



Por Maribel Florez Meckleburg
Coordinadora Académica Escuela de Chefs

¿UN CHAMPANCITO?

Con frecuencia asociamos una celebración, un compromiso un brindis especial con una copa de champagne.

Pronto se acercan fechas importantes y todos tenemos ganas de celebrar y brindar. Las ocasiones van desde los intercambios de regalos hasta la Navidad y Fiestas de fin de año. La navidad es una época de celebraciones donde hay dos elementos que no pueden faltar: la comida y una copa de champagne. El consumo de champagne se asocia a celebraciones. Las burbujitas nos ponen alegres, nos incitan a festejar e iniciar un nuevo año recargado y con mucha vibra positiva.

El Champagne

El champagne es uno de los elementos que más gustan a todos y que se identifica con todo tipo de festejos. Pero recordemos el Champagne es un vino espumante que se origina y produce en la región septentrional de Francia donde se destacan dos ciudades productoras: Reims y Epemay.

El champán o champaña, del francés champagne, es un tipo de vino espumoso con denominación de origen controlada, solo los productos elaborados en esta región pueden denominarse champagne.

Cavas y Espumantes

Pero en estas fechas no solo el Champagne está presente, las cavas y espumantes también salen a relucir.

Esta Clasificación por países nos puede ayudar para saber que elegir:

- Francia: Champagne, Cremant, Espumante
- España: Cava
- Alemania: Sekt
- USA: Sparkling wine
- Italia: Spumante, Frizante
- Resto del mundo: espumantes

Nuestra cena navideña es envidiable, desde la típica ensalada Waldorf hasta las más creativas y llenas de peruanidad como el tabulé de quinua. Nuestro autor principal el pavo y su salsa agrídulce, cerdo, pollo y guarniciones entre arroces y purés clásicos. Por eso comparto con ustedes algunos consejos:

Tips

Para no empalagarnos ni saturarnos el consejo es tomar este tipo de espumantes o cavas:

- Brut Nature o Brut Zéro (menos de 3 g de azúcar por litro)
- Extra-Brut (menos de 6 gramos de azúcar por litro)
- Brut (menos de 15 gramos de azúcar por litro)
- Los cavas rosé Brut son espectaculares, aconsejo no dejar de probar una.
- Puedes recibir a tus invitados con una copa de cava extra Brut y frutos rojos como fresas, frambuesas y cerezas que van bien en la temporada.

Como servir el champagne

- Fijese que la copa este limpia. No usar secadores que desprendan pelusa.
- La temperatura ideal es alrededor de 7° a 8° C porque conserva mejor su efervescencia.
- Se mantiene mejor si se lleva a la mesa, en una champañera con hielo y sal.

¡Felices Fiestas a Celebrar!

