

Europas pärlor

Skaftö 30 dec 2009

Krister Larsson



"Jag dricker champagne när jag är lycklig och när jag är ledsen. Ibland dricker jag när jag är ensam. Har jag sällskap anser jag att champagne är självklart. Jag smuttar gärna på ett glas när jag inte är särskilt hungrig och jag dricker alltid champagne när jag vill ha något att äta. Annars dricker jag aldrig champagne - utom när jag är törstig..."

*Lily Bollinger*



# Huru göra 47 000 000 bubblor?

1. Läskmetoden

2. Trycktanksjäsning

3. Jäsning i flaska  
jästkontakt - autolys



# Champagne - inte allt som bubblar

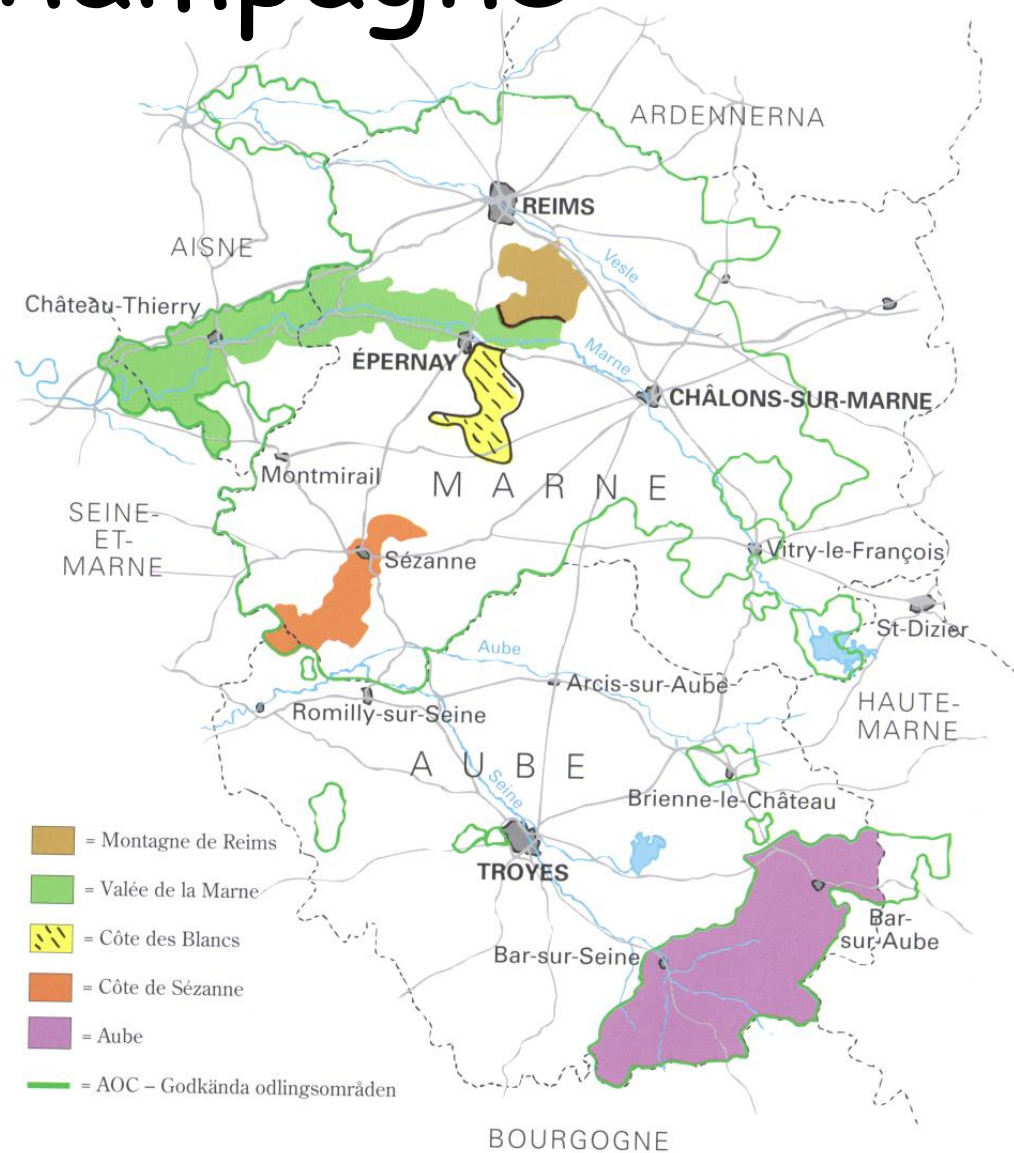
- Franciacorta, Moscato di Asti, Spumante
- Sparkling wine
- Cava
- Sekt
- Cremant



# Champagne



Provinsen Champagnes geografiska läge i Frankrike.



