

Musserende og perlende vin

BOKMÅL



LA OSS BEGYNNE MED DET GRUNNLEGGENDE

- Blå druer kan gi hvite, rosa og røde viner.
- Grønne druer kan bare bli hvite viner.
- Sødme varierer fra knusktørr til søt. Se liste på side 26.
- Gjæren lager CO₂ som blir bobler om den ikke slipper ut.
- Vin med 3-6 atmosfærers trykk kalles musserende vin.
- Vin med 1-2,5 atmosfærers trykk kalles perlende vin.



METODER

DEN TRADISJONELLE METODEN

Den tradisjonelle metoden kalles også champagnemetoden, men brukes til både champagne, cava, crémant og flere andre typer musserende vin. Den består av en andregangsgjæring i flasken, i motsetning til tankmetoden hvor gjæring nummer to skjer i tanken. Denne metoden gir de mest komplekse og lagringsdyktige vinene.

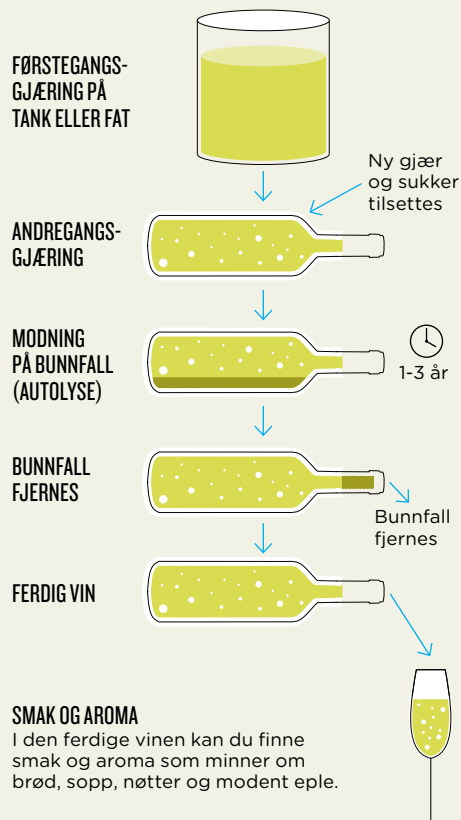
Den stille basevinen tappes på flasker, og gjær og sukker tilsettes før en bruskork settes på. Dermed starter andregangsgjæringen i flasken. Det dannes litt bunnfall – døde gjærceller – i hver flaske. Flaskene lagres i en periode, fra noen måneder til mange år, avhengig av produsentens ønsker og områdets tradisjoner og krav. De døde gjærcellene brytes etter hvert ned av gjærens egne enzymer. Prosessen kalles autolyse og den gir spesielle aromaer til vinen som kalles autolysepreg. Du kan kjenne det som hint av kjeks og brød. Jo lenger vinen er i kontakt med bunnfallet, jo mer sammensatt blir vinens smak og aromaer.

Når lagringen er unnagjort, må bunnfallet fjernes. Dette gjøres ved at flaskene gradvis snus fra liggende til vertikal posisjon med flaskehalsen pekende nedover. Dette gjøres for hånd eller ved hjelp av spesielle maskiner. Denne tidkrevende prosessen sørger for at bunnfallet legger seg i flaskehalsen. Flasketuten fryses, og proppen med bunnfall kan dermed fjernes uten at boblene i vinen slipper ut. Dette kalles dégorge-ment [de´går´sjé´mang] på fagspråket, eller «gogging» i det perlede miljøet.

Før naturkork og ståltråd settes på, tilfører produsenten ofte en blanding av basevin og sukker for å gi vinen ønsket sødme. Dette kalles dosage [do´sasj].

TRADISJONELL METODE

Champagne, cava, franciacorta



TANKMETODEN

Tankmetoden kalles også cuvée close eller charmat-metoden. Vanlig prosecco og den søte Asti spumante, er eksempler på musserende vin som lages på denne måten. Ferdig vin tilsatt gjær og sukker settes under trykk i en temperaturkontrollert ståltank. Der går den gjennom en rask gjæring nummer to, før bunnfallet fjernes og vinen tappes på flaske under trykk. Tankmetoden gir fruktige viner som er ment å drikkes unge.

