

# Få propperne til at springe med champagneguiden

Nytårsaften nærmer sig med hastige skridt, og det er derfor tid til at købe festfyrværkeri, kransekage og ikke mindst champagne. Denne gyldne, luksuriøse drik, der serveres i høje elegante glas, med de smukke perlelignende bobler, er i sig selv blevet et symbol på nytår. Der findes næppe en mere passende og særlig aften at servere denne udsøgte og komplekse vin på. Men der er et hav af forskellige champagner og mousserende vine, gode som dårlige, og det kan være svært at finde rundt i labyrinten og finde den helt rigtige, der også passer til ens egen personlige smag

TEKST DrinksMeister

**Vine fra** Champagne-området i Frankrig var allerede kendt ved udgangen af 1400-tallet. Dengang ejede flere kirker og klostre vingårde, hvor munkene dyrkede deres vin til nadveren. De franske konger blev døbt i Reims, som ligger i Champagne-området, og ved disse anledninger blev der drukket af munkenes vin.

Som hos så mange andre kendte spiritusprodukter er der også i forhold til champagnen mange myter om, hvordan den blev til. Den mest kendte myte er, at champagnen, som vi kender den i dag, kom til ved et uheld. Efter sigende kom champagnen til, da en munk i et af de lokale klostre eksperimenterede med at tilsætte kulsyre for at få vinen til at moussere. Efter nogen tid kom så champagnen, som vi kender den i dag til.

For at man må kalde sit produkt for champagne, er der forskellige krav, der skal opfyldes. Den skal være mousserende, og den skal, ligesom cognac kommer fra Cognac-området i Frankrig, komme fra Champagne-området i Frankrig. Der findes mange andre varianter, men fordi druerne ikke bliver dyrket i dette område, må man ikke kalde drikken for champagne.



GYLDENT Champagne kan nydes på flere forskellige måder. Få inspiration til hvordan i boksen til højre. Foto: Colourbox

## Champagne-cocktail

Ud over at nyde et afkølet glas champagne rent og klart, som det nu er, er der også en masse lækre muligheder for at bruge disse dejlige bobler i drinks og cocktail. Her har vi sammensat et par lækre champagne-cocktail til jer:

### French 75:

- 3 cl gin
- 1,5 cl citronsaft
- 1,5 cl sukkersirup
- Cocktailbær
- Top med champagne

Erstat gin med vodka, og fjern sukkeret, og du får en lækker French 76.

### Minosa:

- 2 cl friskpresset appelsinsaft
- 1 cl Grand Marnier eller triple sec
- Top med champagne

Alternativt kan man erstatte appelsinen med blodappelsinsaft, som bliver til Mimosa blush, som har en mere fyldig smag.

### Kir Royale:

- 1 cl crème de cassis likør (solbær)
- Top med champagne.

Rigtig god cocktail, som aperitif, men også mellem måltider.

### The Hummingbird:

- 1 1/2 del St-Germain-hyldeblomst-likør
- 2 del dansk vand
- 2 del champagne

Lækker frisk hyldeblomst-champagne-drink, som ud over til nytår også er perfekt til receptioner, som velkomstdrink med mere.

### Black Velvet:

- 6 cl Guinness, godt afkølet
- 6 cl champagne, godt afkølet

Fyldig drink, som også kan nydes af kvinderne. Anden mørk øl i stedet for Guinness kan også benyttes.

Find flere drinks på [DrinksMeister.dk](http://DrinksMeister.dk)

## Sådan vælger du den rigtige champagne til dig selv

Brut, Doux, Sec eller Demi sec – det er ikke altid lige nemt at vide, hvilken champagne man skal vælge, med alle disse betegnelser.

Hvilken champagne er sød, syrlig eller halvtør?

For at gøre det nemmere for jer har vi her listet de forskellige betegnelser og den danske betydning.

Betegnelser:

- Meget tør: Brut (udtales bryt – at man kan høre t'et

er en undtagelse, og du vil selv høre nogle fransk-mænd undlade t'et, selv om det er det mest korrekte). Se også 'Ekstrem tør'.

- Tør: Ekstra Sec eller Tres Sec.
- Halvtør: Sec (selv om ordet betyder tør).

- Halvsød: Demi-sec.
- Sød: Demi doux.
- Meget sød: Doux.
- Ekstrem tør: Ultra Brut, Brut Nature, Non Dosage (ingen tilsætning), Brut In-tégral, Brut Sauvage, Brut de Brut, Brut total.

Druer, som champagne bliver lavet af:

- Chardonnay (grøn drue).
- Pinot Meunier (blå drue).
- Pinot Noir (blå drue).

Af kendte mærker kan nævnes:

- Cristal, Louis Roederer.
- Dom Perignon.
- Moët & Chandonp+.
- Piper Heidsieck.
- Veuve Clicquot.

Se flere champagner på [www.MixMeister.dk](http://www.MixMeister.dk)

I samarbejde med

# DRINKSMEISTER

... fortsættes næste side ...