

*Munskänkarna Trosa*

*2023-12-01*



*Lena Gernandt*



**- ÅH, MIN GUD! JAG DRICKER STJÄRNOR**



# FRAMSTÄLLNINGSMETODER

- Traditionell metod
- Tankjäsning / Charmat
- Méthode Ancestrale / Pet nat
- Läskedrycksmetoden
- m fl varianter





# TRADITIONELL METOD

- ▶ Tillverkning av ett stilla basvin.
- ▶ Blandning av vin från olika vingårdslägen, druvsorter och årgångar
- ▶ Vinet tappas på flaska
- ▶ Tillsättning av socker och jäst för en andra jäsning i flaskan
- ▶ Jästfällningen kvar i flaskan under en längre tid

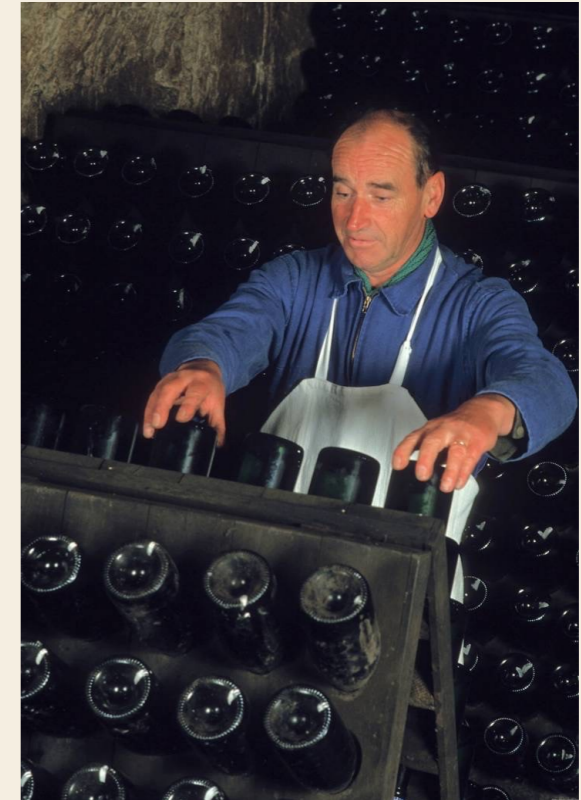


*Foto: Lena Gernandt*



# SAMLA JÄSTFÄLLNINGEN I FLASKHALSEN

**PUPITRE**



**GYROPALETTE**



# DEGORGERING = JÄSTEN AVLÄGSNAS



**FLASKAN FYLLS  
UPP MED MER VIN  
OCH EV SOCKER**



# MOUSSERANDE TILL MAT

## DOFTER OCH SMAKER I MOUSSERANDE VIN

### ➤ DOFTER

Citrus, frukt/äpple, bär  
Honung  
Bröd  
Nötter, mandel, nougat  
Kryddor  
Svamp, tryffel  
Choklad, kaffe

### ➤ GRUNDSMAKER

**SYRA!!!**

Sötma? < 12 g/l Brut  
< 6 g/l Extra Brut  
< 3 g/l Brut Nature

Beska? Ibland i eftersmaken



# BALANSERA VINETS SYRA!

- **SALTA** tilltugg; chips, nötter, löjrom, färska skaldjur, ostron och musslor
- **SYRA** t ex creme fraiche/gräddfil, citron
- **FETA** konsistenser; smörstekt bröd, ”röror”, krämiga ostar



*Foton: Pexels*



# Nu ska vi jämföra...

1 st CRÉMANT D'ALSACE

1 st CAVA / CORPINNAT

*Två biodynamiska odlare!*





# CRÉMANT

- Traditionell metod
- 8 appellationer
- Områdets druvor
- Lagras minst 9 månader på jästfällningen i flaskan



- Produktion:  
Totalt drygt 100 milj  
flaskor/år



# CAVA

- Método Tradicional
- >95% kommer från Penedés i Katalonien
- Druvor:  
Macabeo (Viura)  
Xarel-lo  
Parellada
- Lagras minst 9 mån i flaskan
- Produktion: Ca 250 milj flaskor/år  
66 % exporteras





# CORPINNAT – HJÄRTAT I PENEDEÈS

2017 bröt sig nio av de bästa producenterna ur DO Cava  
Är nu 12 producenter kring Sant Sadurní d'Anoia

