

## La decantazione

**Una pratica di servizio usata per i vini rossi al fine di ossigenarlo e rimuovere gli eventuali sedimenti.**

I vini rossi importanti richiedono a volte un servizio particolare, per eliminare il sedimento che potrebbe essersi formato nella bottiglia e che deve essere separato per evitare che finisca nel bicchiere. Inoltre, chiuso per anni nella bottiglia, il vino deve ossigenarsi e liberare tutta la complessità del suo profumo.

Caraffa in cristallo, bicchiere da degustazione, cavatappi, candela e porta candela, fiammiferi, tovagliolino di stoffa o di carta e due piattini, sono gli strumenti che servono al sommelier per realizzare una perfetta decantazione. Se la bottiglia del vino scelto riposa in cantina, il sommelier la deve andare a prelevarla con il cestello a vino, inserendola con l'etichetta bene in vista. La porterà in sala con grande attenzione, evitando qualunque scossa, per non riportare in sospensione nel vino le particelle solide, che renderebbero più difficoltosa la successiva decantazione. Il cestello contenente la bottiglia viene posto sul tavolino allestito con gli attrezzi, e successivamente il sommelier la presenterà al cliente nel modo consueto, senza toglierla dal cestino. Data l'importanza del vino, oltre alle solite notizie, il sommelier potrà descriverlo brevemente, facendo eventualmente qualche riferimento alla sua storia o a quella dell'azienda, sempre su richiesta del cliente o chiedendo se queste notizie possono interessare. Il sommelier deve conoscere molto bene i vini che va a servire, ma non può pensare di imporre la propria presenza e cultura. Non si deve mai dimenticare che la discrezione deve essere una delle doti più importanti del sommelier.

### L'occorrente per eseguire la decantazione

Per effettuare questo servizio occorrono:

1. caraffa decantazione
2. candeliera con candela
3. bicchiere da degustazione o taste-vin
4. cestino da vino
5. (eventualmente) termometro a lettura rapida
6. cavatappi
7. tovagliolo di servizio
8. accendino
9. due piattini (uno per appoggiare il tappo e l'altro per appoggiare cavatappi, frangino e capsula)

La bottiglia è presentata al cliente che ne ha fatto l'ordine, annunciandone il nome, il produttore e l'annata. La stappatura comprende tre operazioni:

1. taglio della capsula sotto l'anello del collo della bottiglia e deposito della stessa sul piattino
2. pulizia con il tovagliolo del collo superiore della bottiglia e della parte di tappo esposta, per liberare vetro e tappo da eventuali fenomeni ossidativi

3. estrazione del tappo inserendo la serpentina al suo centro e stando attenti a non bucarlo dalla parte opposta.

Durante l'esecuzione, la bottiglia va mossa il meno possibile; se è presentata nel cestino portavino, viene stappata in quella posizione, eventualmente inserendo alla base del cestino un piattino capovolto per aumentarne l'inclinazione ed evitare possibili fuoriuscite di vino.

### a. Controllo del tappo

Il tappo va odorato, sia nella parte rimasta a contatto con il vino, sia nella lunghezza, per verificare che non abbia odori sgradevoli; va poi riposto su un piattino e appoggiato sul tavolo dei clienti.

### b. Pulizia interna del collo

Con il tovagliolo di servizio si pulisce, con rapidità ed eleganza, la parte interna del collo

superiore della bottiglia, per eliminare eventuali tracce di sughero.

### c. Analisi organolettica

Viene sboccata una piccola quantità di vino nel bicchiere (o taste-vin) ed è eseguita l'analisi

organolettica.

### d. Accensione della candela

### e. Avvinamento di caraffa e bicchieri

Una volta valutate positivamente, con l'analisi organolettica, la qualità del vino e l'utilità della decantazione, si versa poco vino nella caraffa e la si avvinna facendo roteare il liquido, in modo che lambisca tutta la superficie interna. Dopo aver avvinato la caraffa, con lo stesso vino si può procedere all'avvinamento dei bicchieri, disponendoli sul guèridon, versando il vino nel primo, facendolo roteare e travasandolo nel successivo, stando attenti, ogni volta, a non far scendere l'ultima goccia sulla parete esterna del calice. Al termine, il vino utilizzato per l'avvinamento è versato nel bicchiere in cui il sommelier ha eseguito la degustazione. L'avvinamento ha lo scopo di eliminare dal vetro eventuali odori derivanti dall'acqua, dal panno o da un risciacquo imperfetto, che diminuirebbero l'apprezzamento del vino. Per ciò che concerne i bicchieri, molti ritengono l'avvinamento superfluo e troppo laborioso, altri invece pensano che sia indispensabile per garantire un servizio perfetto: in ogni caso il cliente rimane piacevolmente impressionato da questa lavorazione.

## A. Travaso

Occorre sollevare la bottiglia senza scuoterla (mano destra) e la caraffa (mano sinistra), posizionandole in modo che luce della candela posta dietro la bottiglia (verso il tavolo del cliente) ne illumini il collo consentendo di vedere lo scorrere del vino. Si sollevano poi entrambe e si inizia a versare il vino, lentamente e facendolo scorrere lungo la parete della caraffa. Il travaso deve essere lento e dolce. Occorre evitare di far saltare il vino facendolo gorgogliare mentre esce dalla bottiglia e una volta iniziato non bisogna mai fermarsi per non muovere i depositi, che andrebbero a unirsi al vino intorbidandolo con conseguenze negative per il suo apprezzamento. Durante la mescita, bisogna guardare il vino attraverso la luce della candela e arrestare subito la decantazione appena si intravede il primo deposito feccioso. Terminato il travaso, si ripone la caraffa sul guèridon e si asciuga il collo della bottiglia, per evitare che scenda una goccia a macchiare l'etichetta, di solito si lascia la bottiglia inclinata con il collo sopra l'apertura della caraffa, anche per impedire che una goccia cada sul guèridon.

## B. Verifica della limpidezza.

Una volta terminato di versare (e asciugato il collo della bottiglia) si prende la candela e la si fa roteare intorno alla caraffa, tenuta sollevata, per verificare la limpidezza del vino e farla notare ai clienti.

### C. Servizio del vino.

Si ripone la bottiglia sul tavolo dei clienti, con il tappo vicino, appoggiato su un piattino (vi sono anche appositi collari per appendere il tappo al collo della bottiglia). Si inizia il servizio facendo assaggiare il vino a chi lo ha ordinato e servendo poi secondo le regole della precedenza. Come con le bottiglie, dopo aver servito un cliente bisogna appoggiare delicatamente il bordo della caraffa sul tovagliolo di servizio e asciugare il bordo.

### D. Riassetto.

Al termine si sbarazza il guèridon dal materiale di servizio. Per evitare odori sgradevoli, spegnere la candela inclinando lo stoppino (con un fiammifero o altro) immergendolo nella cera fusa.

Il sommelier può decidere di misurare la temperatura del vino, inserendo il termometro nella bottiglia mentre si appresta a fare l'analisi organolettica, oppure mettendo il termometro nel bicchiere prima della degustazione. Quando il vino è troppo freddo, per aumentarne la temperatura si può procedere nei modi seguenti.

- a. Prima di portarla in sala, riscaldare con acqua calda la caraffa dall'esterno.
- b. Prima di eseguire l'avvinamento, versare nella caraffa, ponendosi davanti al cliente, acqua calda da una brocca, facendola roteare e riversandola nella brocca.

**Autore:** Tommaso Anibaldi