



Flasche öffnen. Karaffe „weingrün“ machen, also mit ein wenig Wein ausspülen. Umfüllen. Allfälliger Bodensatz ist im Kerzenlicht zu erkennen, sobald er sich dem Flaschenhals nähert.

Bilder (4): SN/BADER

Luft bringt den Wein in Form

Dekantieren ist nicht nur ein Brimborium für Weinsnobs.

Junge verschlossene Weine gewinnen durch die Luftzufuhr. Gereifte Jahrgänge werden vom Depot getrennt. Für Rotweine ist das Karaffieren ein Gewinn – weniger bekannt ist, dass auch Weißweine profitieren.

PETRA BADER

Eine Flasche 2008 fränkisch, Cabernet Sauvignon und Zweigelt, soll heute Abend zur gebratenen Beiried getrunken werden. Die Flasche wird alsbald entkorkt, in eine sehr bauchige Karaffe dekantiert und bis zum Abend in einen kühlen Raum gestellt. Beim ersten Probieren zu Mittag wirkt der Wein wie ein riesiger Muskelprotz, der nicht aus seiner Haut kann. Am Abend, nach einer ordentlichen Belüftungszeit, bietet er ein komplett anderes Bild: Dicht und ausladend in der Nase, trotz kraftvoller Tanni-

ne sehr harmonisch am Gaumen. Ein Prachtkerl bereits in der Jugend – dank des Dekantierens.

Der Ausdruck Dekantieren kommt wie so viele Begriffe der Weinsprache aus dem Französischen (décanter) und bezeichnet den Prozess der Abtrennung eines Sediments oder Bodensatzes von einer Flüssigkeit. Durch das Umfüllen kommt der Wein zudem mit Sauerstoff in Kontakt. Die Luftzufuhr verändert die Gerbstoffe und macht sie harmonischer. Es findet gewissermaßen eine beschleunigte Reifung statt. Der Wein schmeckt weniger herb. Außerdem werden die Aromastoffe durch den Sauerstoff flüchtig und besser wahrnehmbar. Um diese Effekte zu verstärken, eignen sich Karaffen, in denen der Wein eine möglichst große Oberfläche hat und viel Luft bekommt.

Umgekehrt kann das Dekantieren eines bereits gereiften Weines ein regelrechtes Vabanquespiel sein. Es ist zwar sinnvoll, den Bodensatz vom Wein abzutrennen, denn im Weinglas



Fertig zum Genuss.

ist er nicht besonders attraktiv. Doch bereits reife Gerbstoffe werden durch das Lüften schwächer. Der Wein kann sehr schnell „umkippen“ – er „stirbt“.

Soll ein bereits sehr reifer, also älterer Wein mit möglichst wenig Risiko dekantiert werden, darf die Zeitspanne vom Öffnen der Flasche bis zum Servieren nur sehr kurz sein.

Als Karaffe eignet sich die schmale Keulen- oder Entenform, also mit kleiner Oberfläche, in der der Wein im Vergleich zur bauchigen Karaffe weniger atmet.

Wichtig bei Weinen mit Depot: Die Flasche rechtzeitig aufstellen, so dass sich der Satz am Boden sammeln kann. Geschieht das nicht und ist das Sediment aufgewirbelt (franz. dépôt poudreux), muss der Wein zusätzlich durch ein besonders feines Sieb gegossen werden.

Der Bodensatz ist übrigens kein negatives Kriterium.

Er entsteht bei der Flaschenreifung und setzt sich meist als Weinstein (Weißwein farblos, Rotwein fast schwarz) und beim Rotwein

zusätzlich aus Pigmenten leicht im Alkohol und mit unkomplizierter Frische sind, brauchen nicht dekantiert zu werden. In diesem Fall: Flasche auf, einschenken, genießen.

Mit Samthandschuhen anfassen sollte man Weine, die ihr Reifepotenzial mehr als erreicht haben. Sie fallen in der Karaffe mit Luftkontakt sofort zusammen.

