

EL DECANTADOR

Cuando los vinos tintos españoles de prestigio eran pálidos, finos y delgados, el botellón de cristal que llamamos decantador era casi una rareza que relacionábamos con el servicio de los Oportos Vintage o de los Burdeos, pues nuestros tintos -delicados y levemente descarnados- apenas creaban posos de materia colorante o de tanino en botella, pues ya lo habían hecho en las barricas de roble viejo en las que habían pasado largos años. ¡Eran botellas tan estables que casi se podía jugar a los bolos con ellas!

Pero el decantador no es hoy una pieza decorativa, ni forma parte del ritual del lujo; es un instrumento necesario para el mejor disfrute de los vinos, y su utilidad no viene de ninguna complejidad ceremonial, sino de la facilidad con la que esta herramienta nos permite oxigenar el vino, condicionando su evolución rápida en la mesa, en una suerte de envejecimiento rápido que nos permite apreciarlo en una fase más expresiva de su desarrollo.



Por último, en las barricas de roble y en los depósitos grandes de bodega, hay una combinación de procesos de oxidación y reducción.

Esto no es magia, y es sencillo de entender con una pequeña lección de química para profanos: cualquier reacción tiene dos polos, como si fueran un positivo y un negativo: oxidación y reducción. De una forma simple y no del todo correcta, podríamos decir que las reacciones de envejecimiento de los vinos se inclinan hacia la reducción en el ambiente de la botella cerrada, pues allí el vino está aislado del oxígeno; sin embargo, en otros medios (como la copa o el decantador) el vino básicamente se oxigena, se oxida o -en otras palabras- se “des-reduce”. Por último, en las barricas de roble y en los depósitos

grandes de bodega, hay una combinación de procesos de oxidación y reducción.

La oxidación precipita una evolución rápida de los vinos y -por tanto- su tiempo de permanencia en barrica es forzosamente limitado; no digamos el tiempo que el vino está en la copa, o en la botella abierta. Sin embargo, el ambiente reductor precipita un desarrollo más lento y sostenido; los mejores vinos pueden pasar años en las botellas, siempre que estas estén guardadas en buenas condiciones, de forma que su envejecimiento se produzca de una forma armónica.

¿Qué interés puede tener esta pequeña charla sobre química del envejecimiento para el consumidor? Pues ocurre que, en estas condiciones de reducción, ocurren ciertos fenómenos que pueden resultar desagradables para quien pruebe la botella recién abierta. En primer lugar, se generan aromas que llamamos, sencillamente, “de reducción” y que pueden ser poco elegantes: notas animales, de cuero o establo; aromas a quemado o notablemente vegetales, y sensaciones como de caucho, plástico o goma de borrar, a las que los catadores nos referimos en ocasiones

como “aroma de frenazo”. Hay que decir que esto no es un fenómeno exclusivo de los tintos, y también aparece en blancos con cierto tiempo en botella.

Por otra parte, en vinos con un cierto nivel de anhídrido sulfuroso, las combinaciones de éste en botella con otras sustancias y su reducción provocan el aroma de sulfhídrico, notablemente desagradable, como a huevo podrido, que lleva a veces a la gente a rechazar una botella recién abierta que, tal vez en un rato, estaría en buenas condiciones de consumo, ya que el aire devuelve a esta sustancia a su estado previo, mucho menos aromático y molesto, y permite su evaporación. Y, al cambiar en el decantador el balance oxidación-reducción del vino, los aromas defectuosos antes comentados tienden a ir desapareciendo.

¿Y por qué íbamos a echar anhídrido sulfuroso en el mosto o en el vino? Aquí es donde debemos recordar que el uso de anhídrido sulfuroso, producto de la combinación del azufre con el oxígeno del aire, es absolutamente vital en la elaboración de cualquier vino, y que no se conoce aún alternativa a este antiguo procedimiento. Sin embargo, el estado sanitario de la vendimia condiciona fuertemente la cantidad de este gas que será necesaria para protegerlo de oxidaciones indeseables y de contaminaciones; las uvas más sanas y maduras requerirán dosis mínimas e inapreciables. Pero, por desgracia, este no siempre es el caso...

Por tanto, cualquier botella de vino blanco, rosado o tinto en la que detectemos aromas de este tipo (pero también cualquier olor sospechoso, que no sea el clásico aroma húmedo del TCA o acorchado, ni las notas de barniz, pegamento y acetona que imprime la oxidación excesiva, ni el verdor molesto de una vendimia demasiado precoz, todos ellos defectos sin remedio posible ya) es una buena candidata a un “jarreado”: una decantación rápida en la que, en principio, no necesitamos eliminar poso, sino provocar un contacto intenso del vino con el aire. Por ello, buscaremos un decantador de buen tamaño, siempre de litro y medio o más, que tenga un cuello alto, para dejar caer el vino por él con alegría y que se “rompa” en su caída, creando incluso algo de espuma.

