

# Mousserande vin - skillnaden mellan Prosecco, Cava, Crémant och andra bubbel.

Vad är det för skillnad mellan olika mousserande viner och vad ska man välja? Intresset för bubbel är stort men det kan vara svårt att hitta rätt i det stora utbudet av mousserande viner. folk o folks expert Mats Claësson blir din vägvisare och berättar skillnaden på Prosecco, Cava, Champagne och andra bubbel.



## Populärt med mousserande viner

Bubbel har blivit mer och mer populärt under de senaste åren och är inte bara något vi dricker när vi ska fira något speciellt. Denna globala trend har pågått under många år och produktionen av mousserande viner har ökat med 57% sedan 2002. Den årliga produktionen är nu uppe i cirka 2,5 miljarder flaskor per år. I Sverige står de mousserande vinerna för 9,9 % (2019) av den totala vinkonsumtionen och det är några tiondelar högre än den globala andelen.

## Prosecco - mousserande vin från Italien

## En druvsort

Prosecco är egentligen namnet på en grön druvsort, men från 2009 har det blivit namnet på ett vin som måste komma från ett specifikt geografiskt område som ligger i Ventetien och Friuli. Så man har nu istället börjat använda det äldre namnet Glera på själva druvsorten.

Det finns 2 DOC appellationer i området - Prosecco DOC och Prosecco di Treviso DOC - samt fyra av den högre ursprungsbeteckningen DOCG: Asolo, Cartizze, Rive och Conegliano Valdobbiadene. Här produceras det en mindre del stilla och pärlande viner men den stora framgångssagan är helt klart det mousserande vinet.

## Produceras med tankjäsningmetoden

Prosecco framställs enligt tankjäsningmetoden. Det vill säga att man i en sluten trycktank tillsätter jäst och socker till torrt vitt vin. Det är denna andra jäsning som skapar kolsyran och gör det till ett mousserande vin.

## Ingen lagring = snabbt att producera

Tankjäsning är en snabb och effektiv metod utan några som helst moment av lagring. Det ger stora konkurrensfördelar mot exempelvis de spanska Cava-vinerna som konkurrerar i samma prissegment både i Sverige och internationellt.

Prosecco som "budgetbubbel" fick en knuff framåt på grund av finanskrisen i Europa och USA i slutet av 2008. Vid 2010 hade prosecco passerat Champagnens försäljningsvolym i många viktiga konsumtionsländer. Det enklaste sättet att visa det mousserande vinets globala framgångar är genom produktionssiffrorna. I ett odlingsområde på 30 000 hektar producerades det under 2019 hela 500 miljoner flaskor att jämföra med Champagne som kom upp till 360 miljoner buteljer och Cava 244 miljoner.



### Ruffino Prosecco Treviso Organic Brut

Systembolagsnummer: 79936

139,00 kr

---

En ekologisk Prosecco som har en trevlig doft som är fruktig med inslag av tuttifruitti, ananas, melon och en lätt fläkt av havtorn. Smaken är torr med inslag av tuttifruitti, päron och en fläkt av mandelmassa. Utmärkt god som sällskapsdryck.

### Läs mer om prosecco:



Prosecco har blivit vinvärldens Coca Cola.

Mousserande viner har haft en konstant ökning under de senaste åren. Men den största stjärnan är utan tvekan Prosecco, ett Italienskt lättdrucket bubbel som

snart finns i var mans mun.

[Läs mer](#)

---

## Champagne - den franska ädla drycken

## Måste komma från distriktet Champagne i Frankrike

Namnet Champagne får endast användas på vin från det geografiska distriktet Champagne i norra Frankrike, allt annat är mousserande vin. I Champagne tillverkas världens främsta mousserande viner. Men det finns naturligtvis även många högklassiga viner från andra områden och länder. Champagne är Frankrikes nordligaste vinområde. Det relativt kalla klimatet och den mycket krit- och kalkrika jorden får fram lätta viner med mycket hög syra, en idealisk bas för mousserande vin.

