

# 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...
  - ▶ Empiréos: cacao, café...



## VISTA

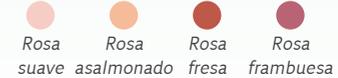
### MIRAR EL CHAMPAGNE

#### • Color:

Blanco:



Rosa:



#### • 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**