

EN BOK OM BUBBLOR, MED EN TYDLIG FAVORIT

# Allt blir bättre med Cava

*Sverige är världens största köpare av Cavas finaste klass. Nästan ingen vet om det — minst av allt svenskarna.*

v1.0.0

# Innehåll

---

|                                                     |            |
|-----------------------------------------------------|------------|
| <b>Vi visste inte att vi var bäst .....</b>         | <b>3</b>   |
| <b>1. Vad du faktiskt dricker .....</b>             | <b>5</b>   |
| <b>2. Tisdagen och andra oförtjänta dagar .....</b> | <b>7</b>   |
| <b>3. Halvvägs och efteråt .....</b>                | <b>11</b>  |
| <b>4. Svenska ursäkter .....</b>                    | <b>14</b>  |
| <b>5. Det som firas och det som överlevs .....</b>  | <b>22</b>  |
| <b>6. Undantaget .....</b>                          | <b>29</b>  |
| <b>7. Bubblor i världen .....</b>                   | <b>32</b>  |
| <b>8. Vi gör faktiskt eget .....</b>                | <b>45</b>  |
| <b>9. Brevet från Champagne .....</b>               | <b>47</b>  |
| <b>10. Fem bar .....</b>                            | <b>50</b>  |
| <b>11. Sabeln .....</b>                             | <b>53</b>  |
| <b>12. Corpinnat, som inte får heta Cava .....</b>  | <b>55</b>  |
| <b>13. Grottorna .....</b>                          | <b>57</b>  |
| <b>14. Trappan .....</b>                            | <b>60</b>  |
| <b>15. Fett, salt och friterat .....</b>            | <b>63</b>  |
| <b>16. Laga med Cava .....</b>                      | <b>89</b>  |
| <b>Register .....</b>                               | <b>102</b> |

---

# Vi visste inte att vi var bäst

*Sverige köper mer av Cavas toppklass än något annat land*

**D**et finns en bild av svensken vid dryckesdisken som är svår att skaka av sig. Vi står där i det kalla ljuset, mellan hyllorna, i ett land där staten säljer vinet och kassören frågar efter legitimation. Ingen tänker “finsmakare”. Man tänker fredag.

Men siffrorna säger något annat, och de kommer inte från oss.

## Etta i världen

Cavas egen branschorganisation, DO Cava, publicerar varje år vem som köper vad. I den översta klassen som finns — **Cava de Paraje Calificado**, druvor från en enda namngiven vingård, minst trettiosex månader på jästfällningen — ligger Sverige **först i världen**. Inte femma. Etta.

I klassen under, **Reserva**, är vi tvåa efter Belgien. Totalt sett är Sverige den fjärde eller femte största exportmarknaden för Cava, beroende på år.

Det märkliga är inte att vi dricker mycket. Det är att vi dricker **uppåt**. Ett land med tio miljoner invånare och statligt inköpsmonopol köper mer av världens finaste Cava än Spanien exporterar till någon annan.

DO Cava skriver själva, i sin rapport, om “det utomordentliga mottagandet i en monopolistisk marknad”. Man anar en viss förvåning.

## Vad det betyder

Två saker, och de drar åt olika håll.

Det första är enkelt: någon på Systembolagets inköpsavdelning har gjort ett bra jobb, och tusentals svenskar har utan att prata om det byggt en smak för torrt, lagrat, spanskt bubbel. Det är en tyst kollektiv bedrift.

Det andra är att **vi inte vet om det**. Ingen går omkring och tänker att hen är del av världens mest kräsna bubbelpublik. Vi tänker att vi köper något billigare än champagne.

Och det är där den här boken börjar. Inte i att lära dig något om Spanien, utan i att berätta något om dig.

## Boken har en åsikt

Den är enkel: **bubbel ska inte förtjänas**.

Det finns en föreställning om att mousserande vin kräver en anledning — ett kontrakt, en förlovning, ett nyår. Så står flaskan i kylen och blir ett år äldre medan livet pågår utanför.

Den här boken är uppbyggd kring tillfällen i stället för recept, och de flesta av dem är inte högtidliga. En tisdag. En paus mitt i en utställning. Ett samtal som behöver någonstans att ta vägen.

Vi kommer också att gå igenom vad Cava faktiskt är, varför champagnen ser ner på den, hur bubblorna fungerar, och varför man öppnar en flaska med sabel genom att slå och inte skära.

Men grundtesen står här: du är redan bra på det här. Du behöver bara sluta vänta på ett skäl.

# Vad du faktiskt dricker

*Cava, champagne och prosecco — var linjen egentligen går*

**D**e flesta bär runt på en rangordning som ser ut ungefär så här:

| champagne □ cava □ prosecco

En glidande skala av pris och finhet, där Cava ligger i mitten som ett vettigt kompromissval.

Den rangordningen är fel. Inte i smaken — där får du tycka vad du vill — utan i **var linjen går**.

## Metoden är skiljelinjen

Champagne och Cava görs på **samma sätt**. Ett färdigt basvin buteljeras med socker och jäst, korken sätts på, och sedan jäser vinet en andra gång *inne i den förslutna flaskan*. Koldioxiden har ingenstans att ta vägen. Den löser sig i vinet, och den döda jästen ligger kvar och ger vinet den brödiga, nötiga tonen med tiden.

Det kallas traditionella metoden. Det tar månader eller år, det kräver att varje flaska hanteras för sig, och det är hela anledningen till att champagne kostar som det gör.

Prosecco görs inte så. Där sker andrajäsningen i en **stor ståltank**, och vinet tappas på flaska under tryck. Det är snabbare, billigare och ger en annan sorts bubbla — lättare, fruktigare, mindre av det brödiga.

Den metoden har ett namn, och det är värt att kunna: **Charmat**, eller **Martinotti** som italienarna kallar den efter sin egen upphovsman. Står det

*metodo Martinotti* eller *metodo Charmat* på en italiensk flaska betyder det tank. Står det *metodo classico* betyder det flaska.

Alltså:

| **champagne = cava | prosecco**

Cava ligger på champagnens sida av linjen. Skillnaden mot champagne är geografi och druvor. Skillnaden mot prosecco är själva hantverket.

## Druvorna

Champagne använder i huvudsak tre: chardonnay, pinot noir och pinot meunier.

Prosecco kräver minst 85 % glera.

Cava tillåter **nio**: de tre katalanska baserna macabeo (mest planterad), xarel·lo (näst mest, och den som allt oftare kallas Cavas signaturdruva) och parellada — plus chardonnay, subirat parent, samt de blå garnacha, trepat, monastrell och pinot noir.

Det är fler druvor än någon förväntar sig, och det är en av anledningarna till att Cava spanner över så vitt fält i smak.

## Så vad betyder det praktiskt?

Att när du köper en Cava för hundratrettio kronor får du samma tillverkningsmetod som i en flaska för sexhundra. Du får inte samma vin — lagringen, läget och druvorna skiljer — men du får inte en genväg.

Det är ovanligt. I det mesta annat betalar man för metoden.

# Tisdagen och andra oförtjänta dagar

*Bubbel utan anledning, vilket är den bästa anledningen*

**D**et här är bokens viktigaste kapitel, och det innehåller minst information.

Alla andra kapitel kan lära dig något — hur bubblor bildas, varför sabeln fungerar, vad som hände 1872. Det här kapitlet har bara en sak att säga, och den är att du inte behöver vänta.

## Flaskan som blir ett år äldre

Nästan alla har haft den där flaskan. Den kom som present, eller köptes till något som sedan inte blev av, och nu står den längst in i kylan och är på väg att bli ett skämt. Den väntar på ett tillfälle som är tillräckligt.

Problemet är att tillfället aldrig kommer, för kriteriet flyttar sig. Ett nytt jobb känns för litet när man väl fått det. En vanlig fredag räknas inte. Och så står den där.

## Tisdagen är inte sämre. Bara sämre marknadsförd.

Det finns ingenting i vinet som vet vilken veckodag det är. Det finns ingenting i kolsyran som fungerar bättre på lördagar.

Det enda som skiljer är föreställningen — och den är dessutom rätt ny. Bubbel som exklusivt festdrickande är i hög grad en

marknadsföringsprodukt, inte en naturlag.

I Spanien dricker man Cava till lunch. Det är inte dekadens, det är tisdag.

## **Vad det praktiskt betyder**

Köp billigare och oftare. En Cava de Guarda kostar mindre än en hämtpizza och håller i två kvällar med en riktig propp.

Ta fram bättre glas än tillfället “kräver”. Ett vanligt vinglas duger utmärkt och är dessutom bättre än flöjten.

Och sluta spara. Det finns ingen bank där ouppdruckna flaskor växer till ett bättre liv.

---

## Måndagen

Den dag som har minst anspråk på att firas, och därför bäst skäl.

 Måndag, någon gång efter att arbetet slutat men innan maten · 2 personer

**F**redagen är förhandlad. Den har sitt eget vin, sina egna vanor och ett helt kulturellt maskineri som säger att nu får du.

Måndagen har ingenting. Den är dagen man tar sig igenom, och belöningen ligger fyra dagar bort.

Det är precis därför den är rätt. Bokens tes är att bubbel inte ska förtjänas, och den tesen testas inte på fredagen — där kostar den ingenting. Den testas på en dag som ingen skulle säga ja till.

Invändningen kommer direkt och den är alltid densamma: det känns lite mycket. Det är hela poängen. Känslan av att det är lite mycket kommer från att flaskan har byggts upp som ett svar på något — ett kontrakt, en förlovning, ett besked. Öppnar man den på en måndag utan att något har hänt, går den kopplingen sönder. Efter tre eller fyra måndagar är den borta, och då har man en flaska som bara är ett vin.

Ett praktiskt råd som gör hela skillnaden: köp inte en dyrare flaska för att kompensera. Det är att smyga tillbaka anledningen genom bakdörren. Ta den billigaste torra du gillar, och ta den ofta.

**CAVAN** Den enklaste torra du hittar, medvetet. En Gran Reserva på en måndag återinför precis det tillfälle boken försöker avskaffa — då blir den ett litet firande igen. Poängen är att flaskan ska vara oladdad. (de Guarda, brut)

### DU BEHÖVER

En flaska Cava de Guarda · brut, gärna en du köper regelbundet

Två glas · eller ett, det är också helt i sin ordning

En stopper · halva flaskan ska överleva till tisdagen

### SÅ GÖR DU

Ha alltid en kyld. En flaska som måste kylas i tre timmar blir aldrig öppnad på en måndag — beslutet dör i väntan.

Håll upp mindre än du brukar. Två deciliter var räcker, och då finns resten kvar i morgon.

Sätt i stoppern direkt efter att du hållt, inte när ni är klara. Kolsyran försvinner medan

flaskan står öppen på bordet, inte medan den står i kylan.

**KURIOSA** Föreställningen att mousserande vin är dyrare per tillfälle än stilla vin håller sällan för granskning i Sverige: prisspannet överlappar helt i Systembolagets sortiment, och en cava de Guarda ligger i samma härad som ett vardagligt vitt vin. Det som skiljer är inte priset utan förväntan — vi har lärt oss att en kork som smäller kräver ett skäl.

## Tisdagen som inte förtjänade det

*Ingen har fyllt år. Ingenting har hänt. Öppna ändå.*

 En vardagskväll, helst utan anledning • 2 personer

**D**et finns en föreställning om att bubbel ska förtjänas. Att flaskan väntar på ett kontrakt, en förlovning, ett nytt jobb — något som kvalificerar. Så står den i kylan och blir ett år äldre medan livet pågår utanför.

Den här boken har en annan uppfattning. Tisdagen är inte en sämre dag än lördagen. Den är bara sämre marknadsförd.

**CAVAN** Ung, frisk och opretentiös. Nio månader på jästfällningen räcker gott när tillfället är att det är onsdag imorgon. (de Guarda, brut)

### DU BEHÖVER

En flaska Cava de Guarda • brut eller brut nature

Två vinglas • inte flöjter — se kapitlet om bubblorna

Det du ändå tänkte äta • seriöst, vad som helst

### SÅ GÖR DU

Kyl till 6–8 °C. Kallare dövar doften, varmare gör den plottrig.

Vrid flaskan, inte korken. Håll tummen över — den ska sucka, inte smälla.

Håll längs glasets insida. Rakt ner slår ihjäl bubblorna innan de hunnit göra nytta.

**KURIOSA** Sverige är världens största köpare av Cavas högsta klass, Paraje Calificado. Det är svårt att tro att alla de flaskorna öppnas på högtidsdagar.

# Halvvägs och efteråt

*Museets bar är hela bokens argument i en enda gest*

**M**useet är där vi uppför oss som mest kultiverade. Vi går långsammare, vi pratar tystare, vi läser skyltarna även när vi inte tänker minnas dem.

Och sedan går vi till baren och beställer ett glas av den bubbla som halva världen kallar billig champagne. Hela bokens argument, i en enda gest.

## Konsten och glaset gör olika jobb

Det finns två helt skilda tillfällen här, och de blandas ofta ihop.

**Pausen** är underhåll. Halvvägs genom en stor utställning slutar ögat titta och börjar bara registrera — det är inte konstens fel, det är benens. Ett glas, stående, fem minuter. Sedan är andra halvan mätbart bättre.

**Efteråt** är något annat. Det är där utställningen faktiskt blir till, för det är i samtalet man upptäcker vad man såg. Det finns ett fönster på ungefär fyrtio minuter då man fortfarande minns rummen i rätt ordning, och att använda det till att gå till tunnelbanan är slöseri.

## En regel som fungerar

Börja med rummet, inte med konsten.

“Vilket rum ville du stanna kvar i?” är en bättre öppning än “vad tyckte du?”, eftersom den första går att svara på ärligt och den andra kräver att man redan bestämt sig.

Och var oense om minst en sak. Enighet är slöseri med bubbel.

## Om utställningen var dålig

Ännu bättre. Missnöje är gratis samtalsämne, det håller längre än beundran, och det kräver inget av dig utom att du tyckte något.

---

### Efter utställningen

Ni har sett det. Nu måste ni prata om det.

 Inom fyrtio minuter efter att ni lämnat salarna · 2 personer

**D**et finns ett fönster på ungefär fyrtio minuter efter att man lämnat en utställning då man fortfarande minns rummen i rätt ordning. Använder man det fönstret till att gå till tunnelbanan är det bortkastat.

Ta ett glas i stället. Inte för att fira konsten — för att sortera den. En Reserva har haft arton månader på jästfällningen och tål utmärkt att man glömmer bort den mitt i en mening.

**CAVAN** Artonde månaden ger den brödiga, nötiga tonen som gör att glaset håller för ett långt samtal utan att bli tråkigt. (Reserva, brut)

#### DU BEHÖVER

Två glas Reserva · museets bar duger gott

Ett bord, gärna med utsikt · helst inte i garderobskön

En åsikt du inte är klar med · den viktigaste ingrediensen

#### SÅ GÖR DU

Sätt er först, beställ sen. Kön är en del av nedvarvningen.

Börja med rummet, inte konsten. "Vilket rum ville du stanna kvar i?"

Var oense om minst en sak. Enighet är slöseri med bubbel.

**KURIOSA** Museerna serverar det gärna i flöjt. Be om ett vinglas — en smal flöjt koncentrerar koldioxiden vid näsan till nästan dubbelt mot ett brett glas.

---

## Pausen

Halvvägs genom en stor utställning. Benen har en åsikt.

 Mitt i, inte efter · 1 personer

**E**n stor utställning är för lång för ett svep. Någonstans i tredje salen slutar ögat titta och börjar bara registrera. Då är det inte konstens det är fel på — det är benen.

Ett glas i pausen, stående vid baren, är inte lyx. Det är underhåll. Andra halvan blir mätbart bättre av det.

**CAVAN** Ett glas, ståendes, mitt på dagen. Det här är inte tillfället för trettio månaders lagring. (de Guarda, brut)

### DU BEHÖVER

Ett glas de Guarda · ett — inte två, du ska ju se klart

Fem minuter · sittande om det finns stol

### SÅ GÖR DU

Drick det innan du tittar på katalogen. Katalogen är för hemma.