BRUSMETODEN

Brusmetoden er en enkel metode som gir enkle viner: Karbondioksid presses inn i vinen fra en gassbeholder under tappeprosessen, på samme måte som med mineralvann med bobler.

TANKMETODEN

Vanligste metode for prosecco, moscato d'Asti, Asti spumante



PÉTILLANT NATUREL

Vil du kjenne hvordan musserende vin smakte i gamle dager? Da kan du prøve en såkalt pétillant naturel. Dette er vin som er tappet på flaske rett før den er gjæret ferdig. Siden vinen bare filtreres lett, eller kanskje ikke i det hele tatt, følger det med levende gjær som fortsetter å spise opp det siste sukkeret og omdanner det til kullsyre og alkohol. Gjæren blir på flasken og danner et bunnfall som gjør vinen skyet.

Pétillant naturel er mindre brusende enn mange andre musserende viner. De smaker av saftig og fersk frukt som minner om melent eple, aprikos og sitronskall, sammen med et litt nøtteaktig preg. De er litt annerledes på lukt og smak, og kan ha noe til felles med både eple cider og øl.

Pétillant naturel er en samlebetegnelse, og det er ikke alltid at vinene bærer dette navnet. Det kan også stå méthode ancestrale eller col fondo på flasken. Metoden er enkel og krever lite utstyr, men regnes som litt uberegnelig siden vinen ikke er gjæret ferdig når den tappes på flasken. Denne usikkerheten og det skyede utseende skremmer nok mange fra å satse på pétillant naturelle. Men småskalaprodusenter med forkjærlighet for tradisjonelle metoder har de siste årene vekket til live en nesten utdødd type musserende vin.

PÉTILLANT NATUREL

Prosecco col fondo

**GJÆRING PÅ
TANK ELLER FAT**



**GJÆRING
FORTSETTER**



**FERDIG VIN
MED BUNNFALL**



SMAK OG AROMA

I den ferdige vinen kan du finne smak og aroma som minner om eple, blomst og sopp.



OMRÅDER OG VINER

- EUROPA



England:

- English quality sparkling wine



Frankrike:

- Champagne
- Crémant
- Crémant d'Alsace
- Crémant de Bordeaux
- Crémant de Bourgogne
- Crémant de Jura
- Crémant de Loire



Tyskland:

- Deutscher sekt
- Sekt



Spania:

- Cava



Italia:

- Prosecco
- Franciacorta



FRANKRIKE

CHAMPAGNE

Tradisjonell metode

Smak

Champagne smaker av frisk, moden frukt som eple og sitrus. Modningen på gjærrestene gir aromaer som minner om gjærbakst, brød, kjeks, nøtter eller sopp. De fleste er tørre, men det finnes også søte versjoner.

Områder og klima

Champagne ligger langt mot nord i Frankrike, og det er såpass kaldt at druene har problemer med å bli skikkelig modne. Druetyperne som brukes tåler vanligvis det kjølige klimaet, men frost, hagl og råte skaper ofte trøbbel. Valg av drenerende vinmarker med god soleksponering og mindre fare for frost om våren er viktig. Det kalkrike jordsmonnet er gammel sjøbunn, men det er stor usikkerhet om det er årsaken til det sjøaktige preget som noen kjenner i champagne. Det som er sikkert, er at det kjølige klimaet gir basevin som er så syrlig at den nesten er udrinkelig før den er ferdig champagne.

De beste vinmarkene gir bedre modning. Derfor har champagne et klassifiseringssystem i tre trinn der grand cru er den beste, premier cru er nest best, mens ordinær champagne er nederst. I Champagne har de valgt å gi alle vinmarkene knyttet til én og samme landsby lik status i stedet for å klassifisere hver enkelt vinmark. Kvaliteten innad i en landsby kan derfor variere. Noen produsenter velger av den grunn å skille ut enkeltvinmarker om de mener at kvaliteten er spesielt god. Dette kalles lieux-dits.

Nesten alle av de 17 landsbyene med grand cru-status ligger i de to underområdene Montagne de Reims og Côte de Blancs.

