

TARLANT BRUT ZERO:

Champagne til eksamen

Vinpanelet har smagt dyre og billige dråber. Her kan du læse, hvordan du får mest mousserende vin for pengene til nytårsaften - eller en anden festlig anledning.

Af Claus Forrai

Mon den ægte, champagne fra Frankrig er pengene værd? Det bad vi vinpanelet om at smage sig frem til, og eksperter og forbrugere har derfor prøvsmagt både dyre, »ægte« franske champagner og billigere mousserende vine som cava og cremant. Men den ægte champagne holdt stand mod de billigere vine, så »champagnefløjen« gik af med sejren og hev, takket være en spændende Tarlant Champagne Brut Zero, sejren i land. I den billigere ende udmærkede et par spanske cavaer sig som rigtig gode køb til prisen. De er oplagte køb, hvis budgettet ikke holder til at købe en ægte champagne, men til en pris af 175 kr. vælter vindervinen dog næppe særlig mange nytårsbudgetter.

For det beløb får man en flot, stringent og stilren champagne, der får de gode

egenskaber fremhævet af den specielle produktionsmetode ved navn »brut zero«.

Vinder uden sukkerpynt

Det betyder, at den er ekstraordinært tør, idet der overhovedet ikke er tilsat noget såkaldt dosage, d.v.s. en sukkeropløsning, som tilsættes champagne og andre mousserende vine for at dække over et naturligt højt syreindhold.

Vinderen er altså på ingen måde en »pleaser-champagne«, der er pyntet ved hjælp af dosage. Tarlant Brut Zero er derimod en stilren, klassisk syret champagne, hvor det er råvarerne, der er afgørende for vinens endelige udtryk.

Oplagt madvin

Der var rigtig mange rosende ord til vinen fra panelets side. De fleste af eksperterne var denne gang restauratører, og de var enige om, at vinen med dens karakterfaste udtryk er en oplagt madvin.

»En vin, der næsten skal skrubes ud af glasset«, bemærkede Claus Meyer, der bedømte champagnen til 300 kr., hvilket er et pænt stykke over de 175 kr., som vinen

koster hos vinhandleren. Andre smagere var helt oppe og vurderede den til 400 kr., men p.g.a. en enkelt dårlig bedømmelse måtte den nøjes med en mere beskedne gennemsnitsvurdering på 236 kr. Men det ændrer ikke ved helhedsindtrykket af en rigtig velstruktureret champagne, der stiller krav til smageren.

Panelets kommentarer

Rasmussen: Toner af rugbrød og abrikoser. 160 kr.

J. Rudolf: Champagne af en meget høj kvalitet. 400 kr.

Gerstrøm: Fin champagne med god syre og let røget præg. 400 kr.

Meyer: En champagne, man ikke glemmer med det samme. 300 kr.

M. Rudolf: Tung og overmoden. 50 kr.

Duvander: En spids og fint krydret champagne. 225 kr.

Jensen: Masser af bid og skarphe. 200 kr.

Forhandler:
Hoffmeyer-Lippert Wine
www.hoffmeyer-lippert.com

■ PRIS	175 kr.
■ PANELETS VURDERING	236 kr.

MÅNEDENS
VIN
JANUAR

► JACQUESSON AVIZE 1996:

Alderen tynger



Smagningens ældste champagne kom fra Jacquesson i form af en Avize Grand Cru 1996. Problemet ifølge panelet var blot, at den ikke alene var gammel, men også for gammel. Jacquesson er ellers et navnkundigt hus, der ofte bliver nævnt i sammenhæng med Krug og Bollinger. Men det hjalp ikke vinen i denne sammenhæng, og den måtte finde sig i at blive beskrevet som tilpas syrlig, men uden den nødvendige friskhed til at akkompagnere syren.

Panelets kommentarer

M. Rudolf: Champagne i lidt tung stil. 200 kr.

Jensen: Tør og helt flad champagne. 80 kr.

Gerstrøm: Gummi i næsen, og sure æbler i smagen. 200 kr.



Forhandler:
Erik Sørensen Grand Vin
www.es-vin.dk

PROSECCO MILLESIMATO, 2004:

Faldt igennem



Smagningens laveste vurdering tilfaldt italienske Prosecco Millesimato Moinet. Det var den eneste vin i smagningen, der ikke er lavet efter champagnemetoden, og det blev taget ilde op af det champagneelskende panel. Prosecco kommer fra regionen Veneto i det norditalienske og er kendt som en let mousserende vin, der uden tvivl ville gøre sig bedre som en kølig, forfriskende sommervin end som seriøs konkurrent til nytårshampagnen.

