

## Dekantieren und Depot

Rotwein soll man dekantieren, oder? In der Gastronomie hat man zu diesem Thema manchmal den Eindruck, dass hängt von der Zahlungsbereitschaft der Kunden ab: Ist der Wein teuer genug, wird er mit der zugehörigen Show am Tisch in ein Dekantiergefäß umgefüllt, ob das dem Wein gut tut oder ihn umbringt. Wenn ich überlege, welchen Morden am Nachbartisch ich da schon zugeschaut habe, ohne einzuschreiten....

Eigentlich ist es ganz einfach: Dekantieren sollte man einen Rotwein, wenn der noch nicht ganz auf seinem Reifehöhepunkt ist. Wo der Reifehöhepunkt ist, sieht freilich jeder Weintrinker anders. Aber auch das ist ganz einfach: Man probiert einen Schluck aus der frisch geöffneten Flasche. Hat man den subjektiven Eindruck, der Gerbstoff sei noch zu vordergründig, kommt der Wein ins Dekantiergefäß, darf beim Umgießen und anschließend im Dekantiergefäß Sauerstoff atmen, also oxydieren (deswegen auch die Form der Dekantiergefäße, die dem Wein eine möglichst große Oberfläche bieten). Dekantiert werden also jüngere Weine mit stämmigem Gerbstoffgerüst.

Ältere Weine, die durch entsprechende Lagerzeit ihre Trinkreife erreicht haben, sollte man niemals dekantieren. Das macht nicht nur keinen Sinn: Schlimmer noch, wirklich alte Weine werden durch die Sauerstoffdusche schlagartig umgebracht.

Solche alten Rotweine haben aber oft „Depot“. Das sind Trubstoffe, die sich bei gereiften Rotweinen in der Flasche absetzen. Depot entsteht, wenn Gerbstoffe mit der Zeit ausfallen (sog. Polymerisation). Da der Rotwein dabei jugendlich-kantige Gerbstoffe verliert und runder und weicher wird, ist das eigentlich ein willkommener Vorgang. Früher galt es unter Weinliebhabern als selbstverständlich, dass hochwertige Rotweine ein gewisses Alter haben müssen und dann auch ein solches Depot bilden. Dann kam die moderne Kellertechnik, u. a. mit perfektionierten Filtern; viele Rotweine wurden schon in der Jugend vergnüglich trinkbar. Depot war kein sonderliches Thema mehr.

Heute gehen immer mehr qualitätsorientierte Erzeuger wieder dazu über, anspruchsvolle Rotweine ungefiltert zu füllen, weil viele Önologen mittlerweile zur Erkenntnis gelangt sind, dass mit Filterungen, Schönungen, etc. auch immer ein Teil Aromen aus dem Wein verschwinden. Damit gibt es jetzt auch wieder häufiger Depot im Rotwein.

Depot ist eigentlich kein wirkliches Problem. Die Trubstoffe sind schwerer als die Flüssigkeit und setzen sich ab. Wenn man die Flasche aus dem Regal nimmt, wird das Depot allerdings aufgewirbelt und es dauert schon ein paar Stunden, ehe es sich wieder gesetzt hat.

Am besten geht man damit mit einem Dekantierkörbchen um. Man legt die Flasche ein oder zwei Tage vor dem Genuss in das Körbchen. Da ein solches Dekantierkörbchen leicht schräg ist, sinkt das Depot in die untere Ecke am Flaschenboden. Vorsichtig im Körbchen ohne Schütteln entkorken und man kann den klaren Wein bis auf einen kleinen Rest ausschenken.

Theoretisch kann man dem Trub auch durch Dekantieren beikommen. Aber auch da gilt, dass sich zunächst das Depot vollständig am Flaschenboden abgesetzt haben muss, ehe man den Wein vorsichtig umfüllt. Und bei wirklich alten Weinen ist das Verfahren nicht empfehlenswert, siehe oben.

Übrigens, man sollte Depot nicht mit Weinstein verwechseln. Weinstein sind Kristalle, die sich vor allem bei niedrigen Lager-Temperaturen aus der Weinsäure bilden und in erster Linie bei Weißweinen entstehen.