Druetyper

Noen lokale, sjeldne druer er tillatt brukt i champagne, men i bunn og grunn er det bare tre druer du trenger å huske:

Chardonnay, den grønne druen som brukes til hvitvin i Burgund. Denne trives best i Côte des Blancs-området.

Pinot Noir, den blå druen som brukes til rødvin i Burgund. Denne dominerer i Montagne des Reims.

Pinot Meunier, en blå drue som dyrkes i Vallée de la Marne-området.

Stiler

Uten årgang/non vintage

Siden klimaet er så usikkert er det en vanlig tradisjon i Champagne å blande vin fra flere årganger. Disse merkes ikke med årstall. Skal lagres i minst 12 måneder på bunnfall og totalt 15 måneder på flaske.

Med årgang/vintage

I gode år lages det årgangschampagne som merkes med årgangen. Skal lagres minst 36 måneder på bunnfall.

Blanc de blancs

Vin basert på kun grønne druer, som Chardonnay. Sies å gi mer delikat stil med høy friskhet.

Blanc de noirs

Hvite viner basert på én eller begge av de blå druene Pinot Noir og Pinot Meunier.

Rosé

Som oftest en blanding av hvit og rød basevin før andregangsgjæring. Men noen lager også rosa champagne med kun blå druer. Da får drueskallet ligge med en kort tid av gjæringen slik at fargen trekkes ut.

Fatgjæring og solera

Gjæring og lagring på fat er vanligst for dyrere varianter, og bruken av fat varierer fra produsent til produsent. Noen blander inn en andel vin som er gjæret og lagret på fat. Dette kan gi innslag av noe som minner om kaldt smør og krydder. Noen få produsenter har en enkel versjon av noe som kalles solera. Produsenten tilsetter da ny vin til et fat etter hvert som noe av den gamle vinen blir tappet av. Med årene vil fatet alltid inneholde en liten andel fra hver årgang. Solera-systemet kan gi vin med sammensatt smak. Dette systemet brukes til produksjon av sherry i Spania.

Annet

De store champagnehusene og kooperativene er blant verdens mest kjente merkevarer. Men stadig flere vinbønder som dyrker druer, velger å lage vinen selv framfor å selge druene til de store. Her kan du gjøre gode kjøp og oppleve interessante viner. Bokstavene NM på etiketten betyr at produsenten ikke dyrker druene selv. RM betyr derimot at vinen er laget av den som dyrker druene.

CRÉMANT

Tradisjonell metode

Stort sett alle områder i Frankrike som lager vin lager også crémant. Druetyper varierer, men all crémant skal være laget på den tradisjonelle metoden og på druer som ikke er spesielt aromatiske. God crémant, og spesielt de fra kjølige områder, har derfor mye til felles med champagne. Det finnes også crémant fra Luxembourg.

CRÉMANT D'ALSACE

Tørre og friske viner som varierer i kvalitet.

Druene fra vinmarker eller årganger som gir dårlig modning er vanligst å bruke i crémant fra Alsace. Likevel er klimaet litt varmere enn i Champagne. Jordsmonnet er svært variert.

I de hvite vinene brukes mange av de typiske Alsace-druene, som Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Auxerrois, Riesling, Chardonnay og Pinot Noir. Crémant d'Alsace rosé kan bare baseres på Pinot Noir. Den aromatiske Gewurztraminer er ikke lov å bruke i crémant d'Alsace.

Rundt en fjerdedel av vinen som produseres i Alsace er crémant, og de fleste produsentene i området lager musserende vin.

CRÉMANT DE BORDEAUX

De fleste er friske som champagne, men enklere. Enkelte lagrede versjoner har mer kompleksitet.

Klimaet er ganske kjølig, og druene som brukes til crémant kommer som regel fra de mindre gode vinmarkene i Bordeaux.

Alle de tillatte druene i Bordeaux kan brukes. De grønne druene Muscadelle, Semillon og Sauvignon Blanc er vanligst. Men også blå druer som Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc og Petit Verdot brukes i både hvite og rosa bobleviner. Colombard og Ugni Blanc kan utgjøre maks 30 prosent av druemiksen.