Panelets kommentarer

Gerstrøm: Industriprodukt, når det er værst. 0 kr.

Tørring: Kemisk lugt af slikfabrik. Formentlig sundhedsfarlig. 0 kr.

Jensen: Oplagt velkomstdrink til en studenterfest. 40 kr.



Forhandler:
Erik Sørensen Grand Vin
www.es-vin.dk

ANDRÉ CLOUET 1999:

Grand Cru



André Clouet er et af de gamle hæderkronede champagnehuse, som deltog i vores smagning med en Grand Cru fra 1999. En Grand Cru-champagne kommer fra en af de 17 kommuner, der har denne fineste status. Druerne fra disse kommuner handles altid til højere priser, så på den baggrund kan champagnen ikke siges at være speciel dyr. Og flere af paneledtagerne på såvel forbruger- som ekspertsiden var da også stærkt begejstrede og bød langt over

Panelets kommentarer

M. Rudolf: Tung og skurkepræget. Hovedpinen lurer. 0 kr.

Rasmussen: Fornem. Med høj og svampetoast i næsen. 435 kr.

Gerstrøm: Vine som disse gør, at jeg elsker champagne. 300 kr.



Forhandler:
Sigurd Müller Vinhandel
www.smv.dk

EKSPERTER

CLAUS MEYER



Indehaver af restaurant Noma og Meyers Madhus.

JANUS RUDOLF



Indehaver af tre restauranter i Frankrig.

MADS RUDOLF



Ejer af TyvenKøkkenHansKøneogHendesElsker.

DENNIS RASMUSSEN



Sommelier på restaurant Le Sommelier.

FORBRUGERE

MIA TØRRING



Freelancevinskribent for bl.a. magasinet Gastro.

ANDERS GERSTRØM



Direktør for Eurocard. Medlem af panelet siden 1999.

BJARNE JENSEN



Statsautoriseret revisor. Medlem af Charlottenslund Vinklub.

MARTIN DUVANDER



Barchef og direktør for virksomheden Mojo Software.

PANELETS VURDERING: DET ER VINENE VÆRD

	PRIS	VURD.	FORHANDLER	EKSPERTER				FORBRUGERE			
				Claus Meyer	Mads Rudolph	Janus Rudolph	Dennis Rasmussen	Mia Tørring	Anders Gerstrøm	Martin Duvander	Bjarne Jensen
Tarlant Brut Zero	175	236	Hoffmeyer	300	50	400	160	150	400	225	200
Jacquesson Avize Grand Cru	459	188	Erik Sørensen	160	200	350	185	250	200	75	80
Prosecco Millesimato 2004	80	27	Erik Sørensen	50	0	50	50	0	0	25	40
André Clouet Grand Cru 1999	250	213	Sigurd Müller	400	0	150	435	30	300	350	40
Santacana, Cava	40	101	TS Vinimport	180	100	80	112	100	70	40	125
Willm Cremant d'Alsace	90	104	Erik Sørensen	120	80	100	70	30	50	200	180
Schramsberg, Blanc de Blancs	178	133	Sigurd Müller	110	75	120	380	50	30	200	100
Pol Roger Chardonnay 1998	300	196	Sigurd Müller	450	200	80	320	200	90	180	50
Marques de Monistrol Cava	50	99	TS Vinimport	60	150	100	130	75	40	180	60
Juvé & Camps Reserva Cava	115	143	H.J. Hansen	275	50	150	110	75	150	180	150

Kun de mest interessante af vinene er omtalt med tekst her på siderne. Yderligere et antal flasker er prøvesmagt, men ikke fundet værdige til at komme med i skemaet.

► SANTACANA, CAVA:

Den bedste af de billige

De spanske cavaer er prisbillige alternativer til champagne. Produktionsmetoden er den samme, og ofte kan det være svært at skelne imellem dem. I denne smagning var der imidlertid kun et par deltagere, der lod sig narre til at tro, at denne vin var en champagne. Men det forhindrede den ikke i at få nogle flotte skudsmål, og den endte med gennemsnitspris på over 100 kr. Ganske imponerende i betragtning af, at den hos online vinhandleren TS Vinimport kan købes for beskedne 40 kr. Vinhuset, som producerer cavaen, blev i 2003 overtaget af den vidtfavnende Arvicaretey-gruppe.

