

# **CHAMPAGNE**

Material docente de uso interno en centros de enseñanza

Profesor Sommelier Guglielmo Rocchiccioli  
Lima, marzo 2017

## **ÍNDICE**

<u>PREFACIO</u>	3
<u>PARTE TEÓRICA</u>	4
A. Método Champenoise	5
B. Cómo se descorcha una botella de vino espumoso	9
C. Cómo se degusta un vino espumoso	10
D. Servicio y maridaje	12
<u>PARTE PRÁCTICA</u>	13
Taittinger	14
Ayala	17
Clovis Forest	19
Henriot	21
Larmandier-Bernier	23
Marie-Le Brun	25
Moët&Chandon	27
Simon Selosse	30
Laurent Perrier	32
Delamotte	34
Billecart-Salmon	36
G.H. Mumm	38
Paul Bara	40
Ruinart	42
R&L Legras	44
Veuve Cliquot	46
Roger Manceaux	48
Pommery	50
Krug	52
Dom Pérignon	55
<u>BIBLIOGRAFÍA</u>	58
<u>EL AUTOR</u>	59

## PREFACIO

En este pequeño tratado enogastronómico se relata la degustación de 20 botellas de Champagne, empezando de los menos conocidos y finalizando con los mundialmente famosos Krug y Dom Pérignon.

Con la palabra Champagne se define el vino espumoso (Método Champenoise) producido únicamente en la región de Champagne, Francia.

Los vitíños que se utilizan para producir el Champagne son tres: Pinot Noir, Pinot Meunier (uvas tintas) y Chardonnay (uva blanca). Si el Champagne se produce solamente con uva Chardonnay se denomina *Blanc des Blancs*, mientras que si se produce únicamente con uvas tintas (Pinot Noir y Pinot Meunier) se define *Blanc des Noirs*.

Tratándose de la reunión de varios momentos degustativos (de 2005 a 2015) inherentes a distintas experiencias de vida, la decisión ha sido la de reportar todos los datos así como se habían redactado, por ende hay partes que son relatadas en español (4), otras en inglés (9) y otras en italiano (7).

# **PARTE TEÓRICA**

## A. Método Champenoise

El Método Champenoise se desarrolla siguiendo 10 distintos pasajes para finalmente llegar al producto final, es decir la botella de Champagne; los 10 pasajes son los siguientes:

### 1. *Préparation de la cuvée:*

en la preparación del vino base se admite la añadidura de vinos de añadas anteriores por un porcentaje máximo del 30%

### 2. *Addition de la liqueur de tirage:*

para que se averigue la refermentación es necesario agregar la liqueur de tirage bajo forma de jarabe de vino que debe contener azúcar, levaduras y sustancias minerales

### 3. *Mise en bouteille:*

el vino se embotella en las tradicionales botellas para el Champagne (vidrio oscuro) que son particularmente espesas para poder resistir a las fuertes presiones debidas a la formación de anhídrido carbónico. Las botellas se tapan con un corcho que tiene un pequeño cilindro de plástica (bidule) que servirá para recoger todos los sedimentos

### 4. *Prise de mousse:*

las botellas se ponen en posición horizontal en lugares oscuros y fríos. Esta fase debe terminar dentro de 120 días y la presión dentro

de las botellas debe ser de un mínimo de 5 atmósferas

5. *Maturation sur lies:*

esta fase puede durar hasta 9-10 años y permite una serie de transformaciones que son responsables del perfume y del aroma del vino espumoso. El fenómeno que ocurre es la ruptura de las células de la levadura. Las botellas se ponen horizontalmente, una arriba de otra y separadas por astillas de leños. Períodicamente las botellas se agitan para evitar que los sedimentos se peguen en las paredes de las botellas y para favorir el contacto con el vino

6. *Remuage sur pupitres:*

los “pupitres” son muebles a froma de A con huecos para insertar las botellas de punta en posición casi horizontal. El “remuage” consiste en el girar, rodar la botella y contemporáneamente inclinarla para que los sedimentos se concentren en el cilindro de plástica (bidule) del corcho; esta operación dura 1 ó 2 meses y se puede hacer manualmente (obreros expertos y especializados) o mecánicamente (girasol o *giropallettes*). Al término de esta operación las botellas están en una posición casi vertical en los “pupitres”; se sacan y se dejan en posición

totalmente vertical para un período variable en función de las exigencias de la maison

7. *Degorgement:*

esta operación consiste en la eliminación de los sedimentos depositados bajo el corcho; se ponen las botellas en un refrigerador donde la temperatura es de 0° C y se sumerge el cuello de la botella en una solución refrigerante a -25° C por pocos minutos, de manera que la parte del vino que contiene los sedimentos se congele; la botella vuelve a su normal posición y se descorcha eliminando todos los sedimentos

8. *Addition de la liqueur d'expedition:*

se agrega la “liqueur de expédition” compensando la pérdida de vino en la fase anterior; se puede añadir entre 5 y 20 ml. Este jarabe se compone de vino envejecido, mosto concentrado, pequeña cantidad de destilado de vino y azúcar de caña; si no se agrega la “liqueur de expédition” el vino espumoso se llamará PAS DOSÉ / NATURE / DOSAGE ZERO

9. *Bouchage definitive:*

a este punto la botella se puede tapar con el corcho de alcornoque a forma de champiñón y sucesivamente poner la jaula metálica; para permitir una perfecta amalgama entre el vino espumoso y la “liqueur de expédition”, las botellas se conservan todavía en la bodega durante unos meses

