

CHAMPAGNEPROVNING DEN 18 NOVEMBER 2007

Champagneprovning i Telge Whisky Sällskap (TWS) – hur går det ihop? Jo, i TWS' stadgar anges att provningar kommer att utföras med framför allt whisk(e)y, men även med *andra ädla drycker*. Champagne måste man ju kalla en ädel dryck! Nu var det t.o.m. rosa champagne! Var det för att locka kvinnliga deltagare? Kanske det, eftersom cirka hälften av provningsdeltagarna var kvinnor.

Provningsledare Ingemar Giös (IG) – dagen till ära iklädd smoking – undrade om det inte var lite syndigt att prova rosa champagne. Deltagarna log utan att verifiera påståendet. Varifrån kommer den tanken? Kanske för att rosa champagne uppfattas som en kvinnlig dryck, associeras med fest, bröllop etc. och enligt vissa vinskribenter anses som förförisk. Den kända modeskaparen Coco Chanel konstaterade att "Det finns bara två tillfällen när jag dricker rosa champagne. När jag är kär och när jag inte är det"!

Ytterligare "kol på brasan" beträffande effekten av rosa champagne har den kände vinskribenten Bengt Göran Kronstam nämnt, nämligen "rosa champagne är lika gott i långklänning som i pyjamas, i frack som mellan två lakan. Det är den absoluta förföraren och den ultimata vederkvickaren. Några droppar räcker för att livet skall börja leka". IG undrade sedan vad som skulle hända efter provningen, när deltagarna fått dessa speciella kommentarer om rosa champagne.

Är det någon skillnad mellan mousserande vin och äkta champagne? Egentligen är det fel att säga äkta champagne, eftersom det inte finns oäkta champagne. Champagnekonnässörer kommenterar emellertid att champagne och mousserande vin inte kan jämföras på samma dag. Sanningen kanske ligger någonstans mittemellan. *Det mest synliga är emellertid priset.*

Går man in i Systembolagets senaste katalog finner man ett mousserande rött vin för 69:- För att kompensera det priset har man i stället ett mycket fint namn, nämligen Marquis de Monistrol Rosé Reserva. Namnet verkar prisvärt! Däremot får man betala 2.200:- för en flaska La Grand Dame Rosé Veuve Clicquot.

Är det någon skillnad när vinskribenterna beskriver en champagne jämfört med ett mousserande vin? Jo, beskrivningen är mer målande och med flera ord då en champagne beskrivs. En 10 årig champagne fick följande beskrivning. *"Fortfarande ung, mycket frisk, harmonisk, nyanserad smak med inslag av äpple, blodgrapefrukt och rostat bröd.*

IG visade sedan en ramsa som inte alls verkade passa in i provningssammanhanget. Ramsan lyder "Man Jagar Rätt Mycket Sill Bortom Norge". Sedan visades en bild över olika champagneflaskors storlekar och där kunde man konstatera att varje flaskstorlek har ett speciellt namn. Tar man första bokstaven i ovanstående ramsa, kommer man lättare ihåg vad varje flasktyp kallas, nämligen **M**agnum, **J**eroboam, **R**ehoboam, **M**ethusalem, **S**almanazar, **B**althazar och **N**ebukadnessar.

Nu finns det ytterligare två flaskstorlekar, nämligen **Melchior (Soloman)**, som motsvarar 24 flaskor, dvs. 18 L och slutligen kolossen **Primat**, som rymmer 36 flaskor (27L). Normalt räcker en helbutelj till 6-8 personer, dvs. inte vid vinprovningar då endast cirka 5-6 cl vin slås i varje glas. En primat räcker till en jättest för cirka 250 personer! Undrar dock om man måste gå på gym för att orka hålla upp vinet från den flaskan!

Den vinfirma som först tillverkade rosa champagne var Clicquot, som redan 1777 kom med den första rosa champagnen. När började det då bli populärt med rosa champagne? Jo, i början av 1800-talet var det speciellt engelsmän och ryssar, som hade en stor förkärlek till den här romantiska drycken. Problemet var att drycken ansågs vara en kvinnodryck, som männen i bästa fall kunde dricka på sitt bröllop. Ända fram till 1970-talet var det endast ett fåtal producenter, som tillverkade roséchampagne.

