vinetur

El arte de servir el champán a la francesa

martes 7 de enero de 2020



¿Cómo se debe abrir una botella de buen champagne? ¿En qué copa servirlo y cómo disfrutar al máximo su sabor? ¿con qué platos acompañarlo? Para resolver a estas cuestiones hemos contado con la ayuda de los que más saben en la materia, en concreto la firma francesa de Champagne de alta gama Laurent-Perrier.

Consejos para servir correctamente el champagne

De este modo, con motivo del último lanzamiento de diferentes añadas de Grand Siècle, Laurent-Perrier nos presenta un compendio de consejos para servir correctamente el champagne y aprender a disfrutar esta joya enológica. Un verdadero homenaje a *L'Art de vivre* francés que te resumimos a continuación:

Con ruido o sin ruido: el dilema a la hora de descorchar la botella

Se abrirá la botella lentamente dejando escapar un ligero susurro, descorchado de champagne no debe hacer ruido. La botella se mantiene inclinada a 45 grados, cerca del pecho, con una mano sujetando el corcho con el alambre previamente retirado, y la otra mano girando la base de la botella, no el corcho.

¿Copa "Gastby" o flauta de toda la vida?



Admitimos que es fácil perderse entre el glamour de la copa "Gatsby" y la flauta de toda la vida.

Sin embargo, la más recomendable es la copa tulipán: bastante parecida a la copa de vino, es ligeramente más estrecha. Su cáliz abombado permite que se expresen y se concentren los aromas.

Es muy importante recordar que siempre se sujeta por el tallo para que la mano no temple el vino.

Abrir los aromas con la temperatura ideal

El champagne se degusta idealmente entre 8 y 10°C. 30 minutos en una cubitera con hielo y agua, o 4 horas en una nevera permitirán alcanzar la temperatura perfecta.

En cambio, champagnes tan finos como Grand Siècle, que goza de más de 10 años de envejecimiento en bodega, se revelan con dos grados más, entre 10 y 12°C. De esta manera, se abren todos los aromas más complejos, de cítricos y, a medida que envejecen, frutas maduras, panadería o miel.

Servir el champagne, o cómo convertirse en un maestro de destreza

Servir el champagne es un juego de destreza: la mano derecha inclina la botella sujetándola por la base, mientras que la mano izquierda inclina la copa.

Los secretos de la conservación del champagne

Una botella de champagne se conserva durante varios años en posición horizontal y en la oscuridad de una bodega a 10°C.

Una vez abierta, ninguna cuchara ni remedio de la abuela permitirá conservar el champagne como la hace un tapón hermético. Lo más fácil y efectivo para conservar la botella abierta es taparla con un tapón adecuado que evite la salida de gas, y mantenerla en frío.

Inspiraciones para maridar el champagne

El champagne es vino, por lo que es el compañero perfecto tanto de los aperitivos como de cualquier plato del menú. La mejor manera de disfrutar el champagne es sentarte a la mesa y tomarlo durante la comida.

Por ejemplo, con su explosión aromática de cítricos, y los más añejos a frutos confitados, pan de especias, y miel, maridará perfectamente de aperitivo, con unas ostras recién abiertas, y una cucharadita de caviar. O bien para acompañar un risotto de bogavante y trufa negra. Y, por qué no, con vieiras ligeramente doradas al horno y

finas láminas de trufa.