

MAT&DRYCK

FÖLJ OSS VARJE DAG!
VASTERASTIDNING.SE



SKÅL FÖR ALL GOD SKUMPA. Bubbel-panelen har utsett nyårsvinnaren – men hittade mycket annat gott.

FOTO: PATRIC ANDERSON

Vinspalten – bubbelspecial

En förstärkt vinpanel fick nyligen prova ett stort antal mousserande viner av alla de slag. De provade helt blint utan att veta ursprung, pris eller produktionsmetod. Man skulle helt enkelt bara bedöma vad man tyckte var godast.

Visst är det något speciellt med att skåla med äkta champagne i glaset, speciellt på nyårsafton. Men den samlade skaran eminenta provare var rörande överens om att det finns mycket annat gott som inte alls kostar lika mycket. Fullt naturligt dessutom då tillverkningsprocessen på många bubbel är exakt densamma och i vissa fall även samma sorts druvor. Prosecco undantaget.

Med tanke på det, så var det inte så överraskande att ett vin från England fick flest röster. **Tänk på det när ni handlar skumpan till nyårsafton – det är inte alltid prislappen speglar hur det smakar.**

Här nedan presenteras i fallande ordning de viner som fick flest poäng.

PATRIC ANDERSON, Sommelier Frankgruppen

Bästa nyårsbubblen inte alltid det dyraste

1. Wiston Estates Brut Cuvée

England, South Downs
Nr 79188 (BS)
Pris: 349 kr

Om: Detta vin tog hem flest poäng under kvällen. Ett ungt, friskt vin gjort på 47% Pinot Noir, 33% Chardonnay och 20% Pinot Meunier. Inget snack om att engelsmännen kan göra bra mousserande viner. Prislappen är dock ungefär samma som en bra champagne vilket gör att man kanske funderar en extra gång. Då det är en beställningsvara kan det dessutom vara gränsfall att den hinner hem till nyår. Men lägg denna godbit på minnet och se till att ge britterna en chans.



2. Philipponnat Royale Réserve Brut NV

Frankrike, Champagne
Nr 77363 (BS)
Pris: 345 kr

Om: Det finns en uppsjö av olika champagne och de flesta är bra eller fantastiskt bra. Det är små skillnader mellan de olika varianterna men druvblandningen spelar stor roll för smaken. Har vinet dessutom fått ligga till sig några år blir det mer komplext och får bördigare toner. NV betyder Non Vintage och anger att vinet inte är årgångsbetecknad. Denna mycket trevliga champagne är gjord på 65% Pinot Noir, 30% Chardonnay och 5% Pinot Meunier.



3. Anna De Codorníu Organic Brut

Spanien, Penedès
Nr 7369 Pris: 109 kr

Om: Cava gör man på exakt samma sätt som i Champagne enligt den traditionella metoden. I just denna dominerar den franska druvan Chardonnay (90%) och resten från den inhemska Parelada. Se inte Cava som ett taffligt bubbel för det finns många ruskigt bra producenter där nere som är väl värda att prova, både som unga viner (NV) och som har årgångsbeteckning på flaskan. Just nu finns en uppsjö av bra varianter direkt i hyllan på Systembolaget.



4. Henri de Villamont

Frankrike, Mâcon-Villages
Nr 79915 (BS) Pris: 159 kr

Om: Om bubbllorna skapas i appellationen Champagne får man skriva ut namnet Champagne på flaskan. Sen är det åtta områden i Frankrike som får skriva ordet Crémant på etiketten. Regler är mycket lika även om det kan vara andra druvor. Just denna är gjort på 100% Chardonnay och passade panelen i smaken. Så likt Cava är Crémant ett mycket bra alternativ om man vill hålla nere kostnaden för ett väldigt snarligt vin. Även här finns massor av varianter att fynda.



5:1. Boschendal

Sydafrika, Western Cape
Nr 7889 Pris: 105 kr

Om: Den traditionella metoden som man använder sig av i Champagne kallas MCC i Sydafrika. Det står för Method Cap Classic och innebär att vinet är jäst en andra gång på flaskan. Precis som alla vinerna i spalten utom Tommasi Perla. Druvorna är franska med 54% Pinot Noir och 46% Chardonnay. Ett mycket spännande alternativ med ett attraktivt pris. Detta vin kvalade in på delad femte plats bland alla skumporna vi provade.



5:2. Tommasi Perla Pinot Nero Brut

Italien, Prosecco
Nr 73090 Pris: 108 kr

Om: Ett enklare sätt att skapa bubblor är via charmatmetoden också kalla cuve close. Här gör man bara en jästning i stora tankar vilket går mycket fortare och är ett billigare sätt att få till ett bubbligt vin. I just Prosecco är detta helt klart den vanligaste metoden som ger ett friskt ungt vin, men saknar de brödiga nyanserna som jästen tillför. Denna är skapad på 100% Pinot Nero (Pinot Noir). Delad femte och ett utmärkt alternativ till en mycket lägre kostnad.



... och en alkoholfri variant utom tävlan

Mora FruktShampanje
Säljs på
Saluhallen
Slakteriet

Om: För de som inte har åldern inne är ju detta en kul variant. Smakar ungefär som

Pommac och frånsett stavningen så är det ju faktiskt som att dricka en

alkoholfri Champagne. Fast en väldigt söt sådan ska tilläggas.

Vill man ha mer vuxna varianter finns numera massa trevliga alkoholfria

mousserande viner, både på Systembolaget och i din mataffär.

BOKA DIN KICKOFF HOS OSS

Hos oss får du, dina kollegor och kunder en helkväll där vi lagar maten tillsammans.

Resultatet blir en grym 4-rätters middag, massor med matlagningstips och inspiration.

Det bästa är att ni har lokalen helt för er själva.

COOKALONG

Ni lagar en grym 4-rätters med hjälp av våra grymma kokkar. Vi fixar meny, råvaror och schysst musik – ni tar med dryck och ett leende på läpparna.



CHEFS TABLE

Chefs Table är så enkelt det bara kan bli. Ni tar plats vid bordet och låter oss ta hand om er.

BOKA & KONTAKT

EAT matstudio är bäst för sällskap om ca 15-40 personer. För mer information eller bokningsförfrågan, släng iväg ett mail till hello@eatmatstudio.se eller ring Emelie Lovén på **076-052 76 00**

INTE ÖVERTYGAD?

Kolla in bilder från lokalen och tidigare events i våra sociala kanaler.



eat_matstudio



eatmatstudio

EAT
MATSTUDIO

www.eatmatstudio.se