

Munskänkarna i Grankulla  
***Bubbeltasting***  
December 2024

Åke Finne



**DAGENS TEMA ÄR:**

**SMAKAR DET SÅ KOSTAR**  
**DET** *(ÄR DET FAKTISKT VÄRT DET)?*

Åke Finne / MiG



# BAKGRUND OM BUBBLIGT

Åke Finne / MiG



# Champagne inspirerar

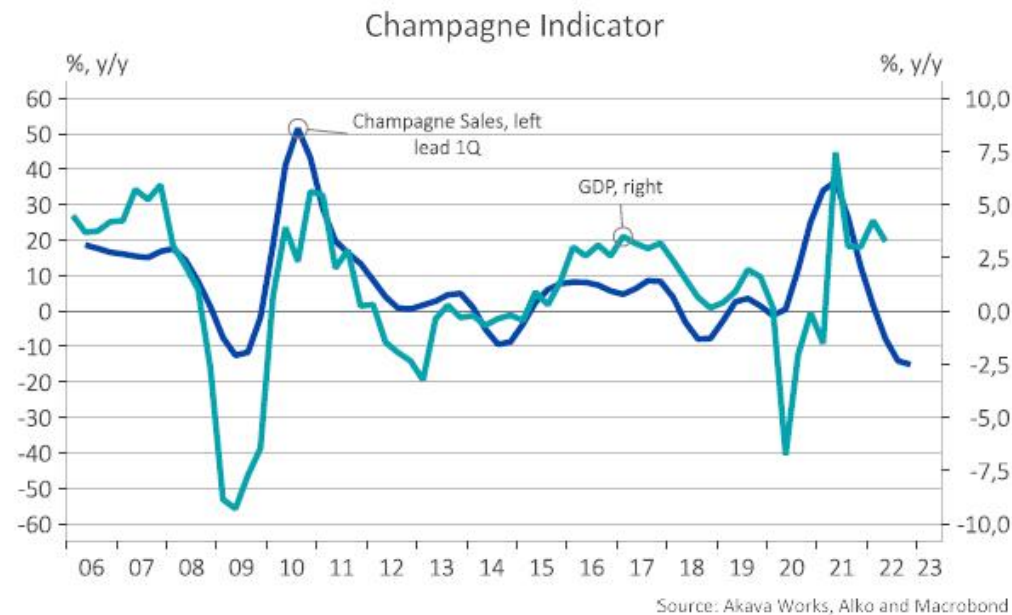
- *Champagne ska vara kall, torr och gratis!*
  - Sir Winston Churchill
- *Jag dricker champagne för att fira segens sötma och för att söka tröst i nederlagets stund*
  - Napoleons adjutant
- *Jag dricker champagne när jag är glad och när jag är ledsen. Ibland dricker jag det när jag är ensam. I sällskap tycker jag det är ett måste. Jag smuttar lite på det om jag inte är hungrig och dricker det om jag är hungrig. Annars rör jag det inte – om jag inte är törstig förstås!*
  - Lily Bollinger
- *Det är enbart brist på fantasi, om man inte kommer på en bra orsak att avnjuta champagne*
  - Oscar Wilde



# Ibland räcker det med att ha koll på champagne

Samppanjan mynnin kääntymisen laskuun ennakoi hitaampaa talouskasvua?

