

Dekantiranje

Naslov originala: When Should You Decant Wine?

Izvor: <https://www.winemag.com/>

Objavljeno: 03.07.2018, by Tammie Teclemariam

Prevod: Dragutin Mijatović

Ključne riječi: vino, dekantiranje, vinska kultura

Dekantiranje vina nudi vizualni procvat vinu-osvježavanje vina. Ali, da li ste znali da dekanteranje vina ponekad može učiniti više štete nego koristi? Istražujemo ovaj moćni alat-zašto.



Getty

Često pogrešan postupak ali ipak dekanter je važan i koristan alat. Kada se pravilno koristi, pretakanje (dekantiranje) vina može da osvježi čak i najprosečnije vino. Međutim, nije se uvijek lako odlučiti da li da se primjeni ili ne. Potrebno je razmotriti promjene u vinu koje se odvijaju procesom starenja, i imati na umu nekoliko putokaza?

Dva su glavna razloga za pretakanje vina. **Prvi** je fizički - odvajanje bistrog vina od čvrstih materija koje su nastale tokom starenja. **Drugi** je efekat kiseonika, koji oslobađa određena jedinjenja vezana unutar boce. Oba utiču na našu percepciju okusa, teksture i arome.

Suprotno uvriježenom mišljenju, pretakanje starijih vina daleko je od željenog pravila.

Dekantiranje sedimenta (Odvajanje taloga)

Dr. **Gavin Sacks**, vanredni profesor na školi **Cornell University** na Odjelu za nauku o hrani (**Department of Food Science**), napominje da je odvajanje filtriranog vina od čvrstih materija istaloženih u boci bio originalna motivacija za dekantiranje vina.

"Dekantiranje se vraća u alhemiju, gdje je korišteno za opis procesa uklanjanja tekućeg dijela smjese iz čvrstih materija", kaže **Sacks**. Vino je danas pouzdanije nego ikada. Imamo mogućnost da precizno filtriramo i spriječimo da se neke čvrste materije uopšte formiraju, ali da se riješite sedimenta uvijek će biti problem.

Talog može biti vrlo fin i ima tendenciju da umrtvljuje okus i ekspresiju vina. Ponekad se vinar odlučuje za malo taloga u boci, ali većina tradicionalista se suočava sa bilo kojom vrstom mutnoće ili zamućenosti. U holističkom činu vrednovanja vina, vizuelne nepravilnosti su dužne da označe kako prvo doživljavamo vino. Ali prije nego što se odlučite za dekantiranje, morate vino pripremiti za to.

„ Kod pretakanja crvenog vina važno se pobrinete da sediment ostane na dnu boce, tako da možete prestati sa dekantiranjem kada taloga dođe do ulaza u vrat boce“, kaže **Mannie Berk**, osnivač **The Rare Wine Co.**, uvoznik i trgovac sa sjedištem u Kaliforniji, specijalista za stara godišta vina sa talogom.

Ako izvučete vino iz podrumskog prostora, gdje je boca ležala horizontalno, bilo bi idealno bocu postaviti par dana uspravno tako da sediment (talog) ima vremena da se prebaci polagano na dno boce, a da se ne uklopi u sadržaj vina. Čak je i samo nekoliko sati bolje da boca stoji uspravno nego da se ništa ne radi.

Zbog toga nije mudro poslužiti staro vino koje je nedavno transportivano. Pokret boce ometa čvrste materije na način koji se ne može ispraviti bez adekvatnog perioda odmora vina u boci.

Ako idete ravno od podruma do stola, budite svjesni kako se sediment pomjera u flaši. **Berk** kaže da "flašu postavite poluspravno, podignite je rukom vrlo polako, tako da sediment leži na toj nagnutoj strani i lagano klizi prema dno boce, a zatim ponesite bocu do stola u kući."

Držite svjetlo ispod grlića boce gdje se susreće sa ramenom tako da možete obratiti pažnju na jasnoću vina. Prestanite da presipate u trenutku kada primjetite da sediment zamagljuje vino. Količina vina koja ostane u boci varira u zavisnosti od količine sedimenta. Priprema boce na vrijeme će omogućiti najmanju gubitka vina.



Aeriranje vina se radi kako bi se omogućilo da kiseonik odradi svoju magiju/Getty

Pretakanje za kiseonik

Kada sipate vino iz boce u dekanter, vazduh ulazi u vino. Ali ako je vaš cilj da podstaknete vino da se „otvori“, dozvoliti mu da se odmara nakon dekantiranja jer može prouzrokovati određene dodatne promjene. Kao što je objasnio dr **Sacks**, postoji nekoliko procesa koji se dešavaju istovremeno kada je vino u prisustvu vazduha više od sat vremena.

Ako primjetite miris pokvarenih jaja ili mali pucanj nakon otvaranja boce, to je uglavnom znak da je to vodonik-sulfid. Trideset minuta do jednog sata u dekanteru može pomoći da se ta jedinjenja oslobode, što vam omogućava da ponovo procijenite kvalitet vina možda je poprimilo neki drugi kvalitet.

Prvo odlaze isparljiva jedinjenja. Dva glavna krivca u vinu su ugljen dioksid i vodonik-sulfid. Očigledno prepoznatljiv u pjenušavom vinu, ugljen dioksid je prisutan i u bijelim mirnim vinima, gdje neznatne doze peckajućeg, kiselog plina pružaju dodatnu snagu okusu određenih bijelih vina. To je jedan od razloga zašto često ne dekantiramo bijelo vino. Međutim, u većini crvenih mirnih vina prisustvo CO₂ može učiniti vino više taninskim i obično se smatra greškom.

