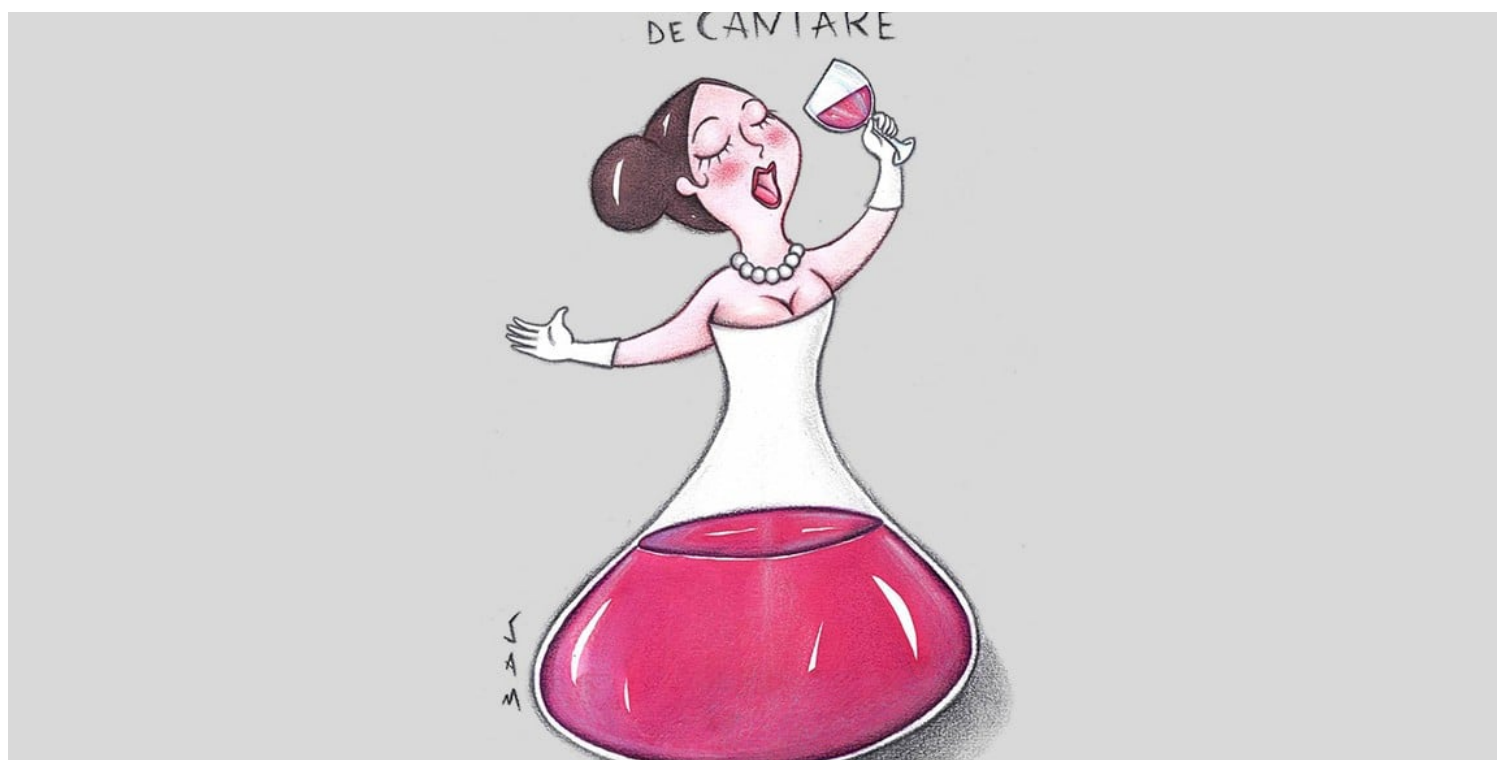


Vignette

Quando e perché usare il decanter

di: Redazione

4 novembre 2017



Quando usare il decanter e perché? Abbiamo tratto alcuni suggerimenti da un famoso produttore mondiale di cristalli e bicchieri, l'azienda Riedel di Kufstein, Tirolo, Austria.

Di seguito alcune note e suggerimenti.

- Sono due le ragioni per le quali si decanta il vino:
 1. Si decantano i vini di lungo invecchiamento per separarli dal sedimento presente nella bottiglia;
 2. Si decantano i vini novelli per favorire l'ossigenazione, estrarre più complessità organolettica, permettendo al bouquet aromatico di esprimersi pienamente e più velocemente.
-



Per apprezzare al meglio un vino novello di età non superiore a dieci anni, bianco o rosso, è opportuno provvedere alla stappatura dalle otto alle dodici ore prima della consumazione, per aerare il vino. In alternativa, lo si può decantare per accelerare il processo di ossigenazione.

- L'elemento che preserva maggiormente il vino è l'anidride carbonica, la quale viene integrata durante la prima fermentazione, anche detta fermentazione alcolica. Se si decanta il vino si riduce la quantità di anidride carbonica e si accelera il processo di maturazione del vino, consentendo al bouquet di esprimersi pienamente e più velocemente.
- Al palato, la soplesse della bacca rossa s'intensifica nei vini decantati, favorendo la compenetrazione di frutto e tannini, senza particolari eccessi di asperità.
- Nel decantare un vino giovane, travasate il contenuto della bottiglia facendolo scrosciare direttamente nel decanter per intensificare il processo di ossigenazione. Nel decantare un vino di lungo invecchiamento, versate con cautela il contenuto della bottiglia nel decanter per preservare la chiarezza e la brillantezza del vino da eventuali depositi che potrebbe avere sviluppato nel tempo.
- Un semplice esercizio: Utilizzando calici identici, decantate il contenuto di metà bottiglia, servite la restante metà direttamente dalla bottiglia e traete le vostre conclusioni.

Della storia di Riedel, con immagini e video, abbiamo parlato in questo articolo, *"Riedel: la Boemia, la storia dei calici e la fortuna del vino mondiale"*:

Riedel: la Boemia, la storia dei calici e la fortuna del vino mondiale

Riedel: la Boemia, la storia dei calici e la fortuna del vino mondiale

Vini e cristallo. Un trionfo estetico e di piacere. Gli ultimi trent'anni di cultura della tavola sono stati rivoluzionari: adesso appassionati e professionisti conoscono il bicchiere, un elemento fondamentale nel godimento e nella degustazione del vino. Siamo convinti che parte della sua fortuna sia da ... [Leggi tutto](#)

◀ Wine in Sicily

