



Foto: Sami Rahkonen

Fullsatt när klassiskt "bubbel" stod på menyn

Publicerad: 15 april 2014

Författare: Fredrik Norman

För den oinvigde må champagne bara vara en La Garonne som haft ett kärleksfullt möte med en Sodastreamer, men oavsett hur det stod till med kunskaperna hos de 40-talet som satt sig till bords på lördagskvällens exklusiva champagneprovning, såg vinimportören Mats Barlow till att berika gästerna med såväl smak som fakta kring detta klassiska bubbel.- Jag älskar Champagne och mousserande viner och tycker precis som Winston Churchill att en Champagne skall vara kall, torr och gratis, skrattar Barlow.

Efter succén i vintras följde den grekiska restaurangen Gencos upp med ytterligare en vinprovningssafton arrangerad i lördags. Precis som tidigare fyllde man med lätthet lokalen när Champagne och mousserande vin stod på menyn. Även den här gången hade restaurangen bjudit in vinimportören Mats Barlow att hålla i smakresan.



– Det var riktigt trevligt och det verkade som att alla fann

stort intresse i att höra vad jag hade att berätta om det som serverades i glasen, säger Mats Barlow.

Fyra sorters Champagne och ett mousserande vin från Toscana hade Mats med sig till gästerna.

– Som de flesta vet får Champagne bara kallas Champagne om det kommer från detta distrikt i Frankrike, allt annat kallas mousserande vin även då tillverkningen sker på exakt samma sätt. I korthet handlar det om att framställa ett vitt vin som sedan får genomgå en jäsningsprocess, säger Barlow.

En Champagne skall vara torr och serveras kall, cirka 10 grader är optimalt. Att det sedan inte riktigt stämmer överens med Winston Churchills klassiska citat om vad som gör det till en god Champagne, behöver inte betyda att smakupplevelsen blir uddlös.

– Jag tycker precis som Winston Churchill att en Champagne skall vara torr, kall och gratis även om det sällan händer att den är gratis. Men så länge den är riktigt torr och håller en temperatur på 10 grader eller i närheten så smakar det som allra bäst. Så mycket hade Churchill i alla fall rätt i, ler Barlow.

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/fullsatt-nar-klassiskt-bubbel-stod-pa-menyn/>