

OM BOBLER

VINSKOLEN

Vine med bobler kan laves på alskens druesorter, over hele verden og på mange forskellige måder.

De kan være tørre og syrlige eller søde og milde, men fælles for dem er friskheden, som løfter stemningen og skærper appetitten

(TEKST: THOMAS ILKJÆR)

Vine med bobler er stærkt forbundet med champagne, og fra Spanien over USA til Rusland var dette da også tidligere den generisk anvendte betegnelse for mousserende vine, indtil franskmændene fik beskyttet navnet. I folkemunde er det dog stadig udbredt at høre champagne brugt om alle vine med bobler, men ligesom rioja, chianti og chablis er champagne reserveret et helt bestemt geografisk område med specifikke regler for fremstillingen. Og de adskiller sig en hel del fra f.eks. italienernes prosecco og asti, spaniernes cava eller de mange udgaver af portugisisk espumante og tysk sekt. Champagnes forrang skyldes ud over markedsføring og høj kvalitet også et historisk forspring, for selvom aftappede vine med bobler var kendt andre steder fra, var det vinene fra det nordfranske distrikt, der som de første blev produceret og solgt i større mængder. Der skulle dog engelske glasmagere til hjælp, for de kunne fra 1700-tallet lave flasker, der var stærke nok til at holde til trykket og gøre transport til en mulighed. ●



Hvor kommer boblerne fra?

Boblerne i vin skyldes opløst kuldioxid (CO₂). Kuldioxid er ligesom varme og svovl et naturligt restprodukt af den alkoholiske gæring, når gær-celler omdanner sukker til alkohol. Alle vine er dermed i princippet mousserende på et tidspunkt i deres liv, men for de flestes vedkommende forsvinder kuldioxiden ud af gæringsbeholderen under fremstillingen. Vil man lave vin med bobler, skal man holde på gassen, og det gøres primært på 2 måder. Den såkaldte traditionelle metode indebærer, at man først laver en almindelig stille vin, som man derpå tilsætter lidt sukker og gær og aftapper på flaske. I flasken sker en andengæring, og boblerne bevares. Samme princip anvendes i charmat-metoden, men her overføres blandingen af vin, sukker og gær til store tryktanke af stål, hvor andengæringen så finder sted, og siden kan man aftappe på flaske under tryk. Til tider anvendes kun én gæring, der så sker direkte på flaske eller tank. Og endelig findes »cykelpumpemetoden« til de helt billige vine, hvor der tilføres CO₂ som ved sodavand.



Hyad er forskellen på mousserende vin og perlevin?

I de forskellige vine med bobler er trykket ikke det samme. Der er ikke lige mange bobler i Cava, champagne, cremant'er og franciacorta er eksempler på mousserende vine, som er betegnelsen for vine med højt tryk. Her skal overtrykket være på mindst 3 bar, og for det, der i EU hedder mousserende kvalitetsvin, er kravet 3,5 bar. Ofte er det dog noget højere, og normen for de nævnte typer mellem 5 og 6 bar. Andre typer har mindre tryk, enten fordi man har ladet en del af gassen forsvinde undervejs, eller fordi man har afstemt sukkermængden, så gæringen bliver kortere, og der dannes mindre bobler. På dansk kaldes disse vine perlevin, mens termen på fransk er pétillant, på italiensk frizzante og på engelsk semi-sparkling. Her skal trykket være mellem 1 og 2,5 bar, og de har derfor »blødere« bobler. Kendte eksempler er hovedparten af de italienske prosecco, asti og lambrusco.



Hvad med sødme-graden?

På mousserende vine vil man bemærke, at der efter vintypen står f.eks. brut, extra dry, sec, halbtrocken eller dolce. Det er betegnelsen for vinens sødmeegrad. Det sidste, man gør, før man endeligt lukker en flaske mousserende vin, er det, der med et fransk udtryk kaldes dosage. Her tilsættes den blanding af vin og sukker, som afgør vinens endelige sødmeegrad. De fleste mousserende vine har et meget højt syreniveau, og derfor smager f.eks. en brut tørt, selvom det kan være op til 12 gram sukker/liter. De seneste 10 år er det en trend slet ikke at tilsætte sukker, og disse knastørre vine betegnes brut nature på fransk. Betegnelserne kan være lidt svære at finde rundt i, for de er ikke helt logiske og kan være på flere sprog. De franske betegnelser er blevet standardbetegnelserne verden over, og gående fra tørt til sød er de: Brut nature, extra brut, brut, extra dry, sec (eller dry), demi-sec og doux.



Hvorfor er champagne generelt dyrere?

Udbud og efterspørgsel er en del af forklaringen og årsagen til, at nogle af de dyreste champagner koster tusindvis af kroner. En anden forklaring på det høje prisniveau er, at reglerne for produktionen er strenge, og man får mindre vin pr. ton druer end andre steder. Desuden ligger nogle længe på flaske sammen med gærresterne før dosage. Det skaber mere smagsdybde og kompleksitet, men det er dyrt at have millionvis af flasker liggende og vente på salg. Endelig bruger champagnehusene virkeligt mange penge på markedsføring.



Hvilket glas skal man anvende?

Det kommer an på, hvad det vigtigste formål med glasset er. Det lave coupe-glas er bedst, hvis man vil lave et tårn af fyldte champagneglas, men det fremhæver hverken duft, smag eller boblerne. Til det sidste er et flûte-glas bedre. Det høje slanke glas lader boblerne komme til deres ret rent visuelt, og ofte er det lavet med en lille ru »knop« i bunden, så boblerne samler sig og stiger op i fine kæder. Til mere komplekse vine kan det anbefales at anvende et almindeligt, ikke for stort hvidvinsglas. Det koster godt nok lidt for oplevelsen af boblerne, men fremhæver meget bedre vinens duft og smag.



Hvorfor er nogle boblevine grumsede?

De seneste år har en gammel metode fået ny vind i sejlene. Metoden, der til tider betegnes méthode ancestrale, går ud på at aftappe vinen på flaske, mens den stadig er i gang med sin første gæring. På flaske fortsætter gæringen, og den producerede kuldioxid gør vinen enten mousserende

DO:

- Prøv at sammenligne en dyr champagne, en cava, en prosecco og f.eks. en australsk mousserende vin. Bemærk, hvordan vinene adskiller sig markant på duft og smag.
- Drik bobler til mad og ikke kun til aperitif. Mousserende vine er glimrende til megen mad fra skaldyr over fjerkræ til oste.
- Køb 3-4 forskellige vine fra samme producent og bemærk, hvordan de forskellige sødmeegrader og kvalitetsniveauer adskiller sig fra hinanden.

DON'T:

- Drik ikke tør mousserende vin til kranssekage. Den meget søde kage kræver en doux/dolce til at skabe balance, så vinen ikke fremstår voldsomt syrlig.
- Åbn aldrig en flaske mousserende vin direkte mod andre. Nogle gange overraskes man af trykket, og hvis proppen flyver af, kan den gøre alvorlig skade.
- Køb ikke de såkaldte non-vintage (NV) vine uden årgang, hvis du har en fornemmelse af, at de har stået længe i butikken. Brug din sunde fornuft og forhør dig evt. i butikken. De kan være blevet »trætte« og kedelige.

eller perlende. Når der ikke er mere sukker og/eller gæren opgiver ævred, lægger den sig på bunden af flasken, og ved omrystning bliver vinen uklar, som man kender det fra nogle typer af hvedeøl og cider. Vintypen kaldes ofte pét-nat (pétillant naturel) og lukkes tit med en ølkapsel.