Gå tillbaka in i den sal du gick igenom snabbast.

**KURIOSA** Bubblor uppstår inte spontant. De behöver en ojämnhet att födas på — en fiber, en repa i glaset. Ett perfekt slätt glas skulle vara nästan stumt.

# Svenska ursäakter

*Valborg, midsommar, kräftor, jul och nyår — fem om året*

**S**venska högtider är i grunden ett schema över godkända skäl att dricka. Det är inte en anklagelse — det är en av de mer sympatiska sakerna med kulturen, att vi bakat in tillåtelsen i kalendern så att ingen behöver be om den.

Fyra av dem tar bubbel, och en av dem har vi siffror på.

## Midsommar är mätbar

Systembolagets egen försäljningsstatistik visar att mousserande vin ökar med **86 procent** under midsommarveckan jämfört med en snittvecka — från omkring 150 000 till 279 000 liter.

Det är inte en känsla eller en tradition som någon påstår. Det syns i kassan.

## De andra tre

**Valborg** är årets första utomhusdryck, ofta i för tunna kläder och alldeles för tidigt på dagen. Det är också den enda högtid där man dricker medan man tittar på en eld man inte tänt.

**Kräftskivan** är den kväll då monopolet uttryckligen håller med dig: Systembolaget rekommenderar själva torrt till halvtorrt mousserande till kräftor och skaldjur, och nämner cava vid namn som ett tryggt val. Det är ovanligt att ha statens stöd i en smakfråga.

**Nyår** är det enda tillfälle där bubbel inte behöver motiveras för någon, och därför också det minst intressanta. Alla gör redan rätt. Boken har inget att tillföra utom uppmaningen att köpa flaskan i förväg, eftersom raden på nyårsafton är ett straff man ådrar sig själv.

## **Julen är komplicerad**

Julbordet är svårt för alla viner. Det är salt, sött, syrligt, fett och rökigt på samma tallrik, och nästan varje enskilt vin krockar med något.

Torrt mousserande klarar sig bättre än det mesta — men kapitlet om mat är ärligt med hur tunn faktagrunden är på den punkten, och det gäller här också.

---

## Julafton

Fem minuter innan Kalle Anka, medan någon fortfarande rör i något.

 24 december, kvart i tre · 6 personer

**J**ulen är den högtid som är sämst planerad för sin egen huvudperson. Den som lagar maten står i köket när alla andra sätter sig, och är den enda i rummet som inte har haft en lugn stund sedan klockan nio. Det här tillfället handlar om kvarten före tre, och det har en mottagare: den personen.

Det är inte en skål. En skål kräver att alla samlas, att någon säger något, att stämningen är rätt. Det här är motsatsen — ett glas som bärs in i köket och ställs ner bredvid den som står där, utan tal och utan att man väntar sig att det ska drickas direkt. Det får stå. Poängen är att det står.

Maten talar dessutom för sig. Julbordet är det svåraste bord som finns för vin: sill i ättika, salt skinka, fet revbensspjäll, sötsur senap, lutfisk för de modiga. Ingenting håller ihop det. Det närmaste man kommer är hög syra och kolsyra, vilket är samma svar som gäller midsommar och av samma skäl — det är samma sorts bord.

Sedan kommer klockan tre och ingen dricker något på en timme ändå.

**CAVAN** En Reserva här, inte den yngsta. Julbordet är kraftigare än midsommarens och de arton månadernas brödighet står emot skinkan och spjällen i stället för att försvinna under dem. Torrt fortfarande — senapen och sillen bär all sötma som behövs. (Reserva, brut)

### DU BEHÖVER

En flaska Cava Reserva · kyld sedan i morse, inte sedan nyss

Ett extra glas · det som bärs in i köket

Något att ställa flaskan i · julköket har ingen ledig kylskåpsplats och du vet det

### SÅ GÖR DU

Kyl den på morgonen. Julafton är den dag på året då kylskåpet är fullast, så gör det innan skinkan tar över.

Bär in det första glaset till den som lagar. Säg ingenting särskilt — ett glas som ställs ner utan tal är svårare att avvisa än en skål. Håll resten först när alla faktiskt sitter. Ett glas som stått framme genom hela dukningen är platt innan första sillbiten.

Spara en tredjedel av flaskan till efter Kalle Anka. Det är då den enda lugna stunden på hela dagen inträffar.

**KURIOSA** Kalle Anka har sänts klockan tre på julafton sedan 1960, vilket gör den till en av landets mest exakta kollektiva tidpunkter — mer punktlig än de flesta högtidsmoment. För den som lagar maten betyder det något praktiskt: du vet på minuten hur lång stunden före är, och den är kortare än du tror.

## Kräftskivan

Den enda kvällen då monopollet uttryckligen håller med dig.

 Augusti, efter mörkrets inbrott • 8 personer

**K**räftskivan är en av få svenska traditioner där dryckesvalet är reglerat av folkvett snarare än smak: det ska vara snaps, och det ska sjungas.

Men kräftorna själva bryr sig inte om traditionen. De är salta, söta och kalla, och det finns knappast något som möter dem bättre än torrt mousserande. Det är inte ens en kontroversiell åsikt — Systembolaget skriver det själva.

**CAVAN** Brut nature har ingen dosage att gömma sig bakom. Mot kräftornas salta blir det en renare match än något sött. (Reserva, brut nature)

### DU BEHÖVER

Två flaskor Reserva • de tar slut fortare än du tror

Riktiga vinglas • papperskronan får sitta kvar  
Snapsen också • det här är ett tillägg, inte ett övertagande

### SÅ GÖR DU

Kyl flaskorna i is och vatten, inte bara is. Vatten leder kyla mångdubbelt bättre.

Öppna första flaskan innan folk satt sig. Kräfter äts med händerna — ingen vill korka upp med dillfingrar.

Spara en flaska till efter sista visan.

**KURIOSA** Under midsommarveckan ökar Systembolagets försäljning av mousserande med 86 procent mot en snittvecka — från 150 000 till 279 000 liter. Augusti mäts mer diskret.

---

## Midsommarafton

Veckan då hela Sverige gör bokens poäng åt oss.

 Fredagen närmast 24 juni, från lunch och framåt · 10 personer

**O**m någon vecka på året bevisar den här bokens tes utan att behöva argumentera för den, så är det midsommarveckan. Systembolagets försäljning av mousserande går från omkring 150 000 liter en normal vecka till 279 000 — en ökning på 86 procent. Nästan hela landet, samtidigt, utan att komma överens om det i förväg.

Det intressanta är inte att siffran är hög. Det är att ingen kallar det för en bubbeltradition. Vi säger att vi dricker snaps på midsommar, för det är den bilden vi har av oss själva: sillbord, nubbe, visor. Men mätdata säger att vi går till bubblorna i en omfattning som inget annat på året kommer i närheten av — och vi har inte märkt det.

Det finns en praktisk förklaring som är minst lika bra som en kulturell. Midsommarmaten är sill i åtta varianter, färskpotatis med smör, gräddfil, lax, västerbottenpaj. Alltså salt, syra, fett och dill i alla riktningar samtidigt. Ett rött vin viker sig. Ett fylligt vitt blir tungt vid tredje sillsorten. En torr cava gör exakt det som behövs och gör det om igen vid varje tugga.

Därför är det här bokens enklaste kapitel att vinna. Du behöver inte övertyga någon om att öppna bubbel på midsommar. Du behöver bara påpeka att det redan är precis vad alla gör.

**CAVAN** Halvtorr, inte torr — och det är en rättelse. Systembolaget avråder uttryckligen från alltför torra viner till sill och skriver "tänk sötma och syra". Inläggningslagens socker gör en brut sur i jämförelse. Är sillen den enda ättiksrätten på bordet kan du välja torrt till resten, men sillbordet i sin helhet vill ha dosage. (de Guarda, halvtorr)

### DU BEHÖVER

Fler flaskor än du tror · räkna en per tre personer, och sedan en till

### SÅ GÖR DU

Kyl flaskorna kvällen innan. Sex grader tar timmar, och midsommardagen är för varm

Kylskåpsplats som är bokad i förväg · det är  
den verkliga bristvaran

---

Riktiga glas · eller åtminstone något med  
stjälk

---

En hink eller balja · kylskåpet räcker aldrig  
på midsommar

---

för att hinna ikapp.

Ställ hinken i skuggan, inte på bordet. En  
flaska i junisol är ljummen på tjugo  
minuter och då är det över.

Häll i två omgångar — skummet lägger sig,  
sedan fyller du på. Ett glas fyllt i ett svep är  
halvt skum.

Öppna en i taget. En öppnad flaska som  
står framme under en hel sillrunda är platt  
när desserten kommer.

**KURIOSA** Ökningen på 86 procent under midsommarveckan är inte jämnt fördelad över landet  
eller över dygnet — men den är stabil år från år, vilket är det som gör den intressant. Ett mönster  
som upprepar sig utan att någon organiserar det är per definition en tradition. Den här har bara  
inte fått något namn än.

---

## Tolvslaget

Det enda tillfälle där ingen behöver övertalas.

 31 december, strax före midnatt · 6 personer

**N**yår är bokens minst nödvändiga kapitel. Alla gör redan rätt: flaskan står framme, glasen är uppdukade, och ingen frågar om anledningen.

Därför får det här tillfället bara två råd, och båda handlar om logistik snarare än smak. Nyårsafton är den kväll då dåligt förberedda människor står i kö i stället för att stå med ett glas.

**CAVAN** Arton månader ger tillräckligt med tyngd för att kännas som något, utan att man behöver hålla tal om den vid midnatt. (Reserva, brut)

### DU BEHÖVER

Två flaskor Reserva · köpta i förväg, inte samma dag

Glas till alla, framdukade före elva · inte hämtade i skåpet under nedräkningen

Något salt att äta · chips duger utmärkt

### SÅ GÖR DU

Kyl flaskorna i is och vatten i tjugo minuter — snabbare och jämnare än en timme i kylskåpet.

Öppna vid fem i tolv, inte vid tolv. Att korka upp under nedräkningen är hur man missar den.

Håll upp allt innan. Ingen ska stå och vänta på sin tur medan fyrverkerierna går.

**KURIOSA** Trycket i en öppnad flaska är fem till sex bar — mer än i ett lastbilsdäck. Det är därför korken vill iväg, och därför du ska vrida flaskan i stället för korken.

---

## Valborg

Årets första utomhusglas, i för tunna kläder.

 30 april, sen eftermiddag · 4 personer

**V**alborg är den enda högtid där man dricker medan man tittar på en eld man inte har tänt, i sällskap med människor man delvis inte känner, i kläder som var rätt när man gick hemifrån och fel sedan en timme tillbaka.

Det är också årets första tillfälle att dricka något kallt utomhus utan att frysa på riktigt. Den känslan är underskattad och varar i ungefär två veckor.

**CAVAN** Ungt och friskt tål att drickas ur fel sorts glas i fel temperatur, vilket är exakt vad som kommer att hända. (de Guarda, brut)

### DU BEHÖVER

En flaska Cava de Guarda · brut

Glas som tål att tappas i gräs · inte de fina

En extra tröja · till någon annan, som inte tog med sig en

### SÅ GÖR DU

Kyl hemma, inte på plats. En flaska i en väska blir ljummen på tjugo minuter.

Öppna i lä. Vind gör att skummet går över kanten fortare än du hinner hålla.

Drick ur medan det är kallt.

Utomhusbubbel har kortare hållbarhet än du tror.

**KURIOSA** Bubblor bildas inte spontant utan behöver en startpunkt — en fiber, ett dammkorn, en repa. Ett engångsglas i plast har gott om sådana, vilket är varför bubblan går ur snabbare där.

# Det som firas och det som överlevs

*Förlovningar, flyttlass, examen och tröst*

**H**ögtiderna sköter sig själva. Det är resten som behöver en bok.

För det mesta som är värt att märka ut i ett liv står inte i kalendern. Ingen har bestämt att man ska fira att uppsägningstiden gick ut, att lådorna äntligen är uppackade, eller att någon orkade göra det jobbiga samtalet.

## Tre sorters tillfällen

**Det som firas** är enklast och minst intressant. Förlovningar, examina, nya jobb. Här vet alla redan vad man gör, och boken behöver bara påminna om att flaskan ska vara kall och att ingen mår bra av att vänta på ett tal.

**Det som passerar** är underskattat. Sista arbetsdagen på ett ställe man inte kommer att sakna. Att bilen såldes. Att en lång period av något jobbigt tog slut utan att någon utropade det. Ingen ordnar fest för sådant, och det är precis därför det behöver en flaska.

**Det som överlevs** är svårast att skriva om utan att bli klumpig. Men bubbel har en egenskap som är användbar i tunga stunder: det går inte att dricka högtidligt av misstag. Kolsyran gör något med tempot. Man kan sitta med ett glas hos någon som har det svårt utan att glaset kräver ett samtalsämne.

## En sak att inte göra

Spara inte en flaska “till när det blir bättre”.

Det är samma fälla som i kapitlet om tisdagen, fast allvarligare. Perioden som skulle bli bättre blir det ofta, men gradvis och utan startskott — och då finns det ingen kväll där man tänker *nu*. Flaskan står kvar.

Öppna den i mitten av det som är jobbigt i stället. Inte för att fira. Bara för att markera att kvällen räknas den också.

---

## Examen

Det tillfälle som faktiskt är förtjänat — och därför är lättast.

 Juni, mitt på dagen, i trängsel · 12 personer

**N**ästan hela den här boken argumenterar för att bubbel inte behöver förtjänas. Det här är undantaget där ingen behöver övertalas: någon har pluggat i tre år eller tolv och är klar. Här är flaskan självklar, och kapitlets fråga blir en annan — inte om, utan hur man gör det utan att det blir ljummet kaos.

För studentfirandet är logistiskt sett en katastrof. Det sker utomhus i juni, ofta i tjugofem grader, med fler människor än glas, på en gräsmatta där ingenting står stadigt. Flaskan öppnas i solen, hålls i plastmuggar, och två klunkar senare är det ljummet. Alla har varit med om det och alla har accepterat det som oundvikligt.

Det är det inte. Det finns tre saker som avgör, och alla tre handlar om temperatur snarare än om vin: hur kall flaskan är när den lämnar hemmet, vad den transporteras i, och att man inte öppnar allt på en gång.

En sak till, som handlar om vem dagen tillhör. Det är vanligt att den som firas knappt hinner dricka något — hen står i mitten av en ring och blir omfamnad i fyrtio minuter. Håll upp ett glas och håll det åt hen. Det är samma gest som i köket på julafton, av samma skäl.

**CAVAN** Ung, torr och köpt i mängd. Det här är inte tillfället för en Gran Reserva — den dricks ur en plastmugg i solsken av folk som pratar i mun på varandra, och alla nyanser går förlorade. Spara den till middagen på kvällen om det blir en. (de Guarda, brut)

### DU BEHÖVER

Fler flaskor än beräknat · en per tre personer, och det är i underkant

En kylväska med kylklampar · inte en kasse — det är hela skillnaden

Riktiga glas om det går, annars hårdplast · tunn engångsplast värmer drycken på minuter

### SÅ GÖR DU

Kyl till fem grader hemma, inte sex.

Flaskan hinner bli varmare på vägen och du vill ha marginal.

Transportera i kylväska med klampar. En flaska i en tygkasse i juni är ljummen efter tjugominuter och då finns ingen väg tillbaka.

En handduk · till flaskhalsen, och till allt  
annat som händer

---

Öppna en flaska i taget och låt resten ligga  
kvar i väskan. Fyra öppnade flaskor i solen  
är fyra platta flaskor.

Rikta korken bort från ansikten och håll  
tummen över den hela tiden. I trängsel ser  
du inte vem som står bakom.

Håll upp ett glas till den som firas först,  
och sätt det i handen på hen.