## Tre druvor som dominerar helt

I Champagne är tre druvor som dominerar helt (99,7%). De blå druvorna Pinot Noir och Pinot Meunier, samt den gröna Chardonnay. De olika druvsorterna vinifieras separat men kan blandas tillsammans med druvor från olika områden till en cuvée. På grund av denna procedur kan varje Champagnehus skapa sin unika stil.

## Andra jäsningen sker i flaskan

Champagne produceras enligt den traditionella metoden, tidigare kallad Champagne-metoden. Det innebär att den andra jäsningen som skapar kolsyran sker i flaskan.



## Champagne lagras i minst 15 månader

Efter avslutad jäsning lagras vinet tillsammans med den döda jästen. Lagringstiden varierar från minst 15 månader (standardchampagne) till flera år för årgångs- och prestigechampagne (minst 36 månader).

Efter lagring ska den fällning som skapades vid den andra jäsningen avlägsnas. Först måste den lättflyktiga jästfällningen fås ner i flaskhalsen. Det sker idag främst maskinellt i stora stålställningar som kallas gyropalettes. Man avlägsnar sedan jästfällningen genom att flaskhalsarna fryses ned, korken tas bort och isklumpen med fällningen flyger ut. I detta skede justeras sockerhalten innan vinet får kork, gramma, etikett och övrig utstyrel.

Den traditionella tillverkningsmetoden ger de överlägset bästa mousserande vinerna både i Champagne och i andra områden.



### Jeanmaire Brut Champagne, 750 ml

Systembolagsnummer: 7430

235,00 kr

---

Denna populära Champagne finns i Systembolagets ordinarie sortiment både på hel- och halvflaska och har varit många konsumenters favorit sedan 1992. Smaken är frisk och fräsch med bra balans och inslag av gröna äpplen, citron, och kex.

### Läs mer om Champagne:



## Champagne - lär dig mer om denna lyxiga dryck.

Vår sommelier Mats berättar om druvorna, distriktet och skillnaden mellan olika sorters Champagne. Lär dig hur du provar Champagne och kombinerar med mat.

**Läs mer**

---

## Cava - Mousserande vin från Spanien

## Andra jäsningen sker i flaskan liksom i Champagne

Cava tillverkas liksom Champagne genom den traditionella metoden med en andra jäsning på flaska. Spaniens svar på Champagne presenterades för första gången 1868 på en vintävling i Barcelona då tre producenter presenterade mousserande vin på klassiska Champagnedruvor odlade i Spanien. Josep Raventós Fatjó reste till Champagne i slutet av 1800-talet för att studera tillverkningsmetoder.

Han återvände till Katalonien och 1872 blev han den första som tillverkade ett flaskjäst vin på de spanska druvsorterna Parellada, Macabeo och Xarel-lo. Han var också först med att tillverka flaskjästa mousserande viner i större skala och 1872 brukar därför räknas som startåret för cava.

## Cava produceras främst i Katalonien

Ordet Cava betyder helt enkelt källare och 1966 fastslogs det juridiskt att alla spanska mousserande viner som tillverkas enligt den traditionella metoden kunde använda beteckningen. Men när Spanien anslöt till EU krävdes det ett specifikt geografiskt ursprung och detta löste spanjorerna genom att rätt och slätt ringa in alla områden där det fanns en Cavaproducent. Så nu finns det godkända Cava-områden i hela 159 kommuner som ligger i 10 olika provinser (totalt 33 903 hektar).

Det tillverkas bland annat Cava i Rioja, Navarra, Valencia och Zaragoza, men hela 90% av produktionen sker i Katalonien och Penedésdistriktet. Det dröjde ända till 1974 innan exporten var så betydande att den började registreras, men redan på 1980-talet hade Cava blivit världens näst största ursprungsbeteckning för traditionellt tillverkat bubbel (Champagne störst).