Cuanto más se acuse un aroma defectuoso, más agradecerá el vino cierta antelación en su jarreado. Pero también deberemos tener en cuenta la estructura de los vinos que ponemos en contacto con el aire; sólo los mejor dotados de cuerpo, acidez y -en el caso de los tintos- color y taninos son buenos para un jarreado muy anticipado, con más de una o dos horas. Para el resto, unos minutos de anticipación deberán bastar.

Hay también vinos que no es que presenten aromas molestos al ser abiertos, sino una cierta pobreza de sensaciones; muchas veces, tienen una boca sabrosa y cierta estructura tánica, pero aparecen muy dominados por el carácter de la madera, algo pobre en rasgos frutales y primarios del terruño, y tal vez algo áspero. Por ello, podemos pensar que los hemos abierto demasiado pronto y que no están aun suficientemente desarrollados. Este sería el caso de tantos y tantos vinos “de guarda” que se ofrecen al consumidor en las primeras etapas de su evolución, cuando aún están algo duros en boca y “cerrados” de aromas. Es importante saber que aún tenemos cierta capacidad de acción sobre ellos.

Su presencia nos indica que el vino está desarrollándose, limando su aspereza y afinando su estructura. Si servimos el vino sin cuidado, lo serviremos turbio, con esta materia revuelta; al separar el vino de sus posos de envejecimiento es cuando hablamos, propiamente, de decantación. Pero estos vinos más viejos requieren un trato más cuidadoso, pues la misma presencia de estas precipitaciones nos avisa de que parte de sus “defensas” están cayendo y una oxigenación muy rápida e intensa podría, tal vez, perjudicarlos. Por otra parte, no es necesario que se haga con mucha antelación, aunque tal vez hacerlo unos minutos antes de la comida permita eliminar, simultáneamente, ciertos aromas de reducción.



Utilizaremos para su decantación una vela encendida, mirando su llama a través del cuello de la botella que estamos sirviendo, lo que nos permite ver si el poso se va acercando y hay que interrumpir la operación. Y haremos deslizarse el vino, suavemente, por el cuello del decantador, inclinando éste, o utilizando un modelo de forma ya inclinada. Los restos de vino que quedan en la botella, turbios y revueltos con el poso, no son útiles para beber, pero con ellos se puede hacer un vinagre estupendo, si juntamos los de muchas botellas en una garrafa grande.

Pero de esto a decir, como se oye muchas veces en ambientes supuestamente cultos, que hay que abrir todas las botellas con unos minutos de adelanto, va un abismo. Para el disfrute del vino no hay fórmulas mágicas e infalibles, sino que debemos mostrar toda nuestra sensibilidad y aprender a relacionarnos directamente con el vino como lo que es, un producto de la tierra, con capacidad de expresión, de hablarnos sobre su origen y sus cualidades. Si así lo hacemos, y escuchamos el mensaje que nos transmite con su color, su sabor, su estructura, sus aromas... estaremos siempre en condiciones de sacar el mejor partido a nuestras botellas.

Por ello, los vinos estructurados y carnosos que hoy están de moda -y que muchas veces se venden apenas recién salidos de la bodega- agradecerán una aireación es esta frasca, suavizando discretamente su aspereza y desplegando sus aromas ocultos.

Esto no es magia, y es sencillo de entender con una pequeña lección de química para profanos: cualquier reacción tiene dos polos, como si fueran un positivo y un negativo: oxidación y reducción. De una forma simple y no del todo correcta, podríamos decir que las reacciones de envejecimiento de los vinos se inclinan hacia la reducción en el ambiente de la botella cerrada, pues allí el vino está aislado del oxígeno; sin embargo, en otros medios (como la copa o el decantador) el vino básicamente se oxigena, se oxida o -en otras palabras- se “des-reduce”. Por último, en las bodegas de roble y en los depósitos grandes de bodega, hay una combinación de procesos de oxidación y reducción.

Los taninos de la piel de la uva y de la bodega de roble forman parte de la compleja protección antioxidante de los vinos. Dicho de una forma sencilla, si los aireamos, obligamos a reaccionar a estos taninos, a “luchar” contra el aire, suavizándose.

Este fenómeno, unido a otros, favorece un cierto “ablandamiento” de su tacto y un despliegue de rasgos aromáticos primarios, de la fruta y el terruño, que hubiesen tardado algo más en desarrollarse durante la guarda.

Por ello, los vinos estructurados y carnosos que hoy están de moda -y que muchas veces se venden apenas recién salidos de la bodega- agradecerán una aireación en esta frasca, suavizando discretamente su aspereza y desplegando sus aromas ocultos.

