vinetur

Oxigenar el vino: ¿sí o no?

Es curioso como encontramos una cierta incongruencia en el vino. Cuando se está elaborando el oxigeno es un enemigo y, una vez está embotellado, es casi fundamental el oxigenarlo dependiendo del tipo.

lunes 7 de diciembre de 2020

ESCRITO POR JAVIER CAMPO



Airear, oxigenar, dejar respirar... solo hace falta que le hagamos la RCP. Pero no. Estamos hablando del vino. El vino que ha estado durante "x" tiempo privado del oxigeno precisa de este para desplegar sus matice y aromas y, para que desaparezcan ciertas notas reductivas cuando existen.

Para oxigenar el vino lo primero es descorcharlo. A partir de ahí, podemos servirlo en una copa amplia y darle vueltas o trasvasarlo a otro recipiente diferente a la botella. Normalmente para ello utilizamos un decantador.



El decantador puede tener una doble función: una es el oxigenar el vino y otra es hacer honor a su nombre y, por decantación, separar posibles sedimentos para que se queden en el fondo de este.

Dependiendo del tipo de vino, usaríamos un tipo u otro de decantador diferenciando entre los de mínima y máxima oxigenación.

La base del decantador, las paredes y su cuello, son elementos muy útiles para diferenciar cuales usar en cada momento y, por supuesto, el tiempo en el que estará el vino antes de ser servido, ya que para esto hay partidarios y detractores que defienden o desechan el uso de la decantación u oxigenación. Para unos con el oxigeno ganan en aromas y, para otros, les hace perder carácter y personalidad.



Copas de gran cáliz actúan oxigenan el vino

Sin tener que caer en los decantadores, hay copas de gran cáliz que actúan de igual manera. Es más, existen otros elementos como los "aireadores" que además presentan diferencias notables y, realmente el paso del vino por estos elementos cambia sus matices ostensiblemente. Tapones con cámara de cristal, el vinturi de metacrilato, el tapón ducha de Coravin, el barrel-air de Koala o los embudos espirales. Todos ellos tienen el mismo objetivo: hacer que el vino acelere su proceso de oxigenación.

Pero volvamos a los decantadores porque aquí es donde vamos a encontrar una amplia gama de estos recipientes que van desde los modelos más técnicos como los de Riedel a los diseños más extravagantes como los de Sundén, los de Ruff, Smaier o Meneau. Todos ellos combinan la parte técnica con el espectáculo visual. Este empieza al introducir el vino en el decantador y acaba cuando hay que servirlo porque no siempre es fácil y hay que practicar un poco antes de usarlo la primera vez ya que te cargas todo el glamour de la mantelería.



Oxigenar si oxigenan, pero no sé yo si va a ser muy fácil una labor imprescindible en todos os decantadores para que no dejen sabores cruzados: limpiarlos.