

Mousserande vin/champagneprovning den 19 november 2006



Till tonerna av Champagnegaloppen av Lumbye samlades intresserade medlemmar i Telge Whisky Sällskap (TWS) och deras gäster för att för första gången prova viner i stället för whisk(e)y. När stadgarna till TWS ursprungligen skrevs infördes i § 2 ”att öka kännedom och kunskap framför allt om whisk(e)y men även andra drycker” och den paragrafen uppfylldes i och med denna provning.

Provningsledaren Ingemar Giös (IG) började med att kommentera att ordet champagne med eller utan artikel har olika betydelse, nämligen

- Utan bestämd artikel Champagne = champagne viticole är vinodlingsområdet
- La champagne = provinsen
- Le champagne = vinet

Ordet champagne betyder öppet landskap, vilket också är en bra beskrivning av området. Arean är ungefär som Smålands i storlek. Beträffande produktionen av mousserande vin i världen är den ungefär 1500 miljoner flaskor per år men ”endast” cirka 250 miljoner flaskor kommer från champagne. Det var i september 1994, som det bestämdes att endast mousserande vin från området champagne fick heta champagne.

Deltagarna hade på sin första sida i det kompendium som delades ut en karta över området champagne. IG kommenterade hur man på ett lätt och snabbt sätt tar sig till området och berättade sedan kortfattat om städerna Reims och Épernay med dess Gallo-romanska källargångar av bergarten krita under dessa städer.

Några kända personer har uttalat sig om champagne på olika sätt. Kanske det mest kända citatet är från Winston Churchill, som nämnde att ”champagnen skall vara dyr, kall och gratis”. Ett känt champagnehus är Lanson och Viktor Lanson hade en devis, nämligen ”För två gentlemän är en magnum alldeles lagom”. En medarbetare från det champagnehuset blev också mycket känd, nämligen Viktor Babtiste. Hans valspråk var ”Vinnet gör jag åt mig själv och det jag inte orkar dricka upp säljer jag”. Hans arbete var att åka världen runt och marknadsföra husets champagne. Han brukade börja en måltid med sina kunder med en magnumflaska som aperitif. Lunchen varade sedan i ungefär 4 timmar. När Babtiste till slut avled vid 87 års ålder lär någon ha räknat ut att han under sin levnad druckit ungefär 70 000 flaskor. Kan champagne möjligen vara ett livselixir för att bli gammal?

Området champagne har under historien lopp varit skådeplatsen för många krig och i samband med andra världskriget kommenterade Elisabeth Bollinger till tyskarna följande

”Mina herrar, om ni tar all champagnen har ni ju ingenting att fira segern i.”

Historiskt sett är det en benediktinermunk som har betytt mycket för champagnens utveckling. Under slutet av 1600-talet var *Dom Pérignon (DP)* utnämnd till cellarius (förrådsförvaltare) i klostret Hautvillers vinkällare. På den tiden drog man in s.k. tionde från byarna i närheten antingen kontant eller in natura. *DP* bad att få tiondet i form av vin eller druvor, men han köpte också vingårdar för donationer, som gjorts till klostret. På övergivna åkrar planterade han vinrankor. Han lånade också ut pengar mot ränta, men kunde inte låntagaren betala, tog *DP* marken i mät. På det viset fick klostret ytterligare värdefull åkermark, där man kunde odla druvor.

DP var en skicklig fackman på vinets område. Han upptäckte

- 1) att mindre skördar var kopplade till högre kvalitet
- 2) han lanserade korken, som propp i vinflaskan. Visserligen fick han idén från pilgrimer som kom tillbaka från Spanien och som hade sina vinflaskor förslutna med korkar. Därför importerade han korkar från Spanien.
- 3) han började inse att de flaskor man använde inte var tillräckligt starka för att motstå den andra jäsningen på våren. Han började importera flaskor från England, vilka hade starkare glas. Själv försökte han experimentera med koleldade ugnar för att få starkare glas i flaskorna.
- 4) han var den förste att blanda druvor (chardonnay och pinot noir) från olika vingårdar för att få ett harmoniskt vin
- 5) han uppfann den traditionella champagnevinpressen. Som synes en man, som redan då var en föregångsman att vidareutveckla den ädla drycken champagne.

