

Dekantieren – ja oder nein



Über dieses Thema wird häufig diskutiert, wenn nicht sogar gestritten. Einige sind der Meinung dass das Dekantieren ein Relikt der Vergangenheit sei, andere können auf dieses Ritual beim Kredenzen eines guten Weins nicht verzichten.

Wie so oft liegt die Wahrheit in der Mitte. Heute geht die Fachwelt grundsätzlich davon aus, dass wenn man das richtige Glas wählt, ein Wein sein Potential optimal zum Ausdruck bringen kann.

Trennen von Rückständen / Ablagerungen

Bei reifen Weinen will man einen längeren Luftkontakt möglichst vermeiden. Weine, die ihren Höhepunkt längst überschritten haben, neigen dazu, bei Luftkontakt "wegzusterben". Das kann man oft schon im Glas erleben, dass ein Wein frisch eingeschüttet noch trinkbar ist, aber nach 5 oder 10 Minuten plötzlich umkippt, also ungeniessbar wird. Das steht natürlich im Widerspruch zu dem Wunsch, vor Einschenken in die Gläser den Wein vom Depot zu trennen. Daher würde ich im Zweifel bei derartigen Weinen darauf verzichten, den Wein in einer Karaffe zu dekantieren. Zumindest sollte man in diesem Fall nicht die oben beschriebenen Gefässe, sondern Dekantierkaraffen verwenden, die der Luft nur eine kleine Angriffsfläche zur Weinoberfläche bieten.

Ästhetische Gründe

Oft hat es aber auch nur ästhetische Gründe, warum man einen Wein dekantiert. Z.B. wenn Sie einen sehr feuchten Keller haben. Das schadet zwar nicht dem Inhalt der Flaschen, aber die Etiketten und Korke werden schnell schimmelig und unansehnlich. Nach Anfassen der Flasche verbleibt ein modriger Geruch an den Händen. Das ist ein Grund, warum Sie solche Weine dekantieren sollten, bevor Sie ihn servieren.

Tipp zum Reinigen Ihrer Dekantierkaraffe

Kukident-Tabletten oder Corega-Tabs. Beides ist geschmacksneutral und rückstandsfrei. Angeblich können bei empfindlichen Kristallglaskaraffen auf diese Art und Weise aber auch milchige Rückstände entstehen.