**KURIOSA** Att kolsyrad alkohol tas upp snabbare än stilla har faktiskt stöd i mätningar —  
koldioxiden påskyndar magsäckstömningen så att alkoholen når tunntarmen fortare. Effekten  
är liten och kortvarig, men den är inte inbillad, och den är värd att känna till just på ett firande  
som börjar mitt på dagen.

---

## Kvällen efter beskedet

Inte ett firande. Ett sällskap.

 Samma kväll, eller dagen efter när det sjunkit in · 2 personer

**D**et här är kapitlets svåraste tillfälle och det enda som kräver en förklaring innan man kommer till flaskan.

Bubbel är kodat som glädje. Det är därför en flaska på ett sorgligt bord känns fel — man tror sig fira något som inte ska firas. Men kopplingen mellan bubblor och glädje är inlärd, inte inbyggd, och den går att lägga åt sidan när man förstår vad man faktiskt gör: man markerar att kvällen inte är som alla andra. Det är det enda flaskan gör. Vad markeringen betyder bestämmer rummet.

Uppsägningen, provsvaret, samtalet som slutade illa. Det finns en tystnad efteråt där ingen vet vad man ska göra med händerna, och där varje förslag känns antingen för lättsamt eller för högtidligt. Att öppna något är ett svar på det. Inte för att det finns något att skåla för, utan för att kvällen behöver en form.

En regel gör det rätt: säg inte att det är för att fira. Säg ingenting alls. Häll upp två glas och sätt dig. Om någon frågar vad ni firar är svaret "ingenting", och det svaret är sant och räcker.

Det finns tillfällen då det här är fel — när någon är arg, när beskedet är för färskt, när alkohol är ett dåligt inslag i just det livet. Då gäller det inte. Boken påstår inte att bubbel löser något. Bara att det är bättre sällskap än ett tomt bord.

**CAVAN** *En Reserva, torr. De arton månaderna ger vinet en allvarigare, brödigare karaktär än det yngsta och lättaste — det låter mindre som en fest. Undvik rosé och allt halvtorrt av samma skäl: kvällen behöver inte något som ser glatt ut. (Reserva, brut)*

### DU BEHÖVER

En flaska Cava Reserva · brut, gärna vit  
Två glas · riktiga, med stjälk

### SÅ GÖR DU

Öppna tyst. Vrid korken ut ur flaskan med tummen mot den och låt den sucka i stället

Ingenting mer · inga dekorationer, ingen musik som ska föreställa något

---

för att smälla — smällen är festens ljud och det är fel ljud för kvällen.

Håll upp åt båda samtidigt och ställ ner flaskan. Ingen skål, ingen höjning av glaset.

Sätt dig. Det viktiga är inte att drickas, det är att kvällen har fått ett annat format än stillasittande.

**KURIOSA** Att mousserande vin skulle höra ihop med firande är historiskt sent och till stor del ett resultat av marknadsföring — champagnehusen på 1800-talet arbetade medvetet för att koppla flaskan till bröllop, sjösättningar och årsskiften. Kopplingen är alltså ungefär lika gammal som reklamen för den. Vinet i sig har ingen åsikt om vad kvällen handlar om.

---

## Sista kartongen

Inte inflyttningsfesten. Kvällen då lådorna äntligen är slut.

 När den sista kartongen är tömd, oavsett klockslag · 2 personer

**I**nflyttningsfesten är ett socialt evenemang och firar ingenting. Den riktiga milstolpen kommer några veckor senare, en vardagskväll, när den sista kartongen är tömd och man inser att man bor här nu.

Ingen ordnar fest för det. Det finns inget kort att skicka. Och ändå är det den kväll då flytten faktiskt är över.

**CAVAN** Du har inte hittat de fina glasen än ändå. Det här är inte kvällen för trettio månaders lagring. (de Guarda, brut)

### DU BEHÖVER

En flaska Cava de Guarda · köpt i den nya  
närbutiken, som en första lokal handling

Två glas av något slag · kaffemuggar räknas

Ett golv att sitta på · möblerna kan vänta

### SÅ GÖR DU

Kyl flaskan medan du tömmer den sista kartongen. Timingen blir perfekt av sig själv.

Sätt er där ni inte tänkt möblera. Det är sista chansen att se rummet tomt.

Säg högt vad ni ska göra med varje rum. Det gör hemmet verkligt fortare än möblerna.

**KURIOSA** Ordet cava betyder källare eller grotta på katalanska och spanska — uppkallat efter platsen där flaskorna får ligga still och mogna. Passande nog för någon som just slutat flytta runt.

# Undantaget

*Nobelbanketten, där Sverige sviker sin egen bubbla*

**D**et här är bokens obekväma kapitel, och det står tidigt så att ingen ska tro att vi gömmer det.

Sverige köper mer Cava i den absoluta toppklassen än något annat land på jorden. Etta i världen på Paraje Calificado. Tvåa på Reserva. Och när vi dukar upp landets mest bevakade middag — Nobelbanketten, tionde december, Blå hallen, kungen och laureaterna och tolvhundra gäster — då håller vi upp **fransk champagne**.

## Vad som serveras

Vid banketten 2025 stod en Eric Rodez Blanc de Noirs Grand Cru på bordet. Tidigare år har det varit andra champagner.

*Detta har vi från två oberoende källor men har inte kunnat verifiera formellt, så det står här med reservation. Menyn offentliggörs varje år på bankettdagen — kontrollera själv om du vill vara säker.*

## Är det ett svek?

Nej. Men det är en spänning, och den är intressantare än en ren hyllning skulle vara.

För det som händer i Blå hallen är precis det den här boken argumenterar mot: att tillfällets tyngd ska avgöra flaskans ursprung. Ju finare middag, desto mer fransk. Det är inte ett smakbeslut, det är ett **statusbeslut** — och

det fattas av samma land vars vanliga människor, i tysthet, byggt världens mest kräsna Cava-konsumtion.

Man kan säga att Sverige har två dryckesjag. Det officiella, som väljer champagne när kameror är på. Och det verkliga, som en tisdag i mars köper en Gran Reserva utan att göra en sak av det.

Boken håller på det andra.

## **Vad du gör den tionde december**

Titta på sändningen. Läs menyn när den släpps. Och öppna något av det du faktiskt tycker om.

Om du vill ha en riktigt fin gest: ta en Paraje Calificado. Det är den klass svenskar köper mest av i hela världen, det är trettiosex månader på jästfällningen från en enda vingård, och det kommer inte att finnas i Blå hallen.

Skåla åt stadshuset ändå. De vet inte vad de missar.

---

## Nobelbanketten

Landets finaste bord. Och där sviker vi vår egen bubbla.

 10 december, Blå hallen · 1300 personer

**D**et här är bokens obekväma kapitel, och det ska stå tidigt så att ingen tror att vi gömmer det.

Sverige köper mer av Cava absoluta toppklass än något annat land på jorden. Vi är etta i världen på Paraje Calificado — den strängaste klassen som finns, enskild vingård, trettiosex månaders lagring. Och när vi dukar upp landets mest bevakade middag, i Blå hallen, framför kungen och laureaterna?

Då håller vi upp fransk champagne.

**CAVAN** Om tillfället någonsin motiverar trettiosex månader på jästfällningen från en enda vingård, så är det det här. Det är dessutom precis den klassen svenskar köper mest av i världen. (Paraje Calificado, brut nature)

### DU BEHÖVER

En flaska Paraje Calificado · det finns tolv godkända vingårdar — börja där

Glas med lite vidd · trettiosex månader har mycket att berätta

Någon att vara indignerad tillsammans med · valfritt men trevligt

### SÅ GÖR DU

Servera lite varmare än vanligt, 8–10 °C. Kall dövar allt det som lagringen byggt upp.

Håll ett mindre glas än du tror. Det ska räcka genom hela talet.

Skåla åt Stockholms stadshus. De vet inte vad de missar.

**KURIOSA** På Nobelbanketten serveras fransk champagne — vid banketten 2025 en Eric Rodez Blanc de Noirs Grand Cru. Uppgiften kommer från två oberoende källor men hann aldrig genom vår faktakontroll, så den står här med reservation.

# Bubblor i världen

*Champagne, crémant, franciacorta, sekt och hela den utspridda släkten*

**C**ava är inte ensam. Andrajäsning i flaskan är ingen katalansk uppfinning och ingen fransk heller — det är en teknik, och tekniker reser. Överallt där den landade hände sedan samma sak: någon skrev ner regler för hur länge vinet måste ligga innan det får säljas.

Det är den observationen som håller ihop det här kapitlet. Släkten är stor, men den är inte oordnad. **Nästan varje land som gör mousserande på allvar har byggt sin egen trappa** — en steg av lagringskrav som ser ut precis som Cavas nio, arton, trettio och trettiosex månader. Trapporna är olika höga. De är inte jämförbara. Och de finns överallt.

En anmärkning om säkerheten i det som följer: **regelverk är enkla att kontrollera, historia och kvalitet är det inte**. Lagringskrav och tillåtna metoder står i appellationernas stadgar och ändras sällan. Påståenden om vem som var först, vem som vann vilken blindprovning och vad som är bäst — dem markerar vi som det de är. Kapitlets sista stycke listar det som behöver dubbelkollas innan tryck.

## Frankrike

### Champagne, i tre stycken

Champagne har två egna kapitel i den här boken och ska därför inte ta plats här — men en atlas som hoppar över den mest kända bubblan i världen är ingen atlas.

Kort, alltså. Champagne är en region i nordöstra Frankrike, drygt hundra mil från Penedès, med kritjord och ett klimat som är i svalaste laget för att odla vin över huvud taget. Metoden är andrajäsning på flaska. Druvorna är i huvudsak chardonnay, pinot noir och pinot meunier. Lagringskravet är minst femton månader för en icke-årgångschampagne och trettiosex för en årgång — alltså en trappa, precis som alla andra i det här kapitlet.

Det som skiljer champagne från resten är varken metoden eller reglerna. Det är priset, marknadsföringshistorien och en beslutsamhet att bevaka namnet som saknar motstycke i vinvärlden. Vad Cava är och inte är i förhållande till den står i kapitel 1; varför champagnehusen ogillar jämförelsen står i kapitel 9.

## Crémant

Det mest missförstådda i hela vinvärlden är att Champagne skulle vara Frankrikes mousserande vin. Frankrike har åtta appellationer till som gör samma sak med samma metod, och de heter alla **crémant**.

Crémant d'Alsace, de Bordeaux, de Bourgogne, de Die, du Jura, de Limoux, de Loire och de Savoie. Åtta. Dessutom finns Crémant de Luxembourg, som ligger i ett annat land men följer samma logik.

Reglerna är strängare än de flesta tror. Druvorna ska skördas för hand, pressas i hela klasar, och vinet ska ligga på jästfällningen i minst nio månader — samma golv som en ung Cava de Guarda. Metoden är identisk med champagnens. Det som skiljer är jorden, druvorna och priset.

Crémant de Bourgogne görs på chardonnay och pinot noir, alltså samma druvor som champagne, från vingårdar som ibland ligger några mil söderut. Crémant d'Alsace är Frankrikes mest producerade crémant och görs mest på pinot blanc. Crémant du Jura kommer från en liten, egensinnig region som annars är känd för oxiderade vita viner.

**Blanquette de Limoux** förtjänar sitt eget stycke, för det är här ett av vinvärldens seglivade påståenden bor: att munkarna i klostret Saint-Hilaire gjorde världens första mousserande vin år 1531, alltså mer än hundra år före champagne. Årtalet står på flaskor, i broschyrer och på regionens egna skyltar. Det är också omtvistat, och vi har inte kunnat kontrollera det mot en samtida källa. Vad som är säkert är att Limoux gör utmärkt mousserande på druvan mauzac, och att de har gjort det länge.

## Italien: tre helt olika saker med samma bubbla

Italien är det land där man lättast går vilse, eftersom tre vitt skilda viner säljs i samma hyllsektion.

### Två ord på varenda italiensk flaska

Innan appellationerna: lär dig **spumante** och **frizzante**. De står på etiketten och de betyder inte samma sak.

Skillnaden är hur mycket koldioxid vinet bär. Spumante är fullmousserande — den bubbla man förväntar sig av en festflaska. Frizzante är lätt pärlande, en mjukare och kortare bubbla. Consorzio Prosecco DOC beskriver skillnaden som *fine and persistent perlage* mot *light and less persistent*, och tar en tredje typ till: **tranquillo**, där *the perlage is absent* — alltså helt stilla vin.

Samma denominazione, tre olika drycker. Prosecco finns som alla tre, och rosén finns bara som spumante.

Det cirkulerar exakta tryckgränser i bar för de här kategorierna. Vi har inte hittat dem hos en primärkälla och återger dem därför inte. Att skillnaden är mängden koldioxid är belagt; var gränsen går är det inte här.

En parallell värd att notera: **metodo classico** betyder flaskjäsning och **metodo Charmat** eller **Martinotti** betyder tank. De två ordparen svarar på olika frågor — spumante/frizzante säger hur mycket bubbla, classico/Charmat säger var den kom ifrån.

## Franciacorta

Den italienska motsvarigheten till Cava och champagne — och den som få känner till, eftersom prosecco tar all uppmärksamhet.

Franciacorta görs **uteslutande** med andrajäsning på flaska, och avdragningen av jästfällningen får bara ske genom degorgering. Lagringskraven är rejäla:

| Typ                  | Minst på jästfällningen |
|----------------------|-------------------------|
| Franciacorta         | 18 månader              |
| Rosé och Satèn       | 24 månader              |
| Millesimato (årgång) | 30 månader              |
| Riserva              | 60 månader              |

Sextio månader för en Riserva. Det är fem år.

**Satèn** är dessutom en stil som bara finns här. Den görs enbart på vita druvor och buteljeras med lägre tryck än normalt — runt fem bar i stället för sex — vilket ger en mjukare, krämigare bubbla. Namnet betyder ungefär “silke”, och till skillnad från det mesta i vinvärlden beskriver det faktiskt vad man känner.

## Trentodoc

Norr om Franciacorta, i Trentinos alpdalar, ligger Italiens andra riktiga flaskjästa appellations. Trentodoc har krav på minst femton månader på

jästfällningen för den enklaste nivån, och betydligt mer för riserva. Vinerna är stramare och mer bergiga än Franciacortas — höjden gör jobbet som svalt klimat annars gör.

Att nästan ingen svensk känner till Trentodoc är ungefär lika märkligt som allt annat i den här boken.

## Prosecco

Prosecco görs i tank, som vi gick igenom i kapitel ett. Andrajäsningen sker i en trycksatt ståltank i stället för i flaskan, vinet tappas under tryck, och hela processen tar veckor i stället för år.

**Gör ändå inte misstaget att avfärda den.** Tankmetoden är inte en billigare version av flaskmetoden — den är ett annat verktyg med ett annat syfte. Flaskjäsning på jästfällning ger bröd, jäst och nötighet. Tankmetoden bevarar i stället druvans primära frukt, och för en druva som glera, vars hela poäng är päron och vita blommor, är det rätt val.

Det som däremot är sant är att kvalitetsspannet inom prosecco är enormt. Längst upp finns **Conegliano Valdobbiadene Superiore DOCG** från de branta kullarna norr om Treviso, där sluttningarna är så branta att skörden sker för hand i lina. Inuti det området ligger **Cartizze**, en kulle på drygt hundra hektar som fungerar som regionens grand cru och prissätts därefter. Längst ner finns det som säljs i plastglas på flygplatser. Båda får heta prosecco.

## Asti

Piemontes stora mousserande, gjord på muscatdruvan, och den kategori som gör mest för att förklara varför italienskt bubbel är svårt att sammanfatta: den är söt.

**Asti** är spumante — fullmousserande, söt, med den blomiga muscataromen. **Moscato d'Asti** är dess lugnare syskon: frizzante i stället för spumante, och märkbart lägre i alkohol. Det är den enda flaska i det här kapitlet man dricker till efterrätt utan att kompromissa, och den är rimlig att ha hemma just för det.