## 7 spanska druvor och 2 franska är tillåtna

För att få kalla ett vin för Cava måste det komma från ett godkänt ursprungsområde och göras på någon eller flera av de tillåtna gröna druvsorterna Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Chardonnay och Subirat parent, eller de blå druvorna Garnacha, Trepat, Pinot noir och Monastrell. Cava gjordes länge uteslutande på de spanska druvorna, men Chardonnay och Pinot noir, som är klassiska champagnedruvor, vinner mer och mer mark.

Rent kvalitetsmässigt är Xarel-lo den mest intressanta av de inhemska druvorna. Den har mest karaktär, ger fyllighet till vinet och har en mycket bra lagringspotential.

## Cava lagras i minst 9 månader

Tillverkningen måste ske enligt den traditionella metoden och ska ha lagrats på sin jästfällning under minst 9 månader. Det finns även beteckningarna Reserva och Gran reserva och då måste de mousserande vinerna ha lagrats under minst 15 månader respektive 30 månader. Sedan 2014 finns även en vingårdsbetecknad Cava - Cava del Paraje Calificado som måste lagras minst 36 månader.



### Jaume Serra Rose Bouquet Cava Brut

Systembolagsnummer: 73393

89,00 kr

---

En Cava med doft av solmogna citroner tillsammans med äpplen och päron. Dess vackra utsida med röda rosor kommer bokstavligen få alla tillställningar att blomstra.

### Läs mer om Cava:



#### Historien om cava.

Vi berättar hur Cavan kom till, hur den tillverkas och vilka druvor som används. Du får också tips på Cava i olika prisklasser och recept på goda tilltugg.

**Läs mer**

---

Crémant - Tillverkas med traditionell metod

## Andra jäsningen sker i flaskan liksom i Champagne

Crémant är i Frankrike en beteckning för mousserande vin som framställts enligt den traditionella metoden, det vill säga med den andra jäsningen på flaskan.



## 8 olika ursprung i Frankrike

Det finns idag följande Crémantviner i Frankrike: Crémant d'Alsace, Crémant de Bourgogne, Crémant de Die och från följande områden: Bordeaux, Jura, Savoie, Limoux, och Loire. Det vill säga 8 olika ursprung. De största är utan tvekan de från Alsace och Bourgogne. De olika crémantvinerna har med få undantag likvärdiga regler vad det gäller skörd, tillverkning och lagring på jästfällningen. Det som skiljer mest är tillåtna druvsorter.



### Gustave Lorentz Crémant d'Alsace Brut

Systembolagsnummer: 77430

179,00 kr

---

Ett mousserande vin från en mycket pålitlig producent som görs på Chardonnay, Pinot Blanc och Pinot Noir. Crémanten får vila med sin jästfällning hela 24 månader och har inslag av päron, gröna äpplen, brioche och en fläkt av citron.

## Méthode Cap Classique (MCC)

Méthode Cap Classique (MCC) är den sydafrikanska beteckningen för mousserande viner som är tillverkade enligt den traditionella metoden. Alla druvor är tillåtna med de mest framgångsrika använder sig av de klassiska champagnedruvorna. Lagringen med jästfällningen är minst 9 månader (som kommer att öka till 12 månader från och med årgång 2021).



## Plaisir de Merle Grand Brut 2016

Systembolagsnummer: 75869

189,00 kr

---

Ett härligt, friskt mousserande vin från en mycket duktig producent i Paarl med fina inslag av gröna äpplen, citron och brioche samt en hint av röd frukt. Smaken är torr och fräsch med en trevlig mousse och bra smakintensitet, där man finner både citron, tropiska frukter, rostad bröd, honung och en touch av röda frukter.

## Sekt

Ord som används för mousserande viner i tysktalande länder som Tyskland och Österrike. Mestadels är Sekt tillverkat enligt tankjäsningemetoden men det finns även mer ambitiösa producenter som gör viner enligt den traditionella metoden. Tyskland är för övrigt det land som konsumerar mest mousserande viner i världen. Man har en egen produktion av 350 miljoner flaskor som motsvarar hela 28 % av landets totala vinproduktion.