Ungefär samtidigt hände något i England. Fransmännen skeppade under vintern stilla vin till England i fat. När vinet kom till värdshusägarna tappade de vinet på butelj med kork och lät sedan vinet mogna tills det konsumerades. Fransmännen ansåg att jäsningen upphört, när de skeppade vinet till England, men i verkligheten fanns det ojäst socker kvar i vinet. Eftersom vinet förvarades varmt i värdshuset och dessutom blev det varmt med högre temperatur, så började en andra jäsning i flaskorna, varvid kolsyra bildades. Som tur var använde engelsmännen kork i flaskorna samt hade också starkare glas i flaskorna jämfört med fransmännen. Ända fram till slutet av 1820-talet exploderade cirka 80 % av buteljerna i Frankrike under juli- augusti. Arbetarna fick t.o.m. bära järnmasker för att inte skadas av de exploderande buteljerna. Först i början av 1840-talet hade man i stort sett genomgående starkare glas i flaskorna, vilket också visades sig att endast 8 % av flaskorna exploderade vid den tidpunkten.

Varför lämpar sig just området champagne att tillverka mousserande viner? Två faktorer inverkar

- *Klimatet och jordarten*

Årsmedeltemperaturen är precis över 10° C, vilken är den temperatur som krävs för att vinrankan skall växa och att druvorna skall mogna. Det svala klimatet i kombination med den mycket kalkrika jorden ger mycket friska viner, som är mycket lämpligt för mousserande viner. Eftersom vädret är nyckfyllt i området med ibland frost både vår och höst, kan det bli ganska stor variation mellan olika skördeår. Det innebär praktiskt att en stor del av vinerna är blandningar av flera årgångar för att jämna ut skillnaderna mellan skördeåren.

Vilka druvor används? Det är huvudsakligen tre som används, nämligen *chardonnay*, *pinot noir* och *pinot meunier*. Den förstnämnda är en grön druva medan de andra två är blå druvor. Men eftersom i princip all champagne är ljusgul – gyllene och en stor mängd blå druvor används, *hur gör man för att inte färgämnen i de blå druvornas skal skall färga musten?* 1) druvorna skördas för hand 2) de pressas mycket försiktigt innan alkoholjäsningen börjar. Nu finns det emellertid champagne tillverkad endast av chardonnay och den typen kallas *blanc de blancs*. En ovanlig typ är champagne gjord endast på blå druvor, *blanc de noirs*.

Därefter kommenterade IG vinifikationen ur olika aspekter med rubrikerna

- Skörd
- Pressning
- Första jäsningen
- Vinet blandas
- Andra jäsningen
- Remuage (metod för att samla upp fällningen). Numera med gyropalette.
- Dégorgement (fällningen tas bort från champagneflaskorna)
- Dosage (proceduren att sätta till en blandning av vin och socker som avgör vilken söthetsgrad den färdiga champagnen får)
- Korkning och etikettering
- Lagring
- Försäljning

Speciellt kommenterades korkutvecklingen i butelj. För många år sedan var alla korkar tillverkade i ett stycke, men på grund av ett högt korkpris består korken numera av flera lager. Översta lagret består av syntetisk kork och därunder finns 2-3 lager äkta kork. Den del av korken, som har kontakt med vinet är alltid av högsta kvalitet. Runt korken sätter man en stålgrimma (agrafe), som faktiskt långt tillbaka i stället hölls på plats med snören!! Dessutom var korken t.ex. på 1930-talet dubbelt så lång jämfört med nuvarande korkar.

En bild visades sedan som visade hela tillverkningsprocessen, vilket fungerade som en repetition av tidigare information om vinifikationen.

Det finns ett antal olika stora champagneflaskor och varje storlek har olika namn. Den största rymmer hela 15 L och kallas Nebukadnessar.

En bild visades hur mousserande viner tillverkas utanför området champagne. Man har champagne-metoden (girosol) speciellt för cavaviner i Penedes, Barcelona men metoden får i stället heta Méthode Traditionelle och i Sydafrika Méthode Cap Classique. Den vanligaste metoden att framställa mousserande vin är tankjäsning (cuve close eller charmat).

Det mousserande vinet buteljeras under tryck och det blir inte samma kvalitet på dessa viner jämfört med champagnemetoden. De billigaste mousserande vinerna tillverkas enligt läskedrycksmetoden. Man injicerar kolsyra i vinet. Det finns ytterligare två metoder, som används för framställning av mousserande viner.

IG kommenterade olika klassificeringssystem beträffande champagne. Bl.a. rosé champagne framställs genom att druvsaften har begränsad kontakt med skalen från de blå druvorna. Men i området champagne är det faktiskt tillåtet att sätta till ett stilla rödvin till det vita vinet!

