

Kapitel 8

Dekantering och luftning av vin

Att förstå hur man skall servera vin har stor betydelse, och det gäller inte minst vad som sker med vinet, innan det är färdigt för bordet, d v s luftning och/eller dekantering. Vinets ålder och mognad är den viktigaste faktorn att överväga, när beslutet skall fattas, om ett vin skall dekanteras eller ej. Men det gäller också att ställa frågan, vilka preferenser Du och Dina gäster har i fråga om vinsmak.

Vill Du satsa på ett fräscht och fruktigt vin som kanske också ger visst motstånd med mer påtagliga tanniner eller snarare ett moget och mjukt? Skall vinet drickas till en maträtt med speciella krav eller skall det avnjutas utan mat? Har vinet lagrats i den egna källaren eller är det inköpt strax innan det skall drickas? Om svaren finns redo på alla dessa frågor, ja då har vi faktiskt redan nått en bit på vägen mot ett svar på den kontroversiella frågan om dekantering.

En del vinkonässörer menar att ett vin aldrig bör dekanteras utan skall drickas som det är. Men att dricka ett vin vars syra, tannin, frukt, sötma och alkohol är i harmoni och nära sin mognadstopp är enligt min uppfattning guld värt, ifall det går att uppnå. Även om en del av oss tycker så, ser verkligheten ofta annorlunda ut, eftersom det perfekt mogna vinet kanske inte är det som

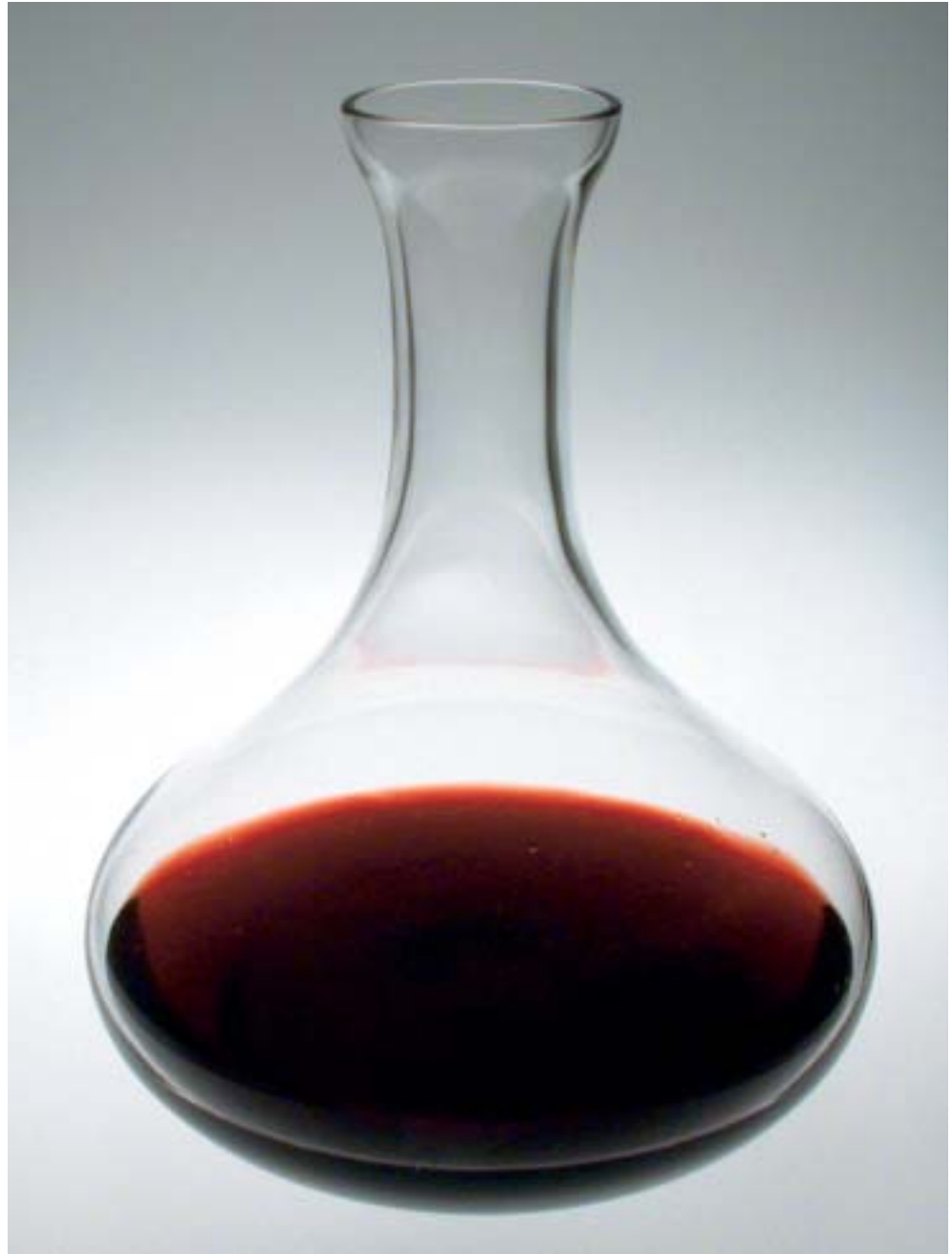


Fig. 8.1. Dekanteringskaraff med perfekt form, vid bas och smal hals, vilket ger god luftkontakt med en stor yta av vinet. Ytan i den smalaste passagen i en flaskhals är däremot bara 24 mm och utrymmet litet mellan vinet och korken. Att bara korka upp vinet och låta det stå för luftning har därför liten effekt.

inköpts till middagen. Hur gör vi då? Det är här dekantering kommer in som en metod att ge vinet en push framåt, ett slags artificiell mognad.