



Champagna

Champagna er eitt brúسانی vín, ið er gjørt av seinnu geringini av hvítvíni, har kolsúran verður til. Navnið kemur frá franska økinum Champagne.

Champagnan í 1800-talinum var nógv søtari enn tann champagnan, vit kenna í dag. Smakkskiptið móti einari turrari champagnu byrjaði í 1846, tá framleiðarin Perrier-Jouët valdi ikki at koyra søtevni í champagnuna, áðrenn hon varð útflutt til London. Hetta hevði við sær variantin Brut Champagne, sum í dag er ógvuliga væl umtóktur.

Navnið Champagne kann bert brúkast til champagnu, ið er framleidd í umráðnum Champagne í Fraklandi. Champagna verður framleidd av drúvunum Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier.

Eftir fyrstu geringina og fløskuáfyllingina er seinna geringin í fløskuni. Hendan geringin verður sett í gongd við at seta ger og sukur til. Síðani skal champagnan liggja í minst 1½ ár, áðrenn hon er liðug.

Eftir hetta verður fløskan vend á høvdið, soleiðis at tey evnini, sum ikki eru gerað, leggja seg at proppinum. Fløskan verður fryst og latin skjótt upp, soleiðis at tær ógeraðu restirnar kunnu tømast, og verður proppurin koyrdur á aftur.

Hvussu verður brúسانی vín flokkað?

Brúسانی vín og champagna verða flokkað sum Extra Brut, Brut (verður framborið ‘broot’), Extra Dry, Sec og Demi-sec treytað av sukurinnihaldinum.

Extra Brut: Eyka turt

Brut: Turt (tað best umtókta og væl hóskandi aftur við mati)

Extra Dry: Í miðjuni á turrleikastiganum, men ikki so turt sum Brut (hóskar væl niðurundir)

Sec: Søtt

Demi-Sec: Rættiliga søtt (hóskar best aftur við frukt og desert)



Champagna og brúسانی vín verða eisini flokkað sum árgangsvín ella ikki-árgangsvín (tá ið talan er um ikki-árgangsvín, stendur einki ella NV fyri non-vintage á spjaldrinum). Tað merkir, at slagið annaðhvørt stavar frá einum árgangi ella er ein blanding frá mongum ymsum árum.

Árgangschampagna er vanligu dýrari enn ikki-árgangschampagna.

Berjatoppar við brúسانی vini

Til umleið 6 persónar

- 300 g blandað frísk ber t.d. jarðber, rips, sólber, bláber, hindber
- 7 bløð husblas
- 75 g sukur
- ¾ dl vatn
- 5½ dl Moscato d’Asti (italskt søtt brúسانی vín)
- 3 spsk frískpressað sitrónsaft
- 6 lítlar formar, ið rúma á leið 1 dl (tú kanst nýta gløs, muffinsformar e.t.)

Vaniljukrem:

- 1½ dl róma
- 1 spsk florsukur
- ½ vaniljustong

- 100 g frísk ber



1. Reinsa berini og skola tey. Lat vatnið renna av í einari sílu. Jarðberini verða skorin í minni bitar. Legg husblas í eina skál við koldum vatni – lat liggja í einar 10-15 minuttir.

2. Hita sukur og vatn í einari grútu. Kroyst vatnið úr husblasinum og legg niður í tað heita sukurvatnið. Koyr nú umleið ½ dl moscato í grútuna og hita spakuliga alt saman, til husblasið er smeltað. Tak grútuna av og koyr restina av moscatoini og sitrónsaftini í.

3. Koyr helvtina av berjunum í 6 formar. Koyr geleblandingina oman yvir, soleiðis at berini eru undir. Set formarnar kalt og lat stívna. Restin av berjunum og geleblandingini kann latast í formarnar, so skjótt sum geleblandingin er stívnað eitt sindur. Um alt verður latið í í senn, er vandi fyri, at berini fara at flóta omaná og ikki leggja seg runt allan formin. Lat standa

kalt í umleið 2 tímar, til blandingin er stívnað heilt.

4. Tá blandingin skal takast úr forminum, skulu teir setast í heitt vatn í umleið ein minutt, tó uttan at vatnið rennur inn í formarnar. Hetta soleiðis at berjatopparnir loysna úr forminum. Neyðugt kann eisini vera at loysa topparnar varliga við einum knívi.

5. Fá berjatopparnar varliga úr formunum og set teir við botninum upp eftir á deserttallerkar.

6. Vaniljukrem: Píska róma, florsukur og korn av vaniljustongini saman, til tað er kremkent. Pynta við kremi og smáum berjum rundan um køkuna á tallerkinum.

Henda uppskrift kann eisini roynast við gummibommum í staðin fyri við berum og í minni stødd – til „fordrykk“.



Ikki bara brús og bløðgur

FOROXYAPRENT - SWANAMBERTUR PRENT LUTUR 641 705

Mong okkara halda brúsandi vín vera eina sjálfvlgju í sambandi við veitslu og hátíðarhald, og vínið verður ofta valt, tí tað kann poppast, og tí at tað brúsar. Tað er eins og høvið krevur bløðrur og einki annað. Í øðrum høpi verður brúsandi vín harafturímóti valt, tí tað hevur heilt serstakar eginleikar.

Brúsandi vín aftur við mati

Tað verður alt meira vanligt, at brúsandi vín og champagna verður nýtt aftur við mati.