- = Montagne de Reims
- = Valée de la Marne
- = Côte des Blancs
- = Côte de Sézanne
- = Aube
- = AOC – Godkända odlingsområden

# Öppet landskap

- 17 Grand Cru byar, 30 000 ha, 19 000 bönder
- 260 hus/odlare varav 60 har egna gårdar
- 250-300 Milj flaskor/år, max 400 milj kan man producera
- Vi köper 1 milj flaskor/år, ca 1 glas/svensk och år!





Av 4000 kg druvor får man ut 2050 l "Coeur de Cuveé" i första pressningen och 500 l "premier taille" i den andra



Intensivt arbete vid en traditionell Coquartpress.









# DRUVORNA i Champagne

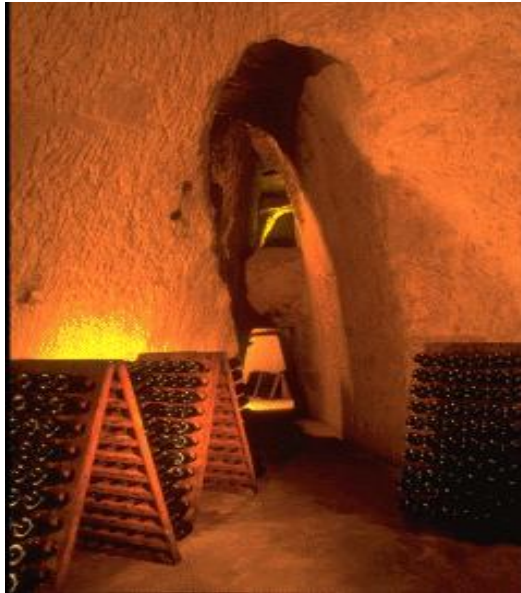
**Pinot Noir**, 38 %. Ryggraden som ger choklad-, bröd-, honung- och animaliska toner. Ger också lite ljus kopperton till champagen

**Pinot Meunier** (mönjé) 35 %. Arbetshästen som ingen pratar om men alla använder. Mognar snabbare och ger lite högre avkastning, tål frost. Ger bröd-, rökighet-, och rostade kaffetoner

**Chardonnay**, 27 %. Ger elegans, grädde-, äpple-, citrus-, mango- och val/hasselnötstoner. En del känner vispad grädde/dillaromer. En druva som ökar i vingårdarna



# Pupitre - trärack för flaskorna- remuage



Ruinart var det första huset som började göra champagne 1729 med jästfällningen kvar. Änkan Clicquot borrhade hål i sitt köksbord och ställde flaskorna upp och ned

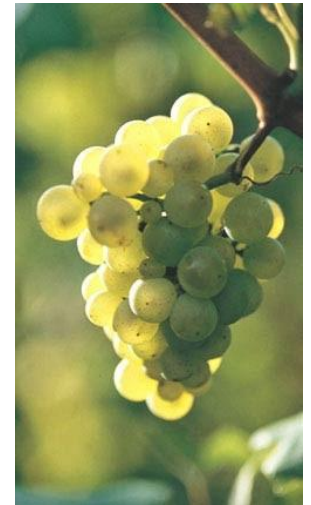
## Vit standardchampagne tillverkas så här:

- Druvorna plockas för hand och pressas försiktigt så att inte skalfärgen kommer med
- Jäses i stål eller trä, chaptalisering (sockertillsats) är tillåten
- De stilla vinerna blandas till en cuvée, ofta med gamla reservviner för att uppnå husstil
- Hälls på flaska, jäst och socker tillsätts (Liqueur de tirage) och försluts med kronkapsyl