Högre krav än Cava;  
ekologiskt odlat, manuell skörd, minst 18 mån lagring osv

## Values



ECOLOGICAL  
VINEYARDS



MANUAL HARVEST



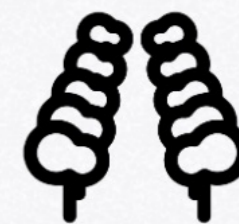
VINIFIED ON THE  
PREMISES



LONG AGEING



COMMITTED TO  
HISTORIC  
VARIETIES



OWN VINEYARDS  
AND LONG TERM  
CONTRACTS

*Så, vad har ni i glaset?*



# Vin 1

## Domaine Saint-Rémy, Crémant d'Alsace Prestige Brut (# 79928)



- Ursprung: Alsace, Frankrike
- Doft och smak: Doft av citrus och fräsch frukt, bakad brioche och citronzest. Tonerna återkommer i smaken och här finns även nyanser av päron och drag av honung. Vinet är elegant och friskt med härligt livliga, små bubblor.
- Druvor: 50% Pinot Auxerrois, 40% Chardonnay, 10% Pinot Noir
- Tillverkning: Biodynamiskt odlade druvor, traditionell metod, lagrad 36 mån på jästfällningen i flaskan
- Alkoholhalt: 12,5%      Socketer: Brut
- Passar till: Aperitif, lätta förrätter, skaldjur
- Pris: 209 kr





- Ursprung: Penedès, Spanien
- Doft: Nyanserad, fruktig doft med inslag av gröna äpplen, rostat bröd, mineral, fransk nougat och citrus.
- Smak: Nyanserad, fruktig, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, rostat bröd, honung, rökig mineral, päron och grillad citron.
- Druvor: 50% Xarel-lo, 30% Macabeu, 15% Chardonnay, 5% Parellada
- Tillverkning: Biodynamisk odling, traditionell metod, lagrad 60 mån på jästfällningen och i flaskan
- Alkoholhalt: 12%    socker: 8 g/l
- Passar till: Aperitif, fisk och skaldjur, tapas
- Pris: **249 kr**



# Nu ska vi jämföra...

100 % CHARDONNAY = BLANC DE BLANCS  
finess, elegans, friskhet

1 st English Sparkling

1 st Champagne





# Vad gör Champagne så speciellt?

- Jordmånen
- Svårt klimat
- Lång tradition



Produktion:  
Ca 325 milj flaskor/år



*Foto: Lena Gernandt*



# WHITE CLIFFS OF DOVER



- Samma jordmån som Champagne!
- Klimatförändringar!
- Samma druvor som i Champagne
- Samma lagringskrav som Champagne: 15 mån.
- Man saknar ännu tradition:  
60% av rankorna är planterade under 2010-talet

# ENGLISH SPARKLING



*Med tillstånd från Wine Folly*

*Snabb utveckling!!*

- Vunnit blindtester mot standardchampagner
- Sussex Sparkling; skyddad ursprungsbeteckning 2022
- Produktion: Ca 6 milj flaskor/år

*Så, vad har ni i glaset?*



## Vin 3

# Rathfinny Blanc de Blancs 2018 (# 72557)



- Ursprung: Sussex, England
- Doft: Fransk vit nougat, lemon curd, rostat bröd
- Smak: Hög syra och eleganta bubblor med toner av grapefukt och mogen persika.
- Druvor: 100% Chardonnay
- Tillverkning: Druvorna skördas för hand och pressas med hela klasar. Traditionell metod. Lagring 36 mån i flaska.
- Alkoholhalt: 12,5%      socker: 4 g/l
- Passar till: Aperitif, eleganta rätter av fisk och skaldjur
- Pris: **399 kr**

## Vin 4

# Hervé Dubois, Blanc de Blancs Brut Réserve Grand Cru (# 77353)



- Ursprung: Champagne, Frankrike
- Doft: Frisk doft av citrus och vita blommor
- Smak: Smaken är väl balanserad med fin mineralitet från markens krita. En fantastisk champagne till mat!
- Druva: 100% Chardonnay
- Tillverkningsmetod: Manuell skörd. Lagrad 4-5 år.
- Alkoholhalt: 12%                      Socker: 5 gr/l
- Passar till: Aperitif eller rätter av fisk och skaldjur
- Pris: 329 kr