Hur tillverkar man champagne? Man har fastställda normer för champagnetillverkning som kallas **Appellation d'origine contrôlée** eller AOC. Dessa normer garanterar dryckens ursprung.

Vilka druvor får endast användas i champagne? Sedan 1927 är endast tre druvsorter tillåtna. Tidigare var det också tillåtit att använda tre andra druvsorter (Arbanne, Petit Meslier, Pinot Blanc). Man hade också tidigare använt sig av Gamaydruvan i champagne och det var först 1952, som det blev olagligt använda den druvan. Varför? Jo, anledningen var att odlarna skulle hinna nyplantera de ädla druvsorterna. Man kan emellertid få dispens att odla druvan för att ingå i champagne. Förutsättningen är lite speciell! Odlaren måste vara över 95 år och vinstockarna måste vara planterade innan 1948!

Vad utmärker de tre ädla druvorna?

- **Pinot Noir**
Blå druva med vit druvmust. Ger toner av röda bär, fyllighet och kraft. Med andra ord ger ryggrad och struktur åt vinhusets blandningar. Ju mer Pinot Noir desto mer jordgubbs- och hallonaromer. Druvan är mycket svårödlad och är extremt känslig för röta och frost.
- **Pinot Meunier**
Blå druva med vit druvmust. Karakteriseras av fruktighet, mjukhet och bouquet. Den är tålig att odla och mognar även kalla år. Ger högre avkastning per ha jämfört med Pinot noir. Druvan finns främst i billiga champagner för tidig konsumtion.
- **Chardonnay**
Grön druva. Ger som ung toner av blomdoft och äpple samt som äldre citrusaromer. Är världens finaste vitvinsdruva! Är mycket frostkänslig eftersom chardonnay bildar knoppar tidigt på våren!

Man har vidare kvalitetsbestämmelser för att begränsa

- *Skördeuttaget i hl per ha.* Ju lägre skördeuttag desto bättre blir druvorna. Dessutom ju äldre vinstockar som skördas desto högre blir druvornas kvalitet.
- *Den mängd must som får tas ut i presshusen.* Första pressningen - vin de cuvée - ger den bästa druvmusten. Däremot är det numera förbjudet att använda den tredje pressningen vid tillverkning av champagne.

Ytterligare regler är

- *Beskärningen av vinrankorna* som sker vid bestämda tidpunkter
- *Vinrankornas uppbindning* som sker efter fyra olika uppbindningssystem
- *Den manuella skörden*
- *Minimitiden för lagring* som är 15 månader för ett icke årgångsvin samt tre år för årgångsviner.

Men druvmusten är ju färglös! *Varifrån kommer färgen till rosa mousserande vin eller rosa champagne?* Jo, från skalen. I övriga Frankrike måste alla roséviner få sin färg genom att skalen *macererar*, dvs. druvmusten extraherar färgämnen från skalen. Det kan ske i olika faser i vinifikationen. Men man får inte sätta till rödvin till det vita vinet! **Men det får man göra i Champagne!** Man använder ett stilla rödvin från en rödvinsby i området tillsammans med *liqueur de tirage*, dvs. tillsats av jäst och socker inför den andra jäsningen inuti flaskan. De dyraste champagnerna har endast begränsad skalkontakt och man sätter inte till något rött vin.

Champagnerna kan delas in i fyra stilar

- **Kropp** Kraftfull, *fullig*, intensiv med toner av kryddor och *röda bär*. Passar bra tillsammans med gåslever, parmaskinka och fågel.
- **Espri** Livlig och lätt med friska vegetabiliska toner och *citrus*. Passar utmärkt som aperitif samt med fisk, skaldjur och sorbeter eller andra kalla desserter.
- **Hjärta** Varm och mjuk med aromer av *nybakat bröd*, kanel och honung. *Rosé-* och halvtorra champagner kan höra hit. Går bra ihop med lamm, varma desserter och röda bär.
- **Själ** Komplex och rikt fullig med kryddtoner som i specialcuvéeer och fina årgångschampagner. Avnjutes utan tilltugg.