Det har tilført produktionen teknologi og moderne know-how, hvilket under skyldig hensyntagen til de oprindelige produktionsmetoder og traditioner har muliggjort produktionen af

cava på højt niveau til absolut overkommelige priser.

Resultatet er, at kvalitets- og prisforholdet ganske enkelt er utroligt attraktivt. Huset har da også opnået 8,5 point ud af 10 mulige i det spanske vinblad *Vino Y Gastronomía*, hvilket er ganske uhørt for en cava i den prisklasse.

Santacana-cavaen kommer aldrig til i smag eller prestige at kunne måle sig med de bedste champagner. Men ønsker man god mousserende vin til nytår eller andre lejligheder til billige penge, bliver det svært at finde noget bedre end denne.

Panelets kommentarer

Meyer: Formentlig en cava, men rigtig flot kvalitet. 180 kr.

Rasmussen: Næse af lime og æble. Cremant eller cava. 112 kr.

Tørring: Udvikler sig meget pænt i glasset. 100 kr.

Forhandler:
TS Vinimport
www.tsvinimport.dk

■ PRIS	40 kr.
■ PANELETS VURDERING	101 kr.

WILLM CREMANT D'ALSACE:

Ung fra Alsace



En cremant er en mousserende vin, som er fremstillet efter samme metode som champagne, men kommer fra andre dele af Frankrig og derfor ikke må titulere sig champagne. Især i Alsace produceres der mange cremanter, og denne Willm Cremant kommer netop fra Alsace. Det otte mand store vinpanel var ikke særlig begejstret, men vinen formåede dog fint at hente sin beskedne pris på 90 kr. hjem. Et fornuftigt alternativ til en ægte champagne.

Panelets kommentarer

Duvander: Endy og krydret vin, med lang eftersmag. 200 kr.

Rasmussen: En lidt umoden cremant. 70 kr.

Meyer: En ung vin, der mangler lidt syre. 120 kr.

Forhandler:
Erik Sørensen Grand Vin
www.es-vin.dk

■ PRIS	90 kr.
■ PANELETS VURDERING	104 kr.

SCHRAMSBERG, BLANC DE BL.:

Kopi fra USA



»Blanc de Blancs« betegner forenchampagnes vedkommende, at den udelukkende er lavet på chardonnaydruer. Vinen her er amerikansk og derfor ikke en champagne, men blanc de blancs-betegnelsen betyder stadig væk, at der udelukkende er brugt chardonnay, hvad nogle eksperter da også kunne smage. En enkelt ekspert var stærkt begejstret for vinen, men andre smagere var mere kølige i deres vurdering, og følgelig kunne vinen ikke hente sin pris.

Panelets kommentarer

Meyer: Smager egentlig meget godt, men lefler lidt. 110 kr.

Jensen: Toner af brændt hestemøg. Fin syre. 100 kr.

Rasmussen: Svampet præget med toner af lys chokolade. 380 kr.

Forhandler:
Sigurd Müller Vinhandel
www.smv.dk

■ PRIS	178 kr.
■ PANELETS VURDERING	133 kr.



Siden 1999 har restauranten ligget i denne bygning i København.

Højt niveau - med og uden stjerner

Smagningen blev holdt på den københavnske restaurant, der har det særprægede navn »TyvenKokkenHansKoneogHendesElsker«, og som er opkaldt efter en berømt film af næsten samme navn.

Restauranten har som erklæret mål at servere mad og vin på allerhøjeste niveau, men uden de attituder, man sædvanligvis finder på de bedste og dyreste restauranter.

Bestræbelserne har i flere år givet sig udslag i en stjerne i Michelin-guiden, om end restauranten ingen stjerner har i øjeblikket.

TyvenKokkenHansKoneogHendesElsker ligger i Magstræde i det indre København i en fredet bygning, hvis historie går tilbage til 1377, og som gennem tiderne blandt andet har huset et bryggeri og et bordel.

SA'DAN ARBEJDER PANELET

Forbrugernes og eksperternes vurderinger vægtes ens. Deltagerne skal udelukkende bedømme, hvad de synes, vinen er værd, og ikke gætte på, hvad vinen har kostet. Vinen hældes på karaffel før smagningen, som altså foregår blindt, og deltagerne diskuterer først, når alle skriftligt har afgivet deres vurdering. □