## Vit standardchampagne tillverkas så här:

- Jäsningen startar och bubblorna bildas
- Lagras i källare minst 15 månader, tre år för årgångsvin på jästfällningen
- Flaskorna placeras så att jästfällningen hamnar i toppen (Remuage)
- Degorgering - jästfällningen skjuts ut, A la volée eller i maskin
- Nu tillsätts socker upplöst i vin (Liqueur d'expédition), max 15g/l för brut, och den riktiga korken sätts på plats
- Lagring ca 6 månader innan etikettering och försäljning



Standardchampagne, ca 80 % av det som  
produceras, 190-350:-

Årgångschampagne, 300-500:-

Special Club, 350-500:-

Prestigechampagne, 600-22100:-

Blanc de blancs

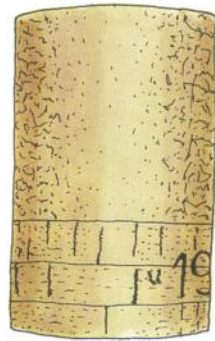
Blanc de noirs

Rosé

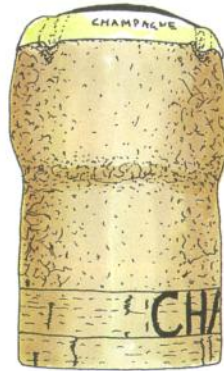


# Korkens förändring

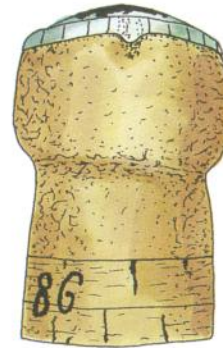
Korkutveckling i butelj



Före buteljering



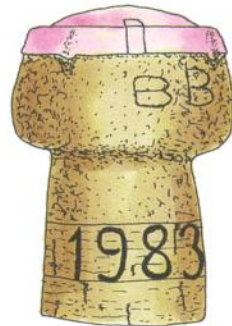
3 månader



6 månader



1-1,5 år



3 år



5 år



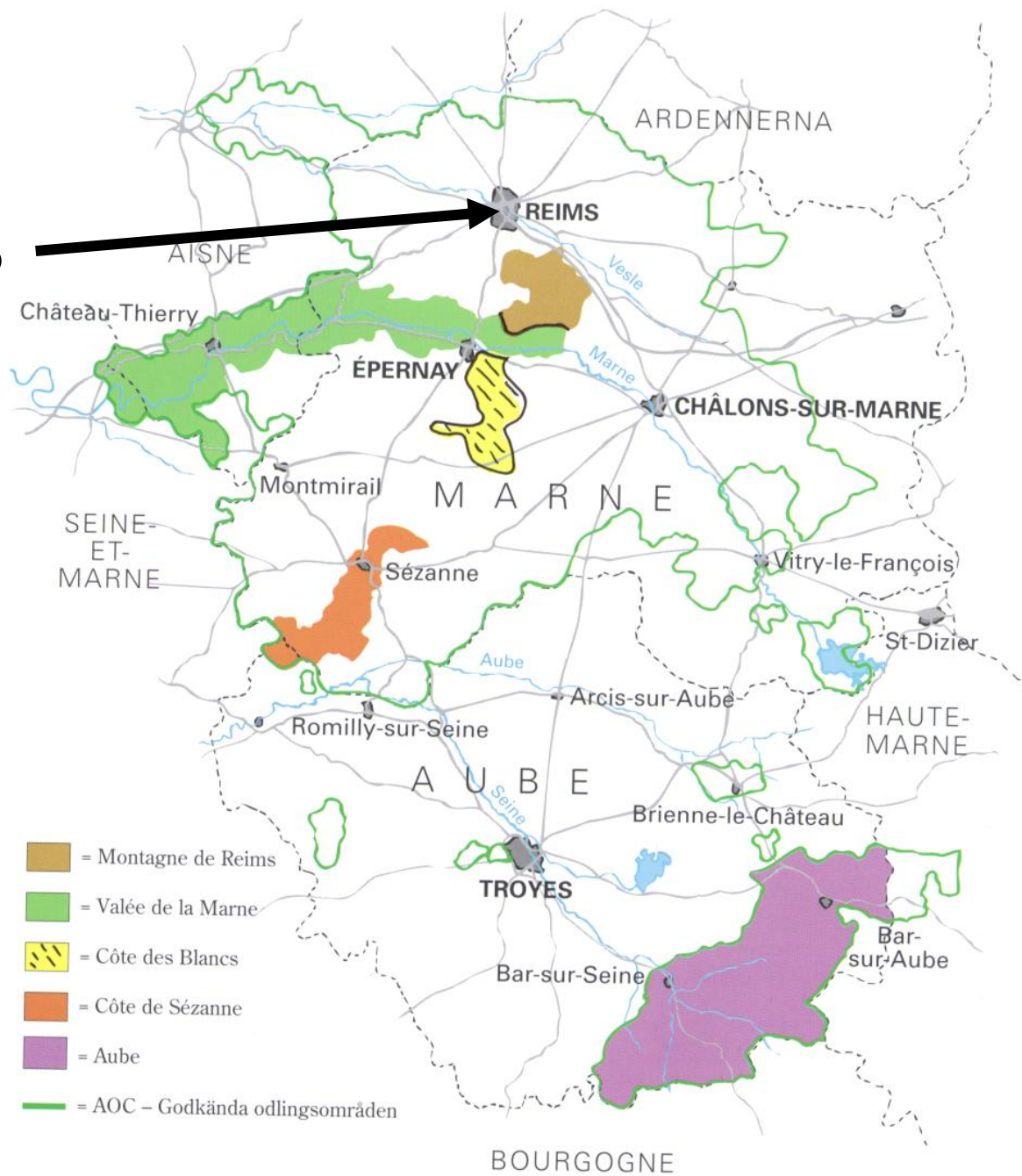
10 år



30 år



Palmer & Co







Atlanten

FRANKRIKE

GALICIEN

ASTURIEN

KANTABRIEN

29 Bilbao

30

BASKIEN

NAVARRA

Pamplona

Pyrenéerna

ANDORRA

KASTILIEN-LEÓN

Valladolid

Duero

12 RIOJA

13

Ebro

Zaragoza

KATALONIEN

5

PORTUGAL

ARAGONIEN

8

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

Barcelona

- DO/DOC områden
- Landgränser
- Regionsgränser
