vinetur

¿Sirve descorchar el vino antes para que se oxigene?

lunes 5 de junio de 2023

ESCRITO POR LAURA DECURNEX

Saber si hay que descorchar el vino antes de beberlo y con cuánto tiempo de antelación, es una inquietud bastante frecuente entre los amantes de esta bebida.

Y es que durante mucho tiempo nos dijeron que el vino siempre tiene que «respirar» antes de servirse, y se pensaba que con tan sólo retirar el corcho de la botella el oxígeno haría su magia y abriría los aromas del vino para que este se exprese mejor. En esta afirmación hay cosas acertadas y otras que no tanto.



Es cierto que los vinos se favorecen del contacto con el oxígeno que les permite que sus aromas se liberen, pero se han realizado experimentos y ya hay respaldos científicos que demuestran que descorchar la botella con anterioridad, incluso hasta dos horas antes, no altera el contenido de oxígeno del vino.

Si no que para provocar una verdadera oxigenación, es decir, para conseguir que todo el líquido entre en contacto con el oxígeno, y así sus aromas se liberen, es necesario verterlo. Sacarlo de esa zona de confort que representa la botella y permitir que el oxígeno lo alcance por todos sus flancos. Esto lo conseguimos tanto vertiéndolo en una copa como en un decantador y basta con tan sólo un minuto para que el contenido de

oxígeno en el vino se multiplique por 20, según ha publicado el Bulli foundation en su libro «Vinos. Sumillería: el vino en el restaurante gastronómico».

Cuando vertemos el vino en un decantador se da un fenómeno de difusión de gases, tanto del vino al aire como del aire al vino. Por lo tanto, si jarreamos demasiado nuestro vino en un decanter lo único que conseguiremos es perder gran cantidad de los tan preciados aromas del vino, que se evaporarán y pasarán a formar parte del aire.

Personalmente, en mi casa, prefiero verter los vinos directamente en una copa. Esto me permite conocer el vino en todas sus etapas y apreciar cómo se va abriendo y mutando su expresión. Teniendo en cuenta, además, que si no quiero terminarme la botella (sí, sí. Leíste bien. No siempre me termino las botellas que descorcho.) simplemente vuelvo a colocar el corcho y guardo el vino sobrante para los próximos días, sin correr el riesgo del que el vino esté hiperoxigenado y vaya perdiendo sus aromas. Pero claramente en un restaurante, donde servimos a muchas personas con muy poco tiempo, el decantador es un gran aliado que nos permitirá tener un vino bien oxigenado rápidamente.



Pero, ¿siempre es necesario oxigenar los vinos? No. Si bien hay vinos que efectivamente requieren oxigenarse para expresarse mejor, ya sea porque sus aromas se encuentran muy «cerrados» o bien porque el vino se muestra muy alcohólico en un primer momento, también hay otros que son altamente disfrutables desde el momento del descorche. Entonces, antes de salir corriendo a buscar el decanter es preferible servir y probar.

Si te gustó lo que leíste, compártelo en tus redes