

# Dekantieren wie ein Profi

Rund um das Thema Dekantieren ranken sich viele Mythen. Wir haben Alexander Koblinger an seinem Arbeitsplatz in Werfen besucht und ihn gebeten, uns die Do's and Don'ts zu verraten

Interview: Bernadette Altenburger



## Frag den Gast ...

Zuallererst sollte man den Gast fragen, ob er mit der Sommelier-Meinung konform geht und seinen Wein dekantiert/belüftet haben möchte. Auch gilt es, anderweitige Wünsche wie Trinktemperatur oder dergleichen zu besprechen. Manche Gäste wollen ihren Wein auf keinen Fall dekantiert haben, da Sie die Entwicklung des Weines im Glas beobachten, riechen und verfolgen möchten.



## Rotweine

Junge mittelschwere bis schwere Rotweine verlangen geradezu nach Sauerstoff, gerne eine etwas größere Karaffe (Magnum) nehmen um dem Wein die Chance zu geben, sein Potential voll zu zeigen. Aber Achtung: der Wein braucht eine kleine Weile sich vom Dekantierschock zu erholen, schon etwas im Voraus planen wäre perfekt. Bei leichten duftigen Rotweinen, vielleicht auch noch etwas oder sehr gereift, sollte das Dekantieren mit Vorsicht genossen werden, man sollte jeden Einzelfall abwägen und je nach Flasche/Lage/Jahrgang entscheiden, ob es dem zu öffnenden Wein auch Vorteile verschafft oder diesen seiner filigranen Eleganz beraubt. Die Regel zum Beispiel, einen Pinot Noir überhaupt nie und nimmer zu dekantieren, ist ungefähr so hilfreich wie zu hellem Fleisch Weißwein servieren zu müssen. Natürlich tut nicht allen Pinots der Dekantierprozess gut, aber bei der richtigen Herkunft/Lage/Jahrgang profitiert diese Rebsorte natürlich auch vom zugeführten Sauerstoff.



## Portwein, Sherry & Co

Portwein, Sherry und alle anderen Weine dieser Familie vertragen alleine durch das kräftigere Alkoholgerüst den Sauerstoff bestens. Außerdem haben einige dieser Weine oft doch ein beachtliches Depot. Mit dem Dekantieren über der Kerze ist man hier leider machtlos, da teilweise ein Drittel des Inhalts in der Flasche bleiben würde. Am besten nach dem Entkorken einen kleinen silbernen Trichter in die Flasche geben, der drei oder vier Schichten quadratisch geschnittener, feiner, durchlässiger Tücher beinhaltet und den kompletten Inhalt der Flasche vom Depot trennt. Die Kerze kann man natürlich weiterhin verwenden, sie wird allerdings zum romantischen Statisten degradiert.

## Altweine

Sehr viel Sorgfalt muss bei Altweinen an den Tag gelegt werden, die Sauerstoffzufuhr kann hier leider einen negativen Trend auslösen und den Wein schlussendlich kippen lassen. Am besten beim Öffnen der Flasche einen kleinen Probeschluck nehmen und diesen riechen und verkosten. Nach persönlicher Erfahrung und Rücksprache mit dem Gast den Wein danach dekantieren oder doch die sichere Variante wählen und (noch) in der Flasche lassen. Bei der Karaffenwahl hier auf ein kleineres, schlankes, sich nach oben hin verjüngendes Modell zurückgreifen, um den Wein nicht noch zusätzlich zu fordern. Die Kerze oder neuerdings ein LED-Licht werden hier gebraucht, um das Depot klar und deutlich zu sehen und den Vorgang im richtigen Moment zu beenden. Auch hier gilt es, den Wein weiterhin kühl zu halten, da die Temperatur im Restaurant meistens nicht die ideale Trinktemperatur darstellt. Die Regel, Weine für jedes Reifejahr eine Stunde belüften zu müssen, kann getrost für immer vergessen werden.



## Weißweine

Weißweine kann man ohne weiteres belüften, dieses wird leider noch viel zu selten praktiziert, hier hängt es wiederum mit der Kraft und Konzentration des Weines zusammen. Ein kräftiger, voller Lagenwein – welche ohnedies bei uns meistens viel zu jung getrunken werden – profitiert die ersten Jahre ungemein vom Umfüllen in eine Karaffe. Das Aroma wird stärker-intensiver und vielschichtiger, bitte den Weißwein aber dann nicht zu kalt oder gar im Eiskühler servieren. Auch hier ist die Temperatur enorm wichtig, wie auch die richtige Glaswahl. Einen großen Weißwein belüftet aber mit fünf Grad in einem Jungweißweinglas zu servieren ist nicht besonders hilfreich und eigentlich absurd. Bei der Karaffe auf eine mittelgroße, nicht zu breite Karaffe zurückgreifen. Alte Weißweine (sofern überhaupt noch auf der Karte) verlangen wiederum besondere Aufmerksamkeit, da es mitunter extrem schnell passieren kann, dass der Wein schal und dumpf wird. Lieber etwas zuwarten und nicht in eine Karaffe füllen und die Veränderung im Glas beobachten, da gereifte Weine ohnedies schneller auf Sauerstoff reagieren.

## Die Karaffe

Die Karaffe kann man ohne weiteres weiter im Keller lassen, damit auch die Temperatur im perfekten Bereich bleibt und der Wein bei Bedarf rechtzeitig aus dem Keller geholt werden kann. Weiters gibt es die Möglichkeit, einige Karaffen gekühlt als Mise en place vorbereitet zu haben, um schnell auf gewisse Situationen reagieren zu können – Wein zu warm – schnelles Belüften usw.



Altenburger

## Info

Alexander Koblinger ist seit 2005 Sommelier im Restaurant Hotel Obauer in Werfen und seit 2011 Master Sommelier.

### AUSZEICHNUNGEN:

- Sommelier des Jahres 2014 – Gault Millau
  - Sommelier des Jahres 2014 – Falstaff Magazin
  - Österr. Vertreter bei der ASI-Sommelier WM in Japan 2013
  - Sommelier des Jahres 2012 – Vineus Wine Culture Award
  - Bester Sommelier Österreichs 2011 – Österr. Sommelierverein
- [www.alexkoblinger.com](http://www.alexkoblinger.com)



## Schaumweine

Schaumwein ist ein ganz eigenes Kapitel, und ja: er kann dekantiert werden. Schaumwein sollte die gleiche Aufmerksamkeit zuteilwerden wie jedem anderen servierten Weiß- oder Rotwein. Hier kann man ohne weiteres mit diversen Gläsergrößen bis hin zum Burgunderglas arbeiten und auch die Weine etwas wärmer servieren. Ein kräftiger, junger Schaumwein, vielleicht mit Holzfassreife, sehr sanft in eine Karaffe umgefüllt, nicht zu kalt in einem großen Glas serviert kann eine sensationelle Erfahrung bringen und neue Horizonte eröffnen.



## Süßweine

Bei Süßweinen ist der Belüftungsprozess mehr abhängig von der Konzentration und Kraft sowie dem Restzuckergehalt des Weines. Je mächtiger und "fetter" der Süßwein, desto größer kann die Karaffe sein in welche umgefüllt wird. Leichte, filigrane Aus- oder Spätlesen profitieren weniger als eine mächtige TBA, die viel Restzucker und Druck mitbringt.