- DO/DOC gräns
- Floder
- Orter

- KATALONIEN**  
 1 Penedès  
 2 Priorato (DOC)  
 3 Montsant  
 4 Tarragona  
 5 Ampurdán-Costa Brava  
 6 Alella  
 7 Conca de Barberá  
 8 Costers del Segre  
 9 Catalunya  
 10 Pla des Bages  
 11 Terra Alta
- NAVARRA**  
 13 Navarra
- ARAGONIEN**  
 14 Campo de Borja  
 15 Calatayud  
 16 Cariñena  
 17 Somontano
- KASTILIEN-LEÓN**  
 18 Ribera del Duero  
 19 Cigales  
 20 Rueda  
 21 Toro  
 22 Bierzo  
 23 Ribera de Arlanza
- RIOJA**  
 12 Rioja (DOC)

- GALICIEN**  
 24 Rias Baixas  
 25 Ribeiro  
 26 Ribeira Sacra  
 27 Valdeorras  
 28 Monterrei
- BASKIEN**  
 29 Chacolí de Vizcaya  
 30 Chacolí de Guetaria  
 31 Chacolí de Alava

Medelhavet



0 30 60 km

# Cava

DO Cava

Produktion av det mousserande vinet Cava är inte begränsad till ett enda avgränsat område. Däremot får Cava endast produceras inom vissa provinser i följande regioner: Katalonien, Aragonien, Navarra, La Rioja, Baskien, Valencia, Extremadura och Castilla-León. Drygt nittio procent av all Cava framställs i Katalonien.

Cava producerades för första gången av Josep Raventós (firma Codorníu) i San Sadurní de Noya (Katalonien), efter dennes besök i Frankrike 1872. Cava, som betyder källare, framställs enligt "traditionell metod", método tradicional, vilket mycket kortfattat innebär att det färdigjasta vinet undergår en andra jäsning på flaska.