Sammenlignet med stille vin lages det lite crémant i Bordeaux. Kooperativene i Bordeaux produserer mesteparten av de musserende vinene.

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Vinene er tørre og har som regel årgang. Kvaliteten er ofte god og kan minne om champagne.

Alle druer tillatt i Burgund kan brukes i crémant de Bourgogne, enten den er hvit eller rosa. Vanligst er Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Blanc. Gamay kan utgjøre maks 20 prosent av miksen.

Det er svært sjelden at druer fra Burgunds kjerneområde, Côte d'Or, brukes i crémant. Til det er drueprisene for høye. I stedet kommer druene fra de nordlige områdene i nærheten av Chablis og fra Côte Chalonnaise i sør. Generelt vil vinene basert på druer fra nord være friskere og slankere enn de fra sør, som kan være preget av mer moden frukt og med litt mindre friskhet.

CRÉMANT DE JURA

Kvaliteten kan være høy, og flere overgår ordinær champagne.

Det kjølige området inn mot grensen til Sveits produserer tørre musserende viner, både rosa og hvite. Flere produsenter bruker druer fra gode vinmarker, gjærer på fat og lar vinene ligge lenge på bunnfall.

De hvite vinene skal inneholde minst 50 prosent Chardonnay og de rosa minst 50 prosent Pinot Noir eller Poulsard. Den grønne druen Savagnin brukes også.

Rundt en fjerdedel av vinen som lages i Jura er musserende.

CRÉMANT DE LOIRE

De musserende vinene fra Loire er friske som champagne, men har ofte en mer moden frukt karakter, med innslag av honning når de er lagret.

Områdene Anjou-Saumur og Touraine ligger i midten av den lange Loiredalen. Klimaet er ganske kjølig. Jordsmonnet er variert, men mange av vinmarkene ligger på kalkrik grunn.

Alle de tillatte druene i Loire, bortsett fra den aromatiske Sauvignon Blanc, kan brukes. Det er likevel den grønne Chenin Blanc som er mest brukt. Cabernet Franc og Chardonnay brukes også.

Mesteparten er hvite musserende, men det lages også rosa versjoner.



SPANIA

CAVA

Tradisjonell metode

Smak

Cava lages som champagne, men er mindre frisk enn champagne og har lite fruktighet. En aroma som minner om gummistrikk er ganske vanlig. Med lengre lagring på bunnfall øker kompleksiteten, og du kan kjenne noe som minner om kjeks og nøtter.

Områder og klima

Det er de lokale druene og det varme klimaet som gir cava sin egenart. Selv om det er tillatt å produsere cava i sju forskjellige spanske regioner spredt over hele Spania, lages 95 prosent av all cava i og rundt byen Sant Sadurní d'Anoia i Catalonia.

Druer

De mest brukte grønne druene er Macabeo, Parellada og Xarel-lo, men også den internasjonale Chardonnay kan brukes. De blå druetyperne Garnacha, Monastrell og Pinot Noir kan brukes i hvite og rosa utgaver, mens den sjeldne og blå Trepát bare kan brukes i rosa cava. Den ganske nøytrale Macabeo utgjør ofte halvparten av druemiksen i cava. Populariteten kan skyldes at Macabeo trives i varmt klima. Xarel-lo gir også nøytrale viner, mens Parellada kan gi litt mer tydelig fruktighet. Nøytrale baseviner gir mer rom for preget fra lagring på bunnfall.

Stiler

Cava

Hvit og rosé, tørr til søt, med eller uten årgang, minst 9 måneder på bunnfall

Cava reserva

Hvit og rose, tørr til søt, med eller uten årgang, minst 15 måneder på bunnfall

Cava gran reserva

Hvit og rose, tørr til søt, med eller uten årgang, minst 30 måneder på bunnfall



Foto: Getty Images

Cava del paraje palificado

Hvit og rosé, alltid med årgang, minst 36 måneder på bunnfall, brut eller tørrere

Annet

Av musserende vin laget på tradisjonell metode er cava den nest mest produserte i verden, kun slått av champagne. Selv om produksjonsmetoden for de to er like, har ikke cava det samme omdømmet som champagne. I 2014 gikk en gruppe med mindre produsenter ut av appellasjonen for cava, fordi de mente at cava ble assosiert med masseproduksjon. Cava DO har på sin side opprettet en helt ny kategori som skal gjelde fra og med 2016. Cava del paraje calificado er forbeholdt viner basert på druer fra utvalgte vinmarker med vinplanter som er minst ti år gamle. Maks avkastning er halvparten av ordinær cava. Vinen skal produseres på eiendommen, være tørr og lagres minst 36 måneder på bunnfall.