Tillverkas champagne i distriktet Champagne kallas tillverkningen *champagnemetoden*. Utanför det distriktet kallas metoden den traditionella.

- De handplockade druvorna måste vara hela, när de pressas. Av 4 ton druvor får man ut cirka 2 550 L must.
- Efter jäsningen börjar blandningen av olika viner (*assemblage*)
- Socker och jäst sätts till innan vinet tappas på flaska för en andra jäsning. Det är nu vinet blir mousserande. Enklare mousserande vin jäses i tank och i ännu enklare mousserande vin sprutar man in kolsyra.
- Lagring 15 månader för standardchampagne och tre år för årgångschampagne.
- Under lagringsjäsningen bildas en fällning av döda jästceller, som måste tas bort.
- Flaskhalsen doppas i en kolsyrelösning med en temperatur på -28 grader.
- Fällningen skjuts ut när korken tas bort.
- Det vin som försvinner ersätts med lie nytt vin och lite socker.

Valet av vinsorter vid den här provningen hade IG valt efter en rosa champagneprovning som ägde rum våren 2007 hos Munsänkarna i Stockholm. Det är sorter med olika stilar och pris-klasser men samma torrhetsgrad, nämligen *brut*

Några vanliga ord i samband med mousserande vin

- **Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)**
Ursprungsbeteckning för franska kvalitetsviner
- **Arom**
Det unga vinets doft och smak som kommer från druvan
- **Assemblage**
Blandning av vin från olika lägen vid framställning av kvalitetsviner

- **Bouquet**
Doft som kommer från vinets mognadsprocess på flaska
- **Brut**
Torr. Restsockerhalt max. upp till 15 g/L. Är det vin som är mest representativt för husstilen. Vanligtvis är det en blandning av viner från olika årgångar och växtplatser.
- **Cuvée**
Blandning efter den första pressningen
- **Extrakt**
Smakämnen som ger kropp åt ett vin, allt från proteiner till tanniner och aromämnen
- **Fyllighet**
Viktig egenskap hos vin med hög extrakthalt
- **Kropp**
Vin med mycket alkohol, extrakt och frukt som ger ett intryck av tyngd och fyllighet
- **Liqueur de tirage**
Tillsats av socker och jäst inför den andra jäsningsgången inuti flaskan
- **Méthode champenoise**
Metod där vinet jäser en andra gång på flaska. Begrepp som endast får användas om champagne
- **Méthode traditionnelle**
Motsvarighet till champagnemetoden utanför champagneregionen
- **Mousse**
Bubblorna och skummet som bildas av kolsyran i vinet
- **Vinifikation**
Den process som förvandlar druvor till vin

De olika sorter som provades var

- *Rotari Rosé 2002 nr. 7701* 96:-

Kommer från Trentino i Italien. Reservavin. 75 % Pinot Noir, 25 % Chardonnay.

Méthode traditionnelle

Färg: Laxrosa

Doft: Fruktig, inslag av smultron och viss brödighet

Smak: Torr, frisk syra, små bubblor. Fruktig, smultron och nötter

Passar bra som aperitif, gräddiga ostar och milda skaldjursrätter.

- *Cuvée Jean de la Fontaine Brut nr. 7405* 199:-

Champagne, västra Marnedalen, Frankrike. Méthode champenoise. 5 % Pinot Noir, 50 % Pinot Meunier, 45 % Chardonnay

Färg: Laxrosa

Doft: Fruktig, viss brödighet, inslag av äpple, hallon, choklad

Smak: Torr, mycket frisk, viss brödighet, inslag av äpple och grapefrukt.

Passar bra som aperitif eller till rätter av fågel.

- *Billecart-Salmon Brut Rosé nr. 86989 (Best.sortimentet) 429:-*

Champagne, Marnedalen utanför Epernay, Frankrike. Méthode champenoise
40 % Pinot Noir, 10 % Pinot Meunier, 50 % Chardonnay

Färg: Ljusrosa

Doft: Fruktig, inslag av röda bär och äpple

Smak: Medelfylligt, torrt, frisk syra, inslag av hallon och äpplen

Eftersmak: Medellång, bärfruktig

Utmärkt som aperitif. Gärna med till små tilltugg med lite sälta (ost, skinka, oliver, rökt fisk) på rostat bröd. Passar bra till skaldjur, fiskrätter och sushi.

