

## 6 myter om Champagne



### 1. Det finns äkta och oäkta champagne

Nej, det finns inget som kallas äkta eller oäkta champagne. Det finns champagne och så finns det mousserande vin. Champagne kan endast komma från distriktet Champagne i norra Frankrike. Gör det inte det så är det ett mousserande vin som kan ha andra namn och tillverkas enligt lika stränga regler fast på andra platser. Men det finns alltså inte någon oäkta champagne.

### 2. Munken Dom Pierre Pérignon uppfann champagnen

Det sägs att mousserande vin skapades av misstag när franska munkar skulle göra stilla vin på 1500-talet. Det tog ett tag innan bubblorna ansågs som något positivt, men under 1600-talet experimenterade och förfinade man sig fram till balanserade mousserande viner. Benediktinermunken Pierre Pérignon var verksam först i slutet av 1600-talet och därmed var det inte han som uppfann drycken, men han var med och förfinade den i området Champagne.

### 3. Champagne ska serveras iskall

Tänk att du har två bitar brieost. Den ena har stått framme på köksbänken ett par timmar och den andra tar du direkt från kylskåpet. Vilken smakar mest? När champagnen är för kall framträder inte alla smaker. En bra serveringstemperatur är 8-10 grader vilket förmodligen är lite varmare än vad ditt

kylskåpet är inställt på. Tips - ta fram flaskan en kort stund innan du serverar.

#### **4. Champagne kan bara serveras som aperitif**

Det vanligaste är nog att vi korkar upp en flaska och bjuder på innan middagen. Men det finns ingen regel som säger att champagne inte passar att dricka till mat. Prova att komponera en härlig middag och servera champagne rakt igenom.

#### **5. En öppen champagneflaska med vin kvar i kan inte sparas**

Jodå, skaffa bara en så kallad champagne-stopper. Det är en specialkork som du hittar på välsorterade varuhus och i köksbutiker. Med en sådan kork kan du spara en öppen flaska i kylskåpet minst 3-4 dagar utan att de fina bubblorna försvinner.

#### **6. Man gör årgångschampagne varje år**

Nej, man gör endast årgångschampagne, så kallade vintage champagne, de år då skörden är tillräckligt bra och druvorna är av högsta kvalitet. När du köper en årgångschampagne vet du därför att det är en flaska av mycket god kvalitet.