**A. Starkus: „Šiais vyno rūsiais lenkiame net ir tradicines vyno šalis“**

**Dar prieš kelis dešimtmečius vynas Lietuvoje buvo skirtas tik išskirtinėms progoms, o šiandien tampa neatsiejama kultūros dalimi. Kelionės į Prancūziją, Italiją ar Ispaniją ne tik plečia skonių akiratį, bet ir formuoja naujus lietuvių įpročius – kultūringą vyno vartojimą ir kolekcionavimą. Ši kultūrinė kaita atkeliauja ir į gyvenamąsias erdves – prestižinis Vilniaus NT projektas „Žygimantų 12“ pirmasis Baltijos šalyse naujakuriams siūlo asmeninius vyno rūsius.**

„Tai unikalus projektas, tokios vyno saugyklos gyvenamųjų namų kvartaluose retos net ir Vakarų Europoje, kur vyno vartojimo tradicijos siekia tūkstantmečius. Šis projektas žavus ir tuo, kad bendras vyno rūsys tarnaus ne tik kaip laikymo, bet ir bendruomenės erdvė. Žmonės galės ragauti, dalintis kolekcijomis ir istorijomis, kartu augindami Lietuvos vyno kultūrą“– sako vyno ekspertas, „Vyno klubo“ įkūrėjas, „Žygimantų 12“ vyno rūsių įrengimo konsultantas Arūnas Starkus.

Šiame projekte esantys vyno rūsiai yra išlikę nuo XVII a. pabaigos ir buvo restauruojami bendradarbiaujant su paveldosaugos specialistais. Vyno rūsiai užims apie 70 kv. m plotą ir bus padalinti į dvi erdves. Vienoje jų bus bendroji erdvė su 10 privačių vyno spintų, kiekviena kurių talpins nuo 50 vyno butelių. Bendroje erdvėje kaimynai galės susitikti ir drauge leisti laiką. Taip pat bus įrengtas ir vienas visiškai privatus vyno rūsys su arkomis sienose ir talpinantis net kelis tūkstančius vyno butelių.

**Vyno laikymui – specifinės sąlygos**

Apie 95 proc. pasaulyje pagaminamo vyno skirtas vartoti iškart po įsigijimo, likę 5 proc. – skirti brandinimui, jų skonis atsiskleidžia su laiku. Bręsdamas butelyje vynas keičiasi į gerąją pusę: aromatas tampa kompleksiškesnis, įdomesnis, neretai ir intensyvesnis, rūgštis ir tekstūra tampa švelni.

A. Starkaus teigimu, Lietuvoje jau susiformavo nemaža vyno kolekcininkų bendruomenė – vieni tai daro iš aistros, kiti – siekdami finansinės grąžos.

„Bent kartą paragavus subrendusio vyno, tampa aišku, kad kai kuriuos butelius verta laikyti net dešimtmečius. Visgi, tiek laukti gana sudėtingas procesas, tad brandinto vyno taip lengvai nenusipirksi. Dėl to daugelis entuziastų renkasi brandinti vyną patys, kaupdami atsargas ir investuodami į būsimo skonio kokybę“, – pasakoja vyno ekspertas.

Namuose vyną laikyti galima, jei jis bus suvartotas per porą metų, tačiau būtina vengti karščio ir tiesioginės šviesos. Vynas šilumoje greitai bręsta, gali oksiduotis ar net patirti šviesos smūgį. Todėl norint brandinti, verta pagalvoti apie specialų vyno rūsį – jis padeda užtikrinti lėtą brandą ir ilgesnį šio gėrimo gyvavimą.

**Unikalūs sprendimai**

Pasak eksperto, privačiuose namuose rūsiai įrengiami dažnai, tačiau miesto gyventojai šiuo klausimu buvo užmiršti.

„Tai, ką mačiau „Žygimantų 12“ rūsyje – išskirtinis ir unikalus projektas, pirmas toks mūsų regione. Šiame projekte vystytojas ne tik skiria vietą vyno laikymui, bet ir profesionaliai išsprendžia visus techninius aspektus – įrengia drėgmės ir temperatūros reguliavimo sistemą, leidžiančią palaikyti idealią 10–12°C temperatūrą. Lentynos – ilgaamžės ir funkcionalios, o apšvietimas pritaikytas vyno laikymui“, – pasakoja jis.

Projektavimo ir restauracijos darbų metu buvo priimtas sąmoningas sprendimas ne tik išsaugoti, bet ir išryškinti autentiką: vyno rūsiai, laikančiosios konstrukcijos bei kai kurios mūro detalės buvo integruotos bendradarbiaujant su paveldosaugininkais.

„Autentiški vyno rūsiai – viena iš unikaliausių šio gyvenamųjų namų projekto dalių. Apskritai, „Žygimantų 12“ yra ne tik istorinis pastatas senamiestyje, bet ir vienas ambicingiausių bandymų Lietuvoje įgyvendinti prestižinio būsto koncepciją, kuri įprasta Paryžiaus, Kopenhagos ir kt. didmiesčių pakrantėse“, – pasakoja nekilnojamojo turto plėtojimo bendrovės „Domė Group“ vadovė Inga Navickaitė.