Akava  
Works

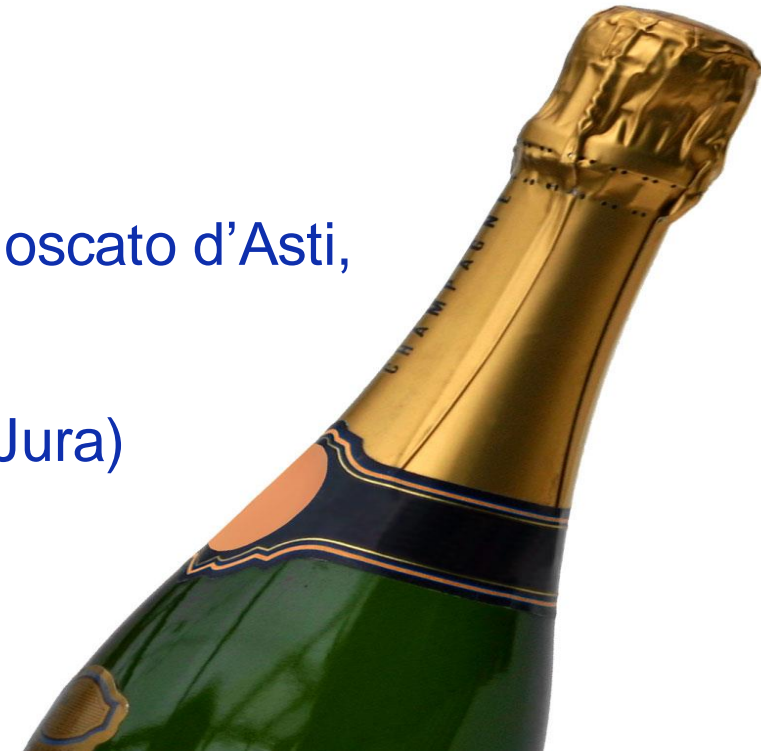


Åke Finne / MiG



# Bubblig – vad är det?

- I engelskspråkiga länder: Sparkling wine
- Sydafrika: Cape Classic
- Tyskland: Sekt
- Spanien: Cava (Corpinnat)
- Italien: Prosecco, Spumante/Frizzante, Asti, Franciacorta, Moscato d'Asti, Lambrusco
- Frankrike: Champagne, Crémant (Loire/ Bourgogne/Alsace/Jura)  
(och de med lägre tryck)



# Historia

- Pierre Perignon (1668-1715) – eller Dom Perignon
  - En blind munk som ”uppfann” metoden (så gott att han såg stjärnor)
  - Stal eg. idén från ett annat kloster
  - ... men han hade ett stort problem: han ville bli av med bubblorna
- I själva verket lär engelsmännen ha varit före
  - Uppskattade dessutom bubblorna ;)



# Och vi går vidare i historien ...



Åke Finne / MiG





# Hur får vi bubblor?

- Méthode traditionnelle (méthode champenoise):
  - 2. jäsningen på flaska
- Charmat (cuve close; metodo martinotti):
  - 2. jäsningen i ståltank
- Koldioxidmetoden :
  - Som limonad, vi tillägger bubblorna i drickat
- Méthode rural:
  - Man korkar flaskan innan jäsningen tagit slut



# En liten ordlista

- Blanc de Blanc / Blanc de Noir
- Autolyysi / sur lie
- Remuage / Pupitre
- Dosage / Liqueur de tirage
- Vintage / Millésime
- Non-vintage

## Sockerhalt

- Brut 0-12 g/l (Brut naturelle; Extra brut)
- Extra dry 12-17 g/l
- Sec 17-32 g/l
- Demi-Sec 32-50 g/l
- Doux yli 50 g/l



# Flaskstorlek

Pikkolo el Split	18,75 cl	1/4 fl
Demi	37,5 cl	1/2 fl
Normal flaska	75 cl	1 fl
Magnum	1.5 liter	2 fl
Jeroboam	3 liter	4 fl
Rehoboam	4 liter	6 fl
Methusalem	6 liter	8 fl

Salamanzar	9 liter	12 fl
Balthazar	12 liter	16 fl
Nebukadnezzar	15 liter	20 fl
Solomon	18 liter	24 fl
Sovereign	24 liter	34 fl
Primat	27 liter	36 fl
Melchizedek	30 liter	40 fl



# Visste du?

- Du känner till att rosévin inte är en blandning av vitt och rött, eller hur
  - Den rosa färgen kommer av att skalen finns med en liten stund i början av jäsningen
- Hur gör man Rosé champagne?
  - Rosé d'Assemblage
  - Rosé de Saignée



