



Decantadores

CEPAS Y VINOS DE ARGENTINA

decantador, ra

*De decantar*².

1. adj. Dicho de un recipiente o de una instalación: Que sirve para separar dos sustancias por decantación. U. t. c. s. m.

Real Academia Española © Todos los derechos reservados

Decantador

Un **decantador** es una especie de recipiente en forma de botella con un amplio cuerpo con el objeto doble de decantar los restos sólidos del vino, además de permitir *respirar* y que de esta forma muestre mejor sus aromas. Los decantadores pueden variar en volumen, forma y diseño. Pueden elaborarse por regla general de materiales inertes (tales como vidrio) y pueden contener en volumen una botella estándar de vino (0,75 litros).

Wikipedia.org

Decantadores en el mundo del vino: hoy por hoy son parte del ritual del vino, sobretodo en reuniones de varias personas, pero en realidad cumplen una función o son puro moda, o decorativo, o elegante, etc. Creo que la Real Academia Española, lo dice bien, pero Wikipedia lo dice mejor y más a nuestros tiempos.

Si, cumplen una función o varias funciones, por un lado, como la palabra lo dice decanta separa el vino de impurezas o sedimentos, como por ejemplo en ciertos tipos de elaboración, o añadas de más de 10 años, que dejan a propósito material de las uvas, vinos sin filtrar, se utiliza el decantador quedando en el fondo todas las impurezas; es un aireador. Los aireadores que en realidad oxigenan el vino, son de diferentes formas, se los distinguen por sus bocas de variado tamaño, dado que cuando más grande su ingreso de oxígeno más rápidos es su proceso.

Pero, lo primero que hay que saber es que no siempre es necesario decantar un vino. Todo dependerá del tipo de vino que nos dispongamos a degustar. Todo varía en función del tipo de cepa, el tiempo de estadía, y puede variar en vinos de la misma Bodega de distintos años.

Tipos de decantadores, de todas las clases posible, la más común de vidrio o cristal, transparente, y de formas y tamaños a gusto.

Anécdota, el primer decantador me lo compre hace décadas, y aún lo tengo en casa, de vidrio de un tamaño para 2000 ml, para 2 litros, introducía un vino de 750 ml, y apenas se veía, lo use muy poco, la señora de la casa no le veía destino, pero finalmente lo utiliza como un hermoso florero. Por ende, los otros 3 decantadores que tengo de distintos volúmenes, están bajo llave en mi estudio y se utilizan en nuestras reuniones de vinos con amigos.

Publicado por [Gabriel Mortensen](#)