

DEKANTIEREN ...

... ist für die meisten Ports nicht nötig

Wenn man einer Flasche mit Trichter und Karaffe zu Leibe rückt, läuft man schnell Gefahr, als Snob zu gelten. Bei den meisten Portweinen ist diese Prozedur ohnehin nicht notwendig, aber ein paar Details zu diesem Thema sollte man wissen:

Welche Portweine sollten dekantiert werden?

Alle Portweine, die sich in der Flasche weiterentwickeln. Daumenregel: Alle, die einen Korken und nicht einen Stopper haben. Vor allem **Vintage Ports** und **nicht filtrierte (unfiltered) LBVs** müssen dekantiert werden!

Wie sollte dekantiert werden?

Man benötigt zum Dekantieren 2 Dinge: einen Filter (am besten mit Trichter) und ein zweites Gefäß. Man öffnet die Portweinflasche und gießt den Wein möglichst ruhig durch den Filter in das andere Gefäß. Sobald im Filter Schalenreste erkennbar werden, sollte man mit dem Umgießen aufhören. Vorher sollte der Wein ca. 2-3 Tage senkrecht stehen, damit die vorhandenen Schalenreste zum Boden absinken können.

Warum sollte dekantiert werden?

Dekantieren hat zwei Gründe: erstens trennt man damit die in der Flasche vorhandenen Schalenreste („*crust*“) und zweitens gibt man – gerade älteren – Portweinen die Möglichkeit, durch den Kontakt zum Sauerstoff ihr ganzes Potential zu zeigen. Es ist wirklich erstaunlich, wie manche zunächst verschlossene Portweine sich nach ein paar Stunden „öffnen“ und eine weitaus größere Aromenfülle entwickeln. Eine Karaffe bietet sich hier eher an, da die Sauerstoffaustauschfläche größer ist und der Prozess beschleunigt wird.



Wie lange sollte dekantiert werden?

Das ist eine Frage, die bereits ganze Regimenter von Weinkritikern beschäftigt hat. Meine persönliche Daumenregel: Mindestens 120 Minuten/ je jünger, desto länger. **Achtung**: Bei älteren Ports (30 Jahre+) kann eine lange Dekantierzeit dazu führen, dass sie ihre Aromenfülle verlieren.

Sollten Sie Fragen zu **individuellen Dekantierzeiten** spezieller Flaschen haben, berate ich Sie gerne völlig unverbindlich.