

Инструкция по использованию декантера

Декантер – это специальный сосуд причудливой формы, иногда напоминающий лабораторную колбу с широким доньшком и узкой горловиной. Его главное предназначение – отделение осадка и насыщение вина кислородом. Чаще всего он изготовлен из стекла самого высокого качества, реже из хрусталя.

«De-canther» в переводе с латинского означает выделение части без перемешивания, это и есть основная суть процесса. Но это не единственная функция декантера, он служит для обогащения кислородом напитков и придания им новых ароматов и вкусовых качеств.

Существует и третья функция – вино в изысканном сосуде подаётся с определённым шармом, благодаря которому можно подчеркнуть высокое качество обслуживания.

При выборе декантера имеет значение форма, размер горлышка, возраст и вид вина.

Для зрелых вин

В зрелых винах, выдержка которых 5-6 лет, первоначальная аэрация происходит через пробку, поэтому декантер нужен для осветления, стабилизации и отделения пигментационного осадка или винного камня. Это не дефект напитка, а своеобразный критерий качества и подтверждение натуральности вина.

Красные зрелые вина имеют некоторый вяжущий вкус из-за наличия дубильных веществ – танинов. Аэрация смягчит их действие,

кислород вступает в реакцию и удаляет их из напитка. Вкус становится менее терпким, аромат более сбалансированным и насыщенным.

Для зрелых вин не важна площадь основания, поэтому можно выбирать декантеры любой формы: шарообразной, с узким горлышком, в виде амфоры или обычного графина. Плавные изгибы сосуда будут оберегать элитные марки и полностью сохранят их структуру и аромат.



Для молодых вин

Молодые вина ещё не раскрыли свой аромат, поэтому декантер должен быть с широким корпусом, который обеспечит максимальное соприкосновение напитка с поверхностью. Горлышко сосуда для нераскрывшегося аромата делают узким, такая форма уберёжет вкусовые качества до момента дегустации. Воронкообразная горловина создаст вихревую струю, благодаря которой жидкость получит дополнительную аэрацию во время наполнения бокалов.



Для стандартной ёмкости вина 0,75 л необходим декантер объёмом 1,5 литра. Жидкость в сосуде будет полностью находиться в широкой части.

Для белых вин

Для белых вин декантер нужен, в первую очередь, для аэрации, благодаря которой жидкость освобождается от сернистого газа. *Форма сосуда должна иметь шарообразный вид, для узкой струи подойдёт цилиндрическое горлышко с конусом.* Желательно поставить его в накопитель со льдом, чтобы лучше раскрылся аромат.



Наполнять декантер белым вином нужно только на уровне широкой части. В последнее время такие сосуды используют даже для игристых напитков, например, шампанских. Они могут находиться в ёмкости около пяти-десяти минут, после этого вина теряют свои качества.