# Nu ska vi jämföra...

*På övervägande blå druvor*

1 st standardchampagne

1 st årgångschampagne 2006





# CHAMPAGNE



## Non Vintage:

- Samma karaktär varje år
- Reservvin
- Lagring minst 15 mån

## Millésime/Årgångsvin:

- Bara vissa år
- Olika karaktär varje år
- Lagring minst 36 mån



*Så, vad har ni i glasen?*



## Vin 5

# La Chouette de Champillon, Blanc de Noirs

(# 77366)



Ursprung: Champagne, Frankrike

Doft: Domineras av gula plommon, gula äpplen och karamell

Smak: Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, nötter, vit choklad och grapefrukt.

Druvor: 60% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier

Tillverkning: Manuell skörd. Lagrad 24 mån på flaska.

Alkoholhalt: 12,5%      socker: 9 g/l

Passar till: Färsk fisk och skaldjur

Pris: 349 kr

*Alf Tumble gav betyg 5 av 5*

## Vin 6

# Guy Michel & Fils, Millésime Brut 2006 (# 72659)



Ursprung: Champagne, Frankrike

Doft: Komplex doft av grillad citron, mogna äpplen och honung, men också multna löv, tryffel, nougat, rostad bröd, smörkola och aningen kaffe.

Smak: Frisk, mogen smak av citrus, röda äpplen, kex, honung och mandel. Lång eftersmak.

Druvor: 57% Pinot Meunier, 24% Pinot Noir, 19% Chardonnay,

Tillverkning: Tillverkat med avsikt att långlagra. Lagrad 13 år i producentens källare.

Alkoholhalt: 12,5%      socker: 6 g/l

Passar till: Smakrika fiskrätter och även till ljust kött.

Pris: 527 kr



# MAT TILL MOUSSERANDE I FRISK STIL

## STILEN ÄR

Frisk, fruktig, citrusaromer,  
ev brödighet

## PASSAR TILL

Då man vill skåla/fira

Aperitif

Salt, syra, feta konsistenser

t ex chips och salta snacks, löjrom med creme fraiche,  
krämiga ostar, skagenröra, ostron och färska skaldjur



*Foto: Pexels*

# MAT TILL MOUSSERANDE I FYLLIG OCH LAGRAD STIL

## STILEN ÄR

Fyllig, kraftfull i smaken, röda bärtoner, brödighet

## FYLLIG DRYCK = SMAKRIK MAT

Syra, salt, feta konsistenser!

- ▶ Hummersoppa, gratinerad hummer
- ▶ Fiskrätter, grillade skaldjur, pilgrimsmusslor
- ▶ Fois gras, charkuterier, smakrika, krämiga ostar





# DAGENS TULLTUGG

- Potatischips
- Getost med salta solrosfrön
- Oliver inbakade i deg med västerbottenost
- Smörstekt bröd med anklevermousse och rödavinbärssylt
- Langres på Bretonkex

# MATENS PÅVERKAN PÅ MOUSSERANDE VIN

- ▶ Syra i maten  
Balanserar syran i vinet
- ▶ Salt i maten  
Balanserar syran i vinet
- ▶ Feta konsistenser  
Balanserar syran i vinet
  
- ▶ Sötma i maten  
Förstärker syran i vinet  
Välj dryck med lite sötma!
- ▶ Hetta i maten  
Tonar ner fylligheten och sötman  
Välj dryck med lite sötma!
- ▶ Umami i maten  
Framhäver sötma och fyllighet,  
kan ge metalliska bismaker
- ▶ Beskan i maten  
Förstärker beska i vinet



# FÖRSLAG TILL DESSERTEN!

## Brachetto d'Acqui, Braida 2022 (# 72659)



Ursprung: Piemonte, Italien

Doft och smak: Bärigt, pärlande, sött vin med inslag av körsbär, jordgubbar, rosor och hallon.

Druvor: Brachetto

Tillverkning: Vinets jäsning avbryts vid ca 3%. Därefter tankjäsning och buteljering under tryck.

Alkoholhalt: 5,5%

socker: 127 g/l

Passar till: Serveras kyld till desserter, gärna med choklad

Pris: 119 kr för 375 ml

*Drycken bör vara sötare än desserten!*





*Gott Nytt År!*