# De stora producenterna

1. Moët & Chandon	30 milj fl/år
2. Veuve Clicquot	18
3. Gaston Burtin (f d Marne & Champagne)	13
4. Nicolas Feuillatte (CM)	10
5. Jacquart (CM)	9
6. Mumm	8
7. Laurent-Perrier	7,5
8. Piper-Heidsieck	7
9. Lanson	6,7
10. Mercier	6
Taittinger	6
Duval-Leroy	6

[https://en.wikipedia.org/wiki/List\\_of\\_Champagne\\_houses](https://en.wikipedia.org/wiki/List_of_Champagne_houses)



# De mindre, men berömda

- Bollinger, Aÿ, 2,1 milj fl/år
- Deutz, Aÿ, 1,5 milj
- Gosset, Aÿ, 1 milj
- Henriot, Reims 1 milj
- Pol Roger, Epernay, 1 milj
- Pommery, Reims, 5,5 milj
- Louis Roederer, Reims, 2 milj
- Ruinart, Reims, 2 milj



# Några exempel på små exklusiva:

- Krug, Reims
- Philipponat, Aÿ
- Bricout, Ambonnay
- Salon, Le Mesnil s/Oger
- Billecart-Salmon, Mareuil s/Aÿ



# Special Club

- Startades 1971 av kvalitetsinriktade odlare som ville utmana de stora husen
- Förening av 25 odlare (R-M) Heter nu "Club Trésors de Champagne"
- Gemensam flasktyp – separata etiketter
- Grundkrav – bästa årgångschampagnerna från odlarna
- Resp cuvée kvalitetstestas före 2:a jäsning samt efter degorgering – båda godkännandena krävs
- Kvalitetsmanual/-plan krävs för varje odlares vingårdar
- Olika odlares Special Club är, och skall vara typisk för dess terroir och spegla många karaktärer.
- Anses vara synnerligen prisvärd!

Åke Finne / MiG





# HUR PROVSMAKAR MAN BUBBEL

Åke Finne / MiG



# Att provsmaka ett vin

- Utseende
  - Färg, -ton, (ålder)
  - Bubblor, klarhet, alkohol
- Doft
  - Aromatisk
  - Frukter, bär, kryddor, blommig, mineralisk
  - Primära (druva, terroir), sekundära (vinifikationen: bla fat, autolys, cuve), tertiära komponenter (mognad/utveckling)
  - Ek, smör, brioche, rostning
- Smak
  - Sötma (torr-söt), syra, fruktighet (body), alkohol, rostning, komplexitet, eftersmak (lång/kort)
  - Bubblor, tanniner (munkänsla)
- Helhetsbedömning
  - Balans, kvalitet, pris, typisk, årgång
  - bra/dålig



**NU SÄTTER VI IGÅNG MED**

***TASTING!***

Åke Finne / MiG



# I glaset idag:

- Tasmanien

- <https://www.alko.fi/sv/produkter/509407/Yarrabank-Late-Disgorged-Brut-Nature-2010/>

- Franciacorta

- <https://www.alko.fi/sv/produkter/534197/Bellavista-Alma-Gran-Cuv-e-Franciacorta-Brut/>

- English sparkling

- <https://www.alko.fi/sv/produkter/943525/Nyetimber-Classic-Cuv-e-Brut/>

- Cremant

- <https://www.alko.fi/sv/produkter/574177/Domaine-Maire-Cr-mant-Mill-sim-Brut-2016/>

- Champagne

- <https://www.alko.fi/sv/produkter/558187/J.-Charpentier-Mill-sime-Champagne-Brut-2018/>

- Champagne (Special club)

- <https://www.alko.fi/sv/produkter/551197/Charlier-Fils-Sp-cial-Club-Champagne-Brut-2015/>