Att muscat är druvan och att de två varianterna skiljer sig i bubbla och alkohol är etablerat. Vi har däremot inte kunnat bekräfta de exakta talen mot konsortiets egna sidor — de svarar inte för automatisk hämtning — så alkoholhalter och sötmegränser står medvetet inte här.

## Och så Lambrusco

Ett mousserande **rött** vin från Emilia-Romagna, oftast tankjäst, ofta lätt sött, och i Sverige mest ihågkommet som något pinsamt från åttiotalet. Torr lambrusco från en seriös producent, serverad kall till den feta charkuterin i Modena, är en av de mer övertygande matmatchningar som finns. Boken tar den i försvar utan reservationer.

## Tyskland och Österrike: två sätt att lösa samma problem

### Sekt

Här går en skiljelinje som är värd att känna till, för orden ser lika ut i hyllan.

Vanlig **Sekt** är ofta industriellt framställd i tank, ibland på basvin importerat från Italien eller Frankrike. Etiketten behöver inte skryta med det. **Deutscher Sekt** betyder att druvorna åtminstone är tyska. **Winzersekt** — vinodlarens Sekt — görs med klassisk flaskjäsning på egen skörd, alltså samma grundprincip som Cava och champagne.

Skillnaden i pris är liten. Skillnaden i innehåll är stor.

Tysk riesling som mousserande är dessutom en underskattad sak i sig.

Syran som gör riesling långlivad gör den också utmärkt som bas för bubbel.

## Österrike, och trappan som ser bekant ut

Österrike gjorde något intressant för ungefär tio år sedan: de införde en officiell trestegspyramid för Sekt, med stigande lagringskrav och samtidigt allt snävare ursprungs krav.

**Klassik** i botten: nio månader på jästfällningen vid flaskjäsning, sex vid tank — alla metoder är tillåtna — och druvorna ska komma från en enda delstat.

**Reserve** i mitten: arton månader, och här blir traditionell flaskjäsning obligatorisk. Handskörd är krav, och kommunnamn får sättas på etiketten.

**Grosse Reserve** i toppen: trettiosex månader, flaskjäsning, druvor från en enda kommun — och enskilda vingårdar, Rieden, får namnges.

Känns det igen? Det ska det göra — och siffrorna gör det tydligare än man kunde tro. Arton månader är exakt Cava Reservas krav. Trettiosex är exakt Paraje Calificados. Två länder som inte samarbetade landade på samma tal.

Det är samma konstruktion: tid och ursprung som skruvas åt tillsammans, steg för steg. Den österrikiska pyramiden infördes 2015, alltså långt efter Cava — men ingen har hävdade att det ena kopierade det andra, och kraven är för lika för att det ska vara en slump. Troligare är att problemet bara har ett rimligt svar.

## Den nya världen

## England

Sussex, Kent och Hampshire ligger på samma kritajord som Champagne — bokstavligen samma geologiska formation, avbruten av Engelska kanalen — och odlar samma tre druvor: chardonnay, pinot noir och pinot meunier. Metoden är den traditionella.

Att engelskt mousserande har vunnit blindprovningar mot champagne påstås ofta och citeras flitigt. Vi har inte verifierat något enskilt sådant resultat, och den sortens provningar är dessutom lätta att designa mot ett önskat utfall. Vad som däremot inte är omtvistat är att arealen har vuxit dramatiskt de senaste två decennierna, och att flera champagnehus numera själva äger mark i södra England. Det är ett starkare argument än någon provning.

Ett varmare klimat gjorde det möjligt. Det är en obekväm sak att vara glad över.

## Sydafrika

**Cap Classique** är Sydafrikas traditionella metod. Kategorin hette länge *Méthode Cap Classique* — MCC — men producentföreningen strök “Méthode” för några år sedan, dels för att förkorta, dels för att slippa den franska formuleringen.

Kategorin startade 1971, när Simonsig i Stellenbosch släppte **Kaapse Vonkel** — landets första flaskjästa mousserande, gjord av familjen Malan och fortfarande i produktion. Vinerna görs mest på chardonnay och pinot noir, och de bästa håller en nivå som inte står i proportion till vad de kostar i Sverige.

## USA

Det roliga med Kalifornien är vilka som byggde det.

Champagnehusen kom först: Moët & Chandon startade Domaine Chandon i Napa på sjuttioalet, Roederer, Taittinger och Mumm följde efter, och alla valde svala lägen — Carneros vid San Pablo Bay, eller Anderson Valley närmare kusten.

Men katalanerna kom också. **Gloria Ferrer** i Carneros grundades av familjen bakom Freixenet. Codorníu byggde ett eget hus i Napa som senare bytte namn till Artesa. Två av Cavas största producenter satsade alltså på Kalifornien samtidigt som Sverige började dricka deras hemmaproduktion i tysthet.

## Australien och Nya Zeeland

Tasmanien är Australiens svala hörn och gör landets mest seriösa flaskjästa mousserande. Nya Zeeland gör motsvarande i Marlborough.

Men Australiens verkliga bidrag till bubbelvärlden är något annat: **mousserande shiraz**. Ett mörkrött, ofta lätt sött, kraftigt mousserande vin på samma druva som ger tunga rödviner. Det låter som ett skämt, det ser oroande ut i glaset, och det serveras traditionellt till julmiddagen — som i Australien äts i trettiogradig sommarvärme. Det finns ingen europeisk motsvarighet. Det ska det inte heller finnas.

## Sydamerika

Argentina var Moët & Chandons första satsning utanför Frankrike över huvud taget, långt före Kalifornien — Bodegas Chandon i Mendoza uppges ha grundats redan i slutet av femtioalet.

Brasilien är den verkliga överraskningen. **Serra Gaúcha** i södra Brasilien har ett svalt, fuktigt klimat som är besvärligt för stilla vin och förvånansvärt bra för mousserande, och landet har en italiensk invandrarhistoria som tog med sig både druvor och metod. Brasilianskt

mousserande vinner internationella priser med en regelbundenhet som inte matchas av dess anseende.

## Öst: bubblor och mycket berg

Kapitlet om grottorna handlade om Sant Sadurní d'Anoia och de underjordiska gångarna där. Katalanerna är inte ensamma om den idén heller.

**Moldavien** har i Cricova ett underjordiskt system av kalkstensgångar sextio meter under marken, med gator breda nog att köra bil i och namngivna efter viner. Anläggningen kallar sig själv världens största underjordiska komplex, ligger i ett av Europas fattigaste länder och gör mousserande med traditionella metoden.

Om längden cirkulerar siffror på över hundra kilometer. Vi tar inte med dem: Cricovas egen webbplats anger ingen längd alls, bara djupet.

**Ungern** har en egen mousserande tradition som är äldre än de flesta anar — huset Törley i Budafok utanför Budapest daterar sig till 1882, året företaget självt sätter på grundaren József Törleys anspråk att ha gjort något bättre än champagnen. Att han lärt sig hantverket i Reims sägs ofta, men står inte på företagets egna sidor. Ungerskt mousserande heter *pezsgő* och är i praktiken osynligt utanför landet.

## Pét-nat: den som går åt andra hållet

Allt ovanstående handlar om att jäsa vinet en andra gång. **Pétillant naturel** gör tvärtom: vinet buteljeras innan den första jäsningen är klar, och den sista biten av jäsningen sker i den stängda flaskan. Bubblan kommer alltså utan en andra omgång alls.

Metoden är äldre än champagnemetoden och kallas ibland *méthode ancestrale*. Resultatet är grumligt, oförutsägbart, ofta lågt i alkohol och sällan likt sig från flaska till flaska. En del av dem är fantastiska. En del är trasiga. Det är delvis poängen.

## Och så hem igen: Spanien är inte bara Cava

Det här kapitlet har hållit sig utanför Spanien, eftersom resten av boken är Spanien. Men två saker hör hemma i en atlas, och båda kommer antagligen som en överraskning.

**Cava är ingen region.** Det är den mest spridda missuppfattningen om vinet, och den här boken har inte heller sagt emot den förrän nu. Cava är en ursprungsbeteckning som definieras av *metod* plus en lista över registrerade kommuner — och de kommunerna ligger inte bara i Katalonien. De finns i Rioja, Aragón, Navarra, Valencia, Extremadura och Baskien också. En Cava från Rioja är exakt lika mycket Cava som en från Sant Sadurní.

I praktiken kommer den stora merparten från Penedès, så bilden av Cava som något katalanskt är inte fel — den är bara ofullständig.

Sedan några år namnger DO:n dessutom zonerna, vilket gör ursprunget synligt på etiketten på ett sätt det inte var förr. Kontrollrådet antog indelningen 2020 och det spanska jordbruksministeriet godkände den 2021. Zonerna är **Comtats de Barcelona** — den katalanska, med underzonerna Valls d’Anoia-Foix, Serra de Mar, Conca del Gaià, Serra de Prades och Pla de Ponent — samt **Valle del Ebro** (Alto Ebro och Valle del Cierzo) och **Viñedos de Almendralejo**.

Den fjärde är svårare att namnge än man skulle tro: DO Cavas startsidea kallar den *Zona de Levante*, medan deras egen zonsida skriver *Requena*. Vi återger båda hellre än att välja åt dem.

**Och Spanien gör mousserande som inte får heta Cava.** Corpinnat är nio producenter som lämnade DO:n och tog med sig sitt eget namn — den historien har eget kapitel längre fram. Clàssic Penedès är en annan väg ut: en beteckning som kräver ekologisk odling och längre lagring än Cavas grundnivå, inom samma geografi.

Poängen är densamma som för hela kapitlet. Överallt där någon gör bubblor på det svåra sättet uppstår förr eller senare en tvist om vem som får kalla det vad.

## Vad det här betyder för bokens tes

Ju fler länder man radar upp, desto tydligare blir en sak: **trapporna går inte att jämföra.** En Franciacorta Riserva ligger sextio månader, en Cava Paraje Calificado trettiosex, en crémant nio. Det gör inte den ena bättre än den andra — kraven är satta utifrån vad respektive druvor och klimat tål, inte utifrån en gemensam skala.

Men de går att jämföra inom varje familj. Och det är där bokens tes bor: Sverige köper mer av Cavas översta trappsteg än något annat land i världen. Inte mest cava totalt, utan mest av toppen.

Ett folk som inte vet att det gör det, i ett land med alkoholmonopol, om ett vin som resten av världen betraktar som billigt.



Kvar att kontrollera innan tryck: Cartizzes areal, grundandeåret för Bodegas Chandon i Mendoza, tryckgränserna i bar för spumante och frizzante, samt Astis och Moscato d'Astis alkoholhalter. Båda är hedgade i texten ovan — “drygt hundra hektar” respektive “i slutet av femtiotalet” — och ingen av dem gick att

belägga mot en primärkälla. Blanquette de Limoux 1531 och de engelska blindprovningarna är omtvistade och ska stå kvar som omtvistade.

# Vi gör faktiskt eget

Solaris i Skåne och ett land helt utan skyddade vinnamn

**F**rågan kommer förr eller senare: gör vi eget?

Ja. Det gör vi.

## Solaris i Skåne

Svensk vinodling är ung, liten och växer. Den domineras helt av en druva: **Solaris** står för omkring sjuttiosju procent av alla vinstockar i landet. Det är en svampresistent korsning framtagen för svalt klimat, den mognar tidigt och behåller syra — vilket råkar vara precis vad man vill ha i ett basvin till mousserande.

Vingårdarna ligger till största delen i Skåne, med Kullahalvön som ett tydligt kluster, plus enstaka på Gotland och längre norrut. Flera av dem gör mousserande enligt **traditionella metoden** — andrajäsning på flaska, samma grundprincip som Cava och champagne.

*Uppgifter om enskilda producenter, arealer och antal vingårdar hann aldrig genom bokens faktakontroll. Vi anger därför inga namn, hektar eller volymer här. Det som står ovan om Solaris andel och om metoden är kontrollerat.*

## Landet utan namn

Här kommer det märkligaste, och det är kontrollerat mot EU:s eget register.

**Sverige har noll skyddade ursprungsbeteckningar för vin.** Inte en enda. Av trettiosju svenska poster i unionsregistret är samtliga livsmedel eller

spritdrycker — Kalix löjrom, skånsk spettkaka, Svensk Vodka, Svensk Punsch. Kategorin vin: tom.

Det betyder att en flaska svenskt mousserande, hur bra den än är, säljs utan geografiskt skydd. Det finns inget “Skåne” att sätta på etiketten i den mening som Champagne, Cava eller Franciacorta är.

Och där står vi, med bokens hela ironi i ett enda faktum:

*Landet som är världens största köpare av Cavas strängast klassificerade toppklass har inte en enda egen skyddad vinbeteckning.*

Vi älskar andras ursprungsmärkning. Vi har ingen egen.

## **Ska man dricka det?**

Ja, absolut — men inte som en jämförelse. Svenskt mousserande är för litet och för nytt för att mäta mot Penedès, och den som köper en flaska för att kunna säga att den slår en Reserva kommer att bli besviken på fel grunder.

Köp den som det den är: ett ungt hantverk från ett land som inte hade någon vinodling alls för en generation sedan. Det är en märkligare och roligare sak än ännu en jämförelse.

# Brevet från Champagne

*En gammal oförrätt, och en indignerad skrivelse till förlaget*

**C**ava har en antagonist, och relationen är äldre och surare än man tror.

## Vi fick inte heta champagne

Under lång tid såldes spanskt mousserande som just det: *champán*, spansk champagne. Metoden var densamma, munnen märkte skillnad men etiketten hjälpte till, och ingen tyckte det var särskilt konstigt.

Fransmännen tyckte det var mycket konstigt. Under 1970-talet drev franska myndigheter igenom att namnet skulle bort, och Spanien fick hitta på ett eget. Man tog ordet för den plats där flaskorna låg och mognade: **källaren**. Grottan. *Cava*.

Det låter som en fotnot, men tänk på vad som hände. Ett helt lands mousserande vin fick byta namn, inte för att produkten ändrades, utan för att någon annan ägde ordet.

Den officiella ursprungsbeteckningen D.O. Cava kom först 1986.

## Vad Cava egentligen håller borta

Det sägs ofta att Cava är "billig champagne". Det är fel på ett intressant sätt: det är inte billigare champagne, det är samma metod på annan mark. Men det är sant att man betalar mindre, och det är där något händer.

För det Cava faktiskt håller borta är inte törsten. Det är **högtidligheten**.

När en flaska kostar sexhundra kronor blir den ett projekt. Den kräver ett tillfälle värdigt sig själv, den ska drickas med rätt personer ur rätt glas, och halvvägs genom kvällen kommer någon att säga något om jordmånen. När flaskan kostar hundratrettio försvinner allt det. Kvar blir bara vinet och kvällen.

Det är inte en nedgradering. Det är en befrielse.

## Insändare • ett brev har inkommit till förlaget

*Till förläggaren för Allt blir bättre med Cava*

*Bäste herre eller fru,*

*Det har kommit till min kännedom att ni ämnar utge en bok som hyllar ett mousserande vin som **inte är mitt**.*

*Jag vill påminna om ordningen. Vi hade munkarna. Vi hade kritan. Vi hade grevinnan som uppfann omskakningen och änkan som uppfann resten. Vi hade, får jag tillägga, namnet — vilket vi behöll efter viss ansträngning, och det vill jag att ni noterar.*

*Och nu detta. En bok. På svenska. Om ett vin från Penedès, som enligt er egen text görs “på exakt samma sätt” som jag. Ni skriver det rakt ut, i kapitel ett, som om det vore en upplysning och inte ett övergrepp.*

*Jag har läst er statistik. Jag känner till att svenskarna köper mer av deras finaste klass än något annat folk på jorden. Ni behöver inte upprepa det i varje kapitel.*

*Jag noterar dock — och detta är det enda i er bok som visar omdöme — att man vid er Nobelbankett fortfarande serverar **mig**. I Blå hallen, framför er kung. Det gläder mig att någon i ert land har kvar sinnet för proportioner.*

Jag kräver härmed: (1) att ordet “samma metod” stryks ur samtliga upplagor, (2) att ni upphör att kalla trettiosex månaders lagring för “toppen”, (3) ett kapitel om mig, minst lika långt, och (4) att den där tisdagen tas bort helt. Tisdagar är inga tillfällen.

