

Champagne Bollinger i spännande samarbete med Knäckebrödsakademin
Bollinger är ett av världens främsta champagnehus. Med produkter som Bollinger Special Cuvée och La Grande Année har varumärket vunnit många svenskars hjärtan. I sin strävan att alltid vara nyskapande vill Bollinger nu lyfta fram en modern gastronomisk förening mellan Frankrike och Sverige. Tillsammans med Knäckebrödsakademin kombineras champagne och knäckebröd i samband med Knäckebrödets dag.

Det finns flera anledningar till Bollingers speciella stil. Den första jäsningen av vinet sker alltid på gamla små ekfat vilket är en stor bidragande del till den komplexa och mogna stilen. Den långa lagringstiden på jästfällning gör att champagnen utvecklar mjuka bubblor med krämig textur. Dessutom dominerar champagnen av pinot-noir-druvan, en druva som bidrar med frukt och som snabbt utvecklar härliga mognadstoner. Allt detta resulterar i framgångsreceptet för den brödiga och eleganta champagnen.



Bollinger i samarbete

Med största sannolikhet finns det en anledning till svenskars förkärlek till den här typen av champagne. En brödlig smakprofil kan osökt föra tankarna till knäckebröd. Ett fenomen som enligt många är en del av alla svenskars dna. Vi svenskar äter mest knäckebröd i hela världen och samtidigt konsumerar vi också mest Bollinger per person. Både champagne och knäckebröd är en tradition med lång historia i respektive hemland men det var under 1800-talet som allt tog fart. I Frankrike grundades då många anrika champagnehus, däribland Bollinger och i Sverige föddes de första knäckebrödsbagerierna. Att kombinera den ursvenska vardagsprodukten med den franska varan är en fantastisk smakkombination. I anslutning till Knäckebrödets dag den 19 februari uppmärksammar Bollinger den ljuva föreningen mellan de två tillsammans med Knäckebrödsakademin. Knäckebrödsakademin är ett sällskap som arbetar aktivt för att föra både den historiska och hantverksmässiga knäckebrödstraditionen vidare till nästa generation. Att stärka knäckebrödets betydelse inom den svenska gastronomi ligger högt på agendan liksom budskapet att hårt bröd passar

utmärkt både till vardag och fest. Akademin ledamöter kallas knäckebröder och knäckesystrar. I sällskapet finns många prominenta namn som Benny Andersson, Marie Ledin, Fredrik Eriksson och Ernst Billgren. Alla har de en sak gemensamt, att de värnar om den svenska knäckebrödstraditionen.

I år uppmärksammas Knäckebrödets dag på Spritmuseum där det bland annat anordnas en exklusiv provning av Bollingers champagner tillsammans med speciellt framtagna snittar gjorda på det hårda brödet. Tillbehören på knäckesnittarna varierar utifrån respektive champagnes karaktärer för att få fram den perfekta kombinationen mellan de två.

- Att kombinera Bollingers champagne med snittar gjorda på knäckebröd ligger helt rätt i tiden säger Caroline Bengtsson, Produktchef Arvid Nordqvist. Att förena en vardagsprodukt som finns på merparten av svenskars matbord tillsammans med champagne som för många förknippas med lyx och flärd känns både modernt och nyskapande fortsätter hon. Vår förhoppning är att kombinationen mellan knäckebröd och champagne kommer att anammas och bli en naturlig företeelse för svenskar framöver avslutar Caroline.