- *Gosset Grand Rosé Brut nr. 7405 449:-*

Champagne, Frankrike. Méthode champenoise. 44 % Pinot Noir, 56 % Chardonnay

Färg: Ljusorange

Doft: Brödig, inslag av hallon, röda vinbär, blodapelsin och äpple

Smak: Torr, frisk, brödig, inslag av hallon, röda vinbär, blodgrapefrukt och äpple.

Utmärkt som aperitif, smakrika fiskrätter eller ljust kött.

Deltagarna fick en genomgång hur man skulle kunna skilja dessa olika sorter från varandra. Däremot visste deltagarna inte i vilket glas respektive sort fanns.

Men varför inte prova mousserande vin som matdryck och inte endast vid högtidliga tillfällen?

Den dyraste champagnen vid dagens provning har Bengt Göran Kronstam föreslagit till en fruktpaj eller frisk bärdessert. Den passar också utmärkt till ljust kött. Man kan också gå in på Systembolagets hemsida under Drycknyckel och få förslag på maträtter till olika mousserande viner. Generellt skall man akta sig för rätter med stor syrlighet. Citrusfrukter och champagne eller starka vinägrettsåser ger ett surt helhetsintryck.

IG föreslog en förrätt som serveras med det mousserande röda vinet Rotari Rosé 2002

- Tunna skivor av Parmaskinka läggs ut över hela tallriken för varje person
- Gurka, skalad, tärnad
- Galiamelon, skalad, tärnad
- Myntablåd, strimlade, ett antal
- Olivolja, 3 msk
- Citron, pressad, 1 tsk
- Rosépeppar, malen

Marinera under 10-30 min. melon, gurka, mynta och citron och strö över malen rosépeppar och strimlade myntablåd. Smaka av med en blandning av salt och svartpeppar.

Eller varför inte göra en **rosémiddag**?

Servera roséchampagnen genomgående till en förrätt med hummer och en huvudrätt med rosa lax. Avsluta med jordgubbar eller hallonsufflé. Se till att ljus, servetter, duk mm går i rosa färgtoner! Pryd sedan bordet med rosa rosor!

Det verkade som många av deltagarna blev tända på idén att göra en sådan rosémiddag. IG undrade vad resultatet av en sådan middag ev. skulle kunna bli.

Som en vägledning vad deltagarna skulle tänka på vid provningen gavs följande tips.

1. Titta inte på den sidan i kompendiet med de fyra sorterna utan skriv ner vad ni själva tycker på vinformuläret!
2. Vilket glas anser ni smakar bäst?
3. I vilket glas tror ni det rosa mousserande vinet finns?
4. Vilket glas innehåller det dyraste mousserande vinet?
5. Jämför med informationen om de fyra sorterna och se om den informationen kan vara till någon hjälp att identifiera de fyra sorterna!
6. I stället för att skriva hela namnet på vinet skriv det ungefärliga priset, nämligen 100, 200, 430 och 450!

Sedan via handuppräkning visade deltagarna hur de svarat på frågorna 2, 3 och 4. Procentuellt svarade deltagarna på följande sätt.

Vilket glas smakade bäst?

Glas 1	28 %
Glas 2	32 %
Glas 3	12 %
Glas 4	28 %

I vilket glas finns det mousserande vinet?

Glas 1	24 %
Glas 2	36 %
Glas 3	16 %
Glas 4	24 %

I vilket glas fanns den dyraste champagnen?

Glas 1	12 %
Glas 2	20 %
Glas 3	36 %
Glas 4	32 %

Facit

Glas 1	200:-
Glas 2	100:-
Glas 3	450:-
Glas 4	430:-

Sammanfattning: 1) Glas 2 med det röda mousserande vinet smakade bäst hos de flesta. Man ansåg inte att det var värt att t.ex. köpa en champagne för 450:- Som synes var det få som angav att glas 3 smakade bäst. 2) De flesta klarade av att identifiera det röda mousserande vinet och den dyraste champagnen. Ungefär 2/3 av deltagarna kunde indentifiera de två dyraste champagnerna.

Referent Ingemar Giös