

Champagneprovning

Provningen leddes av sommelieren Nelly Fornemyr.



Det sägs att herren skapade bubblor för att vi ska ha något att fira med, men efter den här kvällen misstänker vi att han skapade dem specifikt för Borgerskapets sällskap.

20 champagne-törstande Borgare bänkade sig för vad som skulle visa sig bli en helt härlig kväll, guidade av ingen mindre än den formidabla champagneexperten och sommelieren **Nelly Fornemyr**.

Nelly tog med oss på en intensivkurs i lyx. Vi snackar inte bara om att dricka bubbel – vi snackar om att *förstå* bubbel.

Vi fick lära oss allt om druvornas kompromisslösa kamp för att suga åt sig varenda solstråle på de franska sluttningarna. Plocka varje druvklase försiktigt för hand. Endast tre huvudsakliga druvsorter tillåts: Chardonnay, Pinot Noir och Pinot Meunier. Skonsam pressning sker omedelbart efter skörden. Detta görs för att skalén på de blå druvorna (Pinot Noir/Meunier) inte ska färga musten röd. Sedan fortsätter processen med ekfat, stående flaskor som ska vridas och vändas och det tar tid för att champagnen kan drickas.

Det är tydligen ett extremt hantverk att få till den perfekta exponeringen, och vi nickade alla djupt imponerade (eller så var det bara den första klunken som började verka).

Sedan kom vi till kvällens verkliga elddop: att smaka oss igenom de exklusiva flaskorna.

Glas efter glas gled ner, men när **Deutz** presenterade sig stannade tiden.

Herregud, vilken höjdare!