Med förbindliga men bestämda hälsningar,

**Champagne** (sedan 1600-talet, vilket ni gärna får trycka i fetstil)

**Redaktionens svar.** Tack för brevet, som vi läste med stor respekt och en viss munterhet. Era krav kan vi tyvärr inte tillmötesgå — metoden är densamma, och det är inte vi som bestämt det. Vad gäller Nobelbanketten har ni helt rätt, och vi återkommer till den saken i ett eget kapitel; ni kommer att gilla det mindre än ni tror.

Tisdagen står kvar.

Men stolen är framdukad. Vi lovar att ställa er i den kalla änden av kylan, precis som ni föredrar.

# Fem bar

Trycket, fysiken, glaset och myterna som inte håller

**I** en öppnad flaska mousserande råder ungefär **fem till sex bars tryck**. Det är mer än i ett lastbilsdäck. Vinet innehåller omkring tio gram löst koldioxid per liter, och den enda anledningen till att flaskan står stilla i kylen är att korken hålls på plats av en liten metallkorg.

När du vrider av korken slutar all den koldioxiden vara löst. Den ska ut.

## Bubblor uppstår inte av sig själva

Det här är den oväntade delen. Koldioxiden i glaset kan inte bilda en bubbla på egen hand — den saknar energi nog att bryta sig igenom vätskans ytspänning från ingenstans.

Bubblorna behöver en **startpunkt**: en mikroskopisk ojämnhet, ett dammkorn, en fiber, en repa i glaset. I sådana finns små instängda gasfickor, och det är där bubblan föds. Fenomenet heter heterogen nukleation, och det betyder att raden av bubblor som stiger i ditt glas alltid kommer från samma få punkter, om och om igen.

Ett fullständigt slätt, fullständigt rent glas skulle vara nästan stumt.

## Hur många är de?

Här får boken vara ärlig: **ingen är riktigt överens**.

En ofta citerad siffra är omkring en miljon bubblor per glas. En annan uppskattning, från en lika seriös källa, landar tjugo gånger högre. Forskningen är tydlig med att antalet inte är en universell konstant utan beror på hur mycket koldioxid som är löst, hur många nukleationspunkter glaset har, och hur bubblorna beter sig på väg upp.

Så nästa gång någon säger att det finns exakt en miljon bubblor i ett glas champagne: det är en rimlig gissning, inte ett faktum.

## Flöjten är inte självklar

Den smala flöjten känns som det rätta glaset. Den ser festlig ut, och bubbelraden syns hela vägen upp.

Men den koncentrerar också koldioxiden i luften strax ovanför vätskan till **nästan det dubbla** mot ett bredare glas. Det du känner i näsan blir då mindre av vinets doft och mer av en stickande gas.

Ett vanligt vitvinsglas ger doften plats. För en Cava med arton eller trettio månader bakom sig — där lagringen faktiskt byggt upp något att lukta på — är det inte en detalj.

## Skeden i flaskhalsen

Den envisaste myten i hela dryckesvärlden: att en sked i halsen på en öppnad flaska bevarar bubblorna.

Den är testad. I en kontrollerad studie mättes trycket i flaskor som stått öppna, flaskor med sked i halsen, och flaskor med riktig förslutning. Efter fyrtioåtta timmar hade de öppna och de med sked tappat lika mycket — omkring femtio procent mer än de förslutna, som tappat runt tio.

Slutsatsen i studien var kort: *ingen skedeffekt*.

Vill du spara resten till imorgon: riktig mousserande-propp och kylskåp.  
Kyla håller kvar koldioxiden bättre. Skeden är folklöre, om än en vacker sådan.

# Sabeln

*Att öppna en flaska med våld, och varför det faktiskt fungerar*

**A**tt öppna en flaska med sabel ser ut som ren dumdristighet, och det finns en berättelse om Napoleons kavallerister som gjorde det till häst. Den historien har vi inte kunnat kontrollera, så den får stå som det den är: en bra historia.

**Fysiken däremot går att kontrollera, och den är märkligare än myten.**

## Man slår. Man skär inte.

Det första man behöver veta är att sabeln inte skär av glaset. En champagnesabel är **medvetet slö**. En vass egg tillför ingenting, eftersom det inte är skärandet som gör jobbet.

Det är slaget.

## Var flaskan är svag

En glasflaska har en lodrät söm — spåret där gjutformens halvor mötts. Den sömmen löper hela vägen upp längs halsen. Uppe vid mynningen sitter dessutom den förtjockade ringen som korgen fästs kring.

Där sömmen möter ringen samlas två spänningskoncentrationer på samma punkt, och glasets hållfasthet sjunker med **mer än femtio procent**.

Det är den punkten man träffar. Ett bestämt slag längs halsen, uppåt mot ringen, och de fem till sex barens tryck inifrån gör resten: hela toppen — ring, kork och korg i ett stycke — lämnar flaskan.

Därför fungerar det med en smörkniv. Eller ryggen på en kockkniv. Eller, om man har säker hand, en sked.

## Vad boken inte påstår

Det sägs ofta att sabrage inte lämnar några glassplitter i flaskan, eftersom trycket blåser allt utåt.

Det påståendet höll inte vid kontroll, och därför står det inte här som en sanning. **Titta i halsen efteråt.** Häll ut det första lilla i vasken om du är det minsta tveksam.

Övrig hushållning: kyl flaskan ordentligt (kallt glas är mindre benäget att splittra på fel ställe), ta bort folien så du ser sömmen, rikta flaskan bort från allt levande, och gör det utomhus första gången.

Och räkna med att missa. Det gör alla. Att inget händer är det vanligaste utfallet, och det enda som skadas är stoltheten.

# Corpinnat, som inte får heta Cava

*Nio hus som lämnade beteckningen och satte hårdare regler på sig själva*

I februari 2019 lämnade nio vinhus D.O. Cava. De hade legat i Penedès i generationer, de gjorde några av de dyraste flaskorna i hela beteckningen, och de gick ut genom dörren och tog med sig ett nytt namn: **Corpinnat**.

Bland dem fanns Gramona, Recaredo, Llopart, Torelló och Nadal — namn som den som köper Cava på allvar känner igen.

## Varför

Deras invändning var att D.O. Cava rymmer allt. Beteckningen sträcker sig över åtta regioner och etthundrasextio kommuner, och den innehåller både trettiosexmånaders enskilda vingårdar och massproducerat bubbel från tre stora koncerner.

När regelverket är samma för båda säger etiketten till slut ingenting.

D.O. Cava hade svarat med att införa en lyxklass — Paraje Calificado, 2017 — men de utbrytande producenterna tyckte inte att den räckte, eftersom den var öppen även för de stora husen.

Den utlösande frågan blev praktisk och lite trist, som utlösande frågor ofta är: **de fick inte skriva både “Corpinnat” och “Cava” på samma etikett.** Man tvingades välja. De valde.

## Vad Corpinnat kräver

Reglerna de satte på sig själva går längre än beteckningens:

**100 % ekologisk odling**

**Handplockade druvor**

Minst **90 %** inhemska druvsorter

Minst **arton månaders** lagring

All vinifiering **på den egna egendomen**

Minst **75 %** av druvorna från egna eller långtidsarrenderade vingårdar

Och så en punkt som sticker ut från allt annat i vinvärlden: **ett minimipris till odlaren**, satt till 0,70 euro per kilo druvor.

Det är ovanligt. Kvalitetsstämplar brukar reglera vad som händer i källaren, inte vad bonden får betalt. Corpinnat skrev in anständigheten i sitt eget certifikat.

## Vem som har rätt

Det beror på vad man tycker att en ursprungsbeteckning är till för.

Är den ett löfte om en **plats**, så har D.O. Cava problemet att platsen är enorm. Är den ett löfte om en **metod och en lägstanivå**, så gör Cava sitt jobb, och Corpinnat är en handfull perfektionister som tog sitt pick och pack.

Boken tar inte ställning. Men det är värt att veta att när du står vid hyllan och ser en flaska som kostar trehundra kronor och inte säger Cava — då kan det vara ett av de nio husen. Samma dalgång, samma metod, andra ord på etiketten.

Uppgifterna i det här kapitlet kommer från tre oberoende källor som säger samma sak, men de klarade aldrig bokens formella faktakontroll. Håll dem för sannolika, inte hugget i sten.

# Grottorna

*Sant Sadurní d'Anoia, 1872, och en resa till Champagne*

**N**ästan all Cava kommer från Katalonien. Ungefär nittiofem procent görs i zonen Comtats de Barcelona, och mitt i den ligger en småstad som knappt någon utanför vinvärlden har hört talas om: **Sant Sadurní d'Anoia**.

Den kallas Cavas huvudstad, och det är ingen turistbroschyrsformulering. Under gatorna ligger kilometervis av källare.

## 1872

Historien börjar med en resa. Josep Raventós, från vinhuset Codorníu, hade sett hur man i Champagne fick vin att jäsa en andra gång inne i flaskan. Han tog med sig metoden hem till Penedès och gjorde samma sak — men med katalanska druvor, i katalansk kalk, under katalansk mark.

År 1872 buteljerades resultatet. Det räknas som den första Cavan, även om den inte hette så då. Namnet dröjde ett sekel, och den officiella ursprungsbeteckningen kom först **1986**.

Två årtal cirkulerar som ofta anges men inte höll vid kontroll: att namnet skulle ha dykt upp i ett officiellt dokument 1959, och att D.O.:n skulle vara från 1972. Bägge sköts ner. Skriv 1872 och 1986; däremellan är det oklarare än internet påstår.

## Namnet betyder källare

Cava är katalanska och spanska för grotta eller källare. Det syftar rakt på platsen där flaskorna ligger: svalt, mörkt, stilla, år efter år.

Stilla, men inte orörda. Mot slutet av lagringen ska den döda jästen ut ur flaskan, och för att få dit den vrids varje flaska en aning och lutas gradvis nedåt tills den står på huvudet och fällningen samlats i halsen. Det heter **remuage**, gjordes förr för hand i lutande träställ och sköts i dag oftast av maskiner som vrider hundratals flaskor åt gången. Först därefter kommer **degorgeringen**, där halsen fryses och proppen av jäst skjuts ut av trycket.

Det är en ovanligt oglamorös sak att döpa sitt nationella mousserande vin efter. Fransmännen tog namnet på en provins med kungakröningar. Spanjorerna tog ordet för källaren.

Det säger något om vilken av de två som passar bäst till en tisdag.

## Var Cava får göras

Formellt får Cava produceras i omkring **etthundrasextio kommuner** spridda över åtta spanska regioner — inte bara Katalonien, utan även delar av Aragonien, Navarra, Rioja, Baskien, Extremadura och Valencia.

Sedan 2020 delas området i fyra zoner: Comtats de Barcelona, Valle del Ebro, Viñedos de Almendralejo och Levante. Syftet var att göra ursprunget tydligare på etiketten — man ska kunna se varifrån flaskan faktiskt kommer, inte bara att den är Cava.

Det låter byråkratiskt. Det är också, som nästa kapitel visar, inte alls tillräckligt för alla.

## En jämnårig granne

Katalonien har en annan kulinarisk storhet vars ålder brukar överdrivas ungefär lika mycket som Cava: **allioli**, vitlöksemulsionen.

Man hör ofta att romarna eller egyptierna gjorde den. Det stämmer inte riktigt — de källor som åberopas talar om liknande såser, vilket är något annat. Institut Català de la Cuina daterar i sin egen historik alliols etablering som katalansk institution till artonhundratalet, via kokboken *La cuinera catalana* från 1835. Andra placerar en föregångare, *allada*, i *Llibre de Sent Soví* på trettonhundratalet. Historieskrivningarna går alltså isär.

Men tar man Corpus datering på orden händer något roligt: alliolen etableras 1835, Cava buteljeras 1872. **Trettiosju år isär.** De två sakerna som utlänningar tar för urgamla katalanska självklarheter är i så fall ungefär jämgamla — och yngre än järnvägen.

Det är en bättre historia än tvåtusen år, och den har dessutom en källa.

Receptet på den svåra varianten står i systerboken: [Aioli i mortel](#).

# Trappan

Nio månader till trettiosex, och nio druvor du inte kan uttala

**C**ava klassificeras efter hur länge vinet legat kvar på jästfällningen — den döda jästen som blir över efter andrajäsningen. Ju längre tid, desto mer av det brödiga och nötiga.

Processen heter **autolys**: jästcellerna bryts ner av sina egna enzymer och släpper ifrån sig det de bar på — aminosyror, mannoproteiner, doftämnen. Det är därför brödet och nötterna kommer med tiden och inte med druvan. Ordet är värt att kunna, för det är den enda förklaringen i den här boken som faktiskt är en förklaring och inte en metafor.

Trappan har fyra steg, och de är officiella:

| Klass                            | Minst      | Vad du märker                          |
|----------------------------------|------------|----------------------------------------|
| <b>Cava de Guarda</b>            | 9 månader  | Ungt, friskt, rakt på sak              |
| <b>Reserva</b>                   | 18 månader | Brödigt, rundare, tål ett långt samtal |
| <b>Gran Reserva</b>              | 30 månader | Nötigt och samlat                      |
| <b>Cava de Paraje Calificado</b> | 36 månader | Enskild namngiven vingård. Toppen.     |

De tre översta samlas under paraplyet *Cava de Guarda Superior*, infört i den omklassificering som beslutades 2020.

**Det är den understa raden som är bokens poäng.** I Paraje Calificado — den klass som kräver mest av allt — köper Sverige mest i världen.

## Ordningen är inte ett betyg

En sak att vara tydlig med: trappan mäter **lagringstid**, inte kvalitet på ditt tillfälle.

En de Guarda på en tisdag är inte ett sämre val än en Gran Reserva på en bröllopsdag. Den är ett annat val. Nio månaders lagring är precis rätt när det som ska firas är att det är onsdag imorgon, och trettio månader vore slöseri — inte på pengarna, utan på uppmärksamheten. Ingen hinner märka nötigheten mitt i ett gräl om en utställning.

Använd trappan som en beskrivning av vad du får, aldrig som en ranking av vad tillfället förtjänar.

## Sötman

Vid sidan av lagringen finns en andra skala: hur mycket socker som tillsätts efter degorgeringen.

Från torrast och uppåt heter de **brut nature**, extra brut, brut, extra torr, torr, halvtorr och söt. Det mesta du möter är brut. Brut nature har ingen tillsats alls och därför ingenstans att gömma sig — det är den ärligaste och den minst förlåtande.

Till salta saker är brut nature nästan alltid rätt.

## Rosén, som inte är en egen trappa

Cava finns i rosa, och den heter **Cava Rosado**. Det förvånande är hur lite den skiljer sig i regelverket: den klättrar samma trappa som den vita — de Guarda, Reserva, Gran Reserva — och görs med samma metod. Enligt DO Cava ligger skillnaden i färgen, inte i klassen.

Färgen kommer från att blå druvor får kort kontakt med musten innan jäsningen. Det är alltså inte vitt vin med en skvätt rött i, vilket är den vanligaste gissningen och som dessutom är förbjudet i de flesta europeiska mousserande regelverk. De blå druvorna som får användas är **garnacha**, **monastrell**, **pinot noir** och **trepát**, vid sidan av de tillåtna vita.

En detalj som gäcker: hur stor andel blå druvor som krävs står inte på DO Cavas kategorisidor. Siffror cirkulerar, men vi återger dem inte förrän vi hittat dem i stadgarna.

