DEGUSTARE LO CHAMPAGNE IN 4 TEMPI





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 Giallo verde limone

Giallo dorato

Oro antico

Rosé :





salmonato



Rosa fragola

Rosa lampone

tenue · Intensità:

Pallida - media - sostenuta



GUSTO

ASSAPORARE LO CHAMPAGNE

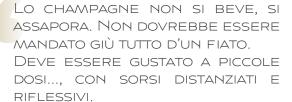
- Effervescenza: delicata, tonica...
- · Dolcezza: zuccherosità percepita
- · Struttura: setosa, morbida, ferma
- · Vivacità: acidità percepita
- · Corpo: rotondità, ampiezza
- · Persistenza aromatica: lunghezza in bocca
- · Complessità: diversità degli aromi
- Equilibrio: vivacità, morbidezza, corpo



Nella degustazione tecnica, la retro-olfazione e il grumage permettono di apprezzare tutta la



ricchezza aromatica dello Champagne.



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