**10. *Habillage:***

antes de ser puestas a la venta, a las botellas se les pone la cápsula sobre la jaula metálica, la etiqueta y la contraetiqueta

Por lo que es el tema del contenido de azúcares, existe una tabla que regula este parámetro atribuyendo 5 distintas categorías:

- BRUT                      menos de 15 gr/l de azúcar
- EXTRA DRY                12-20 gr/l de azúcar
- SECO                      17-35 gr/l de azúcar
- SEMI-SECO                33-50 gr/l de azúcar
- DULCE                      más de 50 gr/l de azúcar

B. Cómo se descorcha una botella de vino espumoso

[https://www.youtube.com/watch?v=i\\_XL76LISkk&t=1s](https://www.youtube.com/watch?v=i_XL76LISkk&t=1s)

Se pone el pulgar izquierdo arriba del corcho; con los dedos índice y pulgar de la mano derecha se toma la lengua de plástico a lado del corcho y se saca cumpliendo el movimiento de dos semicírculos; la lengua de plástico se pone en el bolsillo.

Se saca la capucha, se pone en el bolsillo y se pone el pulgar derecho arriba del corcho. Se toma la llave de la jaula y se abre: hay que dar seis vueltas:  
1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6.

Se quita la jaula, se cambia nuevamente el pulgar, pasando del derecho al izquierdo, se deja la jaula metálica arriba de la mesa, se toma la botella por el fondo con la mano derecha y se pone en posición oblicua.

Se empieza a mover el fondo de la botella con la mano derecha dando vueltas en el sentido horario, manteniendo el pulgar arriba del corcho y agarrando el mismo corcho con el dedo índice, esperando que salga afuera. Cuando estamos cerca del descorche, se debe absolutamente evitar el golpe y una vez descorchado, se vuelve a poner la botella en posición vertical y se deja la jaula metálica arriba de la mesa.

### C. Cómo se degusta un vino espumoso

<https://www.youtube.com/watch?v=FK1ErDkiRqw&t=1s>

#### EXAMEN VISUAL

Se pone la copa contra una fuente de luz para averiguar el nivel de brillantez del vino espumoso

Se pone la copa contra una superficie blanca para detectar el color

Se evalúan las burbujas según los siguientes parámetros:

- **Número:** las columnas de burbujas presentes en la flauta
- **Tamaño:** la grandeza de las burbujas
- **Persistencia:** cuánto tiempo persisten las burbujas

#### EXAMEN OLFACTIVO

Se acerca la copa a la nariz para detectar el conjunto de sensaciones olorosas que se perciben contemporáneamente y determinar su intensidad

Se acerca otra vez la copa a la nariz para percibir la multiple tipología de sensaciones olorosas que se pueden emanar en secuencia en un tiempo más o menos largo y determinar la complejidad

## **EXAMEN GUSTATIVO**

Se degusta un pequeño sorbo de vino

Se ambienta el paladar

Se toma un poco de aire

Se deglute

Las sensaciones que se pueden haber percatado son:

- la sequedad alcohólica y la sensación pseudocalórica del alcohol
- la agradable redondez y suavidad del vino
- la salivación en las zonas laterales de la lengua
- las sensaciones minerales-saladas percibidas en el centro de la lengua bajo forma de picazón
- la estructura del vino bajo forma de peso del vino a nivel de paladar

Se degusta otro pequeño sorbo de vino

Se ambienta el paladar

Se toma un poco de aire

Se deglute

Una vez deglutido el vino, empezamos a contar en segundos la persistencia o estadía de las sensaciones gustativas a nivel de paladar.

#### D. Servicio y maridaje

Respecto al servicio del Champagne, se tiene que servir siempre frío (de 6 ° C a 12 ° C) y se debe degustar en las únicas dos tipologías de copas destinada a los vinos espumosos, o sea la copa flauta y la copa tulipán.

Haciendo referencia al maridaje de la comida con el Champagne, es necesario que en la mayorías de los casos el Champagne es un óptimo aperitivo (fingers food, crudité, picoteo, etc.), aunque se puede permitir de acompañar todo un menú a base de pescado (mariscos, crustáceos, moluscos, etc.) y hasta con particulares recetas de pastas, carnes blancas y arroces; todo depende de la tipología del Champagne (vitiños utilizados, con o sin la *liqueur de expédition*, cantidad de azúcares, edad de la botella, etc.).

# **PARTE PRÁCTICA**



[www.taittinger.com](http://www.taittinger.com)

CHAMPAGNE TAITTINGER – SCEAU DE THIBAUD IV  
COMTE DE CHAMPAGNE – ANCIENNE MAISON  
FOURNEAUX FOREST ET SUCE – FONDÉE EN 1734 Á  
REIMS – FRANCE – BRUT RESERVE ÉLABORÉ PAR  
TAITTINGER – REIMS – FRANCE 12%

**VISUAL ANALYSIS:** brilliant, intense golden yellow and as regards the effervescence the bubbles are fine, numerous and persistent.

**OLFACtORY ANALYSIS:** baker's yeast, vanilla, lemon, apple, pine apple, hay, grass, vegetal notes and daisy.

**GUSTATIVE ANALYSIS:** there is a softness with a honey flavour managed by a very elegant style; the mineral notes are going hand by hand with the carbon dioxide whilst the salivation is kindly invading the lateral zones of the mouth; at the final, the honey together with the sweet tendency of the citruses are pointing out their presence in order to state an intense aromatic persistence of 5 seconds.

