



Det bobler. Det er skønt. Og skal kvaliteten være i orden, er det desværre også dyrt. Men der er udveje.

Når propperne knalder

13. jul. 2007 17.07

Det handlede om champagne, da vi lørdag formiddag talte vin med Per Westphal Stryger - en af vore gode vinforbindelser på P4. Men ikke bare champagne. For prisen for god champagne bevæger sig desværre deroppe, hvor mange siger fra. Men hvad var der så ellers at gribe til?

Per Westphal Stryger anbefalede mousserende vine fra Australien eller Chile. Her er kvaliteten sædvanligvis god. Og prisen kan være helt ned til omkring en halvtredser. Tilmed er vinene ofte på Chardonnay druen - den ene af de tre, der indgår i den originale franske champagne. Chardonnayens lidt nøddeagtige smag går også fint til flere typer fisk og seafood ivotrigt. Men pas generelt på med det mange opfatter som den klassiske (og fornemme) kombination: Champagne til østers eller kaviar. Den salte smag her fra vil i kombination med vinen ofte give en metallisk smag. Men der er mange andre spændende muligheder.

Per Stryger havde flere gode tips. Læs selv her, hvad han mener, når det skal på tryk:

En prikkende fornemmelse

Mousserende vin er mange ting. Champagne stammer altid fra det franske distrikt Champagne. Det er altså ingen druesort. Ellers har vi Cremant fra Frankrig, Cava fra Spanien, Prosecco/Sprumante fra Italien og endelig den gode Sekt fra Tyskland.

Det behøves altså ikke altid være champagne, når korken skal flyve ved en festlig lejlighed. Selvfølgelig er der en smags- og kvalitetsforskel imellem de forskellige produkter. Det er der desværre også på prisen. Mit råd er at gå uden om de billige mousserende vine og gå efter dem der har flaskegæret ligesom Sekt har. Mange gange står det på flasken, da producenten gerne vil skilte med dette kvalitetstegn.

Du skal være opmærksom på, at det der perler så smukt i glasset og senere pirrer din mund, kan være fremstillet på mange forskellige måder. Metoderne spænder over alt fra sodastream metoden til anden gæring på flaske. Det er også derfor, der er de prisudsving, da det er en mere tidskrævende teknik.

Mange er i tvivl om hvilken tørhedsgrad de skal vælge. Generelt er champagne halvtør (ca. 10 gram/liter), selvom du nok synes den er lidt for tør (sur) engang imellem. Undgå de ultra eller extra brüt udgaver, især når vi taler mad.

Du får hvad du betaler for.

Perlerne i glasset

Traditionelt serveres mousserende vin i de smalle og høje fløjte glas. Prøv næste gang at bryde med forventningerne og server din mousserende vin i et slankt tulipanformet hvidvinsglas. Det vil vise sig, at vinen kom langt bedre til sin ret på den måde. Man kan bedre både smage og dufte alle de dejlige aromaer. Så find de gode hvidvinsglas frem og overrask dine gæster. De vil følge dit eksempel fremover.

Tip: I gamle film ser man mange gange champagne skåle - La Coupe. Lad være med det, selvom de efter sigende er formet efter Marie-Antoinettes bryst. Hverken boblerne eller aromaerne kommer til deres ret. Desuden er det nemt at komme til at spilde ved en reception - ikke elegant.

Myte: I mange vinbøger står der, at man kan bevare boblerne i mousserende vin, hvis man stikker en sølvske i halsen (på flasken). Det passer ikke og er noget sludder.

En fest for sanserne

Mousserende vine er oftest sursøde og selvfølgelig med bobler. Det gør den til en alsidig madledsager. Den gør munden klar til nye smagsindtryk og skærer godt igennem fedtet i maden.

Personligt ser jeg champagne sammen med små hapser, ovnstegt kylling, fisk og skaldyr, sushi (se nedenfor) og endda asparges samt artiskok. Oste er også gode bare de ikke er for salte. Prøv en blød hvid komælksost som Chaource fra Champagne. Ellers er en gedeost, comté eller parmesan et rigtig godt valg.

Vælger du en sød (demi-sec) mousserende vin kan du også servere friske bær så som jordbær til. Er du frisk kan du servere den til en ikke alt for stærk blåskimmelost.

Indtil videre har jeg beskrevet vinen som noget man får som velkomstdrink eller en god følgesvend til mad. Men den mousserende vin er meget mere. Den kan puttes i maden og højne retten til ypperlig kulinarisk nydelse.

Prøv at læs de næste 2 næste retter og lad dig overraske med hvad sekt også kan bruges til.

Karseskumsuppe

Til 4 personer skal du bruge:

3 dl hønsebouillon
3 dl Pinot Rosé Sekt Brut, f.eks. Weingut Egon Schmitt
3 dl 38% Creme Fraiche
30 g. karse
4 tsk. Creme Fraiche
Hvidt peber

Tilberedning:

Purer karsen med 1 dl hønsebouillon. Hæld resten af bouillon og sekten sammen med Creme fraiche, og bring i kog. Sænk varmen og lad det små simre i 5 minutter. Smag til med friskkværnet hvid peber. Tilsæt den purerede karse og skum det kort op med en håndmikser og server straks i dybe tallerkner. Placer en teskefuld creme fraiche i hver tallerken og dekorer med lidt karse.

Til denne suppe skal der selvfølgelig serveres den brugte Sekt. Du kan selvfølgelig benytte en anden mousserende rosé vin.

Sektmelon med røget vildlaks

Til 2 personer skal du bruge:

¼ honningmelon (rigtig moden)
8 skiver røget vildlaks
1 tsk. frisk citron saft
1 spsk. hakket rødløg
Purløg til at garnere
½ flaske Riesling Sekt f.eks. fra Weingut Martinshof

Tilberedning:

Melonen skraldes og skæres i tynde skiver. Læg dem i en skål, hæld sekten over og lad dem marinere i en time på et koldt sted.

Skær laksen i små tern og blad den med citronsaften. Skræl løget og skær også det i små tern og læg dem i en lille skål sammen med laksen. Lad melonskiverne dryppe af, anret dem på en kold tallerken (fra fryseren), læg lakseblandingen ovenpå og pynt med purløg.

Til det serveres selvfølgelig den anvendte sekt.

Sekt og sushi

Sushi er det ideale lette måltid, hele døgnet. Lige meget om det er som et lille mellemmåltid, som forret eller som en hel menu - nydelse af sushi kender ingen grænser.

Prøv næste gang du spiser sushi at server et glas god afkølet sekt, for at tilfører måltidet en ekstra ædel note. Prøv med en tør mousserende vin som en Secco fra Weingut Bickel-Stumpf i Franken. Skal det være lidt anderledes kan du også tage en Blanc de noir lavet på Spätburgunder fra Weingut Neiss.

De bedste og perlende sommerhilsner

Vinum-Bonum.dk
v/ Per W. Stryger

<http://www.vinum-bonum.dk/privat/content.asp?Grp=3>

