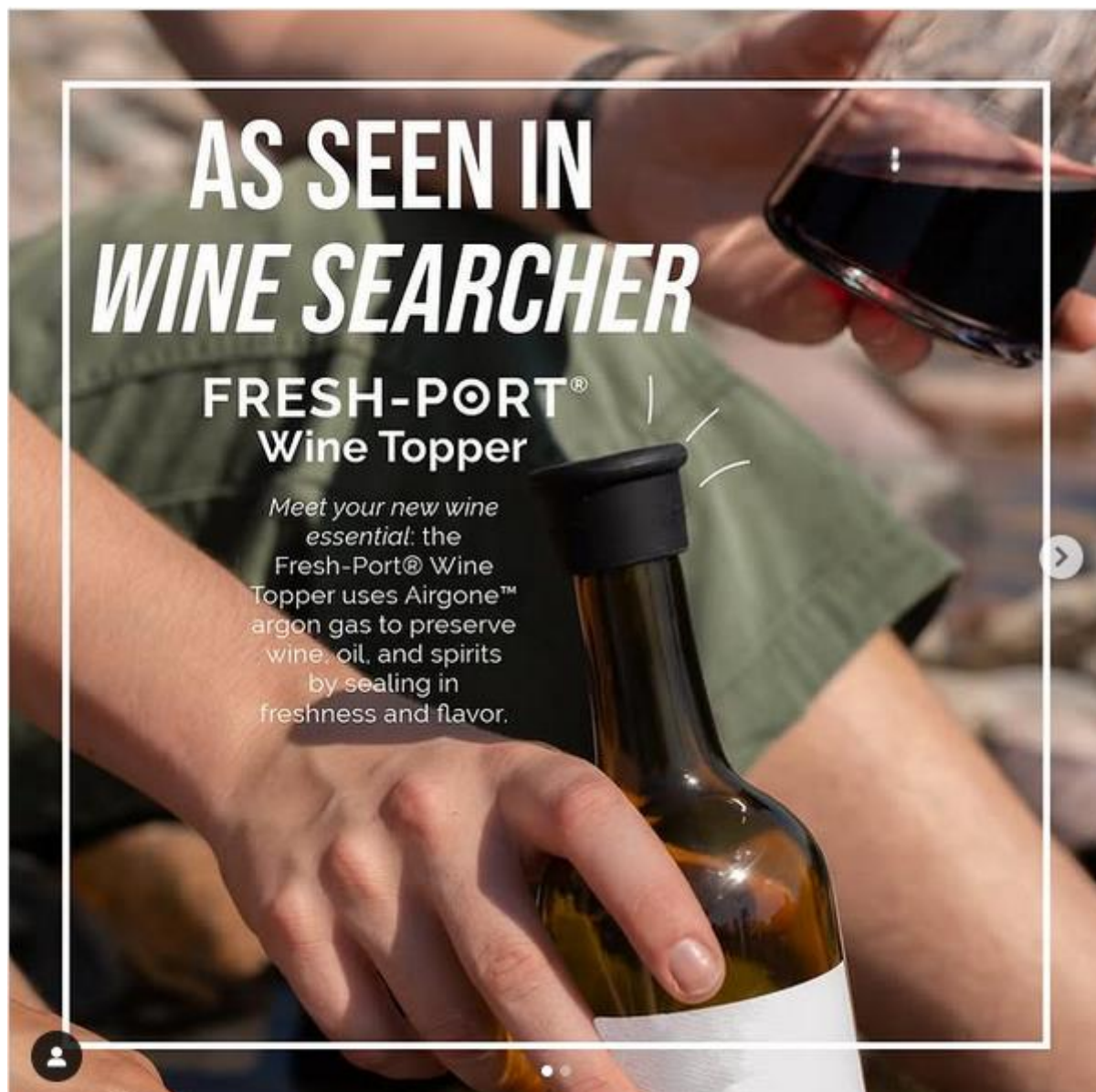
Ik heb het op verschillende flessen getest, waarbij ik de helft van de fles heb opgedronken (onderzoek is belangrijk 😊) en de tweede helft heb bewaard. Ik heb het niet langer dan twee weken volgehouden, maar ik heb geen afname in de kwaliteit van de wijn opgemerkt. Noem het de 'Coravin voor de arme man'.

Als je bekend bent met Coravin, dan is het basisconcept vergelijkbaar. Argongas is smaakneutraal en zwaarder dan lucht, dus het vormt een beschermende laag op de wijn, waardoor oxidatie wordt voorkomen.

Het concept van zwaar gas bestond al vóór Coravin, dat in 2011 werd uitgevonden en voorgoed de per-glas-aanbiedingen in restaurants veranderde. Een bedrijf genaamd Private Preserve verkoopt al tientallen jaren blikjes neutraal gas. Ik heb Private Preserve gebruikt en ik vind het fijn: het is een goedkope en enigszins effectieve oplossing voor het bewaren. Maar het nadeel is altijd geweest dat de fles opnieuw is afgesloten. Je gebruikt een kurk waar je gewoon gaten in hebt gesneden met een kurkentrekker; het is geen perfecte afsluiting.