Esto no es magia, y es sencillo de entender con una pequeña lección de química para profanos: cualquier reacción tiene dos polos, como si fueran un positivo y un negativo: oxidación y reducción. De una forma simple y no del todo correcta, podríamos decir que las reacciones de envejecimiento de los vinos se inclinan hacia la reducción en el ambiente de la botella cerrada, pues allí el vino está aislado del oxígeno; sin embargo, en otros medios (como la copa o el decantador) el vino básicamente se oxigena, se oxida o -en otras palabras- se “des-reduce”.

Es el fenómeno que hace que, muchas veces, nos parezca que los últimos tragos de una botella son los mejores. Por tanto, cuando detectemos estos rasgos de cierto laconismo en los tintos -y en los blancos, al menos en los que pasan por bodega- nos puede ser muy útil tener un buen decantador a mano.

En los vinos más viejos -sobre todo en los tintos de buen extracto- se formarán inevitablemente posos en la botella con el tiempo y la guarda; son fruto de la condensación de sus taninos y de su color

Su presencia nos indica que el vino está desarrollándose, limando su aspereza y afinando su estructura. Si servimos el vino sin cuidado, lo serviremos turbio, con esta materia revuelta; al separar el vino de sus posos de envejecimiento es cuando hablamos, propiamente, de decantación. Pero estos vinos más viejos requieren un trato más cuidadoso, pues la misma presencia de estas precipitaciones nos avisa de que parte de sus “defensas” están cayendo y una oxigenación muy rápida e intensa podría, tal vez, perjudicarlos. Por otra parte, no es necesario que se haga con mucha antelación, aunque tal vez hacerlo unos minutos antes de la comida permita eliminar, simultáneamente, ciertos aromas de reducción.

Utilizaremos para su decantación una vela encendida, mirando su llama a través del cuello de la botella que estamos sirviendo, lo que nos permite ver si el poso se va acercando y hay que interrumpir la operación. Y haremos deslizarse el vino, suavemente, por el cuello del decantador, inclinándolo éste, o utilizando un modelo de forma ya inclinada. Los restos de vino que quedan en la botella, turbios y revueltos con el poso, no son útiles para beber, pero con ellos se puede hacer un vinagre estupendo, si juntamos los de muchas botellas en una garrafa grande.

Por último, los vinos muy venerables, de color evolucionado y taninos ya muy suaves, no son buenos candidatos a ser decantados, pues podríamos precipitar su decrepitud; hay veces que vemos a los vinos “morir” en la copa. Son estos vinos muy viejos los que sólo podremos abrir unos minutos antes de su consumo, para permitir una muy leve oxigenación con el aire que reciben a través del estrecho cuello de la botella. Tal vez su servicio en una copa grande de forma balón o “Borgoña” sea la mejor alternativa al decantador, pues al girar en la copa tienen un cierto recorrido por la pared de cristal. Para evitar servir los posos, deberemos tratarlos con mucho cuidado y -si es posible- ponerlos de pie un par de días antes, para que todo el precipitado esté en el fondo de la botella.

Pero de esto a decir, como se oye muchas veces en ambientes supuestamente cultos, que hay que abrir todas las botellas con unos minutos de adelanto, va un abismo. Para el disfrute del vino no hay fórmulas mágicas e infalibles, sino que debemos mostrar toda nuestra sensibilidad y aprender a relacionarnos directamente con el vino como lo que es, un producto de la tierra, con capacidad de expresión, de hablarnos sobre su origen y sus cualidades. Si así lo hacemos, y escuchamos el mensaje que nos transmite con su color, su sabor, su estructura, sus aromas... estaremos siempre en condiciones de sacar el mejor partido a nuestras botellas.

Por ello, los vinos estructurados y carnosos que hoy están de moda -y que muchas veces se venden apenas recién salidos de la bodega- agradecerán una aireación en esta frasca, suavizando discretamente su aspereza y desplegando sus aromas ocultos.

Esto no es magia, y es sencillo de entender con una pequeña lección de química para profanos: cualquier reacción tiene dos polos, como si fueran un positivo y un negativo: oxidación y reducción.

De una forma simple y no del todo correcta, podríamos decir que las reacciones de envejecimiento de los vinos se inclinan hacia la reducción en el ambiente de la botella cerrada, pues allí el vino está aislado del oxígeno; sin embargo, en otros medios (como la copa o el decantador) el vino básicamente se oxigena, se oxida o -en otras palabras- se “des-reduce”. Por último, en las bodegas de roble y en los depósitos grandes de bodega, hay una combinación de procesos de oxidación y reducción.

Los taninos de la piel de la uva y de la bodega de roble forman parte de la compleja protección antioxidante de los vinos. Dicho de una forma sencilla, si los aireamos, obligamos a reaccionar a estos taninos, a “luchar” contra el aire, suavizándose.

Este fenómeno, unido a otros, favorece un cierto “ablandamiento” de su tacto y un despliegue de rasgos aromáticos primarios, de la fruta y el terruño, que hubiesen tardado algo más en desarrollarse durante la guarda.