Hur uppstår moussen (bonyren, bubblorna)? Förutsättningen är att vinglasets är rent. Om det finns fett, damm eller spår av diskmedel i glasets bildas inte bubblor. Det är friktionen mellan koldioxiden i vinet och glasets struktur, som gör att bubblor bildas. Kristallglas har mikroskopiskt grövre struktur än vanliga glas, varför mera bubblor bildas i dessa glas. Champagneglasets av kristall eller som det också kallas flûte och som inte är färgat, anses vara det som är lämpligast att dricka champagne ur, eftersom man får den optimala upplevelsen av den ädla drycken i det glasets.

Skölj alltid glasen direkt för hand och torka av dem med en helt ren och luktfri linnehandduk! Servera aldrig champagne i glas som kommer osköljda från skåpet. Det finns alltid damm, som kommer in i ett skåp. Om maten t.ex. fisk (lax) lagas av någon och denna person t.ex. har benat fisken, bör personen ifråga inte utföra glassköljningen.

Vid vilken temperatur skall champagnen/mousserande vinet serveras? Enligt konnässörerna är en temperatur på cirka 8-10° C lämpligast. Använd gärna en digital termometer, som sätts runt flaskan. Lagg flaskan i frysen kanske i 10-20 min eller i kylskåpet under 2-4 timmar för att uppnå den lämpliga temperaturen.

IG visade sedan en bild hur man öppnar en champagneflaska, men sedan kom överraskningen. En sabreringsabel togs fram och deltagarna uppmanades att gå ut på gården för att se hur en sabreringsgång till. Det var med spänd förväntan deltagarna undrade om korken och en bit av flaskhalsen skulle kunna sabreras med ett enda hugg av IG. Hör och häpna! Jo, det lyckades på det första hugget! Knappast något vin försvann ur flaskan, viktet förvånade deltagarna.

Tänk dock på att det i första hand är champagne- och cavavinflaskor man bör sabrera, eftersom glasets i dessa flaskor är kraftigare än i andra mousserande viners buteljer. Väl inne i lokalen igen berättade IG bakgrunden till sabreringsgång. Det finns olika teorier.

Madame Clicquot, som levde ungefär samtidigt med Napoleon, brukade ge champagneflaskor till soldater, som gästade henne. När de red iväg hade de tömmen i ena handen och det gick inte att öppna flaskan på vanligt sätt, utan man använde sabeln i stället. En annan teori är att Napoleon någon gång inför en strid delade ut champagneflaskor till vad han ansåg vara de tappreste soldaterna, vilka halshögg flaskorna med sina sablar. Ryska officerare är ju kända för att ha initierat seden att kasta champagneglasen i öppna spisen, så det är mycket möjligt att man hittade på sabreringsgången också.

Nu började provningen med följande olika mousserande viner.

- 1) Anna de Codorníu Brut (cavavin)
- 2) Henrik Åkesson
- 3) Bollinger Special Cuvée Brut (champagne) samt
- 4) Dopff Brut Crémant d'Alsace. IG kommenterade vad man speciellt skulle observera för att kunna skilja ett mousserande bra och mindre bra från en champagne. Provningen utfördes halvblint, vilket innebar att deltagarna inte visste, vad som fanns i resp. glas.

Efter en diskussion vad deltagarna fyllt i på ett speciellt formulär framtaget för provning av mousserande viner, diskuterades vad hela gruppen tyckte om mousse, färg, doft, smak och eftersmak. En OH bild visades sedan vad Systembolaget har tyckt om dessa viner och då måste ju deltagarna dofta och smaka igen för att kontrollera att experterna verkligen hade rätt.

Kunde deltagarna välja ut det dyraste mousserande vinet och det billigaste? Exakt 50 % klarade av dessa två frågor. På frågan om de var villiga att betala 339:- för en flaska cham-pagne var det ingen som ville det utan de föredrog speciellt cavavinet, som hade ett pris på 89:-

När deltagarna hade avslutat provningen för att gå ner i matsalen för en lättare måltid med vin fanns en sista bild på OH-apparaten, som Madame Lilly Bollinger en gång har sagt

*”I drink it when I am happy and when I am sad.
Sometimes I drink it when I am alone.
When I have a company, I consider it obligatory.
I trifle with it, if I am not hungry and drink it when I am.
Otherwise I never touch it – unless I am thirsty”*

Referent
Ingemar Giös

Foto
Sten Benje