Am Sinnvollsten ist das Karaffieren bei Weinen mit viel Dichte, die noch am Anfang ihrer Reife stehen. Entsteht der Eindruck, der Wein sollte mehr können als er zeigt, ist er ein eindeutiger Dekantierkandidat. Das gilt für Rot- und Weißwein.

Jedenfalls zu dekantieren: Weine mit viel Bodensatz. Wird eine Dekantierkaraffe häufig verwendet, kann sie durch die Gerbstoffe des Rotweines einem trüben Schleier bekommen, der sich mit Spülmittel nicht entfernen lässt. Stattdessen: Zahnersatzreinigungstabletten mit kaltem Wasser einfüllen. Schon nach kurzer Zeit ist die Karaffe wieder klar.

Die Karaffen grundsätzlich direkt vor dem Gebrauch mit einem halben Glas Wein ausspülen, also weingrün machen.

Übrigens: Nicht nur Kollwentz' Steinzeiler war durchs Dekantieren ein absoluter Genuss. Auch der Gewürztraminer vom Ratscher Nussberg, Jahrgang 2008 von Alois Gross – perfekt zum Blauschimmelkäse – blühte durch das Umfüllen in eine Karaffe auf wie ein ganzer Strauss Rosen.

Am Besten: Umfüllen in einen Dekanter. Dadurch macht der Wein eine sanfte Oxidation durch und kann sein Potenzial zumindest annähernd zeigen.

Als grobe Regel gilt: Weine, die sehr jugendlich,



KOSTBARE KULTUR
JETZT ENTDECKEN



www.aufzumwein.at
Entdecken Sie Österreichs schönste Weinbaugelände, treffen Sie Ihre Lieblingswinzer, verkosten Sie die besten Tropfen und die gemächlichsten Heurigen. Klicken Sie jetzt Ihr Wein-Erlebnis: www.aufzumwein.at
Neu auch am Handy!

ÖSTERREICH WEIN

VINEUS Awards

Überraschungen bei Publikumspreis

Mit den „Vineus Wine Culture Awards“ wurden dieser Tage in Wien in den Kategorien Sommelier, Hotellerie, Gastronomie und Jungwinzer heimische Persönlichkeiten ausgezeichnet, die sich besonders für die österreichische Weinkultur einsetzen. Mehr 350 Personen aus der Wein- und Genusszene feierten die Sieger in der Aula der Wissenschaften in Wien. Der Vineus Award ist der einzige österreichische Weinpreis, der durch das Publikum vergeben wird. Die Nominierungen in den jeweiligen Kategorien werden von einer hochkarätigen Fachjury vorgenommen. Diese Jury wählt auch die Person aus, die für das Lebenswerk geehrt wird.

16.000 Weininteressierte stimmen in den übrigen Kategorien ab und wählen somit die Gewinner. Bei den heurigen Siegern gab es große Überraschungen, denn viele der prominenten Nominierten gingen leer aus.

Sommellerie: Ines Hofstadler vom Restaurant „Saag Ja“ in Techelsberg am Wörthersee

Weingasthaus: Adi Bittermann vom Gasthaus Bittermann in Göttlesbrunn

Weinhotel: Reinhold Baumschlager vom Landhotel Forstthof in Sierning

Newcomer-Winzer(in): Birgit Wiederstein in Göttlesbrunn

Preis für das Lebenswerk ging an Franz Mayer, ehemals Mayer am Pfarrplatz in Wien. Sein Winzerkollege Fritz Wiener bedankte sich in einer berührenden Rede bei Franz Mayer für seine visionären Ideen und zeichnete ihn im Namen der gesamten Weinbranche aus.

Hinter dem Vineus Award stehen mächtige Partner wie c+c Pfeiffer, die Weinhandlung Alpe Adria und die Agentur Havel + Petz, die mit Unterstützung ihrer Sponsoren mit diesem Award das Publikum zu Wort kommen lassen.