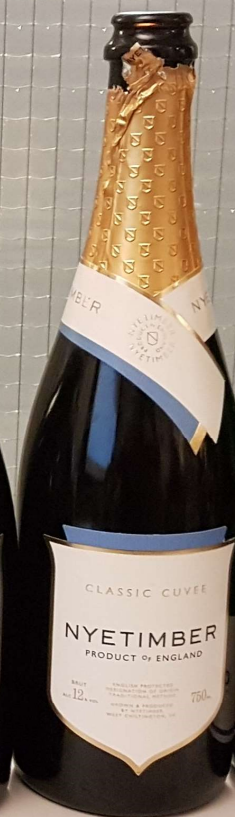
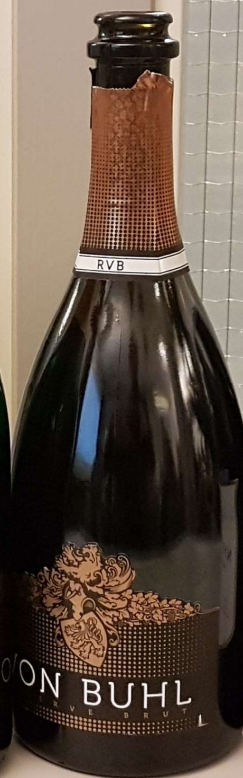
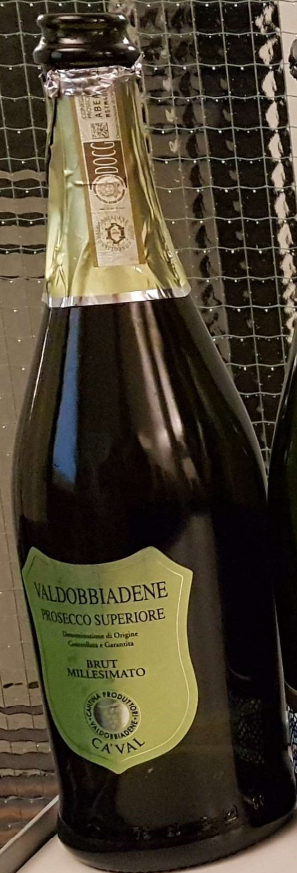


A black and white photograph showing several champagne bottles chilling in an ice bucket. The bottles are partially submerged in ice and water. The text "MUSSERENDE VIN" is overlaid in a white, outlined, sans-serif font across the middle of the image. A white horizontal line is positioned below the text.

# MUSSERENDE VIN

19 februar 2019

| Nr |                                                  | Drue                                                    | Land / Distrikt | Kategori   |  |
|----|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------|------------|--|
| 1  | Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut 2017       | Glera                                                   | Italia          | 1          |  |
| 2  | Grans Moments Brut Nature                        | Xarel·lo 33%,<br>Macabeo 34%,<br>Parellada 33%          | Spania          | 2          |  |
| 3  | Clotilde Davenne Crémant de Bourgogne Extra Brut | Chardonnay                                              | Bourgogne       | 3          |  |
| 4  | Spürnasen Riesling Brut 2015                     | Riesling                                                | Tyskland        | Bestilling |  |
| 5  | Von Buhl Reserve Brut                            | Chardonnay 20%,<br>Weissburgunder<br>(Pinot blanc) 80%  | Tyskland        | Bestilling |  |
| 6  | Nyetimber Classic Cuvee                          | Pinot Noir 30%, Pinot<br>Meunier 20%,<br>Chardonnay 50% | England         | 5          |  |
| 7  | Charlemagne Blanc de Blancs Réserve, Brut        | Chardonnay                                              | Champagne       | 3          |  |
| 8  | Dom Perignon Brut 2009                           | Chardonnay 40%,<br>Pinot Noir 30%, Pinot<br>Meunier 30% | Champagne       | 6          |  |



## Temperaturoversikt

|                                                  |          |
|--------------------------------------------------|----------|
| Musserende viner                                 | 6 °C     |
| Lette, ikke-fatlagrede hvitviner                 | 8-10 °C  |
| Fyldige, ikke-fatlagrede hvitviner               | 10-12 °C |
| Hvitviner med restsukker                         | 9-13 °C  |
| Mellomfyldige, fatlagrede hvitviner              | 11-13 °C |
| Fyldige, fatlagrede hvitviner                    | 13-15 °C |
| Store, fatlagrede hvite burgundere               | 16 °C    |
| Fruktige og friske roséviner                     | 10-12 °C |
| Fyldige og kraftige roséviner                    | 13-15 °C |
| Friske og lette rødviner uten tanniner eller fat | 10-12 °C |
| Syredominerte rødviner med fat                   | 12-14 °C |
| Tannindominerte rødviner uten fat                | 15-17 °C |
| Tannindominerte rødviner med fat                 | 16-18 °C |
| Utviklede, fatlagrede rødviner                   | 18-19 °C |

