



29th June 1978: A waiter pours champagne into a tower of glasses to celebrate the opening of a new Casino at the Ritz Hotel, London. (Photo by Evening Standard/Getty Images)

2020-11-06 05:55 CET

Allt du behöver veta om bubblor!

Korkeu 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, blev synonymt med fest under 1800-talet, och resten är, så att säga, historia.

Flygande korkar

Tre gånger högre än ett bildäck, eller cirka 6 bar – så högt är det genomsnittliga trycket i en champagneflaska. Korkeu kan skjutas ut med upp till 80 km/h, och flygrekordet för en champagnekork är 54 meter. Trycket är

också anledningen till att flaskorna till mousserande viner ofta är tjockare, rundare och robustare än den traditionella vinflaskan, samt att korken är fasttvingad med stål.

Det började med munkarna...

Som så många andra upptäckter uppstod mousserande vin av misstag. Det vin som i dag kallas Blanquette de Limoux anses vara världens första mousserande vin och producerades i Limouxregionen år 1531 av munkarna i klostret i Saint-Hilaire. Munkarna upptäckte att vinet bubblade om de hällde det i flaskor tidigare än de brukade eftersom jäsningsen då fortsatte och bildade bubblor. Benediktinermunken Dom Pierre Pérignon pekas ibland felaktigt ut som uppfinnare av champagnen, men han var i slutet av 1600-talet, 150 år senare. Pérignon hade däremot ett stort vinintresse och hjälpte till att höja kvaliteten på det bubbliga vinet bland annat genom att förbättra hanteringen av skörden och druvorna.

Det första champagnehuset

Ruinart grundades år 1729 och anses vara världens första champagnehus. Världens största champagnehus är däremot Moët & Chandon, som också var Napoleons favoritchampagne. Husets standardbubbel är därför döpt till Impérial.

Snygga eller praktiska glas?

Ja, en champagneflöjt, bourgognekupa eller vinglas är att föredra för den som vill behålla så mycket bubblor och arom som möjligt i ett mousserande vin. Och fyll upp glaset max två tredjedelar. Den som däremot vill vara trogen 1920-talet och känna sig som Coco Chanel eller F. Scott Fitzgerald väljer däremot en klassisk champagnecoupe med bred, låg kupa och fyller hela vägen upp.

Champagne eller Crémant?

Vi tar the basics, även om ni redan vet en del av det. Champagne får bara kallas champagne om det kommer från regionen i Frankrike med samma namn. Övrigt mousserande vin från Frankrike kallas för Crémant. Cava kommer från Spanien – hela landet – och tillverkas enligt samma procedur som champagne. Spumante är den italienska beteckningen för mousserande vin generellt medan Prosecco är mousserande vin från norra regionen Veneto (och tillverkas enligt en annan metod), Franciacorta kommer från Lombardiet, Sekt är mousserande vin från Tyskland och Pezsgö är ungerskt mousserande vin.

Det odödliga citatet

”Kom ihåg, vi slåss inte bara för Frankrike, vi slåss för champagne!” utbrast Winston Churchill mitt under andra världskriget. Den brittiske premiärministern under kriget var champagnefantast och drack kopiösa mängder varje dag både till lunch och middag. Senare i livet döpte han en av sina galopphästar efter champagnehuset Pol Roger, som var Churchills favorit. 1975 även förärade Pol Roger Churchill med en egen prestigechampagne – Cuvée Sir Winston Churchill.

Bubblor i massor

När du häller upp champagne så försvinner ungefär 80% av koldioxiden utan att du märker det, resten är det som blir till bubblor. Det sägs att en flaska champagne innehåller 49 miljoner bubblor medan det finns cirka en miljon bubblor i ett glas Prosecco.

Den traditionella metoden

Det finns flera metoder för att framställa mousserande vin, men det klassiska sättet kallas för champagnemetoden eller ”méthode classique” och innefattar två jäsningsprocesser. Först på fat och därefter en andra jäsnning på flaska efter tillsättning av jäst, näringsämnen och socker. För att få bort jästfällningen vänds flaskan i omgångar med halsen nedåt och skakas lätt. Sen kyls halsen och jästfällningen fryser till ett litet isblock som skjuts ut av övertrycket. Till sist fylls flaskan på med den saknade volymen och förses med en champagnekork. Den traditionella metoden används för champagne, crémant, cava, bättre varianter av sekt och övriga mousserande viner som har beteckningar som ”méthode classique” eller ”fermented in this bottle” på etiketten.

Bubbla med Bockholmengruppen!

Vi älskar champagne och mousserande viner över lag – och brinner lite extra för just cava. Därför erbjuder vi över 20 olika cavor och årgångar på Spanjorskan och 10 sorters champagne på både på Nybrogatan 38, samt på Paraden, där du även hittar årgångschampagner som 2007 Diebolt-Vallois “Fleur de Passion”, Cramant och 2002 Mumm “Cuvée Lalou”, Reims. Ta ett glas och nibbla på några härliga förrätter eller ta in en hel flaska och dela på genom hela måltiden. Välkommen in!

the people, Österlånggatan 17, Spanjorskan och Paraden kvarterskrog.
Bolaget ägs av Mathias Pilbad, Peder Smith och Tiel Ridderstad.