

Fakta om Champagne

Champagne er en hvit, musserende vin fra distriktet Champagne i regionen Champagne-Ardenne i Nord-Frankrike. Ekte Champagne lages etter faste, strenge regler som gjelder såvel dyrking, innhøsting som lagring.

I land verden over er Champagne betraktet som en festdrikk og luksusvare.

Musserende vin fra andre distrikt og land kalles gjerne (feilaktig) champagne, men er altså ikke Champagne.

Champagneprodusentenes interesser ivaretas verden over av organisasjonene Comité Interprofessionel du Vin de Champagne (CIVC). De har blant annet reist innvendinger mot at en norsk bar som også har cava på menyen bruker navnet «Champagneria» [1].

Vanligvis er Champagne lys grønn eller gul av farge, men også rosa Champagne forekommer. Det rosa skjæret kommer som oftest av at Champagnen tilsettes rødvin når den er nesten ferdig. Dette til forskjell fra rosévin hvor fargen skyldes at mosten også inneholder skall fra blå druer.

Kilde: no.wikipedia.org



Champagne- smaking

2007

Om prøvesmaking og evaluering



Formålet med dagens drikkeøkt er å prøvesmake og evaluere noen av vinmonopolets edleste dråper – festdrikken over alle festdrikker – champagnen!

Hva prøvesmaking og evaluering angår, har vi som alltid noen enkle rammebetingelser å forholde oss til. For eksempel har vi et fastlagt system for poenggivning og rangering av champagnen. For enkelthets skyld adopterer vi systemet som brukes i profesjonelle miljøer for testing av for eksempel vin og øl – en *blindtest* basert på følgende kriterier (vekting er angitt i parentes, og forklares nedenfor):

Husk at det ikke bare er smaken som er viktig. Det er en totalopplevelse fra du åpner flasken, og denne skal vurderes av øyne, nese, munn og hjerne (i den rekkefølgen!) Husk også å notere eventuelle kommentarer utover selve poenggivningen for hvert øl!

- [Øyne] Utseende (1)
- [Nese] Duft (2)
- [Munn] Smak (3)
- [Munn] Ettersmak (3)
- [Hjerne] Totalvurdering (1)

Hvert av kriteriene ovenfor er gitt en *vekting*; 1, 2 eller 3. Prinsippet som ligger til grunn er at for eksempel smak og ettersmak er viktigere kriterier enn henholdsvis utseende og duft. For hvert kriterium gir du en *score/terningkast fra 1-6* der, 1 er dårligst og 6 er best. Ut fra vektingen og karakterskalaen blir høyeste oppnåelige poengsum *utregnet* til 100 poeng, og dårligste blir *utregnet* til 50.¹

Tabellen nedenfor viser et eksempel på denne type utregning.

Utregningsmodell, vekting og score

	Utseende (x1)	Duft (x2)	Smak (x3)	Ettersmak (x3)	Totalvurd. (x1)	SUM
Øl #1	2 → 6	1 → 5	3 → 7	4 → 8	2 → 6	
<i>utregnet...</i>	6	10	21	24	6	67
Øl #2	6 → 10	6 → 10	6 → 10	6 → 10	6 → 10	
<i>utregnet...</i>	10	20	30	30	10	100
Øl #3	1 → 5	1 → 5	1 → 5	1 → 5	1 → 5	
<i>utregnet...</i>	5	10	15	15	5	50

Dersom dette var tungvint og vanskelig å forstå – don't worry, be happy!

Datanissen har nemlig laget et "EDB-system" som tar seg av utregning og presentasjon av resultatene. Det eneste du må konsentrere deg om er score/terningkast 1-6 og eventuelle kommentarer.

Og om alt begynner å bli en stor "grøt" kan du glemme det du har hørt/lest så langt, og forholde deg til dette:

God champagne? / Dårlig champagne?

¹ Denne utregningen foregår ved å omgjøre karakterskalaen 1-6 til 5-10. Under evalueringen bruker vi allikevel 1-6 (terningkast) da de fleste av oss har et forhold til dette.

# 1					
KRITERIA:	Utseende	Duft	Smak	Ettersmak	Totalvurdering
SCORE:					
KOMMENTAR:					

Gi din vurdering i forhold til de fem kriteriene ved å gi score/terningkast 1–6, der 1 er dårligst og 6 er best.

# 2					
KRITERIA:	Utseende	Duft	Smak	Ettersmak	Totalvurdering
SCORE:					
KOMMENTAR:					

Gi din vurdering i forhold til de fem kriteriene ved å gi score/terningkast 1–6, der 1 er dårligst og 6 er best.

# 3					
KRITERIA:	Utseende	Duft	Smak	Ettersmak	Totalvurdering
SCORE:					
KOMMENTAR:					

Gi din vurdering i forhold til de fem kriteriene ved å gi score/terningkast 1–6, der 1 er dårligst og 6 er best.

# 4					
KRITERIA:	Utseende	Duft	Smak	Ettersmak	Totalvurdering
SCORE:					
KOMMENTAR:					

Gi din vurdering i forhold til de fem kriteriene ved å gi score/terningkast 1–6, der 1 er dårligst og 6 er best.

# 5					
KRITERIA:	Utseende	Duft	Smak	Ettersmak	Totalvurdering
SCORE:					
KOMMENTAR:					

Gi din vurdering i forhold til de fem kriteriene ved å gi score/terningkast 1–6, der 1 er dårligst og 6 er best.

#6					
KRITERIA:	Utseende	Duft	Smak	Ettersmak	Totalvurdering
SCORE:					
KOMMENTAR:					

Gi din vurdering i forhold til de fem kriteriene ved å gi score/terningkast 1-6, der 1 er dårligst og 6 er best.

#7					
KRITERIA:	Utseende	Duft	Smak	Ettersmak	Totalvurdering
SCORE:					
KOMMENTAR:					

Gi din vurdering i forhold til de fem kriteriene ved å gi score/terningkast 1-6, der 1 er dårligst og 6 er best.

#8					
KRITERIA:	Utseende	Duft	Smak	Ettersmak	Totalvurdering
SCORE:					
KOMMENTAR:					

Gi din vurdering i forhold til de fem kriteriene ved å gi score/terningkast 1-6, der 1 er dårligst og 6 er best.

#9					
KRITERIA:	Utseende	Duft	Smak	Ettersmak	Totalvurdering
SCORE:					
KOMMENTAR:					

Gi din vurdering i forhold til de fem kriteriene ved å gi score/terningkast 1-6, der 1 er dårligst og 6 er best.

#10					
KRITERIA:	Utseende	Duft	Smak	Ettersmak	Totalvurdering
SCORE:					
KOMMENTAR:					

Gi din vurdering i forhold til de fem kriteriene ved å gi score/terningkast 1-6, der 1 er dårligst og 6 er best.