Burgunderglass

Allroundglass

Champagneglass



Ronold & Mønster: Verdt å vite om vin, 3.utg, 2015

## Régions des vins de France



## **Fremstilling av champagne**

*Méthode Traditionnelle*, eller *Méthode Classique* som den også kalles, er betegnelsen på den fremstillingsteknikken som benyttes til mange musserende viner, særlig champagne. Metoden gikk tidligere under betegnelsen *Méthode Champenoise*, men denne betegnelsen ble forbudt av EU i 1994 for å verne om distriktet Champagne og dets viner. Teknikken går i korthet ut på å gjennomføre en sekundær gjæring på flaske, slik at den CO<sub>2</sub> som dannes via denne prosessen, bevares som bobler i den ferdige vinen.

Utgangspunktet for musserende viner er en hvit basevin fremstilt etter normale prinsipper av røde og/eller grønne druer. Vinen tilsettes en blanding av gjær, sukker og vin (*liqueur de tirage*), tappes på flaske, og en ny gjæring starter inne i flasken. Derved dannes en del bunnfall i flasken, og hvis vinen lagrer på dette bunnfallet over tid, vil den gradvis gjennomgå en såkalt autolyse, der de døde gjærcellene gjennom en enzymatisk prosess tilfører vinen større kompleksitet (ristede og brødlignende aromer). Prosessen har størst effekt for viner som lagrer på bunnfallet i mange år, og så å si ingen effekt for viner som har ligget på bunnfallet mindre enn 18 måneder.

Etter denne lagringen skal bunnfallet fjernes. Dette foregår ved at flasken gradvis reises fra horisontal til vertikal posisjon med bunnen opp, slik at bunnfallet samles i flaskehalsen over korken. Prosessen kalles *remuage*, og ble i gamle dager utført med håndkraft over en periode på minst seks uker, men gjennomføres i dag stort sett mekanisk i løpet av noen få dager i store *gyropalette*. Derneft frysas flaskehalsen ned, korken fjernes, og det frosne bunnfallet skytes ut. Dette kalles *dégorgement*. Til slutt doseres vinens sødmegrad med en blanding av vin og sukker – *liqueur d'expédition* – og flasken korkes og gjøres klar for salg. Vinene vil nå typisk inneholde en mengde CO<sub>2</sub> som tilsvarer ca. 6 atmosfærers trykk.



Produksjon  
av cremant,  
Produsent  
Rolet,  
Jura,  
Frankrike







Orta san Giulio,  
Italia, juli 2016

Italia, juli 2016



# Champagne er:

- Laget i Champagne i Frankrike
- Tradisjonell metode, tidligere kalt champagne-metoden. Ettergjæring på flasker.
- 3 (+4) druetyper er tillatt:
  - Pinot noir, pinot meunier, chardonnay
  - Arbanne, petit meslier, pinot gris, pinot blanc

# Cremant er

- Laget andre steder i Frankrike enn Champagne
- Tradisjonell metode
- Cremant de Bourgogne, Cremant de Jura, Cremant de Bordeaux, etc

# Prosecco er:

- Laget i Veneto, Italia
- De fleste har ettergjæring i tank (kalt *Cuve Close* eller *Charmat-metoden*)
- Drue Glera (tidligere kalt Prosecco)
- Frizzante: Opptil 2,5 atmosfærers trykk
- Spumante: Over 3 atmosfærers trykk

# Cava er:

- Laget i Spania
- Tradisjonell metode

## Tysk sekt er:

- Laget i Tyskland
- Tyskere er verdens største konsumenter av musserende vin
- Mesteparten er rimelige og forglemmelige viner
- 3% av produksjonen er «premium sekt» også kalt «winzersekt»

ref Vinforum nr 5/2918

Noen store og kjente produsenter av champagne:



Noen mindre kjente:



