

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.
 - **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*



Oro

Rosé:



Rosa



Salmone



Lampone

• Intensità:

Pallida - media - sostenuta



GUSTO

ASSAPORARE LO CHAMPAGNE

- **Effervescenza:** delicata, tonica...
 - **Dolcezza:** zuccherosità percepita
 - **Acidità:** acidità percepita
 - **Corpo:** rotondità, ampiezza
 - **Sapori:** vedi elenco "olfatto"
 - **Persistenza aromatica:** lunghezza in bocca
 - **Analisi:** diversità e persistenza aromatica
 - **Equilibrio:** acidità, dolcezza, 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**