

COLUMNA DE



Sandra Fernández



Amo los decantadores de cristal, me parecen divinos, elegantes y visten el momento enalteciendo tu mesa y tu reunión con ese brillo audaz. Si quieres verte como un verdadero conocedor, sigue leyendo

El vino se decanta por tres razones: la primera, para filtrar; la segunda, para oxigenar, y la tercera para corregir temperatura. Y agreguemos una cuarta: simplemente porque te gusta y a veces puede ayudarte a elevar la percepción de calidad de un vino sencillo. Profundicemos en las tres primeras:

Decantar para filtrar Un vino tinto guardado en forma horizontal por años ha arrojado tanino en forma de sedimento que se ha precipitado a la base del vino por acción de la gravedad. Esa mancha que ves en la botella de color oscuro, ya sea en el fondo o en un costado, es el tanino sedimentado por el tiempo. Precisamente esa sedimentación ha provocado ya la ausencia de esos taninos disueltos en el vino. Al ya no haber esa carga en el vino, este se ha vuelto más amable, terso y menos astringente. La decantación en este caso se hace para trasvasar el líquido filtrando el sedimento y dejándolo en la botella.

Decantar para oxigenar El vino, ya sea blanco o tinto, se puede decantar para exponerlo a una superficie de contacto con oxígeno más amplia. De esta forma, las moléculas aromáticas despertarán más rápido de lo que despertarían en tu copa. Te sorprenderá saber que hasta un buen champaña se puede decantar.

Decantar para corregir temperatura No hay nada más rápido para subir la temperatura de un vino que se ha enfriado demasiado, que decantar.

VINOS PARA ILUSTRAR

Sandra Fernández, *sommelière* y maestra tequilera con más de 20 años de experiencia, sugiere tres vinos en los que decantar puede ayudar a abrir sus aromas y sabores

Chardonnay Chivite Colección 125 Navarra, España 1,665 MXN*

Gramona Enoteca Penedés, España 155 EUR**

Un vino blanco de alcornica que se puede decantar, abrirá sus aromas más secretos exponiéndolo al oxígeno. En nariz es complejo e intenso, con matices de pan, avellana fresca, almendra, melón y mandarina.

Un espumoso de alto perfil o un champaña se beneficiarán de una decantación, despertando sus aromas más profundos y ocultos como las notas a manzana, ciruelas, miel, a flores blancas y mazapán. En boca es amplio e intenso.

Eszenze 2011 Barolo, Italia 1,730 MXN***

Un vino evolucionado proveniente de uvas con mucho tanino como el nebbiolo se beneficiará de una decantación para filtrar sus sedimentos. En boca es seco, amplio, largo y de gran finura, mientras en nariz regala notas a mentol, vainilla y violetas.



Tip: Una vez lavados y escurridos tus decantadores, cubre la boca del mismo con cleanpack adherente para evitar que se empolve. Por cierto, no los laves con jabón; solo necesitas agua caliente y un último enjuague con agua fría

