



Mouserande gott – i olika stilar.

Vid denna provning av mouserande viner, provar vi viner med olika baser och stilar. Vid framställning av mouserande vin börjar vinmakaren med att göra ett stilla basvin med vissa egenskaper. Överst på önskelistan står hög fruktsyra vilket gör att alkoholhalten oftast blir omkring 10%. Den så kallade **Traditionella metoden** är

det dyraste sättet att framställa mouserande vin på. En andra jäsnings skapar bubblor och sker på flaska genom tillsats av jäst, vinet får sedan jäsa i fyra till åtta veckor. Då jäsningsen är klar har det bildas en fällning av döda jästceller. Vinet skall nu spendera minst nio månader på fällningen, Champagne minst 15 månader och årgångschampagne minst 36 månader. Ju längre desto mer karaktär får vinet av jästen. Det är nu det blir svårt då flaskorna måste skakas och vridas från horisontellt till vertikalt läge. Detta för att avlägsna jästfällningen som samlats upp i toppen av flaskan. Görs det för hand tar det upp till sex veckor men maskinellt förkortas det till tre dagar. Flaskhalsarna kyls ner så att fällningen bildar en ispropp, kapsylen avlägsnas och trycket i flaskan skuter ut proppen. Lite vin går förlorat så flaskan fylls på och samtidigt tillsätts lite socker. Därefter försluts flaskan med en kraftig kork och en stålgrimpa sätts på. Andra sätt att skapa bubblor på är med **Transfermetoden**. Här får basvinet socker och jäst när det tappas på flaska. Efter en tids lagring på jästfällning kyls flaskorna ner och töms i en trycktank, där vinet filtreras, sötas upp och buteljeras i nya flaskor. **Tankmetoden** är volymmässigt den vanligaste metoden. Här hålls basvinet i en trycktank där socker och jäst tillsätts för en snabb jäsnings. När vinet jäst klart sötas det upp varefter det buteljeras. Vid **Astimetoden** blandas ojäst druvmust med jäst i en trycktank. Under jäsningsen bildas kolsyra som delvis släpps ut ur tanken. Processen avbryts när vinet nått en viss alkoholvivå. Kolsyran som är kvar integreras i vinet och ger ett mouserande vin med hög restsötma. Vinet kyls ner till noll grader för att stoppa jäsningsen. Därefter klarnas och filtreras det innan det hålls över på flaska. Den **Kontinuerliga metoden** är framtagen i Ryssland men används i flera länder. Det är fem seriekopplade trycktankar med fem atmosfärs tryck där den första fylls med vin, socker och jäst då bildas koldioxid och trycket ökar. För att det skall jäsa tillsätts jäst kontinuerligt. Tank två och tre är delvis fyllda med hyvelspån som jästcellerna fastnar på. I den fjärde och femte tanken finns inga jästceller och vinet kommer ut relativt klart efter fyra veckor. Så har vi **Kolsyremetoden** då det helt enkelt tillförs kolsyra till ett vin i en trycktank eller direkt i flaskan. Metoden ger stora bubblor som försvinner fort.



1. Nr 2175 Voilá, Ungern den kostar 79kr.

Fruktigt, ungdomligt, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, krusbär, gråpäron, kex och lime. Vinet består av 32% risling, 22% gruner veltliner, 19% furmint, 14% olaszrizling, 13% cserszeres. Avrundad god doft med gula frukter i tonerna. Torr, avrundad, fruktig smak med fin mousse, bra syra och schyst längd. Detta vin är gjort enligt den så kallade **transfermetoden**. Alkoholhalt 12,5%, Sockerhalt 0,7g/l. (beställningsvara)

Utseende: blek ljus mörk **Färg:** **Doft:** liten medel stor

Smak: sötma fyllighet fruktsyra **Mousse** (bubblor): Fina Grova

Prisvärde: Fynd. Mer än prisvärt. Prisvärt. Ej prisvärt.



2. Nr. 77889 P. Lex Prosecco Brut, Italien, pris 119kr.

Den är gjord på druvan Glera i en elegant och torr stil med en stor fruktighet. Fruktig, fräscht och relativt fyllig för att vara prosecco, med smak av päron och persika och en liten brödig ton. En halmgul kreation med pigga bubblor och en diskret, men fruktig doft möter näsan och siar om en härlig upplevelse framöver. Eftersmaken är lång och trivsamt. Framställt enligt **tankmetoden**. Alkoholhalt 11%, Sockerhalt 1,0 g/l

Utseende: blek ljus mörk **Färg:** **Doft:** liten medel stor

Smak: sötma fyllighet fruktsyra **Mousse** (bubblor): Fina Grova

Prisvärde: Fynd. Mer än prisvärt. Prisvärt. Ej prisvärt.



3. Nr. 56955 Fita Azul Celebration, Portugal pris 139kr

Vinet är lagrat i ca. 15 månader och består av druvorna Gouveio, Malvasia-Fina, Codega och Arinito. Fruktig smak med lite sötma, inslag av gula päron, kex, honungsmelon och citrusskal. Doften utvecklas med subtila toner av bröd. Den har ett klart utseende med fina bubblor och en gul stråfärg. Vinet har tydlig, frisk smak, intregerad i en delikat sötma. Utmärkt som aperitif och till lättare måltider och stekar eller till och med desserter. Tillverkningsmetoden kan vara den **kontinuerliga metoden**? Alkoholhalt 12%, Sockerhalt 4 g/l (beställningsvara)

Utseende: blek ljus mörk **Färg:** **Doft:** liten medel stor

Smak: sötma fyllighet fruktsyra **Mousse** (bubblor): Fina Grova

Prisvärde: Fynd. Mer än prisvärt. Prisvärt. Ej prisvärt.



4. Nr 78979 Richard Juhlin, Frankrike, pris 139kr.

Stilen på detta vin kallas Blanc de Blancs vilket innebär att den är gjord på 100% gröna druvor och i detta vin är det Chardonnay. Detta ger ett friskt och torrt mousserande vin som samtidigt är förföriskt elegant och smakrikt med en aptitretande mousse. Doften och smaken bjuder på inslag av gröna och gula äpplen.

Framställt enligt **traditionella metoden**.

Alkoholhalt 12%, Sockerhalt 0,9 g/l

Utseende: blek ljus mörk **Färg:** **Doft:** liten medel stor

Smak: sötma fyllighet fruktsyra **Mousse** (bubblor): Fina Grova

Prisvärde: Fynd. Mer än prisvärt. Prisvärt. Ej prisvärt.



5. Nr 7688 Louis Bouillot, Frankrike, kostar 149kr.

Vinet är ett Blanc de Noirs dvs. består endast av blå druvor, 80% Pinot Noir och 20% Gamay. Det är torrt och fruktigt nyanserad smak med inslag av röda äpplen, kex, nougat och apelsin. Den har en trivsamt smak och doft med pigg grapefruktsyra och en relativt lång eftersmak. Framställt enligt **traditionella metoden**.

Alkoholhalt 12%, Sockerhalt 0,6 g/l

Utseende: blek ljus mörk **Färg:** **Doft:** liten medel stor

Smak: sötma fyllighet fruktsyra **Mousse** (bubblor): Fina Grova

Prisvärde: Fynd. Mer än prisvärt. Prisvärt. Ej prisvärt.