Och en till, som är den sortens motsägelse den här boken samlar på: DO Cavas kategorisida skriver att rosén följer samma klassificering *utom* för Paraje Calificado, medan deras egen rosésida inte nämner det undantaget alls. Vi vet alltså inte säkert om det finns en rosa Paraje Calificado.

## De nio druvorna

Tre katalanska bär det mesta: **macabeo** (mest planterad, ger fyllighet), **xarel·lo** (näst mest, och den som alltmer pekas ut som Cavas signatur — strukturen och det örtiga) och **parellada** (lätt, blommig, ger höjd).

Därtill tillåts chardonnay och subirat parent bland de vita, samt de blå garnacha, trepat, monastrell och pinot noir.

Man behöver inte kunna uttala xarel·lo för att dricka det. Men det heter ungefär sha-REL-lo, och punkten mitt i är en katalansk bokstav, inte ett skiljetecken.

# Fett, salt och friterat

*Varför bubblan klarar det som andra viner viker sig för*

**H**är måste boken börja med en bekännelse.

**Det här är kapitlet med tunnast faktagrund.** Vi har letat i flera omgångar efter forskning på varför bubbel fungerar mot fett och salt. Vi hittade forskning. Den sa inte det vi hoppades.

Så det som följer är dels några kontrollerade uppgifter, dels erfarenhet och smak — och vi skiljer dem åt.

## Vad någon faktiskt har sagt

Systembolaget skriver att torrt mousserande passar till skaldjur, fiskrätter, småplock och rätter som domineras av **sälta och friskhet**. Om ostron skriver de att “ett torrt och friskt mousserande vin som champagne eller cava är ett annat tryggt val”.

Läs *annat*. Bubblen är deras andrahandsval — först kommer ett ofatat, friskt vitt med hög fruktsyra. Vi tar med det ändå, men vi skriver inte om det.

En sak till om den källan, eftersom boken lutar sig mot den flera gånger: Systembolaget är inget verk och ingen myndighet i den här frågan. Det är ett statligt ägt aktiebolag med detaljhandelsmonopol, och matchningssidorna ligger under “Kunskap & Inspiration” utan författare, metod eller referenser. Genren är redaktionella matchningstips. Det är en bra källa för svenska förhållanden och en dålig källa att kalla auktoritet.

DO Cava listar för sin del paella, rökt ål, ibéricoskinka och friterade platanchips till sin högsta klass. De anger inga skäl. Och på systemsidan

kallar de cavan den perfekta partnern till vilken meny som helst — vilket diskriminerar ingenting alls.

## Mekanismen som inte höll

Vinlitteraturen säger att bubblan “skär genom” fett. Det är en metafor, och när man letar efter något mätbart bakom den händer något obekvämt.

Mätningarna pekar åt andra hållet. I en uppställning som simulerar tunga mot gom ökade **kolsyrat vatten friktionen med över 300 procent** jämfört med okolsyrat, och var dessutom effektivare på att slita loss munhålets smörjande hinnskikt. Kolsyra gör munnen strävare, inte halare. Och i en provning av palatrensare presterade kolsyrat vatten **inte bättre än stilla vatten** — mjölk var det enda som faktiskt sänkte upplevd strävhets.

Ingen har mätt att koldioxid avlägsnar fett ur munnen. Känslan av omstart är sannolikt verklig, men det som skalas av är saliv, inte olja.

**Det som däremot står i källorna är aromargument.** Systembolaget skriver att ostbågarnas salta möts av cavan pigga syra och att äppelaromerna lyfts fram, och att champagnens brödighet påminner om nötter. Ingen mekanism, men en observation om vad man smakar — och betydligt mer försvarbar än fysik vi hittat på.

Så: vi vet att kombinationen fungerar. Vi vet inte varför. Alla som säger sig veta varför säger antingen “skär genom fett”, vilket är obelagt, eller ingenting alls.

## Det som är erfarenhet

Resten av kapitlet är åsikter, framförda med självförtroende men utan fotnoter.

**Salt och friterat** är bubbllets bästa sällskap. Chips, pommes, tempura, friterad kyckling, salta mandlar. Vi står fast vid det — bara inte vid förklaringen.

**Ostron och skaldjur** är den klassiska matchningen. Här finns dessutom kapitlets enda riktiga mätning, och den handlar inte om bubblor: det är vinets **järnhalt** som avgör om skaldjur ger metallisk bismak. Ett järnrikt mousserande blir sämre till ostron än ett järnfattigt stilla vin.

**Pizza** fungerar. Det låter som ett skämt och framförs ofta som ett, men en brut mot en enkel margherita är en av de mer prisvärda njutningarna som finns.

## Regeln, och undantaget som spräckte den

Boken har länge haft en enda tumregel: *är maten salt, fet eller friterad — ta torrt.*

Den håller inte hela vägen, och två recept i det här kapitlet visar var den går sönder. Inlagd sill är salt. Gravad lax är fet. Båda kräver ändå **halvtorrt**, eftersom de innehåller socker — inläggningslagen är ättika och socker i ungefär lika delar, och gravningen är socker och salt i lika delar. Möter man dem med brut smakar vinet surt och maten sötare än den är.

Den skärpta regeln lyder alltså:

**| Salt, fett och friterat vill ha torrt. Socker i maten kräver socker i vinet.**

Och för efterrätter gäller det starkaste sambandet i hela matchningsläran, det enda som håller nästan undantagslöst: **vinet måste vara sötare än maten.** Är det tvärtom smakar vinet surt, hur bra det än är.

Allt annat i kapitlet får du gärna motbevisa vid ditt eget bord. Det är fortfarande den sortens forskning vi saknar — men efter den här omgången

vet vi åtminstone att den forskning som finns inte säger det vi trodde.

## Chipsen

Bokens mest kontroversiella påstående, och det mest sanna.

 När som helst. Det är liksom poängen. · 2 personer

**D**et finns en förväntan om att en bok med bubbel på omslaget ska leda fram till ostron. Vi kommer till ostronen, men de behöver ingen försvarstext — alla vet redan.

Det som behöver sägas är i stället det här: torrt mousserande till en skål salta chips är en av de bästa och billigaste njutningar som finns. Salt möter syra, fett möter kolsyra, och ingendera behöver be om ursäkt.

**CAVAN** Brut nature har ingen sockertillsats att gömma sig bakom. Mot salt blir det renare än något med dosage. (de Guarda, brut nature)

### DU BEHÖVER

En flaska Cava de Guarda · brut nature om du hittar den

Salta chips · de enklaste. Inte smaksatta.

En skål · påsen funkar men gör dig till en sämre människa

### SÅ GÖR DU

Kyl ordentligt, 6–8 °C. Till salt vill man ha vinet kallt och rakt.

Håll upp mindre glas och fyll på oftare. Bubblan mattas fortare än du hinner dricka ur ett stort.

Ät och drick omväxlande, inte samtidigt. Effekten är tydligast i växlingen.

**KURIOSA** Det här är kapitlet med bokens tunnaste faktagrund. Tre researchomgångar hittade förvånansvärt lite forskning på varför bubbel klarar fett och salt — påståendet att syran "skär" fettet är en metafor, inte en förklaring.

---

## Ostbrickan

Där rödvinsregeln går sönder, och nästan alla följer den ändå.

 Sent på kvällen, när middagen är över men ingen vill gå · 6 personer

**D**et finns få matregler som sitter så hårt och stämmer så dåligt som att ost ska ha rätt vin. Den överlever på upprepning snarare än på erfarenhet: nästan alla har någon gång druckit ett kraftigt rödvin till en lagrad ost och tyckt att det blev metalliskt och stramt, och sedan antagit att felet låg hos dem.

Det gjorde det inte. Rödvinets tanniner binder till fett och proteinet i osten, och mot en riktigt fet eller riktigt salt ost blir resultatet beskt. Ju ädlare osten är, desto sämre går det. En ordentlig ädelost mot ett stort rödvin är en av de mer obehagliga kombinationer som serveras vid svenska bord med gott samvete.

Bubblan gör tvärtom. Syran skär genom fett och kolsyran skrubbar munnen mellan tuggorna, vilket är samma mekanik som gör att den fungerar mot chips och friterat — ostbrickan är i praktiken samma uppgift i finare förpackning. Till en chèvre eller en ung comté är det inte ens jämnt.

Gränsen går vid de mest lagrade hårdostarna, där en nötig gammal lagrad ost faktiskt möter ett rödvin bättre. Där ska man byta. Men det är ett undantag i slutet av brickan, inte regeln för hela.

**CAVAN** Det här är ett av få tillfällen i boken där en Gran Reserva verkligen lönar sig. De trettio månaderna på jästfällningen ger nötiga, brödiga toner som möter en lagrad ost i stället för att bara skära genom den — och sent på kvällen finns tiden att märka det. (Gran Reserva, brut)

### DU BEHÖVER

En flaska Cava Gran Reserva · brut

Tre till fem ostar, inte fler · en mjuk, en hård, en blå räcker långt

Neutralt bröd eller kex · inget sött

En kniv per ost · annars smakar allt ädelost efter tredje skivan

### SÅ GÖR DU

Ta ut ostarna en timme före. Kylskåpskall ost smakar nästan ingenting och då spelar vinet ingen roll.

Servera cavan svalare än ostarna — runt åtta grader. Kontrasten mellan kall dryck och rumstempererad ost är halva poängen.

Gå från mildast till kraftigast. Börjar du i ädelosten smakar resten av brickan ingenting.

**KURIOSA** Champagne och ostbricka är en etablerad kombination i Frankrike men slog aldrig igenom i Sverige, där rödvinsregeln importerades och fastnade hårdare än i sitt ursprungsland. Vi ärvde alltså en tumregel utan det undantag som fanns med från början.

---

## Friterad bläckfisk

Tre minuter mellan perfekt och gummi

 30 min • medel • 4 portioner som tapas

**B**läckfisk har två tillstånd: mör efter en minut, eller mör efter en timme. Däremellan ligger ett långt, sorgligt fält av gummi som de flesta har mött på någon restaurang med laminerad meny. Friterad calamares tillhör det första tillståndet, och receptets hela svårighet ligger i att lita på att en enda minut räcker.

Den andalusiska versionen paneras inte i smet utan i grovt durumvetemjöl, vilket ger en tunn, nästan pudrig yta i stället för ett skal. Det är avsiktligt: du ska smaka bläckfisk, inte fritering. Citron pressas över precis vid servering, aldrig innan, eftersom syran gör paneringen slak på under en minut.

Varför det står i den här boken: friterat skaldjur och kall mousserande är den mest hållbara matchningen i hela genren. Kolsyran gör mot en frityrstekt yta exakt vad citronen gör — bryter fettet — och den gör det i varje tugga i stället för bara den första.

**VAD DU DRICKER TILL** Yngsta, torraste, kallaste. En Brut Nature utan dosage möter havssaltet utan att lägga sötma ovanpå, och en ung de Guarda har den skarpa äppelsyran som rätten behöver. Spara Reservan till kroketterna — här skulle lagringstonerna bara ligga i vägen. (de Guarda, brut nature)

### INGREDIENSER

600 g bläckfisk • rensad,  
skuren i 1 cm breda ringar

3 dl durumvetemjöl • grovt,  
eller vanligt vetemjöl  
blandat med lite semolina

2 dl mjölk • till  
blötläggning

1 l neutral olja • till  
fritering

2 st citron • i klyftor  
flingsalt

### GÖR SÅ HÄR

Torka bläckfiskringarna noga och lägg dem i mjölken i 20 minuter. Mjölken mörar lätt och gör att mjölet fastnar jämnt.

Hetta upp oljan till 190 grader. Högre än till kroketterna — bläckfisken ska in och ut fort.

Lyft upp ringarna ur mjölken och låt rinna av något. De ska vara fuktiga, inte blöta.

Vänd dem i durumvetemjölet och skaka av överskottet ordentligt i en sil. Löst mjöl bränns i oljan och gör den beskt.

Fritera i små omgångar, en handfull åt gången, i exakt 1–1½ minut. De ska vara ljust gyllene, inte bruna. Blir de bruna är

bladpersilja · grovhackad  
aioli · till servering, valfritt

de redan sega.

Lyft upp på galler och salta direkt medan de är heta — salt fastnar bara på varm yta.

Servera omedelbart med citronklyftor, hackad persilja och eventuellt aioli. Pressa citronen först vid bordet.

**KURIOSA** Att blötlägga bläckfisk i mjölk för att möra den är en spridd hemmaknep utan tydligt vetenskapligt stöd — mjölkens kalcium och enzymer är för svaga för att mätbart bryta ner kollagen på tjugo minuter. Det som däremot fungerar är det som faktiskt gör bläckfisk mör: mycket kort tid vid hög värme, eller mycket lång tid vid låg. Blötläggningen får stå kvar i receptet för att den ger jämnare panering.

---

## Gravad lax

Rätten som tvingar boken att lämna det torra

🕒 2 dygn · lätt · 8 portioner som förrätt

**F**ram tills nu har den här boken haft en enda ståndpunkt om sötma: undvik den. Nästan varje recept säger brut eller Brut Nature, och skälet har varit gott — salt och fett möts bäst av torr syra.

Gravad lax river sönder den regeln, och det är därför den står här.

Gravningen är socker och salt i ungefär lika delar. Sockret finns i fisken, inte som en eftertanke utan som halva metoden — det är det som gör konsistensen fast och smaken rund. Möter man den med en bentorr cava händer det som händer när torrt vin möter sött: vinet upplevs surt och tunt, och laxen upplevs sötare än den är. Båda blir sämre.

Systembolagets smakskola lägger gravat och rökt under **\*\*halvtorrt\*\*** mousserande, och det är rätt. En halvtorr cava ligger på 32 till 50 gram socker per liter — tillräckligt för att möta gravningen utan att bli en efterrätt.

Det är obekvämt för en bok som argumenterat för torrt i sexton kapitel. Men en regel som aldrig får ett undantag är inte en regel, det är en vana.

**VAD DU DRICKER TILL** Halvtorr, alltså 32–50 g socker per liter. Gravningens socker gör en brut sur och tunn i jämförelse — vinet måste möta sötman, inte kämpa mot den. Det här är bokens tydligaste undantag från torrhetslinjen, och det är Systembolagets rekommendation, inte vår. (de Guarda, halvtorr)

### INGREDIENSER

1 kg laxfilé · mittbit med skinn, benfri

1 dl strösocker

1 dl grovt salt · inte joderat

1 msk krossad vitpeppar

### GÖR SÅ HÄR

Torka laxen torr och kontrollera med fingrarna att alla ben är borta. Dra kvarvarande ben med pincett i fiskens riktning.

Blanda socker, salt och vitpeppar. Lika delar socker och salt är hela hemligheten — mer salt ger torr fisk, mer socker ger sladdrig.

Gnid in blandningen på köttssidan. Skinnsidan behöver bara en tunn strö.

2 kruka dill · grovhackad,  
stjälkar och allt

3 msk sötstark senap

1 msk socker

1 msk vitvinsvinäger

1½ dl neutral olja

1 kruka dill · finhackad

Täck köttssidan med dillen i ett tjockt lager.

Lägg laxen i en form, täck med plastfolie och lägg något tungt ovanpå — en tallrik med ett par konservburkar räcker.

Låt stå i kylan i två dygn. Vänd fisken och ös den med den lag som bildas var tolfte timme.

Rör ihop hovmästarsåsen: senap, socker och vinäger först, sedan oljan droppvis under kraftig vispning tills den tjocknar. Rör i dillen sist.

Skrapa av dill och lag före servering. Skiva tunt på snedden, från stjärten mot huvudet, och lämna skinnet kvar på skärbrädan.

**KURIOSA** Ordet gravad betyder just begravd. Metoden var från början en konserveringsteknik där fisken grävdes ner i sand ovanför strandlinjen och fick jäsa lätt under tryck — närmare surströmming än dagens milda söta variant. Det som i dag är en delikatess började som ett sätt att slippa slänga fångsten.

