vinetur

¿Cuándo y cómo decantar un vino? 10 reglas básicas

¿Por qué hay que decantar un vino? ¿Es realmente necesario? Te mostramos todas las claves de la decantación del vino

jueves 8 de marzo de 2018



El origen de este protocolo del servicio del vino parte de la idea de que el vino es como un ser vivo: nace, crece, evoluciona y muere. De este modo una determinada botella puede contener un vino que ha permanecido encerrado mucho tiempo en barricas o en su misma botella hasta llegar a su destino final.

Durante este tiempo de vida que dura algunos años han podido crearse siempre por falta de oxígeno nuevas situaciones en su constitución, apareciendo olores raros, tufos o simplemente aromas de reducción, que si no son eliminados estropearán la degustación del vino.

Estas "anomalías" no son perjudiciales para el vino en sí mismo, ni para la salud del consumidor, pero sí que perturban la degustación e incluso pueden quitarle gran parte de su atractivo.

Para eliminar el problema podemos recurrir a decantar los vinos. La decantación es la operación de verter el vino en un decantador con el fin de airear y mejorar el sabor de ciertos vinos.

La decantación tiene dos funciones básicas: por un lado la eliminación de sedimentos en vinos muy viejos y, por otro, la aireación de vinos cerrados, o muy tánicos y potentes, para que se abran o se suavicen de manera que muestren mejor todo su sabor.

Literalmente es así, pero en la práctica se requiere hacer la operación del decantado con cierta técnica que vas más allá del simple trasiego. La decantación se debe realizar con extremo cuidado cuando se trata de vinos muy viejos, pues una oxigenación excesiva puede tener efectos muy perjudiciales.



Lo que intentamos es curar al vino de una "leve enfermedad", y la "medicina" no es otra que volverlo a oxigenar, pero, eso sí, haciéndolo con mucho cuidado para no estropearlo.

Desde muy antiguo el conocedor de vinos procedía a destapar la botella un tiempo antes de beberlo, e inocentemente pensaba que la salida de los malos olores y entrada del oxígeno que le faltaba podía hacerse a través del estrecho cuello de la botella al destaparlo. Estudios recientes han demostrado que la aireación que se produce a través del cuello de la botella abierta es mínima y muy lenta. Por otro lado, cualquier conocedor de vinos sabe en base a su experiencia que la degustación del vino mejora sustancialmente tras su decantación.

Aunque existen varias formas y "gadgets" para decantar el vino, se impone el uso de los decantadores como método cómodo, rápido y eficaz para recuperar la oxigenación que había perdido el vino.

El decantador es un recipiente, generalmente de vidrio, de cuello largo y con base muy ancha y abombada. Hay diversos tipos de decantadores, pero en principio todos cumplen su misión.

Para decantar es imprescindible seguir unas reglas básicas:

1. **Antes de decantar**, oler y catar el vino a beber en una copa para apreciar el estado en el que realmente está y si debemos usar decantador así como el tiempo aproximado que necesitará (a peor olor, mayor tiempo).
2. **Con suavidad**, iremos vertiendo el vino en el decantador procurando que se vaya deslizando en su interior por las paredes del recipiente. El líquido debe verterse por el lugar en que recorra mayor camino para de este modo aumentar el contacto con el aire.
3. **Durante este proceso** podríamos observar (quizás con la ayuda del contraste con una luz, antiguamente se usaba una vela) cómo aparecen algunos posos y un cierto cambio de color.
4. **Una vez trasegado** el vino al decantador, lo dejaremos reposar junto a la botella de donde procede.
5. **Aunque las modernas** técnicas de elaboración hacen prescindible la decantación para la mayor parte de vinos, cualquier vino con cierto tiempo de guarda (superior al año entre crianza y botella) mejorará en mayor o menor medida con la oxigenación. La decantación se hace además casi imprescindible para los vinos muy viejos con muchos años de guarda.
6. **El tiempo de permanencia** en el decantador variará según la antigüedad del vino. En este sentido, no existe una regla estándar, lo mejor es ir probando el vino. En cualquier caso, la permanencia en el decantador deber ser relativamente corta porque no vamos a mejorarlo más por más cantidad de oxígeno que le demos.
7. **Para facilitar y acelerar** la oxigenación se puede hacer girar el decantador en círculos concéntricos de manera suave pero constante. Sin embargo, esta operación debe realizarse con suma delicadeza y cuando el vino es muy viejo, cuanto menos movimiento mejor, porque esa antigüedad podría perderse con una intensa oxigenación que destrozaría aquellas cualidades que ha conseguido precisamente con su vejez. De hecho, en botellas de mucha antigüedad y muy

valiosos se acostumbra servir directamente de la botella con precaución y sin moverlo demasiado. Tratamos de evitar que estos vinos pierdan su bouquet, fruto del tiempo, y que con el aire perderíamos de golpe.

8. **La decantación se hará** en el último momento antes de pasar a la mesa o justo antes de servirlo. Nunca con demasiada antelación.
9. **Comprobaremos** que al decantarse el vino se ha rejuvenecido. Al menos, en ocasiones, recupera lo más básico de su crianza y, si es relativamente joven, lograremos que broten de forma natural sus cualidades de frutosidad y limpidez que tenía en origen.
10. **Es importante** contar con un buen decantador**.** Que sea suficiente en capacidad y con buena boca de llenado. Preferiblemente de cristal, no de vidrio. Y que tenga una buena base de apoyo. Por último, que sea elegante, porque va a vestir nuestra mesa.

EL JARREADO



El jarreado es similar a la decantación, pero de una manera más tosca, violenta e incluso descuidada.

Jarrear es introducir el vino en un decantador o simplemente una jarra, de ahí su nombre, para que decante o se airee el vino sin demasiados formalismos. Digamos que jarrear es decantar un vino con fuerza.

Podemos jarrear cuando el vino requiere una oxigenación rápida, especialmente aquellos vinos jóvenes que presentan aromas sulfitados (de azufre). Para jarrear basta con escanciar el vino en la jarra desde unos 20-30 cm. de altura para que el vino "rompa" en el fondo del recipiente.