Dat is waar de kleine, geniale uitvinding van de Port Wine Topper het verschil maakt. Je sluit de fles af voordat je het gas erin spuit. Ik ben geen ingenieur, dus ik kan je niet vertellen of het toevoegen van argon zuurstof verdringt. Maar dat maakt niet uit – in ieder geval niet voor een paar weken – omdat argon zwaarder is.

Ik belde Jess Nepstad, die het bedrijf oprichtte dat het creëerde, en hoorde dat hij helemaal niet aan wijn dacht en dat dit simpele apparaat twee belangrijke patenten combineert: één voor de port, één voor het gas. Private Preserve gebruikt een mengsel van gassen, geen puur argon. Coravin gebruikt ook puur argon, maar de manier waarop het argon door dit apparaat wordt afgegeven, was op de een of andere manier patenteerbaar, ook al ziet het er precies zo uit als Private Preserve.



Nepstad is een voormalig productontwikkelaar voor Nestlé. Zijn grootste succes was het plaatsen van Nestlé's Toll House-koekjes in horecagelegenheden zoals luchthavens en universiteitsrestaurants.

"Ik mocht al deze koekjes en muffins ontwikkelen," zei Nepstad. "Mijn schoonzus zei: 'Wat is je baan?' Ik zei: 'Ik proef koekjes en muffins.' Ze zei: 'Ik wil die baan. Hoe ben je aan die baan gekomen?' Ik at koekjes tot het punt dat ik er bijna ziek van werd. Ik werd een koffiesnob en een koekjessnob toen ik bij Nestlé werkte."

Hij wilde terug naar zijn geboorteplaats Montana en toen hij op zijn 50e werd overgenomen door Nestlé, kocht hij een klein bedrijf, Planetary Design, dat zich specialiseert in koffiezetapparaten voor buitenliefhebbers, zoals een draagbare French press.

Idee van één miljoen

"Ik zit thuis tijdens Covid. Mijn zoon komt thuis en zegt: je zit op een idee van een miljoen dollar," vertelde Nepstad aan Wine-Searcher. "Hij zei: alles wat je doet om koffie te bewaren, moet je ook doen om cannabis te bewaren. Ik ben dat pad ingeslagen, de beste manier om cannabis te bewaren."

Dat leidde Nepstad naar een man die een apparaat had gepatenteerd dat de Cannatainer heette; het had een deksel met een poort erin.

"Ik realiseerde me dat er waarschijnlijk 5 procent van de koffiegemeenschap was die nog meer lucht uit de container wilde halen," zei Nepstad. "Ik begon te werken met stikstofgas, maar ik kon geen manier vinden om stikstof in het apparaat te doseren zodat de bovenkant er niet af zou waaien.

"Uit het niets vond ik in een zoekopdracht op Amazon dit product genaamd Airgone. Hij gebruikte argon om zuurstof te blokkeren," zei Nepstad. "Ik belde hem vanaf zijn nummer op Amazon. Bleek dat hij een kernwetenschapper was. Hij legde me uit dat argon, het derde meest voorkomende gas in onze atmosfeer, smaakloos en geurloos is. Hij had een patent bedacht voor hoe het uit een blikje komt. Dus ik stapte over van stikstof naar argon. Ik had deze twee uitvinders, Chris, die een patent had voor het plaatsen van een poort in een bulkcontainer, en Steve, die dit patent had voor het afgeven van argon. Ik dacht, als ik al die dingen bij elkaar kan brengen, ben ik op weg."



Chris dacht eraan om wiet te conserveren en Steve is naast kernwetenschapper ook een liefhebber van boten die eraan dacht om verf te conserveren. Geen van hen, inclusief Nepstad, was een

wijnliefhebber; hij stopte 20 jaar met drinken totdat hij het product dit jaar introduceerde. Nu houdt hij van Pinot Grigio.

Ik moet toegeven dat ik niets weet over verf en waarom je het zou willen conserveren. Maar het is een probleem. "Verf hardt uit en krijgt dat laagje erop," zei Nepstad. "Toen ik me verdiepte in verf, ontdekte ik dat er jaarlijks 68 miljoen blikken verf worden weggegooid. Mijn vrouw kon nooit een deksel op een blik krijgen." Er is geen echt verschil tussen het product voor verfblikken of cannabis - dat past op een weckpot - of wijn. Alleen de grootte van de siliconen stop. En dat is het mooie van het ding. Het is eenvoudig, het is goedkoop en het werkt.

"Het werkt ook met olijfolie," zei Nepstad. "Dit siliconen deksel is vrij flexibel. Het gaat er vrij makkelijk op en af. Je kunt argongas spuiten voor misschien 7 tot 10 cent. Ons blikje argongas geeft je 75 tot 150 toepassingen."

Nu hoef ik niet meer te beslissen of ik die fantastische fles die ik heb bewaard (dit jaar is het een 21 jaar oude rode Yarra Valley-blend) voor Kerstmis of Nieuwjaar wil hebben. Ik neem gewoon een halve fles van beide. Deze nieuwe opslagtruc is een gas!