



01

jul 2015

Rosébubblor och ost del 1

Skribent: **Josephine Edelskog**

Efter att ha kommit hem från Champagne, med svaret rosé på frågan vad som är mest inne nu, kändes det nödvändigt att skriva något om den rosa bubblande drycken. Roséchampagne måste ha fler användningsområden än bara vara en romantisk dryck till de tu. Därav kom idén med ost.

Efter en måltid kan det ibland kännas lite tungt att ta fram ännu en flaska rött eller vitt eller kanske sött. Bubblor lättar alltid upp, inte bara humöret utan även paletten. Vi bestämde oss för att prova ett antal roséchampagner med en så kallad vanlig ostbricka. Att valet föll på övervägande franska ostar var mera en slump, men kändes nu efteråt korrekt då drycken som bekant är franskt. Att äta och dricka lokalt är alltid rätt.

Ostarna vi provade var;

Comté grottagrad, 28 % från Frankrike

Talegio 31 % från Frankrike

Hård getost

Brie

Saint Agur 38 % från Frankrike

Champagnerna vi provade kommer både från Systembolagets ordinarie sortiment samt från beställningssortimentet. Här hittar du hela testet, artikelnummer, priser och vilka ostar som passade bäst med vilket bubbel.

Fakta Roséchampagne

Champagne är det enda området där man får göra rosé genom att tillsätta lite rött, färdigjäst vin, vanligast från området Bouzy. I resten av världen gör man rosé genom

att låta druvornas skal ligga kvar och ge färg till musten. Druvans färgämne, öhninet, sitter nämligen precis under skalet. Det är därför man kan göra vitt vin på blåa druvor. Avlägsnas skalet direkt är juicen i det närmaste ofärgad. I Champagne får man välja vilken metod man föredrar och båda metoderna används.

Detta visste du kanske inte

Roséchampagnen var i det närmaste okänd i England (störst exportmarknad) ända tills Prins Charles serverade sin blivande brud, Lady Di ett glas Bollinger rosé, dagen före deras bröllop.

Ost

Tillverkningen av ost kan spåras tillbaka till flera tusentals år tillbaka i tiden. Man har funnit via arkeologiska utgrävningar i såväl Europa som i Egypten redskap för ostberedning från ca 3000 år f. Kr. En teori är att osten kom till då getterna och får började användas som betande husdjur, ca 10 000 år f. Kr. Det bästa sättet att bevara mjölken var då att göra ost. Osttillverkningen kan ses i ett led av stora förändringar i mänsklighetens historia.

Nå tillbaka till vårt test-Hur gick det?

Jo, rosechampagner passar rent generellt bra till ostar och här spelar inte priset samma roll. Se hellre till rosékarakteren. En lätt blommig rosé kan dränkas i en kraftfylld, aromatisk ost. En kraftigare rosé kan däremot dominera de mildare ostarna. Är osten å andra sidan lite fetare och krämigare som en mild grönmögelost, typ Saint Agur så infaller sig en harmoni mellan dryck och ost i nästan alla fall-ett säkert kort på ostbrickan med andra ord.

Saint Agur är en vinnare till nästan samtliga drycker i testet. Med utrop som; underbart god i kombination! Ost och champagne höjer upp varandra, bra harmoni etc. utses som den optimala osten till rosa bubblor.

Hård getost kom lite oväntat på andra plats där några av de riktigt lyckade kombinationerna var med Bollinger Rosé, Lenoble Rosé Brut.

Gruyère passar till de flesta champagnerna men är superb till Pol Roger Rosé 2006, Clouet Rosé, La Belle Epoque Rosé, Bollinger Rosé, vilket kan verka konstigt då karaktärerna på dryckerna representerar allt från lätt till kraftfullt.

Brie passar bra till Laurent Perrier Rosé, Billecart Salmon Rosé, Pol Roger Rosé, Mumm Rosé, Ayala Rosé, Collet Rosé och Pierre Peters Rosé

Talegio visade sig ha mycket salta men fick ändå godkänt av bland annat Tsarine Rosé Roséchampagne, oavsett pris, ger en sann njutning till de flesta ostarna. Tänk kaka söker maka, det vill säga ju mildare ost desto lättare champagne. Och hoppa över ostar som har tvättats/badats i saltvatten (Les croûtes lavées) typ Munster och Vacherol.

Lätta Champagner;

Mumm Rosé, La Belle Epoque Rosé, Tsarine Rosé, Ayala Rosé, Collet Rosé

Medelfylliga;

Billecart-Salmon Rosé, Laurent Perrier Rosé, Pierre Peters Rosé, Lenoble Rosé Brut,

Cuvée The Convincer

Något kraftfullare;

Clouet Rosé, Bollinger Rosé