**WINE-FOOD COMBINATION:** grilled tuna fish with leeks sauce

- The salivation and the bubbles cut through the fatness of the fish
- The sweet tendency of the leeks is counterbalancing the mineral notes of the wine
- The sweet tendency of the fish is counterweighing the bitterish tendency of the sparkling wine
- The gustative persistence of the recipe is matching the intense aromatic persistence of the champagne

- The structure of the recipe is agreeing with the structure of the champagne

**MY PERSONAL OPINION:** the brightness of the colour is introducing you to sustain the olfactory analysis and simultaneously to interpret the gustative emotions. The admirable spectacle is concluded by an aromatic and intense gustative persistence which announces you a matching with a simple fish accompanied by some vegetables. In other words, this champagne is a generous host for a special occasion



[www.champagne-ayala.fr](http://www.champagne-ayala.fr)

**CHAMPAGNE AYALA – DEPUIS 1860 – AY – FRANCE –  
BRUT MAJEUR – PRODUCT OF FRANCE 12%**

**Élaboré par Ayala & C. à Ay – France / Cette bouteille  
a été dégorgée en: 09/12**

**Le Brut Majeur est l'expression de notre passion et  
l'objet de tous nos soins. Le Pinot Noir donne au vin sa  
structure et son intensité, équilibrées par le caractère  
et élégant du Chardonnay. Le Pinot Meunier complète  
cet ensemble avec une note fruitée. Ce vin bénéficie  
d'un long vieillissement en caves.**

**COLOUR:** intense straw yellow

**BUBBLES:** fine, numerous and persistent

**FLAVOURS:** yeast, crust of bread, sponge cake,  
almond, green apple, wisteria and sage

**TASTE:** softness and structure at the beginning; good  
presence of carbon dioxide and the final is lemon  
flavoured; the gustative aromatic persistence is about  
4/5 seconds; this is a very elegant champagne

**PAIRING:** aperitif



**CHAMPAGNE CLOVIS FOREST – RÉSERVE BRUT –  
PRODUCT OF FRANCE 12%**

Ce Champagne a été entièrement élaboré par la Propriétaire Recoltant avec les grappes provenant de son propre vignoble. C'est une garantie sur l'authenticité.

**Composition de la cuvée:**

**33% Chardonnay**

**33% Pinot Meunier**

**33% Pinot Noir**

**COLOUR:** straw yellow with golden reflections

**BUBBLES:** fine, numerous and persistent

**FLAVOURS:** crust of bread, yeast, almond, lemon, pastry cream, orange-blossom and dandelion

**TASTE:** soft and crisp (mineral notes and carbon dioxide); low salivation and the final is lemon and almond flavoured; the gustative aromatic persistence is about 4 seconds

**PAIRING:** aperitif



[www.champagne-henriot.com](http://www.champagne-henriot.com)

**CHAMPAGNE HENRIOT – MAISON FONDÉE EN 1808 A  
REIMS – FRANCE – SOUVERAIN BRUT – 12%**

**VISUAL ANALYSIS:** brilliant, golden yellow and as regards the effervescence the bubbles are fine, numerous and persistent

**OLFACtORY ANALYSIS:** cream bun, curry, lemon, baker's yeast and white flowers.

**GUSTATIVE ANALYSIS:** it is like eating a ripe yellow apple; it gives you a spectacular softness and the final is lemon flavoured with a light bitterish tendency.

**WINE-FOOD COMBINATION:** Patagonian ham (jamón patagónico de vacuno)

- The salivation and the bubbles cut through the fatness of the cold cut
- The sweet tendency of the ham is counterbalancing the final bitterish tendency of the wine

**MY PERSONAL OPINION:** there are the whole ingredients, at the nose and at the mouth, to determine as a place of origin the Champagne zone.

This sensation of smooth is probably functional to the target of preparing the taste buds to a mission of discovery the new emotions which consists in a soft statement of noble neutrality. The final objective of this sparkling wine is the equilibrium of the mouth sensations to define the Champagne as a wine for every occasion.



[www.larmandier.fr](http://www.larmandier.fr)

**CHAMPAGNE LARMANDIER-BERNIER BLANC DE BLANCS – PREMIER CRU - ELABORÉ PAR LARMANDIER-BERNIER À 51 VERTUS – PRODUCE OF FRANCE 12,5 %**

**VISUAL ANALYSIS:** brilliant, intense straw yellow and as regards the effervescence the bubbles are fine, numerous and persistent

**OLFACtORY ANALYSIS:** at the beginning, it is possible to identify the citrus fruit and if you bring the glass at the nose, you will receive a good portion of the flavour of carbon dioxide. The rest of the olfactory bouquet is composed by sponge cake, hazelnut, peanuts, toasting

scent, green banana, lemon leaf, white thorn and lemon flower.

**GUSTATIVE ANALYSIS:** elegant, harmonic and balanced. It does not exist a substance or a sensation which prevails on the other; the final is lemon flavoured. The gustative persistence is about 4 seconds.

**WINE-FOOD COMBINATION:** aperitif with finger food

**MY PERSONAL OPINION:** a good champagne which exceeds a little bit in the sensation of carbon dioxide, due to the fact that the *liqueur de tirage* is full of sugar substances residue which confers more carbon dioxide odour and much more alcohol. The champagne arrives at the mouth with a velvet touch like a true *blanc de blancs* and therefore it is not so effervescent at the palate as the pinot noir was present in the grape blend.

