

SAUERSTOFF

DER KORKEN

Der Korken entscheidet über die Menge Sauerstoff, mit der der Wein in der Flasche in Kontakt kommt. Der Korken einer frischgeöffneten Flasche lässt bereits Rückschlüsse auf den Wein ziehen. Wichtig ist seine Konsistenz: ist er fest oder brüchig? Wie gross sind die Poren? Ist er feucht? Dreht der Korken beim Anbohren? Nach zehn bis zwanzig Jahren verliert der Korken seine Zellstruktur, er wird durchlässig. Zu trockene Korken ziehen sich zusammen und schliessen nicht mehr dicht – der Grund, warum Flaschen liegend aufbewahrt werden sollen. Nasse Korken beginnen zu bröckeln und sich zu zersetzen. Liegt die verkorkte Flasche zu lange ohne Kapsel, so können sich Pilze auf dem Korken festsetzen oder Fruchtliegen legen ihre Eier darauf ab. Ein guter Korken ist auch noch nach Jahren fest, leicht elastisch und im oberen Bereich trocken.

Bei einem jungen Weine stehen Inhaltsstoffe wie Säure, Zucker, Mineralien, Pigmente und Gerbstoffe noch unverbunden nebeneinander; in einem guten Wein sind sie in grösseren Mengen vorhanden als in einfacheren. Der Gerbstoff ist adstringierend, die Säure ausgeprägt, die Aromen sind noch verhalten. Es braucht Zeit, bis sich diese Elemente zu einem harmonischen Ganzen verbinden. Dies geschieht durch den Sauerstoff, der mit dem Wein in die Flasche eingeschlossen wird: er fördert die langsame Entwicklung des Weines und genügt ihm für Jahre. Zuviel Luft fördert aber auch die Ausbreitung von Essigbakterien. Sauerstoff resp. seine Absenz beeinflussen die Farbe eines Weines: Rotwein ohne Sauerstoff verändert sich nicht, Rotwein mit Sauerstoff verblasst. Weisswein ohne Sauerstoff verändert sich nicht, Weisswein mit Sauerstoff wird braun. Dies geschieht innerhalb weniger Wochen.

Das Öffnen der Flasche einige Stunden vor dem Konsum ist sinnlos, wenn nicht ein Teil des Inhaltes entfernt, die Flasche also "schulterfrei" gemacht wird. Durch das Einschenken resp. Kippen der Flasche wird sie bis hinten gelüftet. Die geöffnete Flasche darf nicht wieder verkorkt werden. Wird sie nur geöffnet, geschieht chemisch und physikalisch auch nach Stunden nichts: es gibt keine Verdunstung, und die Oxidation ist minimal. Manche Fehler in Bouquet und Fremdgeruch verflüchtigen sich bei ausgiebiger Belüftung. Beim Kontakt mit Sauerstoff werden bestimmte Stoffe des Weines oxidiert und verflüchtigen sich, was als Bouquet wahrgenommen wird.

DEKANTIEREN

Beim Dekantieren wird der Wein von seinem Depot getrennt, weil dieses den Wein bitter und rauh macht, wenn er sich mit ihm vermischt. Die Entwicklung eines Depots bei Rotweinen ist ein natürlicher Prozess, der nach ca. 6 – 8 Jahren der Flaschenlagerung einsetzt.

Bei der Frage, wann dekantiert werden soll, gehen die Meinungen auseinander. Entscheidend sind die Art des Weines, sein Alter, aber auch die Zeit, innerhalb der er getrunken wird. Wenn der Wein keine Zeit hat, sich zu entwickeln, weil er zum Beispiel nur einen Gang begleitet, so kann dekantiert werden. In jedem Fall soll geprüft werden, ob das Dekantieren angebracht ist.

Nicht alle Weine ertragen das Dekantieren gleich gut. Das Bouquet leichter Weine kann sich dann verflüchtigen und lässt den Wein flach und schal

werden, aber auch kräftigere Weine kann das Dekantieren ruinieren. Alter Wein soll erst kurz vor dem Servieren dekantiert werden. Sehr alter Wein muss vorsichtig behandelt werden, da er empfindlich ist, und soll erst im letzten Augenblick dekantiert werden.

Muss der Wein dekantiert werden, so soll die Flasche 24 – 48 Stunden vorher aufrecht gestellt werden. Die Kapsel wird unterhalb des Halswulstes aufgeschnitten, Verunreinigungen auf den Korken und Flaschenrand müssen vor dem Öffnen entfernt werden. Zum Öffnen wird die Flasche auf eine Unterlage gestellt und darf nicht erschüttert werden. Zum Dekantieren empfiehlt sich eine Karaffe mit breiter Basis, so dass der Wein eine möglichst weite Oberfläche hat. Beim Umgießen soll der Wein als dünner Film an der Innenseite der Karaffe hinunterfliessen und nicht als Strahl auf den Karaffenboden aufprallen. Dabei ist die Depotansammlung in der Flaschenschulter zu beobachten, damit es nicht in die Karaffe gelangt.

© Gomes Weine AG