

# Karaferen & decanteren

## WAT IS HET VERSCHIL

---

Wat betekenen deze twee begrippen? Is er een verschil? Waarom worden deze technieken toegepast? Is het noodzakelijk dat ze worden toegepast? Er wordt dikwijls onterecht uitgegaan van de veronderstelling dat iedereen het antwoord op deze vragen kent.

### Karaferen

Karaferen (beluchten) gebeurt wanneer men een, dikwijls jonge, wijn wil blootstellen aan zuurstof om hem op die manier te laten 'ademen'. Daardoor komen meer en andere aroma's vrij en smaakt de wijn intenser. Karaferen kan gebeuren door de wijn over te schenken in een karaf. Meestal heeft de karaf een brede buik om zodoende het contactoppervlakte (zuurstof/wijn) te maximaliseren. Het principe kan worden toegepast van net voorafgaand aan, tot enkele uren voor het serveren van de wijn. In het geval van een grote Sauternes kan dat zelfs een dag van te voren. Tegenwoordig zijn er diverse accessoires beschikbaar die er voor zorgen dat de wijn belucht wordt tijdens het inschenken. Het zijn dikwijls trechters met binnenin een systeem dat dient om de wijn in contact te brengen met zuurstof.

Ga zelf gerust eens experimenteren om het verschil te ontdekken. Schenk bij het openen van een fles wijn, een glas wijn in. Proef de wijn en giet de rest van de fles over in een karaf. Geef deze wijn een beetje tijd en proef hem daarna opnieuw. Het verschil zal duidelijk merkbaar zijn. Je zult aroma's en smaken ontdekken die je niet tegen bent gekomen toen je dezelfde wijn direct na het inschenken, uit het glas dronk.

Niet alleen grote wijnen hebben baat bij deze techniek. Pas hem gerust toe bij meer reguliere wijnen.

### Decanteren

Decanteren is een techniek die wordt toegepast bij oudere wijnen (10 jaar of meer) en om andere redenen. Oude (vooral rode) wijnen zullen na verloop van tijd bezinksel of droesem vormen in de fles. Die vaste bestanddelen komen voort uit ondermeer de kleurstoffen in de wijn. Na verloop van tijd vormen die klusters die uiteindelijk naar de bodem van de fles zakken omdat ze te zwaar worden. Om de wijn van die vaste bestanddelen te scheiden wordt hij gedecanteerd. Bij het toepassen van deze techniek zijn er enkele richtlijnen die in acht dienen genomen te worden.

Zo is het aan te bevelen de wijn in kwestie ruim 24 uren vooraf rechtop te zetten. Op die manier kan de droesem naar de bodem van de fles zakken.

Let ook op de leeftijd van de wijn. Een relatief jonge wijn (tot ongeveer 10 jaar) mag ruim op voorhand worden gedecanteerd. Een echte oude wijn (15 jaar en ouder) vergt enige behoedzaamheid. Bij het contact met zuurstof is het mogelijk dat dit soort wijnen te snel evolueren (lees: zuur worden). Daarom is het in dergelijke gevallen noodzakelijk de wijn pas op het allerlaatste moment te openen en te decanteren.

Bij het uitschenken van de fles in de karaf wordt een kaars achter de hals van de fles geplaatst zodat aankomend bezinksel op tijd kan worden opgemerkt. Op dat moment wordt het decanteren namelijk beëindigd. Er blijft dus altijd een kleine hoeveelheid wijn, samen met de droesem, achter in de fles.

Ook voor het decanteren bestaan allerlei accessoires om te helpen voorkomen dat je alsnog droesem in je glas krijgt. Er bestaan bijvoorbeeld trechters die uitgerust zijn met een klein zeefje dat het bezinksel opvangt.



De Mersken 1 | 9247 WK Ureterp

E info@bubblesnbites.nl

T +31 (0)85 00 20 266

WWW.BUBBLESNBITES.NL