## Goldeck Grüner Veltliner Dry Sparkling

Systembolagsnummer: 7763

98,00 kr

---

En österrisk sekt på landets nationaldruva. Vinet har en har en fruktig doft med inslag av Tutti Frutti, ananas, melon och en lätt fläkt av havtorn. Smaken är torr med inslag av Tutti Frutti, päron och en fläkt av mandelmassa.

## Övriga mousserade viner

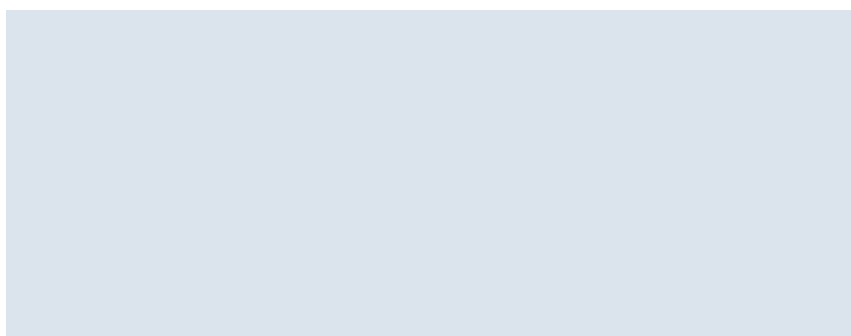
Det finns ett överflöd av mousserande viner från olika delar av världen. Förutom den traditionella metoden och tankjäsningensmetoden finns det även **läskedrycksmetoden** där kolsyra tillsätts ett färdigt, stilla vin. Ger normalt enkla mousserande viner.

Sedan har vi **omtappningsmetoden** som är en kombination mellan traditionell metod och tankjäsning. Andra jäsningen sker på stora flaskor. Efter jäsning och eventuell lagring överförs vinet till trycktankar, filtreras och tappas på nya flaskor. Kallas även transfermetoden.

**Asti Spumantemetoden** innebär att en kyld ojäst must, vanligen av druvan Muskat, jäsas långsamt och under låg temperatur i trycktank. Metoden, som främst används i området Asti i italienska Piemonte, ger söta mousserande viner med låg alkoholhalt och framträdande karaktär från den aromatiska Muskatdruvan.

**Pet Nat**, eller Pétillant Naturel, är ett mousserande vin gjort enligt méthode-ancestral. Detta innebär att man inte tillsatt jäst och socker för att få till en andra jäsning på flaska och få ett mousserande vin. Istället har man buteljerat vinet innan det jäst klart och kolsyran bildas medan jäsningen slutförs på flaskan.

## Tilltugg och drinkar på mousserande vin:





## Tilltugg till prosecco: Melon och getostspett.

Linnéa har skapat två goda tilltugg till Prosecco-cocktails. Här är recept på läckra melon och getostspett!

[Läs mer](#)

---



## Mimosa.

Den klassiska drinken Mimosa blandar du enkelt med apelsinjuice och mousserande vin. Du kan givetvis också göra din egen version med andra fruktjuicer. Men här får du ett traditionellt recept som alltid funkar.

[Läs mer](#)

---



## Goda tilltugg till bubblat.

Mingel, förfest eller välkomstskål - det är alltid gott att ha något att tugga på till bubblat. Chips och nötter i all ära, men här kommer ett lite festligare alternativ.

**Läs mer**

---



## Bellini – den klassiska proseccodrinken.

Bellini är en av Italiens mest kända cocktails och görs på Prosecco och vita persikor (succo di pesca). Vill man göra det enkelt för sig köper man färdig persikojuce.

**Läs mer**

---





## 5 tips på tapas till cava.

Vad passar väl bättre till spansk cava än småplock från Spanien? Här får du fem enkla tapasrecept och tips på cava som passar till.

[Läs mer](#)

---



## French 75.

French 75 är en riktig klassiker i cocktailvärlden. Här får du ett säkert recept som är svårt att misslyckas med.

[Läs mer](#)

---