Um tú ætlar at gera okkurt serstakliga leskiligt, ber meir enn so til at nýta brúsandi vín sum tilfar í rætti, sum er lættur og smakkar væl.

Tá ið tú fert til blandingarnar av mati og víni, er nýtslan treytað av matinum, og hvussu hann er kryddaður.

Lætt vín sum Brut og í grundini eisini tað meiri brúsandi Blanc de Blanc, sum er sett saman við ymsum víni, ið bert er framleitt við hvítum drúvum, hóskaftur við pastu og kryddaðum fiski. Pasta og kjøtsós sett saman við brúsandi víni er frálíkt, eins og tað eisini hóskaftur til svínakjøt. Sjálvsagt er annar matur, ið hóskaftur væl til Blanc de Blanc, eitt nú risotto og ymsar súpanir, serliga fiskasúpanir.

Eins og kjøt er myrkt og ljóst, hava ymsu blandingarnar av brúsandi víni sín serliga struktur og lættleika, sum gera av, hvat slag hóskaftur best til ávísa kjøtið. Ljóst kjøt saman við brúsandi víni sum Blanc de Noirs hóskaftur væl, men júst hetta vínið ber eisini væl til at hava aftur við roast beef.

Brúsandi vín sum heild er væl egnað sum tilfar í kokkteylum og aftur við forrættum við skeljadjórum. Tað roynist eisini væl, tá ið matgjørt verður við rækjum, krabba ella til sjáldsom ella óvanlig fiskasløg. Eisini eru nógvar góðar uppskriftir við frukt sum høvuðstílfari og brúsandi víni afturat.

Brúsandi vín í glasi niðurundir ella aftur við brellbitum hóskaftur best til tað, ið er lætt og ikki so treyst í smakkinum. Forrættir við skeljadjórum hóskaftur væl til rættliga turt brúsandi vín.



Brúsandi vín

Méthode Champenoise er tann siðbundni hátturin, sum champagna verður framleidd eftir, men við tíðini hava framleiðarar uttan fyri Champagne nýtt og nýta enn aðrar framleiðsluhættir at framleiða brúsandi vín, sum ikki kann kallast champagna, men í staðin verður nevnt eitt nú Cava, Prosecco og Asti Spumante.

Til Prosecco og Asti Spumante verða tangar nýttir til framleiðsluna, men til Champagne, Crémants og Cava verður gamli framleiðsluhátturin við fløsku nýttur.

Báðir framleiðsluhættirnir at gera brúsandi vín eru væl umtóktir, men tað er tann gamli máttin við fløskum, sum aloftast veitir mest samansetta vínið. Tá ið gerin hevur gjørt sítt, fær hon til botns í fløskuni og verður liggjandi. Tá ið botnfallið verður uppløyst, verða nevnliga teir serstøku eginleikarnir gjordir, sum eyðkenna samansett brúsandi vín. Henda tilgongd verður nevnd autolyse og fevnir um nógvar samansettar lívevnafrøðiligar reaktiónir.

Visti tú, at autolyse

eisini verður nýtt til at gera natúrligar smakktísetingar til m.a. ost, bakstur, bótarsóð og smakkstyrkjarar við umamílikum eginleikum?

Tað er eisini autolyse, sum er uppi í leikinum, tá ið kjøt byrjar at moyrna.

Goymsla

Hvussu sermerktan dóm vínið fær av hesum autolysutilgongdunum valdast mong viðurskipti. Millum annað hava etanol, lágt pH og lágur kjallarahiti tað við sær, at autolysutilgongdin gongur seinni. Av hesi orsök hava øll kend vínóki ásett eina minstutíð, sum vínið skal liggja á goymslu við botnfalli. Veruleikin er, at nógvar Cava og Champagne liggja fleiri ár við botnfalli og fáa av tí sama greiðan dóm av autolysu.

Næstu ferð tú fært brúsandi vín, og tað luktar av súreplum, breyðdeiggi ella bakstri, toast, karry, soppum ella smørsmalt, kann tað vera tí, at tað hevur verið fyri eini rættliga dygdargóðari sundurbrótingartilgongd. Hevur tað so harumframt ein fínar og kremkendan dóm við bløðrum, sum halda sær leingi í glasinum; ja, so vóna vit, at høvið borgar fyri einum víni, sum ikki bara er brús og bløðrur, men eisini hevur nakrar serstakar eginleikar.

Hvør angi og smakkur man vera vanligast í brúsandi víni og champagnu?

Angin: Minnir um nýggjorda súreplasós, kryddað súrepli, búna peru og nýbakað breyðanga, sum fullfíggar gerina, ið er latin í í øðrum geringarumfari.

Smakkurin: Súrepli, pera, sitrus, jarðber, krem og vanilja, ger og nótakendur smakkur ganga øll aftur, tá ið tað snýr seg um brúsandi vín og champagnu.

Èru aðrar búnar træfruktir á breddanum, so er rættliga sannlíkt, at talan er um okkurt av teimum nýggjaru brúsandi vínsløgnum. Tann fínligari og kremkendi smakkurin við ger og einum farra av nøt ber brá av teimum siðbundnu vínsløgnum.



Handfar brúsandi vín rætt Tað er trúst í fløskuni!

- Flyt fløskuna við varsemi
- Goym fløskuna kalt
- Lat vínið hvíla og køl tað, áðrenn tú letur fløskuna upp.
- Vend fløskuna burt frá fólki, áðrenn tú letur hana upp.