

# Dekantering av vin

---

**Dekantering är ett matsalshantverk som har tillhört grundutbildningen för butlers och sommelierer i flera hundra år. Trenden med ofiltrerade viner som naturviner gör manövern åter relevant.**

## Varför dekantera vin?

**1. För att undvika att få sediment i munnen.** En del viner faller efter bara några års lagring i flaska en del sediment (bottensats). Det består till stor del av döda jästceller samt fragment från druvans skal och kärnor. Det sägs även att det under någon period i England var vanligt att på morgonen efter en bättre middag bre sina scones med sedimentet från gårdagens Vintage Port. Trots att förhållandet till bottensatsen uppenbarligen är en smaksak, vill de allra flesta inte ha någon relation till det. Vin med fragment av bottensats får en grynig munkänsla, ungefär som när lite malet kaffe kommit mer i espresson. Både i vita och röda viner kan sediment uppträda i form av små kristaller. Detta kallas vinsten och består av kaliumtartrat som bildats av ämnen i druvmusten. I vita viner ser vinstenen ut som små genomskinliga glaskristaller medan de i röda viner färgas rödaktigt. Fällningarna är ofarliga.

**2. För att lufta vinet.** En bonus av att dekantera är att vinet luftas. Nästan alla viner får en mjukare, öppnare och mer behaglig smak av lite kontakt med syre. Dessutom vädras en del av svavlet ut ur vinet, vilket får dess fruktighet att blomma ut snyggare. Ofta är 30 minuter tillräckligt.

**3. För att njuta av vinets färg.** Ingen uppskattade vinets färg lika mycket som de gamla burgundiska munkarna. Klarheten och nyansen på vinet var då den viktigaste aspekten för att bedöma vinets kvalitet. Idag är det få som bemödar sig med att betrakta vinets färg. Och det är synd, för färgen av en mogen vit Bourgogne i karaff slår som en soluppgång över bordet. Speciellt när levande ljus är del av dukningen. Mystiken kring de aromer som flyttat in ett vin kan inte symboliseras bättre än med en stor karaff med mörkt rödvin. Vid en ambitiös middag bör vinets färg tas till vara och användas på samma sätt som blommornas.

## Hur dekanterar man vin?

Viktigt innan du dekanterar är att den utvalda flaskan har legat på sidan eller stående under en, eller gärna flera dagar. Detta för att de minsta partiklarna ska ha lagt sig mot flaskans botten eller sida. Tanken är alltså att det klaraste vinet försiktigt ska hällas från flaskan ner i en karaff. Håll den öppnade vinflaskan stadigt i din högra hand. Håll karaffen i din vänstra. Om flaskan inte är transparent ha en ljuskälla (värmeljus, glödlampa, LED) bakom så att du kan se sedimentets rörelser mot flaskhalsen. Håll sakta över vinet från flaskan till karaffen och låt vinet rinna längst den inre sidan av karaffen. När de första bitarna sediment virvlar upp i flaskhalsen avbryter du.

# Dekantering av vin

---

## Vilka viner bör dekanteras?

Egentligen alla röda naturviner eller biodynamiska viner som inte är klarnade med animaliska tillsatser eller bentonit och som inte har finfiltrerats. Även filtrerade industriviner med mer än 5 års mognad på flaska riskerar att ha fällning och bör därför dekanteras. Nuförtiden finns det även riktigt unga viner med fällning, vilket inte minst sommelier som jobbar med viner i segmentet "naturvin" har fått erfara.

Om unga röda viner har fällning rör det sig ofta om ett så kallat naturvin, en vinstil som bygger på konceptet om minimal påverkan från människan. De är ofta buteljerade direkt från tanken eller fatet.

I vita viner kan fällningar i form av kristaller av s.k. vinsten uppträda särskilt om vinet kylts. Vinstenen består av kaliumtartrat som bildats av olika ämnen i druvmusten. När vinet kyls minskar lösligheten och vinstenen fälls ut. Finns även i röda viner men märks mindre. Hög halt av fällningar speciellt vinsten tyder på att vinet har hög syra och att det därmed är lagringsdugligt.

Fällningarna i röda och vita viner är ofarliga men kanske inte så trevligt att se i glaset. Att hitta fällningar i flaskan är däremot en positiv kvalitetsmarkör som visar att vinet inte manipulerats. Dekantering rekommenderas därför för naturviner.

