



Questa sera serviamo il vino con il decanter

di Liliana Terranova | Accademia del Cerimoniale - Protocol Academy

C'è chi dice che la parola **decanter** derivi dal latino "de canto", con il significato di mettere da parte, separare, travasare lentamente. Ma che cosa è questa ampolla, di vetro o cristallo trasparente, indispensabile per gli appassionati di vino che, grazie alla sua particolare forma allargata nel fondo e più stretta all'altezza del collo, permette di gustare un vino al meglio?

Quando parliamo di decanter nel mondo del vino ci riferiamo alle sue due specifiche funzioni: da una parte al processo che coinvolge il trasferimento del vino da un recipiente all'altro per separare i sedimenti solidi dal liquido, dall'altra per consentire al vino, rimasto "intrappolato" nella bottiglia e tappato per un certo periodo di tempo, di respirare e di ossigenarsi nuovamente.

Utilizzeremo quindi il decanter per i vini rossi invecchiati, robusti, che hanno subito un lungo processo di affinamento, per separare l'eventuale sedimento che potrebbe essersi formato a seguito della lunga maturazione in bottiglia o in botte e per far sì che l'ossigenazione consenta di sprigionare tutti i suoi aromi, addolcendo eventuali asperità dovute ad eccessi di tannini ed elementi acidi.

Alcuni esempi di vini che spesso richiedono la decantazione includono vini rossi di alta qualità, come ad esempio il Bordeaux, il Barolo, il Brunello di Montalcino, il Chianti Classico Riserva, il Rioja Gran Reserva.

I vini bianchi e i vini più leggeri tendono a produrre meno sedimenti durante l'invecchiamento; quindi, la decantazione non è necessaria. Ci sono però alcuni vini bianchi che possono trarre beneficio dalla decantazione come i vini bianchi della Borgogna o della Valle della Loira, che sviluppando una certa complessità

beneficiano della decantazione che ne esalta gli aromi e la struttura.

Se scegliamo di usare un decanter esistono alcuni passaggi fondamentali da seguire.

Occorrerà mettere la bottiglia in posizione verticale per qualche ora in modo che gli eventuali sedimenti si depositino sul fondo.

Il passo successivo sarà quello di stappare il vino ripulendo attentamente il collo della bottiglia con un panno evitando così che polvere o batteri si trasferiscano nel vino decantato.

Poi si procederà a mescolare lentamente il vino dalla bottiglia nel decanter fermando il versamento al primo apparire dei sedimenti.

L'operazione di travaso del vino invecchiato nel decanter ovvero lo "scaraffamento" deve avvenire lentamente, senza movimenti bruschi e senza farlo gorgogliare.

I vini giovani, viceversa, vanno versati rapidamente nella caraffa per favorirne l'ossigenazione.

Infine, i vini Prosecco che hanno subito l'aggiunta di anidride carbonica, non andranno decantati, infatti con il passaggio in decanter le bollicine

andrebbero perse, anziché essere sublimite.

Esistono decanter dalle forme più svariate, da quelli standard a quelli a caraffa, a quello ad anatra con o senza manico, a corno, a cigno; alcuni sono delle vere opere d'arte.

Come insegniamo nei nostri corsi all'Accademia del Cerimoniale, decantare un vino è importante ma è necessario ricordarsi di lasciare la bottiglia a tavola, accanto al decanter, per permettere agli ospiti di leggere l'etichetta e di informarsi sul vino servito.

E come disse il grande Molière... "grande è la fortuna di colui che possiede una buona bottiglia, un buon libro, un buon amico".