Foto: Getty Images

ITALIA

PROSECCO

Tankmetode og pétillant naturel

Smak

Smaken av pære og fersken er smaken av prosecco. Dette er fruktige og likandes viner, gjerne med litt sødme fra sukker. De fleste er musserende, men perlede og stille finnes også.

Områder og klima

DOC Prosecco blir laget innenfor et stort område i den nordvestre delen av Italia, som omfatter fem provinser i Veneto og fire i Friuli Venezia Giulia. Landskapet varierer fra åser og skråninger inn mot Alpene til flate og mer næringsrike elvesletter lenger sør og kystnære områder i øst. En prosecco kan baseres på druer fra hele dette varierte området. Om en prosecco er merket med Treviso eller Trieste skal druene være dyrket og vinen være tappet og produsert i det nevnte området.

Prosecco di Conegliano Valdobbiadene og Prosecco di Colli Asolani er

to mindre områder innenfor DOC-sonen som er regnet som spesielt bra. Derfor er de klassifisert som DOCG, en status de deler med andre kjente italienske områder. Vinmarkene i disse to områdene ligger i skråninger med Alpene i ryggen. God soleksponering og drenering, kjølede luft om nettene og innhøsting for hånd skal, sammen med litt strengere krav til avkastning, sikre god kvalitet. Men stilmessig er det svært liten forskjell mellom disse proseccoene og de med DOC-status. Prosecco di Conegliano Valdobbiadene har i tillegg 32 definerte soner, kalt «rive», som visstnok skal gi særegne kvaliteter. Blant disse er Cartizze mest kjent.

Druer

Prosecco er alltid en hvit vin og baseres utelukkende på grønne druer. Glera skal utgjøre minst 85 prosent, mens resten kan være Verdiso, Bianchetta Trevigiana, Perera, Glera lunga, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio og Pinot Nero.

Stiler

Perlede og musserende prosecco

Merkes som frizzante og spumante. Begge typene produseres nesten alltid ved hjelp av tankmetoden, eller martinotti-metoden som den

kalles i Italia. Tankmetoden gir fruktige viner som er ment å drikkes unge. Prosecco er også kjent som fruktige viner med preg av pære og fersken. Restsukker er vanlig i prosecco, men varierer fra 0 til over 30 gram sukker per liter. Se liste over sødmegrader på side 26.

Col fondo

Et økende, men likevel forsvinnende antall produsenter, lager prosecco etter den gamle og opprinnelige metoden. Dette er tørr prosecco som har mindre av den fruktigheten moderne prosecco har. Til gjengjeld har den innslag av noe nøtteaktig på grunn av bunnfallet i flasken som også gjør vinen skyet. Col fondo lages som pétillant naturel, som du kan lese om på side 8.

Annet

Prosecco var også det tidligere navnet på druetypen brukt i vinen prosecco, men italienske myndigheter har bestemt at druen nå skal hete Glera for at vin og drue ikke skal forveksles. Salget av prosecco har eksplodert verden over. Seinst i 2016 ble 3000 hektar med nye vinmarker godkjent for å dekke etterspørselen. Plantet areal blir da på 23250 hektar med en forventet årsproduksjon på rundt 540 millioner flasker.

FRANCIACORTA

Tradisjonell metode

Smak

Franciacorta har fått rykte på seg som den italienske champagnen. De to har mye til felles, men generelt har franciacorta mindre friskhet enn champagne.

Område og klima

Franciacorta ligger i Lombardia, sentralt i Nord-Italia. Området er lite, med skogkledde åser i nord og flatere mark i sør. Jordsmonnet av grus med kalk og innslag av leire stammer fra istid og elver. Dette gir god drenering. Vinmarkene ligger stort sett på de flatere områdene opp mot åsene i nord, men noen dyrker også i dalsidene mellom åsene.