Cava DO-klassificerades 1959 med uppdatering 1992.

DO-areal: 30 800 hektar.

## **Geografi, jordmån och klimat**

Vinodlingarna är huvudsakligen belägna i provinserna Barcelona, Tarragona och Lleida (Katalonien), 200-500 meter över havet. Jordmånen i dessa områden varierar från alluviallera till kalkstensjordar. Även klimatet är mycket varierande beroende av läge, från mycket varmt medelhavsklimat till svalt fastlandsklimat.

## **Druvor**

**Gröna:** Macabeo/Viura, Parellada och Xarel.lo är huvudsorterna. Dessutom finns Chardonnay och Subirat/Malvasía.



# Cavas DRUVOR

## **Parellada**

Grön druva. Mycket produktiv vitvinsdruva av hög kvalitet. Viktig i DO-områdena DO Costers del Segre, Penedés och Tarragona samt i DO Cava.

Odlingsareal: Cirka 6 800 hektar.

## **Xarel.lo**

Grön druva som tillsammans med Macabeo och Parellada bildar den trio som används för framställning av mousserande vin, Cava. Den producerar mycket aromatiska viner och odlas framför allt i DO-områdena Alella (där den kallas Pansá), Costers del Segre, Penedés och Tarragona samt i DO Cava.

Odlingsareal: C:a 17 000 hektar.

## **Macabeo**

Grön druva, även kallad Viura. Den utgör en av bassorterna i Cava. Finns framför allt i Katalonien, Badajoz, La Rioja, Tarragona och Zaragoza. Är viktig i DOC Rioja och DO-distrikten Costers del Segre, Navarra, Penedés, Somontano, Tarragona och Terra Alta.

Odlingsareal: cirka 36 000 hektar







# Spumantis DRUVOR

*Prosecco* - är namn på både druvan och vinet. Framställs ofta som ett torrt eller halvtorrt mousserande vin med bra syra, friskt och neutralt. Med andra ord en bra bas för ett mousserande vin. Nästan all Prosecco odlas i Valdobadiene och Conegliano norr om Venedig.

*Trebbiano* - består av en rad druvsorter och inte bara en enda. Utmärker sig för sin höga syra och neutrala smak. Blandas ofta i röd Chianti.

*Malvasia* - har många undervarianter med många varierande smaker. Den kan vara karaktärsfull och aromatisk med drag av aprikos, persika och vita russin. Söta marsalaviner är rika och aprikosfruktiga, de röda är mörka med smak av choklad

*Garganega*. Vanlig druvsort i Venetien där den används bland annat i soave- och gambellaravinerna.

Förkommer också i Friuli och Umbrien. Kan ge finessrika viner med bra struktur och smak av gula plommon, mandel och citrusfrukter.

Den mognar sent.



Att Prova....

- ÖGA
- NÄSA
- MUN








**"I framgång är jag värd det och i motgång behöver jag det .."**

***Winston Churchill***

Ordinarie sortiment

MOUSSERANDE VINER, torra

 Palmer Millésime Brut (nr 7867)

<b>Land</b>	<u>Frankrike</u>
<b>Distrikt</b>	<u>Champagne</u>
<b>Alkoholhalt</b>	12,0 %
<b>Färg</b>	Gul färg.
<b>Doft</b>	Brödig, nyanserad doft med inslag av gula äpplen, nougat och blodapelsin.
<b>Smak</b>	Torr, mycket frisk, nyanserad smak med inslag av gula äpplen, nougat, bröd och citrus.
<b>Användning</b>	Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till eleganta rätter av fisk och skaldjur.



