



UDITO

ASCOLTARE LO CHAMPAGNE

- Componente sonora che **lo distingue dagli altri vini**
- **Stimoli sensoriali:**
 - ▶ Apertura della bottiglia
 - ▶ Effervescenza della spuma
 - ▶ Mormorio delle bolle



OLFATTO

ANNUSARE LO CHAMPAGNE

- **Primo naso:** prime informazioni olfattive
 - **Secondo naso:** dopo aver fatto roteare il vino nel bicchiere, si rivelano aromi più profondi, più complessi e più precisi, o addirittura nuovi aromi.
 - **Tre famiglie principali di aromi:**
 - ▶ Aromi giovanili
 - ▶ Aromi di maturità
 - ▶ Aromi di pienezza
- Tra questi **si possono distinguere i seguenti aromi:**
- ▶ Floreali: fiori bianchi, acacia...
 - ▶ Fruttati (frutta fresca/secca): agrumi, noci...
 - ▶ Minerali: iodio, gesso...
 - ▶ Vegetali: menta, fieno, ecc.
 - ▶ Di pasticceria: brioche, biscotti...
 - ▶ Lattici: caramello, burro...
 - ▶ Speziati: miele, cannella...
 - ▶ Empireumatici: cacao, caffè...



VISTA

GUARDARE LO CHAMPAGNE

• Colore del vino:

Bianco :



Giallo
verde



Giallo
limone



Giallo
dorato



Oro
antico

Rosé:



Rosa
tenue



Rosa
salmonato



Rosa
fragola



Rosa
lampone

• Intensità:

Pallida - media - sostenuta



GUSTO

ASSAPORARE LO CHAMPAGNE

- **Effervescenza:** delicata, tonica...
- **Dolcezza:** zuccherosità percepita
- **Vivacità:** acidità percepita
- **Corpo:** rotondità, ampiezza
- **Sapori:** vedi elenco "olfatto"
- **Persistenza aromatica:** lunghezza in bocca
- **Complessità:** diversità degli aromi
- **Equilibrio:** vivacità, morbidezza, corpo



- ▶ Nella degustazione tecnica, la retro-olfazione e il grumage permettono di apprezzare tutta la ricchezza aromatica dello Champagne.



LO CHAMPAGNE NON SI BEVE, SI ASSAPORA. NON DOVREBBE ESSERE MANDATO GIÙ TUTTO D'UN FIATO. DEVE ESSERE GUSTATO A PICCOLE DOSI..., CON SORSI DISTANZIATI E RIFLESSIVI.



COLETTE



L'intensità del colore, la natura e la potenza degli aromi dipendono da:

- i **vitigni**
- le **interazioni** tra la vite e l'ambiente
- il **clima**
- l'**annata**
- le **scelte di vinificazione**