

WeinGebote



Weine dekantieren

Zweck des Dekantierens ist es, einen grossen, lange gereiften Rotwein vom "Niederschlag" zu trennen. Dieser entsteht beim allmählichen Abbau eines extrakt- und substanzreichen Weins. Das Depot beeinträchtigt die Qualität des Weins zwar nicht, doch die trüben Schlieren stören das ästhetische Empfinden.

Vier Gebote, die helfen sollen:

1. Du sollst nicht grundlos dekantieren

Vor allem reife Rotweine soll man dekantieren – aber es lohnt sich auch reife Weissweine (Frankreich, Österreich) einerseits auf Bodensatz zu untersuchen, andererseits zur Entfaltung des Buketts umzugliessen.

2. Du sollst nicht nur reife Weine dekantieren

Meistens gilt die obig beschriebene Faustregel. Kritiker würden jedoch zweierlei einwenden: erstens werden heute Weine vinifiziert, die weniger zur Depotbildung neigen; zweitens kann das Dekantieren einem hochreifen, fragilen Wein eher schaden, da ihm das Schlussbukett durch den Luftkontakt genommen werden kann. Hin und wieder eignen sich auch junge Weine zum Umgiessen. Verschlussene, harte Weine werden geschmeidiger und zugänglicher. Das Reifen eines Weins wird durch das Dekantieren und Lüften niemals ersetzt.

3. Du sollst den richtigen Zeitpunkt wählen

Die Regel besagt: je jünger und stärker der Wein ist, umso früher kann der Wein vor dem Genuss dekantiert werden. Ältere und geschmeidigere Weine benötigen weniger Zeit; sie entfalten ihr Bukett bereits nach kurzer Dauer.

4. Du sollst es fachgerecht durchführen und mit Freude zelebrieren

Dekantieren erfordert etwas Geduld und Geschick und soll direkt vor den Gästen am Tisch durchgeführt werden. Der Korken wird entfernt und eine Kerze angezündet. Dann nehmen Sie die Karaffe in die eine und die Flasche in die andere Hand und halten beides vor die Kerzenflamme. Nun giessen Sie den Wein langsam und äusserst behutsam in die Karaffe bis der Satz im erleuchteten Flaschenhals erscheint, dann brechen Sie das Umgiessen ab.