

## Champagneskola med Maya

Maya Samuelsson är så gott som uppväxt på vingårdar runt om i världen. Redan som bebis tog hennes vinintresserade föräldrar med henne till en vingård för första gången och som 18-åring utbildade hon sig till sommelier. Hon har kammat hem en rad prestigefulla priser och är engagerad i familjeföretaget Vinkällan som är nordens största utbildare av sommelierer. Vinintresset är en livsstil och hon brinner för att sprida vinkunskap. För Maya är vin ett sätt att förhöja en matupplevelse och champagne tycker hon skulle kunna inkluderas oftare till en meny istället för att bara ha som drink före middagen. - Oftast dricker vi champagne innan maten men det är en ypperlig dryck även till mat. Den har hög syra som passar till mat som har mycket fett. Då lättas rätten upp av syran. Likaså mat som innehåller syra, som fiskrätter, balanseras med champagnens syra. Champagne klarar också mat med mycket smaker men bör inte serveras till en röd köttbit eller söta rätter då champagnen upplevs sur istället, säger Maya. På samma sätt som mat kan förändra champagnens karaktär kan glaset du dricker ur göra detsamma. - Traditionellt serveras champagne ur två sorters glas, flöjt och coupe. Flöjten är rak och smal och behåller bubblorna bra men har en för liten yta för att doften ska kunna nå näsan på bästa sätt. Coupén som har större kupa ger mer doft men koncentrerar inte heller dofterna till näsan. Det bästa är ett glas som är lite bredare på mitten för att lyfta smakerna men smalare upptill för att koncentrera dem till näsan, säger Maya. Att temperaturen på drycken påverkar smaken vet de flesta, den mest fördelaktiga temperaturen att avnjuta champagne beror på vilken typ av champagne det är. Det finns två olika stilar av champagne. Den ena är mer reduktiv med toner av gröna frukter som äpple och citrus. Den ska serveras svalare, ca 6-8 °C. Den andra sorten är ofta mer utvecklad och har stor karaktär av jästfällning med brödiga toner som rostat bröd, smör m.m. Den ska serveras något varmare, ca 10 °C. - Skulle en flaska inte gå åt under middagen kan den förvaras i kylen försluten med en champagneförslutare. Hur länge champagne håller sig fräsch är en smaksak men några dagar är oftast inga problem. Det första som påverkas när flaskan är öppen är att mängden bubblor minskar men doft och smak kan utvecklas efter ett dygn i öppnad flaska, avslutar Maya.