



## 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.
- **3 famiglie principali:**
  - ▶ 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
- **Struttura:** setosa, morbida, ferma
- **Vivacità:** acidità percepita
- **Corpo:** rotondità, ampiezza
- **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**