

Korkenzieher



Unverzichtbar:
ein praktischer
Flaschen-
öffner
(Screwpull)

Korkenzieher:

Ohne ihn geht's nicht. Die Auswahl beim wichtigsten Weinutensil reicht vom traditionellen Modell mit Griff aus Rebwurzelholz bis zum Hightech-Gerät mit elektrischem Antrieb. Ein guter Korkenzieher hat eine dünne, evtl. mit Teflon beschichtete Spindel (sie bohrt sich so in den Korken, dass er nicht ausreißt) und einen Hebel- oder Drehmechanismus, mit dem man den Verschluss ohne großen Kraftaufwand aus dem Flaschenhals zieht. Alles andere kann man den Profis und Technik-Fans überlassen. Das unter Sommeliers so begehrte Kellnermesser von Laguiole sieht gut aus, ist aber nicht billig und für Ungeübte schwer zu handhaben.

Folienschneider:

Das kleine Gerät schneidet die Plastik- bzw. Zinnfolie am Flaschenhals blitzsauber und in der richtigen Höhe ab. Das Klappmesserchen an einem guten Korkenzieher tut's aber letztlich genauso.

Champagner-Verschluss:

Gerade im kleinen Kreis kommt es vor, dass die Flasche Sekt oder Champagner nicht ausgetrunken wird. Der Trick mit dem Silberlöffel im Flaschenhals ist mittlerweile wissenschaftlich widerlegt. Was einigermaßen hilft, dem Schäumer seine Frische zu bewahren, sind spezielle Champagner-Verschlüsse, die frei werdende Kohlensäure und den mit ihr verbundenen Druck in der Flasche halten. Sie funktionieren umso besser, je größer der Rest in der Flasche ist.

Ein Spezial-
Verschluss
hält die Koh-
lensäure in
der Flasche
(AdHoc)



Ein Sieb im
Dekantier-
Trichter
filtert die
Rückstände
heraus (menu)

Dekantier-Trichter:

Für jungen Wein gibt es Modelle, die ihm durch Verwirbelung viel Luft verschaffen. Exemplare mit Siebeinsätzen sollen helfen, Rückstände von alten Weinen zurückzuhalten.

Tropfenfänger:

Gibt es als gepolsterten Ring, der über den Flaschenhals gezogen wird, und als dünne Metallfolie, die gerollt in den Flaschenhals gesteckt wird und zusätzlich als Ausgießhilfe dient. Beide haben Nachteile: So mancher Ring ist beim Einschenken schon im Glas gelandet (festhalten!), die Folie muss mit bloßen Fingern in den Flaschenhals gesteckt werden.



Hier dient ein
Metallband als
Tropfenfänger
(Carl Mertens)

Vakuumpumpe:

Eine Methode, angebrochene Weine vor Sauerstoff zu schützen, ist das Abpumpen der Luft in der angebrochenen Flasche, in die ein Gummiverschluss mit Ventil kommt. Die Version für den Haushalt funktioniert per Mini-Handpumpe (erhältlich im Fachhandel), für Profis gibt's Elektrogeräte. Bei Weißweinen ist der Nutzen umstritten, da das Vakuum die mitunter vorhandene leichte Kohlensäure entzieht und der Wein schneller an Frische verliert, als wenn er einfach wieder verkorkt worden wäre.