



Via en lodtrækning fik 20 af Børsens abonnenter adgang til arrangementet på Skagen Museum, hvor champagne og kaviar fra Rossini Caviar gik op i en højere enhed. Blandt de heldige udtrukne var der et par, som kørte helt fra Als og et fra København, for at deltage.

Superbobler til små penge

Skagen Museum dannede ramme om den seneste udgave af Børsens Smageværksted. Her nød en lille skare af abonnenter kombinationen af kaviar fra Rossini Caviar og forskellige slags grand cru-champagne, hvoraf nogle var forbløffende billige

TEKST OG FOTO: OLE TROELSO

Børsens Smageværksted er et forum for abonnenter med interesse for smag og som regel drejer arrangementerne sig om mad. Men denne gang var rammerne ikke Børsens kantine, derimod Skagen Museum og vi tog et passende udgangspunkt i den drik som står på bordet, i det velkendte maleri Hip hip hurra af P.S. Krøyer. Nemlig champagne.

Efter et velkomstglas foran den ny digitale udstilling af det berømte maleri, gik forsamlingen til Anchers gamle galleri, som for nylig er blevet sat i stand og åbnet for offentligheden. Her var plads til 20 deltagere og derfor var der på forhånd sat et

naturligt loft for antallet, hvormed der var dækning for en generøs dosering af det kvarte kilo støræg som Rossini Caviar havde stillet til rådighed for arrangementet. Dertil var der to fade med friskbagte blinis fra Brøndums Hotel, på den anden side af gaden, så der var noget at stå imod med, når de seks forskellige champagner fra vinfirmaet L'Esprit du Vin skulle smages.

Vinhandler Jørgen Krüff fra samme firma stod for champagneforedraget, som bl.a. handlede om forskellene på de enkelte marker i Champagne, de tre gængse champagnedruer chardonnay, pinot noir og pinot meunier samt om prisdannelsen i Champagne.

Sidstnævnte var egentlig ikke et planlagt punkt, men da én blandt publikum erklærede, at han fandt 2000 Marguet Cuvée Maxime magnum næsten på højde med Cristal fra Louis Roederer, var det oplagt at berøre emnet.

At Cristal koster omkring 1000 kr. flasken og Marguet cirka en fjerdedel, skyldes nemlig langt hen ad vejen omkostningerne til markedsføring. De store berømte modechampagner som for eksempel Dom Perignon bliver nemlig markedsført for svimlende summer, med annoncer, film og forskelligt merchandise. Mens Marguets champagner ganske enkelt bliver fremstillet, etiketteret og sat til salg gennem et net af specielt udvalgte importører. Markeds-

føringsbudgettet er altså nærmest en boble i champagnehavet, sammenlignet med for eksempel Dom Perignons budget.

Hvide og blå druer

Der blev smagt såvel champagner lavet på den hvide chardonnaydrue som de blå pinot noir og meunier. Et uundgåeligt spørgsmål i denne sammenhæng er, hvordan man laver en hvid champagne med blå druer. Og svaret er jo, at det blot gælder om at fjerne de blå skaller i en fart efter presningen, for druens indre er nemlig farveløst.

En af de første champagner der blev skænket var fra producenten Launois, en familie som har haft store landbesiddelser i Champagne gennem flere generationer. Bernard Launois ejer for eksempel flere marker i landsbyen Le Mesnil-sur-Öger end nogen andre producenter, inklusive superhuset Krug, som er berømt for den ganske lille, indsluttede mark i området, kaldet Clos du Mesnil.

Nu kan terroir jo ikke sammenlignes uden videre, og Clos du Mesnil giver druer af en helt særlig kvalitet, hvilket i kombination med husets ry driver priserne op i 10.000-30.000-kroners klassen. Uden at det altså skal opfattes som en direkte sammenligning, så skal det dog nævnes, at Launois Grand Cru Le Mesnil champagnen ko-

ster bare 245 kr. Den beskedne pris til trods, landede 1990-årgangen på en tredjeplads ved den her i avisen omtalte supermagning med champagneeksperten Richard Juhlin, ligesom Launois Special Club 1990 i 1999 kom på førstepladsen som bedste 1990 champagne, ved Millennium-smagningen i Stockholm 1999. Med disse placeringer in mente, virker det ikke overdrevet at anvende betegnelsen »superchampagne« om end det jo er et noget luftigt begreb, men champagne er jo også en luftig vin.

Flertallet af deltagerne i Smageværkstedet konstaterede, at den champagne der passede bedst til kaviaren var Charlemagne Brut Nature (245 kr.) som glimrede i kraft af sin forfriskende renhed og tilnærmelsesvis transparens, som lod kaviaren træde i forgrunden. Her var tale om opdrættet kaviar fra den hvide stør, acipenser transmontanus, som i det fri bliver op til 100 år gammel. I fangenskab slagtes de dog allerede ved tiårsalderen hvorefter æggene behandles skånsomt og kontrolleret, til fordel for slutbrugeren. Kaviar fra vilde stør, hvoraf mange arter er truet af udryddelse, er nemlig til tider af en tvivlsom kvalitet, eftersom en del stammer fra illegal fangst og produktion.

I sagens natur er der ingen myndighedskontrol med piratproduktion, mens produktionen af opdrættet stør foregår

under sædvanlig fødevarerkontrol, ligesom mærkevareproducenterne jo holdes ansvarlig for kvalitetskontinuitet. For kunderne kan blot løfte dåsen og se producentens navn i bunden, mens piratproducenterne behændigt undgår den slags palaver ved at udelade afsenderadresse.

Fin og ren smag

Rossini Caviars white sturgeon udmærkede sig ved en meget fin og ren smag, helt på højde med kvalitetskaviar fra frie stør. Samtidig var der tale om en yderst delikat konsistens, æggene lå løst i dåsen frem for at klistre sammen, og de bristede velopløst mellem tænderne, når man bed dem ned i den gyldne blinis. En af deltagerne sammenlignede den let frugtagtige, salte smag med den som også opleves i den velkendte kaviar af oscietre-typen.

Frem for at fortsætte drillerierne over for de potentielt 220.000 læsere, som kan have set vores foromtale af arrangementet, men ikke deltog i lodtrækningen om billetter, vil jeg nu runde af med at henlede opmærksomheden på vort næste arrangement i Smageværkstedet, en vin- og vildtsmagning som foregår under udstillingen Jagt i Bella i september, som annonceres i Børsen Fødevarer-Sundhed inden længe.



Skagen Museum var ramme om to champagnesmagninger i forrige uge, en i Børsen-regi og en, der handlede om Jacques Selosse, som er skænket i glassene herover.



Blandt gæsterne var fhv. trafikminister Flemming Hansen, der ligesom flere andre havde 2000 Marguet Cuvée Maxime på magnum, som favorit.