

Mousserende viner

18/10 - 2022



Mousserande viner

- Olika tillverkningsmetoder
- Länder och regioner
- Druvor som används

Mousserande viner med olika tillverkningsmetoder

- Traditionell metod (Champagnemetod, Méthode traditionnelle, Méthode Classique) – tillverkningsmetod för Champagne, Crémant, Cava, Franciacorta, Cap classique
- Tankjäsning (Cuve close, Charmatmetoden) – Prosecco, Lambrusco, Enklare sekt från Tyskland och Österrike
- Astimetoden – Muscato d’Asti från Piemonte
- Kolsyremetoden / Läskedrycksmetoden – Enklare viner, ofta för alkoholfria viner

Traditionell metod

- Vinet jäses på fat till ett stilla vin
- "Liquer de tirage" Blandning av socker och jäst tillsätts i varje flaska
- En andra jäsning på flaska.
- Jästen dör och bildar en fällning
- Vinet lagras på jästfällningen "sur lie"
- Remuage - Vänd flaskor, halsen nedåt, jästen samlas vid kapsyl
- Degorgering - Fryser hals och tar bort kapsyl och fällning.
- Toppar upp med lite äldre vin, sätter på den riktiga kapsylen



Tankmetoden

- Skapa ett stilla vin med en första jäsning, ca 10% alkoholhalt
- Vinet jäses en andra gång i stängd tank under tryck (istället för i flaska)
- Vilar kortare tid efter jäsning
- Jästfällningen filtreras bort
- Det bubbliga vinet tappas på flaska under tryck för att behålla kolsyran
- Billigare metod

EX: Prosecco från Veneto och Friuli-Venezia Giulia



Astimetoden – söta och alkoholsvaga viner

- Görs på druvmust som förvaras i kylda tankar (nära noll grader)
- Musten värms upp för att starta jäsning i trycktank
- Koldioxid får sippra ut tills vinet nått alkoholhalt på 6%
- Tank stängs igen för att behålla bubblorna
- Stanna jäsningen genom att kylfiltrera vinet och sedan tappa på flaska

Muscato d'Asti från Piemonte



Kolsyremetoden

- Inga naturliga bubblor från jäsning
- Man har vin på tank eller flaska och pumpar in kolsyra
- Stora bubblor som försvinner snabbt
- Billigt – Inga kvalitetsviner tillverkas så

Champagne

Skyddad ursprungsbeteckning
Endast viner som är tillverkade enligt särskilda metoder och med druvor som kommer härifrån får kalla sig Champagne.

Druvor: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Menuier

Lagring minst 15 månader varav 12 på jästfällning

”Brödig” smak beror på lagring på jästfällning



Champagne

- *Korken kan flyga upp till 54 meter, en flaska innehåller 49 miljoner bubblor och Winston Churchill drack så mycket champagne att han till slut döpte sin häst till Pol Roger. Det mousserande vinet uppfanns av franska munkar på 1500-talet*
- *Tryck i flaska – 6 bar*

Övriga Frankrike - Crémant

Loire, Alsace, Bourgogne, Jura, Bourdeaux

Druvor – de som används till de bästa stilla vinerna i respektive region

Loire – Chenin Blanc

Jura – Chardonnay, Pinot Noir, Poulsard

Borgogne – Aligoté, Chardonnay, Pinot Noir

Alsace – Riesling, Pinot Blanc, Pinot Noir, Pinot Gris, Auxerrois



Ska lagras minst 9 månader (mot 12 i Champagne)

Cava

- Druvsorter - macabeo, xarel-lo, parellada, chardonnay, subirat parent, trepat, garnacha, monastrell och pinot noir.
- Gjort enligt traditionell metod
- Alkoholhalt 10,8–12,8 volymprocent
- Lagras "sur lie" minst 9 månader
- 90% kommer från Penedés (5 andra distrikt tillåtna)



Prosecco

- Druvsorter – Huvudsakligen Glera (tidigare Prosecco) även Chardonnay, Pinot Bianco
- Kortare tid lagring på tank, minimum 30 dagar, upp till flera månader
- Fruktigt med citrus och päronaromer
- Frizzante – lätt pärlande
- Spurmante – bubblor mer likt Cava och Champagne



Cap Classique - Sydafrika

- Druvsorter – Främst Chardonnay och Pinot Noir

Sekt – Samlingsnamn i Tyskland och Österrike

- Oftast tankmetoden, importerade druvor tillåtna

Deutscher Sekt – produceras i Tyskland

- Inhemska druvor – Riesling, Pinot Noir, Pinot Blanc (Spätburgunder, Weissburgunder)

Mousserande vin i nya världen

- Australien – tankmetoden vanligast
- Nya Zeeland, USA....

Dags att prova!

Crémant från Jura

DOFT Nyanserad, fruktig doft med inslag av röda äpplen, rostat bröd, bivax, nougat, mimosablommor och citrus.

SMAK Nyanserad, fruktig, mycket frisk smak med inslag av gula plommon, rostat bröd, mimosablommor, röda äpplen, citronmeliss och lime.

Druvor - Chardonnay och pinot noir

Cava, Penedés

DOFT Nyanserad, fruktig doft med inslag av gula päron, rostat bröd, äpplen, nougat, gummi och citrus.

SMAK Nyanserad, fruktig, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, rostat bröd, nötter, gummi och apelsin.

Druvor: 40% xarel-lo, 40% macabeu, 10% parellada och 10% Chardonnay

Prosecco, Veneto och Friuli Venezia Giulia i nordöstra Italien

DOFT Ungdomlig, fruktig doft med inslag av äpplen, persika, päron och citrus.

SMAK - Fruktig smak med inslag av päron, persika och citrus.

Druva: Glera



- Fruitière Vinicole
D'Arbois Crémant du
Jura Brut, nr 2426
149 kr
- Cava Aurelia Brut
Nature Gran
Reserva, 2017, 7923
159 kr
- P.Lex Prosecco Brut,
77889, 115 kr