Making reference to the champagne comparison, this champagne is better than a Pommery and G.H. Mumm, but quite far from an Egly-Ouriet and Philpponnat. It is a well-made product that it does not exceed, partly because the price is too high.



**CHAMPAGNE – PREMIER CRU – MARIE-LE BRUN –  
BRUT SELECTION – BLANC DE BLANCS – PRODUCT OF  
FRANCE 12%**

**COLOUR:** intense straw yellow with gold nuances

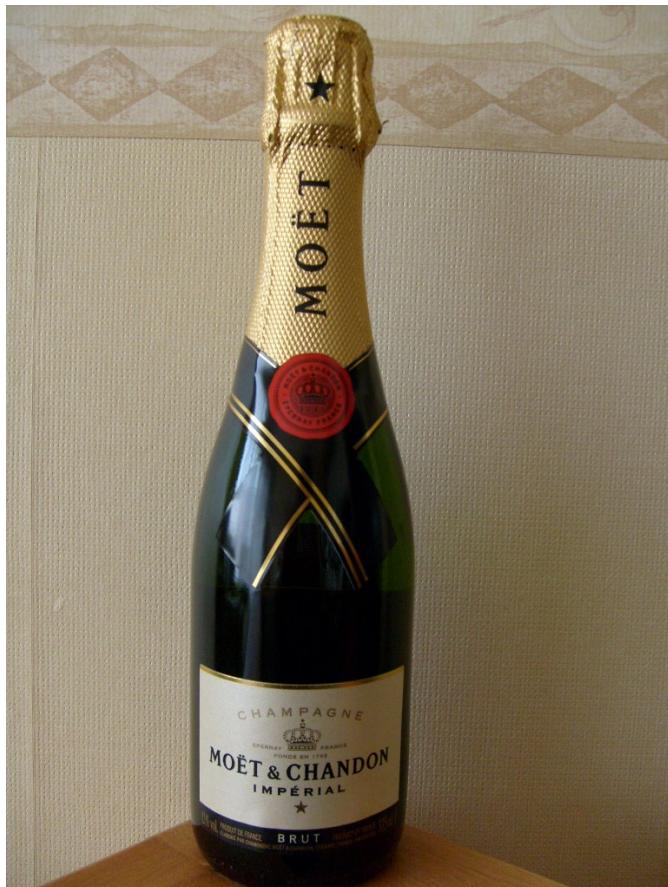
**BUBBLES:** fine, numerous and persistent

**FLAVOURS:** pastry cream, white melon, rennet, toasted flavours and wisteria

**TASTE:** great softness and a strong presence of carbon dioxide; good crisping (mineral salts) and the end is lemon flavoured with a touch of peanut butter; the gustative persistence is about 4/5 seconds

**PAIRING:** sword fish

- The sweet tendency of the fish is counterbalancing the sapidity (mineral salts) of the wine
- The carbon dioxide is cutting through the fatness of the fish
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the fish is pairing with the aromatic persistence of the wine



[www.moet.com](http://www.moet.com)

**CHAMPAGNE MOËT & CHANDON IMPÉRIAL – FONDÉ  
EN 1743 – ÉPERNAY – FRANCE – ÉLABORÉ PAR  
CAMPAGNE MOËT & CHANDON – ÉPERNAY – FRANCE  
– NM-250-001 12%**

Since 1743 Moët & Chandon has been the world's most loved champagne. The quality of its wines expresses the richness of its exceptional vineyard estate, the largest in Champagne. Moët Impérial Brut is a harmonious blend of the most diverse selection of crus in Champagne, with a perfect balance of Pinot Noir, Chardonnay and Pinot Meunier. This wine offers a bright fruitiness – apple, pear, citrus – and an elegant maturity revealing aromas of brioche and nuts. The palate is seductive, combining smoothness with finesse, and has a delicate fresh finish.

**VISUAL ANALYSIS:** brilliant, straw yellow and as regards the effervescence the bubbles are fine, numerous and persistent

**OLFACTOORY ANALYSIS:** baker's yeast, orange, lemon, butter, biscuits, curry, honey, vanilla and bunch of yellow roses.

**GUSTATIVE ANALYSIS:** the softness is expanding over the citrus fruit flavours and the mineral notes are mixing up with the kindness of the carbon dioxide; the salivation is persisting all over the whole sensations giving a nice and bitterish touch at the end. The final is honey flavoured and the aromatic persistence is about 4/5 seconds.

