

Champagneprovning och bubbel lördag 8 november 2025.



Efter att tidigare säsonger ha provat röda och vita viner var det nu dags för champagne.

Det var en "öppen provning", d.v.s. vi fick veta vilka champagne- och bubbelsorter vi provade.

Det var två viner från Frankrike, ett från Spanien och ett från Sydafrika:
Salasar, (cremant), **Nicolas Brobergière** (champagne), **Cava 1+1=3 Blanc de Noirs** (cava) och **Pongrácz Blanc de Blancs**.



Vår programansvariga Britt-Marie hälsade välkommen.



Det var Carina Skoogberg, vinkännare och medlem av vinprovarorganisation Munkänkarna, som ledde dagens provning liksom de tidigare.

Vi hade fått var sitt glas av de fyra olika vinerna.



Carina började med att informera om de olika sorternas "bubbel".

Champagne är ett skyddat varumärke för mousserande vin från distriktet Champagne i Frankrike, (från andra distrikt kallas de *crémant*) medan "bubbel" är en generell term för alla typer av mousserande vin, såsom cava från Spanien eller prosecco från Italien.



Här kan du läsa mer om de olika typerna av bubbel och hur de framställs:

<https://www.systembolaget.se/vin/mousserande-vin/vilket-bubbel-ar-vad/>

Efter introduktionen fick vi alla en tallrik med diverse tilltugg som vi fick prova till de olika vinerna.

Det var anklever, lax, skagenröra, bresaola och ost i aptitliga munsbitar.



Vi mumsade och smakade de olika vinerna och njöt.



Carina gick runt och svarade på frågor.



Och vi fortsatte att njuta...





Det blev förstås en trivsamt stämning runt borden.



Vi hade fått informationsblad om de olika vinerna så vi kunde lära oss mer.



Det blev en mycket trevlig och lärorik eftermiddag.



Carina avtackades med en chokladask.

Kanske blir det roséviner nästa gång eller en ölprovning.

Carina verkar behärska det mesta om goda drycker.