LA DECANTACION

La decantación es un proceso muy antiguo que consiste en limpiar el mosto de las impurezas. Esta acción depuradora también se llama “jarreado” y surge cuando el hombre empieza a envejecer los vinos y se vuelve más exigente. Busca la nitidez y el brillo, no quiere notar la aspereza de los poros ni aspirar aromas desagradables.
El vino se trasvasa de la botella al decantador impidiendo la salida de los posos al exterior. Una buena limpieza es un hermoso espectáculo, prácticamente un ritual.

Esta ceremonia no es aceptada de forma unánime por los expertos. Unos se inclinan por decantar sólo aquellos vinos que se encuentren en el grupo de riesgo por su contenido en posos o por la falta de oxígeno. Otros, por el contrario, apuestan por la depuración generalizada para todos los vinos de calidad tanto jóvenes como envejecidos.
Es relativo. Depende del tipo de vino. No se debe someter a los más viejos y delicados a una aireación excesiva. Sólo serán necesarios unos minutos, un tiempo que se podrá alargar en los licores que precisen oxigenarse. Algunos autores opinan que las decantaciones se pueden dilatar. Los puristas usaban una vela, su luz se aplicaba al cuello de la botella para observar con nitidez si algún poro se colaba en el decantador. También se recurría a un trozo de muselina para filtrar los residuos más ligeros. Hoy día, se usan filtros más sofisticados.