

BACCALaurÉAT PROFESSIONNEL

ÉPREUVE ORALE SPÉCIFIQUE – ESPAGNOL

DNL

CUISINE

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

SUJET N°5

SECTION EUROPÉENNE

DURÉE DE L'ÉPREUVE : 20 minutes

La calculatrice et le dictionnaire ne sont pas autorisés.

LA GUERRA DEL CHAMPÁN CONTRA EL CAVA

Tarea:

Eres camarero(a) en un restaurante de Madrid, los clientes de tu mesa desean beber champán para la comida. ¿Qué argumentos podrías presentar para convencerlos de beber cava?

Vocabulario:

- 1) **barato(a):** *peu cher, bon marché*
- 2) **ambos:** *les deux*
- 3) **añadas:** *millésimes*
- 4) **sucedáneo:** *le remplaçant*
- 5) **pésimos:** *très mauvais*
- 6) **los mostos:** *les moûts*

La guerra del champán francés con el cava español: éstas son las diferencias

Aunque el cava siempre ha sido presentado como la copia **barata (1)** del champán, **ambos (2)** productos son elaborados de manera prácticamente igual.

¿La principal diferencia entre ambos? La denominación de origen: el champán es el vino espumoso realizado en la región francesa de Champagne y el cava el que se realiza a este lado de los Pirineos. Además, la variedad de uvas utilizada es diferente y en el caso del champán se mezclan diferentes **añadas (3)**.

El cava ha sido siempre percibido como **el sucedáneo (4)** del champán, sin embargo, su calidad comparada no se demuestra en función del producto en general sino de las diferentes marcas. Es decir, los expertos aseguran que existen champanes **pésimos (5)** y cavas excelentes, ninguno es mejor que el otro. La principal razón de esta característica es que **ambos (2)** vinos se realizan por el mismo sistema de elaboración: el método *champenoise*.

Lo básico de un cava

Los mostos (6), que más tarde se convertirán en cava o champán, pasan por dos fermentaciones, la primera en una cuba, donde el azúcar se transforma en etanol (la molécula del alcohol), y la segunda en la botella, donde el dióxido de carbono forma las características burbujas de este vino. En esa segunda fermentación, además, se añade azúcar para que el vino adquiera más concentración de alcohol (o graduación) y, también, para que quede azúcar residual [...]