

DEGUSTAR EL CHAMPAGNE EN 4 TIEMPOS



OÍDO

ESCUCHAR EL CHAMPAGNE

- Componente sonoro que **lo distingue de los otros vinos**
- **Estímulos sensoriales:**
 - ▶ Apertura de la botella
 - ▶ Efervescencia de la espuma
 - ▶ Murmullo de las burbujas



OLFATO

OLER EL CHAMPAGNE

- **Primera nariz:** primera información olfativa
- **Segunda nariz:** tras haber girado el vino en la copa, se revelan aromas más profundos, complejos y precisos, o incluso nuevos.
- **Tres grandes familias de aromas:**
 - ▶ Aromas de juventud
 - ▶ Aromas de madurez
 - ▶ Aromas de plenitud
- ▶ Entre ellos **se pueden distinguir los aromas:**
 - ▶ Florales: flores blancas, acacia...
 - ▶ Afrutados (fresco/secos): cítricos, nuez...
 - ▶ Minerales: yodo, tiza...
 - ▶ Vegetales: menta, heno...
 - ▶ Pasteleros: brioche, galleta...
 - ▶ Lácticos: caramelo, mantequilla...
 - ▶ Condimentados: miel, canela...
 - ▶ Empeños: cacao, café...



VISTA

MIRAR EL CHAMPAGNE

- **Color:**

Blanco:

			
Amarillo verde	Amarillo limón	Amarillo dorado	Oro viejo

Rosa:

			
Rosa suave	Rosa asalmonado	Rosa fresa	Rosa frambuesa
- **Intensidad:**
Pálido – medio – sostenido



GUSTO

SABOREAR EL CHAMPAGNE

- **Efervescencia:** delicada, tónica...
- **Dulzura:** dulzor palpable
- **Vivacidad:** acidez palpable
- **Cuerpo:** redondez, amplitud
- **Aromas:** ver lista "olfato"
- **Persistencia aromática:** longitud en boca
- **Complejidad:** diversidad de sabores
- **Equilibrio:** vivacidad, suavidad, cuerpo
- ▶ En degustación técnica, el retro-olfato y el gorgoteo permiten apreciar toda la riqueza aromática del Champagne.



EL CHAMPAGNE NO SE BEBE, SE DEGUSTA. NO DEBE TRAGARSE ENTERO. HAY QUE SABOREARLO EN PEQUEÑAS MEDIDAS..., A TRAGOS ESPACIADOS Y CONSCIENTES.

COLETTE



La intensidad del color, la naturaleza y la potencia de los aromas dependen:

- de las **cepas**
- de las **interacciones** entre la vid y el medio ambiente
- del **clima**
- de la **añada**
- de las **opciones de vinificación**