## DETTE DRIKKER JAMES

| År   | Filmtittel                      | Skuespiller    | Dette drikker han, med tidsangivelse i filmene                                                                                                                                                           |
|------|---------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1962 | DR. NO                          | Sean Connery   | (01.26) Dom Pérignon '55, men han foretrekker selv '53                                                                                                                                                   |
| 1963 | FROM RUSSIA WITH LOVE           | Sean Connery   | (00.18) En flaske Taittinger anes i picnicurven                                                                                                                                                          |
| 1964 | GOLDFINGER                      | Sean Connery   | (00.15) Dom Pérignon '53                                                                                                                                                                                 |
| 1965 | THUNDERBALL                     | Sean Connery   | (00.51) Dom Pérignon '55                                                                                                                                                                                 |
| 1967 | YOU ONLY LIVE TWICE             | Sean Connery   | (00.38) Dom Pérignon '59                                                                                                                                                                                 |
| 1969 | ON HER MAJESTY'S SECRET SERVICE | George Lazenby | (00.14) Dom Pérignon '57                                                                                                                                                                                 |
| 1971 | DIAMONDS ARE FOREVER            | Sean Connery   | (00.09) Sherry. Solera opprinnelig fra '51 – altså 1851 ...<br>(01.52) Château Mouton Rothschild 1955                                                                                                    |
| 1973 | LIVE AND LET DIE                | Roger Moore    | (00.32) Bestiller Bollinger .                                                                                                                                                                            |
| 1974 | THE MAN WITH THE GOLDEN GUN     | Roger Moore    | (00.02) Moët & Chandon åpnes i begynnelsen av filmen<br>(00.33) Det ligner en flaske Dom Pérignon<br>(01.33) Dom Pérignon '64 - jeg foretrekker '62 ...<br>(01.40) Kan minne litt om en Mouton '34 ..... |
| 1977 | THE SPY WHO LOVED ME            | Roger Moore    | (02.01) Dom Pérignon '52                                                                                                                                                                                 |
| 1979 | MOONRAKER                       | Roger Moore    | (00.50) Bollinger '69<br>(00.54) Champagnemærke? ("Jaws" tygger litt på den)                                                                                                                             |
| 1981 | FOR YOUR EYES ONLY              | Roger Moore    | Litt gresk vin – ellers tørrlagt.                                                                                                                                                                        |
| 1983 | OCTOPUSSY                       | Roger Moore    | (00.44) Champagne ???                                                                                                                                                                                    |
| 1984 | NEVER SAY NEVER AGAIN           | Sean Connery   | Et par ganger nevnes Dry Martini; som skal være shaken, not stirred, ellers intet                                                                                                                        |
| 1985 | A VIEW TO A KILL                | Roger Moore    | (00.19) Bollinger '75                                                                                                                                                                                    |
| 1987 | THE LIVING DAYLIGHTS            | Timothy Dalton | (00.26) Bollinger RD                                                                                                                                                                                     |
| 1989 | LICENSE TO KILL                 | Timothy Dalton | (01.01) Bollinger RD                                                                                                                                                                                     |
| 1995 | GOLDEN EYE                      | Pierce Brosnan | (00.15) Bollinger '85                                                                                                                                                                                    |
| 1997 | TOMORROW NEVER DIES             | Pierce Brosnan | Merket kan ikke ses.                                                                                                                                                                                     |
| 1999 | THE WORLD IS NOT ENOUGH         | Pierce Brosnan | (00.49) anelse av en champagneflaske<br>(01.22) man ser Bollingerflasken                                                                                                                                 |
| 2002 | DIE ANOTHER DAY                 | Pierce Brosnan | (00.27) Bollinger '61                                                                                                                                                                                    |
| 2006 | Casino Royale                   | Daniel Craig   | (00.26) Bollinger Grande Année 1990<br>(00.58) Château L'Angelus St. Emilion                                                                                                                             |

<https://www.aftenposten.no/norge/i/PpQrp/Bonds-bobler>

KILDE: www.vinavisen.dk



<https://www.youtube.com/watch?v=7wVDJMXRo78>

# Oppgave:

- Ranger vinene slik du personlig liker dem
- Ikke ta hensyn til (antatt) pris
- Fra 1 dårligst til 8 best.
- Lever arket (uten navn)



| Nr |                                                        | Drue                                                    | Land / Distrikt | Kategori   | Pris | Skåre |
|----|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------|------------|------|-------|
| 1  | Valdobbiadene<br>Prosecco Superiore<br>Brut 2017       | Glera                                                   | Italia          | 1          | 140  | 4,18  |
| 2  | Grans Moments Brut<br>Nature                           | Xarel·lo 33%,<br>Macabeo 34%,<br>Parellada 33%          | Spania          | 2          | 134  | 3,18  |
| 3  | Clotilde Davenne<br>Crémant de Bourgogne<br>Extra Brut | Chardonnay                                              | Bourgogne       | 3          | 175  | 2,59  |
| 4  | Spürnasen Riesling<br>Brut 2015                        | Riesling                                                | Tyskland        | Bestilling | 185  | 5,06  |
| 5  | Von Buhl Reserve Brut                                  | Chardonnay 20%,<br>Weissburgunder<br>(Pinot blanc) 80%  | Tyskland        | Bestilling | 300  | 4,35  |
| 6  | Nyetimber Classic<br>Cuvee                             | Pinot Noir 30%,<br>Pinot Meunier 20%,<br>Chardonnay 50% | England         | 5          | 400  | 4,06  |
| 7  | Charlemagne Blanc de<br>Blancs Réserve, Brut           | Chardonnay                                              | Champagne       | 3          | 317  | 5,53  |
| 8  | Dom Perignon Brut<br>2009                              | Chardonnay 40%,<br>Pinot Noir 30%,<br>Pinot Meunier 30% | Champagne       | 6          | 1400 | 7,12  |