**WINE-FOOD COMBINATION:** swordfish with ham in sage sauce

- The salivation and the bubbles cut through the fatness of the fish
- The sweet tendency of the ham is counterbalancing the mineral notes of the wine
- The sweet tendency of the fish is counterweighing the bitterish tendency of the sparkling wine
- The gustative persistence of the recipe is matching the intense aromatic persistence of the champagne
- The structure of the recipe is agreeing with the structure of the champagne

**MY PERSONAL OPINION:** the time to appreciate this champagne is never sufficient – due to the fact of its marvellous characteristics, but the moment, to contemplate the splendor of the wine-food combination, is coming to amaze the taste buds. As a matter of fact, this Möet & Chandon is not something to make a good impression now, but rather to remember as time goes by



[www.champagne-simon-selosse.fr](http://www.champagne-simon-selosse.fr)

**CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS – SIMON SELOSSE -  
ELABORÉ A LA PROPRIÉTÉ – GRAND CRU BRUT – AVIZE  
- ELABORÉ PAR EARL SIMON-SELOSSE 51190 AVIZE –  
FRANCE 12 %**

**ESAME VISIVO:** brillante, di colore giallo dorato e con bollicine fini, numerose e persistenti.

**ESAME OLFATTIVO:** mela renetta, limone, erbaceo, crema pasticcera, vaniglia, lievito e fiori di campo.

**ESAME GUSTATIVO:** è dotato di una buona eleganza; è fatto in modo corretto, non ha picchi in eccesso, ha una bella morbidezza e la chiusura è agrumata.

**COMBINAZIONE VINO-CIBO:** prosciutto di Parma

**OPINIONE PERSONALE:** si riconosce come un buon prodotto con la mela renetta proveniente dalla Francia, però senza biscottatura. L'anidride carbonica non disturba; la frutta al naso e la morbidezza alla bocca mi dicono chardonnay e la non presenza del biscotto all'esame olfattivo mi conferma che nell'uvaggio non c'è il pinot nero.



[www.laurent-perrier.com](http://www.laurent-perrier.com)

CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER – BRUT – MAISON  
FONDÉE 1812 – TOURS-SUR-MARNE – ELABORÉ PAR  
LAURENT-PERRIER – ROUTS-SUR-MARNE – FRANCE  
12% PRODUCT OF FRANCE – NM-235-001  
Contains sulfites

**Remarquable par sa fraîcheur et sa finesse, cet élégant champagne est idéal pour s'initier à l'esprit Laurent-Perrier.**

**EXAMEN VISUAL:** brillante, amarillo pajizo con reflejos dorados y las burbujas son finas, numerosas y persistentes

**EXAMEN OLFACTIVO:** limón, crosta de pan, hojas de té, mantequilla, vainilla, levadura, tostadura, miel, durazno amarillo, curry y potpourri de flores blancos

**EXAMEN GUSTATIVO:** la suavidad se extiende a todo el paladar hasta que no encuentra la salivación en las zonas laterales de la lengua; existe una interesante picazón en la parte dorsal de la lengua entregada y manifestada por la presencia del anhídrido carbónico que se acompaña muy bien con la notable estructura del champagne; la persistencia aromática intensa es de 3-4 segundos

**MARIDAJE:** *crudités*

**OPINIÓN PERSONAL:** un enorme abánico de perfumes a la nariz rapta las papilas gustativas por la gran variedad de familias de olores; en la boca el equilibrio gustativo guiado por la suavidad y cotejado por la salivación es de primera calidad; en otras palabras, un champagne digno de estar presente a cualquier manifestación enogastronómica



[www.champagnedelamotte.fr](http://www.champagnedelamotte.fr)

**CHAMPAGNE DELAMOTTE – BRUT – LES MESNIL SUR  
OGER DEPUIS 1760 – ÉLABORÉ PAR SOCIÉTÉ A.S. LE  
MESNIL-SUR-OGER – FRANCE – NM 300-002      12%  
PRODUCT OF FRANCE**

**Contains sulfites**

**EXAMEN VISUAL:** brillante de color amarillo con reflejos livianamente dorados y las burbujas son finas, numerosas y persistentes

**EXAMEN OLFATIVO:** costra de pan, limón, levadura, naranja, vainilla, durazno amarillo, crema pastelera, manzana amarilla, mantequilla derretida y *potpourri* de flores amarillas

**EXAMEN GUSTATIVO:** la suavidad es excelente, la salivación no deja de entusiasmar y la picazón debida a la presencia de anhídrido carbónico es cautivante: el cierre de boca es con sabor a limón, manzana amarilla y livianamente amargo; la persistencia aromática intensa es de 3-4 segundos

**MARIDAJE:** *appetizers*

**OPINIÓN PERSONAL:** un grande bouquet a la nariz captura los receptores olfativos; a nivel de paladar la suavidad de boca es entonada a la calidad del champagne y la salivación pertenece a una realidad calitativa presuntuosa; la equilibrada picazón en la parte dorsal de la lengua es otro testigo de la armonía general de este método *champenoise*; el champagne ideal para los *appetizers* a comienzo de la ceremonia que se realiza después de un matrimonio religioso



[www.champagne-billecart.fr](http://www.champagne-billecart.fr)

**CHAMPAGNE BILLECART-SALMON – MAISON FONDÉE  
EN 1812 – BRUT RÉSERVE – ELABORÉ PAR BILLECART-  
SALMON S.A. – MAREUIL-SUR-AÏ – FRANCE – NM  
118-001            12%  
PRODUCT OF FRANCE  
Contains sulfites**

**La Maison Familiale BILLECART-SALMON établie près d'Epernay, à Mareuil-sur-Aÿ, en élabora depuis sa foundation en 1818 des cuvees caractérisées par leur élégance et leur équilibre. Le mariage de la tradition et des methods moderns de vinification apporte la vinosité et la régularité à nos cuvées non millésimées et l'exception à nos cuvées millésimées.**