H₂S, ili sumporovodik, naziva se "smanjena aroma". Ponekad se pojavljuje u crvenim vinima koja su proizvedena u hermetičkim uslovima i zatvorena vrlo dobrim-neporopisnim zatvaranjem. Ovo je posebno prepoznatljivo kod vina Syrah.

Ako primjetite miris pokvarenih jaja pri otvaranju boce, to je uglavnom znak vodonik-sulfida. Trideset minuta do jednog sata u dekanteru može pomoći da se ta jedinjenja oslobode, što vam omogućava da ponovo procijenite vino zbog njegovih drugih kvaliteta. Dalja mućkanje, kao što je okretanje boce, ili prelivanje vina naprijed-nazad, može pomoći ako ste u žurbi, iako se ovo preporučuje samo za snažna vina.

Izlaganje vina kiseoniku dovodi do reakcija u vinu, kako dobrih tako i loših, od kojih će mnoge potrajati nekoliko sati (ili dana) da se u potpunosti razviju. Zato će vino u početku biti prijatno, prije eventualnog ublažavanja okusa nakon što bude predugo otvoreno.

Među prvim stvarima koje reagiraju sa kiseonikom su jedinjenja na bazi sumpora. Međutim, ponekad su to arome koje ne želimo izgubiti. Na primjer, sumporna jedinjenja daju vinu **Sauvignon Blanc** citrusne, tropske arome i lako se gube sa oksidativnim reakcijama. Srećom, to nije toliko bitno za crvena vina, pošto mnoga njihova jedinjenja nisu toliko osjetljiva na vazduh.



Dekantirati ili ne/Getty

Treba li sva stara vina dekantirati? Da li starijim vinima treba više vremena za dekantiranje?

Suprotno uvriježenom mišljenju, pretakanje starijih vina daleko je od željenog pravila.

Burgundija je, na primjer, poznata po svojoj delikatnosti, a pitanje da li ili ne dekantirati često se žestoko raspravlja među

stručnjacima. Međutim, stariji tipovi vina kao ona na bazi sorte **Nebbiolo**, kao što su **Barolo** i **Barbaresco**, zajedno sa vinima regiona Rioja i drugim punim, bogatim vinima, su generalno jaki kandidati za pretakanje (dekantiranje).

Ako početni okus vina obećava, dekantiranje možda nije potrebno. Pažljivo sipajte vino direktno iz boce u čašu. Ako se odlučite za dekantiranje, koristite bokal sa uskom bazom koja nudi manje mogućnosti da se vazduh integriira i brže promijeni vino.

Jedno od uobičajenih vjerovanja je da, što je vino starije, to duže traje kada se otvori. Ali **Mannie Berk** postavlja to nešto malo specifičnije. "Vina koja su podvrgnuta mnogo kiseoniku prije nego što se flaširaju, imaju tendenciju da dobro reaguju na kiseonik kada se flaša otvori", kaže **Berk**.

Vina Barolo, Barbaresco i Rioja dobro reaguju na pretakanje? Uglavnom su proizvedeni na način koji podrazumeva veću izloženost kiseoniku. Najekstremniji primer navodi **Berk** je vino **Madeira**, vino koje voli kako kiseonik tako i toplotu u proizvodnji, i poznato je da traje neograničeno dugo nakon otvaranja boce.

„Ako je vino Madeira dugo u boci, morate je dekantirati nekoliko dana do nekoliko nedelja prije nego što odlučite da je pijete, jer mora biti u sredini koja je uskraćena za kiseonik do one u kojoj se vraća uživanje u kiseoniku. ... To je ono što stvarno voli“, kaže on.

Berko-ovo pravilo za vino Madeiru? **Dekantirajte najmanje jedan dan za svaku deceniju starosti boce.**



Koliko je previše kada je u pitanju dekantiranje? / Getty

Kako znate kada je vino za pretakanje (dekantiranje)?

Vinarija *Château Musar* u Libanu poznata je po tome što prodaje vina na vrhuncu zrelosti, pošto čuva obimnu biblioteku boca koja stare decenijama, još se nude ona iz 1940-ih i 50-ih.

Marc Hochar, čija je porodica osnovala vinariju Musara 1930. godine, kaže da je dekantiranje ključno da njihova vina dostignu puni izraz. On preporučuje dekantiranje najmanje 30 minuta, ali upozorava da proces pronalaženja najboljeg trenutka vina nije tako jednostavan kao postavljanje tajmera.

“Da biste uživali u vrhunskom vinu nakon što ste otvorili bocu, morate da osjetite njegovu evoluciju od trenutka kada bocu otvorite. Potrebno vam je da shvatite kako je počela i gdje je završena... To je kao gledanje sportiste na vrhu njegove karijere”, kaže *Hochar*. "Ako biste razumjeli gdje i kada je počeo da se školuje kao dijete, koliko je bilo teško da dođe do vrha, vi biste još više poštovali njegovo dostignuće i vidjeli ga u drugom svijetlu."

Pretakanje (dekantiranje) vina nije samo čin sipanja vina u otmjeni dekanter. To je moćno oružje koje možete držati u svom arsenalu, ono kojim može značajno proširiti vaše mogućnost da maksimalno izvučete iz ovog živog pića (vina). Iako postoje efekti i reakcije koje možemo identifikovati, ne postoji uvijek jedan odgovor na to da li određenu bocu treba dekantirati. Sve što možete da uradite je da probate vino i zapitate se da li postoji nešto drugo što se može dobiti od tog procesa.