I italiensk sammenheng er det ganske kjølig klima i Franciacorta. Kjølen-de luft fra Alpene i nord og det kalde vannet i Iseosjøen kjøler ned området. Åsryggen Monte Orfano i sørvest fungerer som en liten barriere mot varmere luft samtidig som den holder på den kjølige luften. Gjennomsnittstemperaturen er tre grader lavere enn området rundt

Gardasjøen rett øst. I Franciacorta kan det dyrkes oliven, men for sitroner blir det for kjølig. Likevel er det varmere i Franciacorta enn i det franske Champagne, så modning av druer er vanligvis ikke noe problem.

Druer

Druene som brukes er Chardonnay, Pinot Noir (Pinot Nero) og Pinot Blanc (Pinot Bianco). Sistnevnte kan utgjøre maks 50 prosent.

Stiler

Franciacorta uten årgang

Kan være en blanding av flere årganger. Minstekravet for flaskelagring på bunnfall er 18 måneder. Det er litt lenger en minstekravet for champagne – noe italienerne er litt stolte av. Blanding av årganger i Franciacorta er ikke like utbredt som i Champagne, siden Franciacorta har færre utfordringer med tanke på modning og avling.

Franciacorta rosé uten årgang

Pinot Nero skal stå for minst 15 prosent av druene. Kan lages ved å blande hvit og rød vin, eller ved å la blå druer få en kort maserasjon før mosten trekkes av. Flaskelagring på bunnfall i minst 24 måneder.

Franciacorta satén uten årgang

Baseres på Chardonnay og opptil 50 prosent Pinot Bianco. Tilsvare det franskmennene kaller blanc de blancs. Flaskelagring på bunnfall i minst 24 måneder og flasketrykket kan maks være 5 bar. All annen franciacorta skal holde mellom 5 og 6,5 bar og har derfor mer kullsyre.

Franciacorta millesimato, rosé millesimato og satén millesimato

I tillegg til de ulike grunnkravene skal vinen flaskelagres med bunnfall i minst 30 måneder.

Franciacorta riserva, rosé riserva og satén riserva

I tillegg til de ulike grunnkravene skal vinen flaskelagres med bunnfall i minst 60 måneder.

Annet

Den første musserende vinen i området ble laget så seint som i 1961. DOC-status kom allerede i 1967, og i 1996 ble franciacorta oppgradert til DOCG og et beskyttet navn i EU. Franciacorta behøver derfor ikke å merkes som musserende. Det holder at det står franciacorta på etiketten. Andelen økologisk dyrkede vinmarker øker og var i 2016 rundt 50 prosent. I 2015 ble det solgt 16,5 millioner flasker med franciacorta.

MUSSERENDE FRA ANDRE LAND

AUSTRALIA

Selv om det lages musserende vin på fastlandet er det Tasmania som har markert seg som det beste stedet. Den store øya ligger langt ute i havet sør for Australia og har et kjøligere klima som egner seg for produksjon av rosa og hvit vin som ligner champagne. Chardonnay og Pinot Noir er mest brukt. Vinene lages med tradisjonell metode og er som regel tørre.

En australsk spesialitet er den røde musserende vinen sparkling shiraz. Den baseres stort sett på den blå druen Shiraz. Det finnes både unge versjoner og mer lagrede der den røde basevinen har ligget mange år på fat. Dette er mørke viner med snerp og aroma som rødvin.

ENGLAND

England er den nye gutten i klassen. Kjølig klima og et kalkrikt jordsmonn som minner om det i Champagne legger til rette for viner som kan konkurrere med champagne i stil og kvalitet. Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier er mest brukt. Sussex og Kent i den sørøstlige delen av England regnes som de beste områdene. Vinene er tørre og lages med tradisjonell metode. Det finnes hvite og rosa versjoner.

NEW ZEALAND

Det kjølige klimaet på New Zealand er perfekt for å lage musserende vin. Chardonnay og Pinot Noir brukes for å lage vin som minner om champagne. Den aromatiske grønne druen Sauvignon Blanc brukes også i ferske, fruktige og friske viner som gjerne lages ved hjelp av tankmetoden.