**EXAMEN VISUAL:** brillante de color amarillo con reflejos dorados y las burbujas son finas, numerosas y persistentes

**EXAMEN OLFACTIVO:** limón, melón, vainilla, crema pastelera, tostadura, levadura y *potpourri* de flores amarillos

**EXAMEN GUSTATIVO:** la suavidad como sensación primaria y casi única, no obstante haya una salivación discretamente abundante en las zonas laterales de la lengua; la nota minerales no son fácilmente perceptibles, la estructura es típica de un champagne y el cierre de boca es con sabor a limón y un toque de liviana amargura; la persistencia aromática intensa es de 3-4 segundos

**MARIDAJE:** *appetizers*

**OPINIÓN PERSONAL:** un simple y sencillo aperitivo en una noche de verano europeo



[www.mumm.com](http://www.mumm.com)

**CHAMPAGNE G.H. MUMM – MAISON FONDÉE EN  
1827 – BRUT CORDON ROUGE – ELABORÉ PAR G.H.  
MUMM & CIE. – REIMS – FRANCE – NM 257-001 12%  
PRODUCT OF FRANCE  
Contains sulfites**

**EXAMEN VISUAL:** brillante de color amarillo con reflejos livianamente verdes y las burbujas son finas, numerosas y persistentes

**EXAMEN OLFACTIVO:** limón, naranja, vainilla, levadura y *potpourri* de flores blancos

**EXAMEN GUSTATIVO:** la suavidad de boca es muy buena, la salivación presente pero no excesiva y el cierre es livianamente amargo con sabor a cáscara de limón; las notas minerales pasan desapercibidas y la estructura es muy ligera; la persistencia aromática intensa es de 3-4 segundos

**MARIDAJE:** *aperitif*



[www.champagnepaulbara.com](http://www.champagnepaulbara.com)

CHAMPAGNE PAUL BARA – BRUT RÉSERVE – GRAND  
CRU 100% - BOUZY – PROPRIÉTAIRE DE VIGNOBLES  
DEPUIS 1833 – ELABORÉ PAR SCE CHAMPAGNE PAUL  
BARA À BOUZY 51150 – FRANCE      12%  
Lot 127078    23/09/13

**Le Champagne Paul Bara** provident exclusivement de son vignoble, situé sur le coteau de Bouzy, Grand Cru 100%. Cette bouteille doit être stockée couchée dans un endroit frais, à l'abri de la lumière.

**ESAME VISIVO:** brillante, giallo dorato e le bollicine sono fini, numerose e persistenti

**ESAME OLFATTIVO:** mela renetta, vaniglia, crosta di pane, crema pasticcera, limone, mandorla, arachidi e potpourri di fiori gialli

**ESAME GUSTATIVO:** all'inizio c'è un bel sapore a mela renetta poi diventa morbido al palato e sapido nella parte dorsale della lingua; una buona salivazione nelle zone laterali della lingua porta ad un finale di bocca leggermente amarognolo e con sapore a pompelmo; la persistenza aromatica intensa è di 3-4 secondi

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** *sushi*

**OPINIONE PERSONALE:** ottimo prodotto come aperitivo ma da consigliare vivamente anche in abbinamento con un *sushi*



[www.ruinart.com](http://www.ruinart.com)

**CHAMPAGNE RUINART BRUT – BLANC DE BLANCS –  
RUINART CHAMPAGNE – REIMS – FRANCE      12,5%**

**Découvrir les champagnes Ruinart c'est entrer dans l'univers de la plus ancienne Maison de Champagne. Une Maison qui, depuis 1729, crée ses cuvées selon une exigence constante et dans un même esprit de pureté, luminosité et élégance ... les caractéristiques du goût Ruinart.**

**ESAME VISIVO:** brillante, giallo paglierino con leggeri riflessi dorati e le bollicine sono fini, abbastanza numerose e persistenti

**ESAME OLFATTIVO:** pan brioché, limone, banana, crema pasticcera, vaniglia e potpourri di fiori bianchi

**ESAME GUSTATIVO:** una morbidezza di bocca che sfocia in una cremosità e sfiora addirittura la sensazione di burro fuso spalmato sul palato; la salivazione non è molta e la chiusura di bocca ha un sapore di banana vanigliata con un leggero tocco di tendenza amara; la persistenza aromatica intensa è di 3-4 secondi

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** torta salata di asparagi e gamberetti

**OPINIONE PERSONALE:** un *blanc de blancs* semplice ed effettivo da abbinare ad una torta salata nel momento dell'aperitivo



[www.champagne-legras.fr](http://www.champagne-legras.fr)

CHAMPAGNE R&L LEGRAS – BRUT – GRAND CRU –  
BLANC DE BLANCS – ELABORÉ PAR R&L LEGRAS –  
CHAUILLY – FRANCE      NM-238-001      12%

**ESAME VISIVO:** brillante, giallo dorato e le bollicine sono fini, abbastanza numerose e persistenti

**ESAME OLFATTIVO:** limone, pompelmo, curry, crema pasticcera, vaniglia, nota vegetale e fiori bianchi

**ESAME GUSTATIVO:** una buona morbidezza è sostenuta dalla salivazione nelle zone laterali della lingua; la struttura è consistente e la chiusura di bocca è leggermente amarognola; la persistenza aromatica intensa è di 3-4 secondi

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** tagliolini alle vongole veraci

**OPINIONE PERSONALE:** le bollicine sono fini e cremose in bocca senza manifestare troppa forza gustativa e dichiarando una grande bevibilità per questo champagne che si dirige ad un abbinamento con un primo piatto di mare



[www.veuveclicquot.com](http://www.veuveclicquot.com)

**CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT – BRUT – MAISON  
FONDÉE EN 1772 À REIMS – FRANCE 12%**

**ESAME VISIVO:** giallo paglierino con bollicine fini, numerose e persistenti

**ESAME OLFATTIVO:** mela renetta, lieviti, nota vegetale, crema pasticcera, burro, mineralità, limone, vaniglia, lavanda e girasoli

**ESAME GUSTATIVO:** una grande morbidezza accompagnata da una buona nota minerale e supportata da una giusta salivazione nelle zone laterali del palato; la chiusura di bocca è con sapore a limone e mandorla e con un tocco leggermente amarognolo; la persistenza aromatico intensa gira intorno ai 4/5 secondi

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** aperitivo

**OPINIONE PERSONALE:** l'ottimo rapporto qualità-prezzo ne fa uno champagne adatto a molte occasioni, mentre per quanto riguarda le sue note gustative si fa riconoscere per essere molto rotondo e femminile con una grande sensualità al palato



[www.champagne-roger-manceaux.com](http://www.champagne-roger-manceaux.com)

**ROGER MANCEAUX CHAMPAGNE – PREMIER CRU –  
BRUT – CUVÉE DE RESERVE      12%**

**ESAME VISIVO:** giallo paglierino con riflessi verdolini

**ESAME OLFATTIVO:** limone, mela renetta, vaniglia, crema pasticcera, sapone di Marsiglia, odore di salmastro e margherita

**ESAME GUSTATIVO:** la salivazione nelle zone laterali della lingua finisce quando si scontra con la grande morbidezza a livello di palato; la sapidità è dettata dalla presenza dell'anidride carbonica e la chiusura è con sapore a limone e mela renetta con una tendenza leggermente amara

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** aperitivo

**OPINIONE PERSONALE:** il classico champagne per l'immancabile aperitivo



[www.champagnepommery.com](http://www.champagnepommery.com)

### **POMMERY BRUT À REIMS FRANCE 12,5%**

**ESAME VISIVO:** brillante e giallo paglierino con riflessi dorati; le bollicine sono fini, numerose e persistenti

**ESAME OLFATTIVO:** pesca, mela, pompelmo, ananas, mandorla, miele, lievito, fiori di campo e una buona nota minerale

**ESAME GUSTATIVO:** la nota alcolica non è esuberante e lascia uno spazio importante alla sensazione di morbidezza vellutata che stazione in tutto il palato; la salivazione è allegramente abbondante e la nota minerale ben distribuita sulla parte dorsale della lingua; la struttura del vino è buona e la persistenza aromatica intensa oscilla tra i 4 e i 5 secondi

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** pesce spada alla griglia servito con olio extra-verGINE di oliva

**OPINIONE PERSONALE:** uno champagne che si adatta tranquillamente al pesce grigliato e può prescindere dal suggerimento più comune che risulta quello di presentare il vino come aperitivo; il Pommery (etichetta azzurra), nella sua categoria, è uno dei migliori Champagne per quello che concerne la relazione qualità-prezzo-marketing



[www.krug.com](http://www.krug.com)

**CHAMPAGNE KRUG A REIMS - FRANCE BRUT GRANDE  
CUVÉE PRODUCT DE FRANCE ELABORÉ PAR KRUG S.A.  
- REIMS - France NM 225001 12%**

**“Inspiration...chaque gorgée, une révélation” Un passionné**

**Grape Blend:** pinot noir 45%-50% + chardonnay 30%-35% + pinot meunier to which is added a 40% of reserve wine

**Ageing Process:** 6 years ageing with yeasts in the cellar

**VISUAL ANALYSIS:** brilliant, golden yellow and as regards the effervescence the bubbles are fine, numerous and persistent.

**OLFACtORY ANALYSIS:** the perceived smells are divided in distinct perfume families that are resumed in the following description: as concerns the fruity smells, we find pineapple, banana, dry fig, lemon and hazelnut; as regards the spicy smells only the vanilla is present; as for the sundry smells, we encounter butter, yeasts, biscuits and honey; finally, it is easy to identify in the flowery smells white and yellow flowers, and in the herbaceous and vegetal smells hay.

**GUSTATIVE ANALYSIS:** an elegant champagne with a good acidity capable of making the mouth watering for the right time; it is a refined wine which achieves the correct percentage of mineral salts. It is well structured and the gustative aromatic persistence is about 5 seconds.

**WINE-FOOD COMBINATION:** San Daniele ham

- The acidity (salivation) of the wine is cutting through the fatness of the ham
- The sapidity (mineral salts) of the wine is counterbalancing by the sweet tendency of the ham
- The structure of the champagne is pairing the structure of the ham
- The gustative-aromatic persistence of the wine is matching the gustative-olfactory persistence of the ham

**MY PERSONAL OPINION:** the goodness of this champagne is received by various degrees starting from the good expression of the bubbles (fine, numerous and persistent) at the visual exam; following with aromatic influences at the nose that deliver higher virtues to the olfactory bouquet; finalizing with the maximum status at the palate level which is represented by an harmonic equilibrium of the gustative sensations



[www.domperignon.com](http://www.domperignon.com)

**MOËT ET CHANDON À EPERNAY FONDÉE EN 1743  
CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON BRUT MILLESIME –  
VINTAGE 1996 12,5%**

**Grape Blend:** chardonnay 52%, pinot noir 48%

**VISUAL ANALYSIS:** brilliant, intense straw yellow and as regards the effervescence the bubbles are fine, numerous and persistent.