---

## Hallonpaj med mandel

Bokens enda efterrätt — och dess sötaste vin

🕒 1 h 5 min • lätt • 8 bitar

**K**apitlet om maten säger på ett ställe att söta efterrätter är svårt med brut: vinet upplevs surt bredvid sockret, och den som vill ha bubbel till efterrätten ska gå åt andra hållet på sötmeskalan i stället för att försöka klara sig med torrt.

Det rådet har hittills stått oanvänt, för boken har inte haft en enda efterrätt. Här är den.

Systembolagets smaskola styr desserter till **\*\*sött\*\*** mousserande, och specificerar lätta, fluffiga och friska efterrätter med hallon. Det är ovanligt exakt för att vara en matchningsrekommendation, och den pekar rakt på en paj som den här: syrlig frukt, mandel i botten, ingen tung grädde.

Regeln under alltihop är enkel och gäller all dessertmatchning: **\*\*vinet måste vara sötare än maten.\*\*** Är det tvärtom smakar vinet surt, oavsett hur bra det är. En söt cava ligger över femtio gram socker per liter, och hallonens syra håller emot så att kombinationen inte blir kvävande.

Det är den enda gången i den här boken något rekommenderas som ligger utanför det torra spannet — och den enda gången det finns en efterrätt att rekommendera det till.

**VAD DU DRICKER TILL** Söt cava, över 50 g socker per liter. Regeln är att vinet ska vara sötare än efterrätten — annars smakar vinet surt bredvid sockret. Hallonens syra gör att kombinationen håller sig frisk i stället för att bli mättande. (de Guarda, söt)

### INGREDIENSER

150 g smör • rumsvarmt

1½ dl strösocker

2 st ägg

150 g mandelmjöl

1 dl vetemjöl

1 tsk bakpulver

### GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 175 grader. Smöra en pajform på 24 cm.

Rör smör och socker vitt och pösigt. Det tar längre tid än man tror — fyra minuter med elvisp.

Tillsätt äggen ett i taget och rör ordentligt mellan varje.

Blanda mandelmjöl, vetemjöl, bakpulver och vaniljsocker torrt, och vänd ner i smeten. Rör precis tills det går ihop.

1 tsk vaniljsocker

400 g hallon · färska eller  
frysta, otinade

1 msk strösocker · att strö  
över

50 g flagad mandel

Bred ut smeten i formen. Den är tjock och ska bredas, inte hällas.

Fördela hallonen ovanpå och tryck ner dem lätt. Frysta hallon läggs i frysta — tinade blöder ut och gör botten sur.

Strö över socker och flagad mandel.

Grädda 35–40 minuter tills mandeln är gyllene och en sticka i mitten kommer ut torr.

Låt svalna minst 20 minuter före servering. Varm paj och kall cava tar ut varandra.

**KURIOSA** Regeln att vinet ska vara sötare än efterrätten är en av få matchningsregler som håller nästan undantagslöst, och skälet är mätbart: socker i maten höjer tröskeln för hur mycket sötma man uppfattar i drycken. Ett halvtorr vin efter en sockerkaka smakar därför torrt, ibland surt — samma vin före kakan smakar sött.

---

## Inlagd sill

Där boken hade fel, och Systembolaget hade rätt

🕒 1 dygn+ · lätt · 6 portioner

**D**et här receptet står i boken för att rätta en av dess egna rekommendationer.

Midsommartillfället längre fram säger att sillbordet ska mötas av ung, torr cava, och att en halvtorr blir kletig. Det är fel, och källan som säger emot är samma källa boken lutar sig mot på annat håll. Systembolaget skriver under rubriken *\*Mousserande till sill — tänk sötma och syra\** att man ska *\*\*undvika alltför torra viner\*\**.

Skälet är enkelt när man tänker på det. Inläggningslagen är ättika och socker i ungefär lika delar. Sockret finns där för att göra ättikan drickbar, och en bentorr cava möter bara ättikan — inte sockret. Resultatet blir ett vin som smakar surt och en sill som smakar sötare än den är.

Det betyder inte att bubblan är fel till sill. Det betyder att den ska ha dosage. Halvtorr, 32 till 50 gram socker per liter, möter lagen i stället för att slåss med den.

En precisering som räddar midsommartillfället delvis: *\*\*stekt strömming är något annat.\*\** Den är osyrad och panerad, och där gäller torrt. Det är ättikan som ändrar allt, inte fisken.

**VAD DU DRICKER TILL** Halvtorr, och det är Systembolagets rekommendation snarare än vår. Inläggningslagens socker gör en brut sur i jämförelse. Rött vin ska undvikas helt — det smakar enligt samma källa "bara surt, strävt och metalliskt" i sillsammanhang. (de Guarda, halvtorr)

### INGREDIENSER

4 st urvattnade saltsillfiléer  
· eller 500 g inläggningssill  
1 dl ättiksprit 12 %  
2 dl strösocker  
3 dl vatten  
1 st rödlök · tunt skivad

### GÖR SÅ HÄR

Vattna ur saltsillen om du använder sådan: ett dygn i kallt vatten, byt vatten tre gånger. Köpt inläggningssill hoppar över steget.

Koka upp ättika, socker och vatten tills sockret löst sig. Detta är 1-2-3-lagen, och proportionerna är hela receptet — allt annat är smaksättning.

1 st morot · tunt skivad

2 msk hela  
kryddpepparkorn

2 st lagerblad

1 msk senapsfrön

Låt lagen kallna helt. Ljummen lag kokar sillen och gör den grynig.

Skär sillen i 2 cm breda bitar.

Varva sill, lök, morot och kryddor i en glasburk.

Häll över den kalla lagen så att allt täcks. Sätt på lock.

Låt stå i kylen minst ett dygn innan du äter. Tre dygn är bättre; en vecka är bäst.

Servera kall, med kokt färskpotatis, gräddfil och gräslök.  
Och en halvtorr cava.

**KURIOSA** 1-2-3-lagen är en av få svenska recepthemligheter som är ett rent tal och inte en teknik. Samma proportion används till inlagd gurka, rödbetor och pumpa, och den överlever för att den är omöjlig att glömma. Att den också råkar landa på en sockerhalt som kräver dosage i vinet är en olycklig slump för alla som just köpt en låda brut.

---

## Ostron med mignonette

Bokens bäst belagda matchning — och Systembolagets andrahandsval

🕒 25 min · medel · 4 portioner som förrätt

**D**et här är den enda rätten i boken där en svensk källa namnger både drycken och stilen ordagrant. Systembolaget skriver att \*ett torrt och friskt mousserande vin som champagne eller cava är ett annat tryggt val\* till ostron.

Lägg märke till \*annat\*. Bubblet är deras andrahandsval — först kommer ett ofatat, friskt vitt med hög fruktsyra, alltså Chablis eller Sancerre. Boken tänker inte gömma det. En matchning som måste beskrivas som förstahandsval för att kännas värd att skriva om är inte värd att skriva om.

Mignonetten är där du kan förstöra det. Den klassiska varianten är schalottenlök i vinäger, ingenting mer, och den ska förbli så: \*\*socker i såsen slår ihjäl en bentorr cava\*\*, och citron plus socker plus vinäger ger tre konkurrerande syror i stället för en som förstärker vinets. Ta vinäger, ta den ensam.

Och en sak till som hör hemma just här, eftersom den är den enda faktiska mätningen på området: det är vinets \*\*järnhalt\*\* som avgör om skaldjur ger den där metalliska fiskbismaken, inte om vinet bubblar. Ett järnrikt mousserande blir sämre till ostron än ett järnfattigt stilla vin. Bubblan är alltså inte magisk här — den är bara ofta järnfattig.

**VAD DU DRICKER TILL** Brut Nature, alltså utan tillsatt socker. Havssaltet i ostronet behöver ingen sötma att brottas med, och mignonettens vinäger vill möta vinets syra rakt av.

Systembolaget själva skiljer inte på brut nature och brut — den preciseringen är bokens egen. (de Guarda, brut nature)

### INGREDIENSER

24 st ostron · räkna sex per person som förrätt

krossad is · till fatet

2 st schalottenlök · mycket finhackad

### GÖR SÅ HÄR

Hacka schalottenlöken så fint du orkar. Stora bitar hamnar kvar i skalet i stället för i munnen.

Blanda lök, vinäger och peppar. Låt stå minst 30 minuter, gärna två timmar — löken ska mjukna och skärpan gå ur.

1 dl rödvinvinäger · eller  
champagnevinäger

1 tsk grovmalen  
svartpeppar

citronklyftor · valfritt —  
men se tipsen

Ingen olja, inget socker, ingen citron i själva mignonetten.  
Tre syror som konkurrerar blir grumligt; en syra som  
förstärker vinets blir tydligt.

Öppna ostronen precis före servering. Håll ostronet i en  
hopvikt handduk med den platta sidan uppåt, för in kniven i  
gångjärnet baktill och vrid — bänd inte, vrid.

Skär av muskeln under köttet så att ostronet släpper från  
skalet. Ett ostron som sitter kvar går inte att äta elegant.

Häll bort det första skalvattnet och låt ostronet fylla sig med  
eget igen på någon minut. Det andra vattnet är rent.

Lägg upp på krossad is. Servera mignonetten bredvid i en  
skål med sked, inte påhåll — mängden är personlig.

**KURIOSA** Att skaldjur och vin ibland ger en metallisk fiskbismak har mätts, och orsaken visade sig vara vinets järnhalt snarare än druva, årgång eller kolsyra. Slutsatsen är obekvämt för matchningsregler i allmänhet: ett järnrikt vin blir sämre till ostron oavsett hur väl det passar på papperet, och ett järnfattigt fungerar oavsett stil.

---

## Paella

En av tre rätter DO Cava listar med namn

 1 h 10 min · medel · 6 portioner

**D**O Cava har en sida där de listar rätter till sin högsta lagringsklass. Listan är kort: paella, rökt ål, ibéricoskinka och friterade platanchips. Ingen motivering ges — de skriver bara namnen.

Det är svagare stöd än det låter. En branschorganisation som parar sin egen produkt med utvalda rätter säger något, men de reglerar lagringstider och märkning, inte gastronomi. På systersidan för Reserva kallar de dessutom cavan *\*den perfekta partnern till vilken meny som helst\**, vilket diskriminerar ingenting alls.

Men paellan står där, och den är värd ett recept av ett annat skäl: den är den enda rätten i det här kapitlet som är en hel måltid för många människor. Allt annat är förrätter, tilltugg och snacks. En bok om ett vin som inte ska förtjänas behöver åtminstone en rätt man dukar för.

Saffranet och den rostade risbotten — *\*socarrat\** — är det som gör att en lagrad cava fungerar. De trettio månadernas brödiga, nötiga toner möter det brända riset i stället för att bara skära genom det. Den mekanismen är vår, inte DO Cavas. De skrev bara namnet.

**VAD DU DRICKER TILL** Gran Reserva, minst trettio månader — det är den klass DO Cava själva listar paellan under. Lagringstonerna möter det rostade riset och saffranet. Brut snarare än Brut Nature: rätten är mild och behöver inte skäras isär, bara mötas. (Gran Reserva, brut)

### INGREDIENSER

4 dl paellaris · bomba eller calasparra — inte risottoris

1,2 l kycklingbuljong · varm

1 g saffran · stött i mortel

6 st kycklinglår · benfria, i bitar

### GÖR SÅ HÄR

Lägg saffranet i en dl av den varma buljongen och låt dra medan du gör resten. Saffran som slängs i torrt ger färg men mindre smak.

Bryn kycklingen i olivoljan i pannan tills den är gyllene runt om. Lyft upp.

Fräs lök och paprika mjuka i samma fett, 8 minuter. Lägg i vitlöken sista minuten.

300 g räkor · med skal  
500 g blåmusslor · rensade  
1 st gul lök · finhackad  
1 st röd paprika · i strimlor  
4 klyftor vitlök · finhackad  
2 st tomater · rivna, skalens  
kastas  
2 tsk rökt paprikapulver  
1 dl olivolja  
1 st citron · i klyftor

Rör i riven tomat och rökt paprikapulver. Låt koka ihop till en mörk, tjock massa — detta är sofriton och den tar tid den tar, cirka 10 minuter.

Rör i riset så att varje korn blir glansigt av fett, en minut.

Häll i all buljong inklusive saffranet. Lägg tillbaka kycklingen. Fördela allt jämnt och rör sedan ALDRIG mer — omrörning ger risotto, inte paella.

Koka på medelvärme utan lock i 15 minuter.

Tryck ner musslor och räkor i riset. Koka 8 minuter till, tills musslorna öppnat sig.

Höj värmen de sista två minuterna och lyssna: det ska knastra. Det är socarraten som bildas i botten och det är rättens bästa del.

Dra av värmen, täck med en handduk och låt vila 5 minuter. Servera med citronklyftor, direkt ur pannan.

**KURIOSA** Att paella skulle innehålla både kyckling och skaldjur är en turistversion — den valencianska originalrätten har kanin, kyckling och gröna bönor, och skaldjuren tillhör kustversionen. Blandningen som serveras över hela Spanien i dag uppstod ur just det som gör den bra på fest: den gör alla någorlunda nöjda.

---

## Patatas bravas

Potatis, hetta och den enda tapas ingen lämnar kvar

 55 min · medel · 4 portioner som tapas

**D**et finns ett standardfel med patatas bravas och det är att göra dem för snälla. Bravas betyder ungefär vilda eller argsinta, och såsen ska ha en hetta som faktiskt märks — annars är det stekt potatis med tomatsås, vilket också är gott men inte samma rätt. Den madrileniska originalversionen har ingen aioli alls; den vita klicken är en senare tillsats som spred sig med turismen och som numera är svår att argumentera bort, eftersom den är god.

Potatisen ska kokas först och friteras sedan. Två steg, ingen genväg. Förkokningen gelatiniserar stärkelsen så att insidan blir krämig, friteringen bygger skalet. Gör du bara det ena får du antingen mjöliga tärningar eller en hård yta runt rå potatis.

Till det: kall cava, för samma skäl som gäller allt annat i kapitlet. Men här finns ett extra argument. Chili gör att alkohol upplevs starkare och att hettan biter hårdare — och en riktigt kall, kolsyrad dryck dämpar båda, medan ett rött vin med tanniner förvärrar dem båda.

**VAD DU DRICKER TILL** Ung, torr och riktigt kall. Chilin i såsen förstärker upplevd alkoholstyrka, så en cava på 11,5 procent är ett bättre val här än ett kraftigare vin. Ta brut snarare än Brut Nature — en aning dosage mjukar hettan utan att bli sött. (de Guarda, brut)

### INGREDIENSER

1 kg fast potatis · skalad, i 3 cm tärningar

1 l olivolja eller neutral olja · till fritering

1 msk salt · till kokvattnet

400 g krossade tomater

1 st gul lök · finhackad

3 klyftor vitlök · finhackad

2 tsk rökt paprikapulver · pimentón, gärna den heta

### GÖR SÅ HÄR

Koka potatistärningarna i rikligt saltat vatten i 8 minuter — de ska vara nästan mjuka men hålla ihop. Häll av och låt ånga av i durkslag i minst 10 minuter. Torr yta är avgörande. Fräs löken mjuk i lite olja, 8 minuter. Lägg i vitlöken sista minuten.

Rör i paprikapulver och cayenne och fräs 30 sekunder — paprikapulver brinner fort och blir beskt, så var snabb.

Häll i tomaterna, vinägern och sockret. Sjud utan lock i 20 minuter tills såsen tjocknat ordentligt. Mixa den slät om du vill, eller låt den vara rustik.

sorten

1 tsk cayennepeppar ·  
justera efter hur arg du vill  
ha den

1 msk sherryvinäger

1 tsk socker

salt

aioli · strikt sett inte  
original, men få vill vara  
utan

Smaka av med salt och mer cayenne. Såsen ska smaka en  
aning för stark när du provsmakar den ensam — potatisen  
tar udden av den.

Hetta upp oljan till 190 grader och fritera potatisen i  
omgångar i 4–5 minuter tills den är djupt gyllene och hård på  
ytan.

