



Decanting: Τελικά μπορούμε να μεταγγίζουμε τη σαμπάνια;



Πρόσφατα, βρέθηκα σε ένα άκρως ενδιαφέρον δείπνο με λάτρεις του κρασιού και αισθάνομαι την υποχρέωση να σας μεταφέρω το τι ειπώθηκε. Η συζήτηση ενώ στην αρχή περιστράφηκε γύρω από θέματα της τρέχουσας πολιτικής και κοινωνικής επικαιρότητας, γρήγορα γύρισε στο κοινό μας περί οίνου πάθος, καθώς από συνδαιτημόνα τέθηκε η ερώτηση: μπορούμε να κάνουμε decanting στη σαμπάνια;

Ας πάρουμε τα πράγματα από την αρχή, εξηγώντας σε πρώτη φάση τι είναι ακριβώς το decanting και για ποιο λόγο χρησιμοποιείται. Η ακριβής μετάφραση του όρου σημαίνει διαχωρισμός διαφορετικών υλικών. Στην περίπτωση του κρασιού αυτό μεταφράζεται στη μετάγγισή του σε μια καράφα κάποια ώρα πριν σερβιριστεί για να «ανοίξει», να απελευθερωθούν τα φυσικά αρώματα και να απομακρυνθούν οι δευτερογενείς πτητικές ουσίες-οσμές, οι οποίες έχουν αναπτυχθεί κατά την παραμονή του στην φιάλη.

Κατά κανόνα, από αυτή τη διαδικασία επωφελούνται τα ερυθρά κρασιά και ειδικά τα παλαιωμένα/δυνατά που αναπτύσσουν εύκολα ιζήματα, ενώ ο χρόνος παραμονής στην καράφα εξαρτάται από το είδος του κρασιού και τις προσωπικές προτιμήσεις του καθένα – σε κάθε περίπτωση χρειάζεται προσοχή στην επαφή με το οξυγόνο, ώστε να μην χαθούν τα αρώματα και να μην αλλοιωθεί η γεύση, λόγω της οξειδωσης.

Γνωρίζοντας τα άνωθεν, οι περισσότεροι θα υιοθετούσαν αρνητική στάση στο decanting της σαμπάνιας, καθώς το 75% από την συνολική ποσότητα που καταναλώνεται παγκοσμίως είναι non-vintage και ξεκάθαρα «Drink Now – Have Fun» φιλοσοφίας, οπότε πολύ

νέα – κοινώς, δεν έχει την πολυπλοκότητα που θα χρειαζόταν τη διαδικασία της μετάγγισης για να αναδειχθεί ο αρωματικός και γευστικός της χαρακτήρας. Παράλληλα, πολλοί ανησυχούν ότι οι περιφημες φυσαλίδες θα εξαφανιστούν αν η σαμπάνια μεταγγιστεί, ενώ για ένα μεγάλο κομμάτι του καταναλωτικού κοινού η σαμπάνια έχει τον ρόλο του απεριτίφ κι όχι του κρασιού που μπορεί να συνοδεύσει ένα γεύμα.

Κι όμως. Σε πείσμα όλων των παραπάνω απόψεων, υπάρχει σαμπάνια που μπορεί να ωφεληθεί από το decanting. Πρόκειται για αυτό το ποσοστό του 25% που περιλαμβάνει τις vintage ή ακόμη και τις prestige cuvée εκδοχές (συχνά είναι κι αυτές vintage κι αν όχι το blend τους έχει ωριμάσει για πολλά χρόνια). Αυτό σημαίνει ότι μια μετάγγιση μπορεί να βοηθήσει ώστε μια τέτοιου είδους σαμπάνια να αναδείξει το ιδιαίτερο αρωματικό και γευστικό της προφίλ στο μέγιστο, ειδικά όταν πρόκειται να ακολουθήσει rairing με κρέατα και τυριά – μην την αδικείτε κρατώντας την για την αρχή ενός γεύματος. Η ικανότητά της να εξισορροπεί τη λιπαρότητα είναι απλά μαγική.

Τέλος, να πω ότι οι φυσαλίδες δεν εξαφανίζονται τόσο απλά – ο αφρισμός έχει τη δυνατότητα να διατηρείται για όσο κρατήσει το γεύμα, δηλαδή περίπου μία με δύο ώρες. Αυτό που θα χρειαστεί να προσέξετε όμως οπωσδήποτε είναι ο χρόνος που θα διαρκέσει η μετάγγιση, προκειμένου να διατηρήσει τη συγκλονιστική μύτη της από φρυγανισμένο ψωμί και μπριός και τη ντελικάτη προσωπικότητά της. Προσωπικά, δε θα την άφηνα πάνω από δέκα με είκοσι λεπτά, προσέχοντας πάντα να παραμένει σε σωστή θερμοκρασία, δηλαδή στους 10° C.