Sötma





Fyllighet



Fruktsyra



Förpackning	Volym	Kr/lit	Pris	Info
 Flaska	750 ml	(352.00)	<b>264.00</b>	
 Magnum, Naturkork	1500 ml	(426.00)	<b>639.00</b>	NY. Säljstart 2009-12-05

<b>Mer fakta om drycken</b>	
<b>Hållbarhet</b>	Kan lagras.
<b>Druvsorter/råvaror</b>	
<b>Provad årgång</b>	2005
<b>Provningsdatum</b>	2009-12-03
<b>Producent</b>	Palmer & Co
<b>Sockerhalt</b>	11 gram/liter
<b>Tillsatser</b>	
<b>Jordart/jordmån</b>	
<b>Lagring</b>	Årgångsbetecknad champagne måste buteljlagras i minst tre år innan jästfällningen tas bort - på franska kallat dégorgement.
<b>Odlingsområde</b>	Byn Montagne de Reims i Champagne, cirka 15 mil öster om Paris.
<b>Skörd</b>	
<b>Producentbeskrivning</b>	
<b>Tillverkning</b>	
<b>Vinifiering</b>	Efter jäsning på temperaturkontrollerade stältankar med fullständig malolaktisk jäsning, genomgick vinet en andra, kolsyregivande jäsning på butelj.
<b>Övrigt</b>	Palmer & Co är ett kooperativ med 230 medlemmar.

# Segura Viudas Reserva Heredad Brut



Ditt uppskattade betyg	☹️
Medelbetyg	0
Antal betyg	0
Kategori	Mousserande viner
Druva	<a href="#">Parellada</a> , <a href="#">Macabeo</a>
Alkohol volym	12%
Ursprungsland	Spanien
Ursprung	Cava
Producent	<a href="#">Segura Viudas</a>
Leverantör	<a href="#">Spendrups Vin</a>
Volym/Pris/Sbid	750 ml/203 Kr/ <a href="#">8128701</a>
<a href="#">ShareThis</a>	

## Producenten/leverantörens egen beskrivning

**Druvor:** Macabeo 67 %, Parellada 33 %

**Vinifiering:** Det torra vita basvinet blandas med litet jäst och socker och fylls på buteljer. Dessa vilar i svala källare, medan kolsyre bubblan bildas inne i flaskan. Efter cirka 3 år tas flaskorna upp och befrias från jästfällningen (degorgage).

**Doft:** Stor, brödig, jästig doft med inslag av äpple och choklad.

**Smak:** Medelfyllig, torr, frisk smak med lång eftersmak.

**Passar till:** Aperitif, till buffé med smårätter eller till eleganta fisk- och skaldjursrätter.

### **Fische und Aquarien**

Zierfische, Aquarien und Zubehör von Privatleuten lokal kaufen.

### **Weihnachtsgeschenke**

Gutscheine bis zur letzten Sekunde. Versand per Express oder Download!

Google-annonser

# Ferrari Maximum Brut

Pris: kr. 170.59 | 213.00 ink. VAT

---

BEST.NR:	9003204
PRODUCENT:	Ferrari
VOLYM:	0.75
ÅRGÅNG:	NV
LAND:	Italien
SORTIMENT:	
URSPRUNG:	Trento, Trentino-Alto Adige.
DRUVA:	100% Chardonnay
VINIFIKATION:	Traditionell metod "Methodo Classico" med andra jäsningsen på flaskan och minst 3 års lagring på jästfällningen. 15 mnd flasklagring innan försäljning. Dosering ligger på ca 4 g/l.
PROVNINGSANTECKNINGAR:	Klar ljus färg. Mycket frisk och fruktig med inslag av lime, äpplen och brödighet från jästen. Ren mineralisk avslutning.
ANVÄNDNINGSSOMRÅDE:	Som aperitif eller till lättare fisk- och skaldjursrätter eventuellt till salad. Rekommenderad serveringstemperatur är ca 8°C.





Artnr: 82359

Proucent: Louis Bouillot

Ursprung: AOC Crémant de Bourgogne, Frankrike

Druvsort: 60% pinot noir, 40% chardonnay

Alkoholhalt: 12%

Pris: 159:-

[Läs mer om Louis Bouillot Crémant de Bourgogne Perle d'Or Brut Millésime hos Systembolaget](#)

---

## Munskänken nr 5 2009

*Det första glädjämnet denna månad är en utvecklad, läckert doftande Crémant från Bourgogne. Denna Nuit-Saint-Georges-baserade firma har under de senaste 130 åren fokuserat enbart på crémant och visst har det gett resultat.*

Utvecklad, brödig doft med läcker ylleton och ett uns chokladpralin. Ganska smakrik med bra anslag, fin balans med måttlig fruktsyra och lagom mousse.