**OLFACTORY ANALYSIS:** this sparkling wine starts with some sundry smells such as butter, yeast and bread crust; the second scents are represented by peach, lemon, apricot, cedar, lime, nut and the third ones are flint, cinnamon, white chocolate, tomato leaf, sweet majoram and wild flowers. The olfactory bouquet is something that never ceases to amaze the drinker.

**GUSTATIVE ANALYSIS:** the elegance of this champagne is given us by the exotic fruit of chardonnay grapes; a pleasant salivation is flooding the lateral zones of the palate and a good presence of mineral salts is perceptible in the central zones of the tongue. The gustative persistence is about 5 seconds and the final is lemon and vanilla flavoured.

**WINE-FOOD COMBINATION:** Parma ham

- The acidity (salivation) of the wine is cutting through the fatness of the ham
- The sapidity (mineral salts) of the wine is counterbalancing by the sweet tendency of the ham
- The structure of the champagne is pairing the structure of the ham

- The gustative-aromatic persistence of the wine is matching the gustative-olfactory persistence of the ham

**MY PERSONAL OPINION:** the light of this champagne is sparkling with joy and the columns of bubbles are like bright points which define the brilliance in the flute; at the nose, the fragrances are following the hierarchy of the perfume families of the Champagne region, that's to say: lemon, sweet spices, yeasts, cream or chocolate and biscuits. The best gustative beatification is discoverable at the mouth where the softness, the elegance and the style are playing a fundamental role in developing the excellent characteristics at the palate level

## **BIBLIOGRAFÍA**

- Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (1995). *Il Sommelier. Nozioni Generali.*, Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica
- Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (1996). *Merceologia degli alimenti.*, Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica
- Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (1998). *Tecnica dell'abbinamento cibo-vino.*, Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica
- Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (2003). *Il Sommelier.*, Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica
- Hiort af Ornäs, Catarina (2000). *L'universo del vino.*, Vicenza – Italia – Graphicom srl
- <http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/>
- <https://www.youtube.com/user/WineAndSommelier>

## **EL AUTOR**

Guglielmo Rocchiccioli nace en Toscana (Italia) y cursa sus estudios en la Universidad de Pisa donde recibe sus títulos de Bachiller en Lenguas y Literaturas Extranjeras (español, inglés y francés) y Máster en Lenguas y Literaturas Modernas Euroamericanas (español e inglés).

Contemporáneamente sigue los estudios de Sommellerie en la Asociación Italiana Sommeliers (A.I.S.) donde recibe su Diploma de Sommelier.

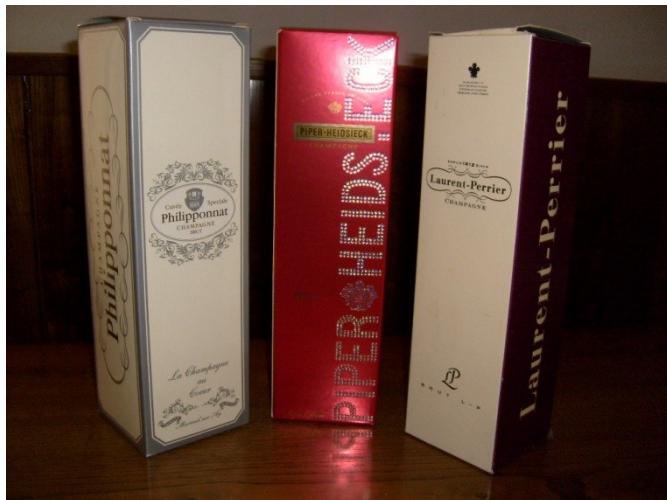
Después de haber enseñado lenguas y literaturas en escuelas secundarias y universidades durante varios años, decide dedicarse principalmente a la enseñanza de la Enología y de la Sommellerie.

Este libro ha sido precedido por una serie de otros libros dedicados a la profundización del concepto de la degustación y del maridaje vino-comida; los más destacados de esta serie son “Vinos y Piscos Chilenos” (2009) y “Destilados Latinoamericanos” (2010).

El Profesor Sommelier Guglielmo Rocchiccioli es titular del curso *“Enología y Sommelier”* en la **Universidad Ricardo Palma** desde el 2012, del taller *“El Mundo del Vino: conocimientos básicos”* en **Cenfotur** desde el 2014, del taller *“Protocolo y Habilidades Sociales Sociales para los Negocios”* en el Posgrado de la **Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas** desde el 2015, del taller *“Etiqueta y Protocolo”* en **Centrum – Católica** y del curso de *“Enología y Tratado del Pisco”*

en el Instituto San Ignacio de Loyola (**ISIL**) desde el 2016.

Vive en el distrito de Miraflores en Lima y sus artículos y degustaciones se encuentran publicadas en su página web: [www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)



Este libro no se encuentra en comercio porque es parte de la planificación didáctica de los cursos del Profesor Sommelier Guglielmo Rocchiccioli, y por lo tanto se considera como vehículo y soporte para la transmisión de mensajes educativos. Los materiales didácticos contenidos en el libro se han preparado siempre tomando en cuenta el público al que van dirigidos, y tienen fundamentos didácticos, pedagógicos y comunicacionales.

Profesor Sommelier Guglielmo Rocchiccioli  
Lima, marzo 2017