SØR-AFRIKA

Musserende vin laget på tradisjonell metode kalles cap classique. Chardonnay, Chenin Blanc og Pinot Noir er mest brukt, men Pinotage og Sauvignon Blanc kan også brukes.

TYSKLAND

Tyskland produserer store mengder musserende vin. Mesteparten er laget på tankmetoden og basert på druer dyrket utenfor Tyskland. Dette er rimelige og enkle viner merket som sekt.

Deutscher sekt, derimot, skal alltid være laget på tradisjonell metode og druene må være fra Tyskland. Noen produsenter velger å bruke Pinot Noir og Chardonnay for å lage vin som minner om champagne. Andre bruker den grønne druetyper Riesling, som gir en tydeligere fruktighet. Kvaliteten på deutscher sekt kan være høy, og de har som regel tydelig friskhet på grunn av det kjølige klimaet.

USA

I California har de peiling på å lage musserende vin. De fleste henter druene fra de områdene som er påvirket av den avkjølede luften fra Stillehavet. Blant produsentene finnes både champagnehus og cavaprodusenter. Stilen er også påvirket av champagne, med bruk av de tradisjonelle champagnedruene og tradisjonell metode. Kvaliteten kan være høy. To nye trender er viner fra kjøligere stater som Oregon og Washington, og produksjon av pétillant naturel.

SUKKER OG SØDMEGRADER

Musserende vin solgt i EU og EØS følger disse kravene til merking av mengde sukker:

Merking	Gram sukker per liter
Brut nature (ikke tilsatt sukker ved tapping)	0-3
Extra brut	0-6
Brut	0-12
Extra dry, extra sec og extra seco	12-17
Dry, sec og seco	17-32
Demi-sec og semi-seco	32-50
Doux, sweet og dulce	50+

MUSSERENDE TIL MAT

Musserende, og spesielt de som er laget på tradisjonell metode og pétillant naturel, egner seg til mye forskjellig mat.

LETTE RETTER

Friske grønnsaker og kokt eller dampet sjømat passer fint til musserende vin som ikke har ligget på fat eller lenge på berme. Velg ganske ung vin laget på tradisjonell metode eller pétillant naturel.

MIDDELS KRAFTIGE RETTER

Lyst kjøtt og stekt fisk passer godt til vin med en del mer lagring på berme eller litt utvikling. Pétillant naturel passer også fint.

KRAFTIGE RETTER

Stekt kjøtt, sopp, bakte grønnsaker eller kraftbasert saus passer fint til konsentrert vin med tydelig preg av lagring på berme, utvikling på flaske eller litt preg av fatgjæring og fatlagring. Dette er gjerne de mer kostbare versjonene av musserende vin laget på tradisjonell metode.

DESSERTER

Desserter med frukt, bær, krem og annet godt passer fint til søt musserende vin med tydelig fruktighet og friskhet. Som for eksempel vin laget på muskatelldruen.

LAGRING AV MUSSERENDE

Musserende vin kan være spennende å lagre. De kan utvikle mer sammensatt aroma som minner om kjellerepler, tørket frukt, valnøtter, toast og nougat. Det er først og fremst vin laget på tradisjonell metode som egner seg for lagring, og de kan være minst like holdbare som mer populære kjellerobjekter, som rød bordeaux. Husk at flaskene skal ligge mørkt og ikke for varmt.

I denne brosjyren får du vite om hvordan musserende vin lages og hva som er forskjellen mellom forskjellige typer musserende vin. Kanskje har du lurt på hva som er forskjellen mellom champagne og prosecco? Du får også tips om hvordan du velger musserende vin til mat.

ØNSKER DU MER RÅD OG INFORMASJON?

- Spør betjeningen i butikkene våre.
- Kontakt kundesenteret vårt ved å ringe **04560**, sende e-post til **kundesenter@vinmonopolet.no** eller på **facebook.com/vinmonopolet**.
- Gå inn på **vinmonopolet.no**.

Tips!

Søk opp Vinmonopolets podcast gjennom iTunes eller Soundcloud, og lytt til episoden «Musserende og perlende vin»