Låt rinna av på galler och salta direkt.

Lägg upp potatisen, skeda över den heta såsen och klicka  
aioli över. Servera genast, med tandpetare.

**KURIOSA** Rätten sägs ha uppstått på baren Las Bravas i Madrid på 1960-talet, som till och med lät  
patentera sin sås. Att just den baren uppfann rätten är omtvistat och andra madrileniska barer  
gör anspråk på samma sak. Vad som är säkert är att den ursprungliga bravassåsen inte innehöll  
tomat alls, utan var en emulsion på paprikapulver, olja och buljong. Tomatversionen — den här  
— vann på volym.

---

## Skinkkroketter

Fett inuti, fett utanpå, och bubblorna som skär rakt igenom

🕒 1 h · avancerad · 20 kroketter

**O**m det finns en enda rätt som bevisar kapitlets tes så är det den här. En croqueta är en frityrstekt boll av en så tjock bechamel att den är fast i kylskåpet, med saltad skinka i, och den lämnar en filmig hinna av fett i munnen som ingenting utom syra tar bort. Ett stilla vitt vin klarar det halvvägs. Ett rött viker sig direkt. En kall, torr cava gör två saker samtidigt: syran löser fettet och kolsyran skrubbar bort resten mekaniskt.

Det finns ingen genväg. Smeten måste kylas — minst fyra timmar, hellre över natten — annars faller kroketterna isär i fritsyren och du står med en kastrull sönderkokt bechamel och ett kök som luktar bränt. Det är receptets enda svårighet, och den handlar helt om att planera en dag i förväg.

De är värda det. Att göra sina egna croquetas är ett av de få tillfällen då hemlagat slår restaurangversionen med bred marginal, eftersom de ska ätas åtta minuter efter frityren och inte trettio.

**VAD DU DRICKER TILL** Iskall, torr och gärna en Reserva — de arton månaderna ger en brödig ton som möter friteringen i stället för att bara skära genom den. Servera vid 6–8 grader. En ljummen cava tappar precis den kolsyra som gör jobbet här. (Reserva, brut)

### INGREDIENSER

100 g smör

130 g vetemjöl

7 dl mjölk · ljummen

150 g serranoskinka ·  
finhackad, gärna med  
fettkanten kvar

1 st schalottenlök · mycket  
finhackad

riven muskotnöt · ett par  
drag

salt och vitpeppar

### GÖR SÅ HÄR

Smält smöret i en tjockbottnad kastrull och fräs schalottenlöken mjuk utan att den tar färg, 3 minuter.

Rör i mjölet och låt det fräsa under omrörning i 2 minuter. Mjölsmaken ska försvinna men redningen får inte bli brun.

Tillsätt den ljumna mjölken lite i taget under kraftig vispning. Håller du allt på en gång får du klumpar som inte går att vispa bort.

Koka smeten på svag värme i 10–12 minuter under nästan konstant omrörning. Den ska bli så tjock att den släpper kastrullens kanter och nästan är svår att röra i. Det är hela hemligheten — en lös smet ger kroketter som spricker.

2 st ägg · uppvispade

2 dl ströbröd · gärna panko

1 dl vetemjöl · till första  
vändan

1 l neutral olja · till  
fritering

Rör ner skinkan, muskot, salt och vitpeppar. Smaka av; skinkan är salt så var försiktig.

Bred ut smeten i en form till cirka 2 cm tjocklek, täck med plastfolie direkt mot ytan så att den inte får skinn, och kyl minst 4 timmar — helst över natten.

Forma kroketter med två skedar eller fuktiga händer, cirka 4 cm långa. Vänd dem i mjöl, sedan ägg, sedan ströbröd. Vill du ha extra knaprig yta: vänd dem i ägg och ströbröd en gång till.

Ställ tillbaka de panerade kroketterna i kylan i 30 minuter. Kall panering fastnar bättre.

Hetta upp oljan till 180 grader. Friter 4–5 åt gången i 2–3 minuter tills de är djupt gyllenbruna. Överfull fritsyr sänker temperaturen och ger feta kroketter.

Låt rinna av på galler, inte hushållspapper — papper ångar undersidan mjuk. Salta lätt och servera inom tio minuter.

**KURIOSA** Croquetas kom till Spanien från franskt kök under 1800-talet, men fick där en funktion de aldrig hade i Frankrike: att ta hand om rester. Kokt kyckling, sista skinkkanten, gårdagens gryta — bechamelen är bärare, inte huvudperson. Det förklarar varför nästan varje spanskt hushåll har en egen version och varför ingen av dem stämmer med den här.

---

## Stekt strömming

Husmanskost som aldrig fick veta att den hörde ihop med bubbel

🕒 30 min • lätt • 4 portioner

**H**är kommer bokens mest svenska påstående. Stekt strömming är fet fisk, panerad i rågmjöl, stekt i smör och saltad hårt — alltså exakt det kapitlet handlar om — och den serveras nästan alltid med öl, mjölk eller ingenting. Det är ett missförstånd som har fått pågå i hundra år.

Problemet med fet fisk och vin är fettets eftersmak: den ligger kvar och blir tung mot slutet av tallriken. Öl löser det med kolsyra men lägger på malt och beska ovanpå fisken. En torr cava gör bara det första: kolsyran skrubbar, syran skär, och det finns ingenting kvar som konkurrerar med strömmingen. Rågmjölets lätta bitterhet får sällskap av lagringstonerna på ett sätt som är svårt att förutse och lätt att kontrollera.

Detta är alltså inte en katalansk tradition som importerats hit. Det är motsatsen: en svensk vardagsrätt som råkar vara byggd för landets näst mest köpta finvin, i landet som köper mer Paraje Calificado än något annat. Ingen har berättat det för strömmingen än.

**VAD DU DRICKER TILL** En Reserva, torr och väl kyld. De arton månaderna ger jäst- och brödtoner som möter rågmjölet i paneringen — det är den kopplingen som gör matchningen bättre än den borde vara. Undvik halvtorrt: strömming och sötma drar åt varsitt håll. (Reserva, brut)

### INGREDIENSER

800 g strömmingsfiléer •  
färska, gärna dubbelfiléer

---

2 dl rågmjöl • eller hälften  
rågmjöl, hälften ströbröd

---

2 tsk salt

---

1 tsk vitpeppar • nymalen

---

100 g smör • till stekning

---

1 kruka dill • grovhackad

### GÖR SÅ HÄR

Skölj filéerna snabbt i kallt vatten och torka dem mycket noga mellan hushållspapper. Blöt strömming blir ångkokt, inte stekt.

Blanda rågmjöl, salt och vitpeppar på en tallrik.

Lägg lite hackad dill på köttssidan av varje filé, vik ihop dubbelfiléerna och vänd dem i mjölblandningen. Skaka av överskottet.

Hetta upp en rejäl klick smör i en stor stekpanna tills det slutat fräsa och börjat dofta nötigt. Brynt smör, inte bränt.

1 kg potatis · kokt, gärna  
färskpotatis

2 dl gräddfil

1 st citron · i klyftor

lingonsylt · valfritt, men  
traditionellt

Stek filéerna 2 minuter på skinnsidan och 1–1½ minut på andra sidan. De är klara när paneringen är gyllene och fisken vit hela vägen igenom.

Stek i flera omgångar och byt smör när det blir mörkt. Gammalt bränt smör gör hela satsen besk.

Håll de färdiga filéerna varma på ett galler i ugnen på 100 grader — aldrig staplade på en tallrik, då mjuknar paneringen.

Servera med kokt potatis, gräddfil, citron och lingon. Öppna cavan när du sätter dig, inte innan.

**KURIOSA** Strömming är samma art som sill — *Clupea harengus* — men kallas strömming norr om Kalmarsund, där Östersjöns låga salthalt ger en mindre och magrare fisk. Gränsen är alltså geografisk och inte biologisk: det är samma fisk som byter namn när den simmar norrut.

---

## Såsen till calçotadan

Ett helt vitlökshuvud, glödrostat — och en tradition som inte dricker cava

🕒 1 h 5 min · medel · 4 portioner

**D**et här receptet står i boken av ett skäl som går emot bokens egen linje, och det är därför det är värt att ha med.

Calçotadan är Kataloniens stora vårmåltid: grillade calçots — en sorts lök — som doppas i den här såsen, äts stående med haklapp, och följs av lamm och korv över samma glöd. Den som söker efter en koppling mellan cava och vitlök landar förr eller senare här, för såsen innehåller ett helt glödrostat vitlökshuvud på fyra personer.

Och då kommer det obekväma: \*\*cava är inte den dokumenterade drycken till calçots.\*\* Festivalens egen beskrivning säger att det är vin som går runt i porró under hela måltiden, \*helst rött\*. Valls kommun skriver att festen traditionellt avslutas med cava och bakverk — alltså i andra änden av bordet. Festivalsidan listar visserligen cava bland måltidens drycker också, så källorna är oense, men ingen av dem gör cavan till calçotsens dryck.

Det starkaste beviset är negativt: EU-akten för IGP Calçot de Valls beskriver ritualen över hundratals rader — vedhämtning, takpanna, handgrepp, antal lökar per person — och nämner ingen dryck alls.

Vi tar med den ändå. En bok som bara samlar exempel som bekräftar den är en broschyr. Såsen är dessutom utmärkt till det boken faktiskt argumenterar för: nötter, olivolja och rök är fett, och fett är där bubblan gör sitt jobb.

**VAD DU DRICKER TILL** Ung och torr. Motiveringen här är bokens egen, inte traditionens: mandel, hasselnöt och olivolja är mycket fett i en enda sked, och kolsyra plus syra är det som skär det. Vill du göra som katalanerna gör dricker du rött ur porró till lökarna och sparar cavan till efterrätten. (de Guarda, brut)

### INGREDIENSER

1 st vitlökshuvud · helt,  
ourskalat

### GÖR SÅ HÄR

Lägg vitlökshuvudet och tomaterna hela på en plåt och rosta i 200 grader tills skalen svartnar och spricker, 35–45 minuter.

5 st mogna tomater

100 g mandel · skållad och rostad

30 g hasselnötter · rostade, skalade

2 dl olivolja · se kuriosa om mängden

3 msk vinäger · vin- eller sherryvinäger

1 st torkad söt paprika · nyora om du hittar den — annars 1 tsk sött paprikapulver

1 skiva vitt bröd · rostat, till bindning

bladpersilja · en näve salt

100 st calçots · eller salladslök — räkna 25 per person

Det här kallas att escalivera, och det är inte en variant — det är själva poängen.

Blötlägg den torkade paprikan i varmt vatten i 20 minuter, skrapa sedan ur köttet och kasta skinn och kärnor.

Krama ur vitlöksklyftorna ur skalén. Rostad vitlök är mjuk, söt och rökig — inget alls likt rå, och det är därför såsen tål ett helt huvud.

Skala tomaterna. Kasta skinnen.

Mortla eller mixa mandel och hasselnötter till en grov pasta. Fint mixad blir såsen slät och tappar tugget.

Tillsätt vitlök, tomat, paprikakött, bröd och persilja. Arbeta ihop.

Häll i vinägern, och sedan oljan i tunn stråle medan du rör. Såsen ska bli tjock som en lös majonnäs — den ska sitta kvar på en lök som doppas, inte rinna av.

Salta. Låt stå minst en timme före servering; smaken samlar ihop sig.

Grilla calçotsen över öppen eld tills de är svarta hela vägen runt. Slep in dem i tidningspapper och låt ånga tio minuter.

Ät med händerna: dra av det svarta yttersta lagret, doppa den vita delen i såsen, luta huvudet bakåt. Haklapp är inte ett skämt.

**KURIOSA** Festivalarrangörerna i Valls anger "80 cl" olivolja till 130 gram nötter, vilket är internt orimligt och nästan säkert ett tryckfel för 8 cl. Vi anger 2 dl, vilket ger en sås som går att doppa i. Kalla den för övrigt inte det officiella receptet: festivalen skriver själv att varje familj har sin hemlighet, och arrangerar dessutom en såstävling — vilket förutsätter att någon kanon inte finns.

# Laga med Cava

*Recept där Cavan hamnar i grytan i stället för i glaset*

**D**et finns två sätt att laga mat med en flaska cava, och de är inte varianter av samma sak.

I det ena går vinet i grytan. I det andra står det bredvid tallriken.

Föregående kapitel handlade om det senare — vilken mat bubblan gör bättre. Det här handlar om det förra: vad som händer när du håller ut vinet i en het panna och medvetet förstör det som gjorde det till mousserande.

För det är precis vad du gör. **Kolsyran överlever inte matlagningen.** Fem bar tryck, andrajäsning på flaska, nio till trettiosex månader på jästfällningen — allt det som kapitlen om trappan och fysiken ägnade sig åt försvinner på fyrtio sekunder i en gryta. Det finns inget sätt att laga med bubbel och behålla bubblorna.

Med två undantag, och båda står i det här kapitlet.

**Sorbeten** fryser in vinet i stället för att koka det. En del av kolsyran blir kvar instängd i iskristallerna och frigörs i munnen när isen smälter.

**Champagnesåsen** gör något smartare: den lagas färdig utan vinet, och cavan hålls i av värmen precis före servering. Bubblorna hinner aldrig möta någon hetta. De gör dessutom ett synligt arbete — såsen reser sig och sufflerar när kolsyran går ur lösningen mot gräddens fettpartiklar.

Det är alltså inte helt sant att bubblorna aldrig når tallriken. Det är sant att de aldrig överlever tillagningen — men de kan tillsättas efter den.

## Så varför laga med den alls?

Därför att det som blir kvar när bubblorna är borta är ett ovanligt bra matlagningsvin.

Cava är torrt, syrarikt och lågt i alkohol — ofta 11,5 procent mot 13 för ett genomsnittligt stilla vitt. Alla tre spelar roll när något ska reduceras. Syran är det som skär genom fett i en sås; den låga alkoholen betyder att du kan koka in en hel deciliter utan att grytan blir skarp; och torrheten gör att sötman i rätten kommer från maten och inte från vinet.

Ett halvtorrt vin i en reduktion blir sirap. En cava blir sås.

## **Vilken flaska ska i grytan?**

Den billigaste torra du kan hitta, med två undantag.

Det låter snålt och är i stället en teknisk observation: lagringstonerna i en Gran Reserva — brödet, jästen, det nötiga — är flyktiga och de kokar bort. Du betalar för trettio månader i en grotta i Sant Sadurní och håller ut dem i en gryta där de överlever i en och en halv minut. En ung de Guarda ger dig samma syra och samma struktur för en tredjedel av priset.

Undantagen är de recept där vinet är rättens enda smaksättare. Cavasåsen till fisk är ett sådant: fyra ingredienser, varav en har smak. Där lönar sig en Reserva, och du märker skillnaden.

Och sorbeten är det andra: där kokas ingenting, så allt du hällde i finns kvar.

Champagnesåsen kokar visserligen inte heller vinet — men där är cavan inte smaken utan kolsyran, och fond och grädde står för resten. Till den är den billigaste torra rätt val. Det avgörande är inte om vinet hettas upp, utan om det är vinet man ska smaka.

## Regeln om resten av flaskan

En enda rätt i det här kapitlet gör av med hela flaskan, och det är kycklingen — där är vinet all vätska som finns, och den blir därefter. Alla de andra tar en tredjedel eller mindre. Två och en halv deciliter till musslorna, två till såsen. Kvar står mellan fyra och fem deciliter öppen cava som antingen dricks eller slängs.

Det är inget problem att lösa. Det är hela idén.

Att laga med samma vin som du dricker till är det närmaste matlagning kommer en garanterad matchning — det finns ingenting i glaset som inte redan finns i såsen. Katalanerna gör det inte av tradition eller av snålhet, utan för att det är svårt att göra fel.

Öppna flaskan. Häll ut en tredjedel. Behåll resten.

---

## Cavasorbet

Det enda tillfället då bubblorna faktiskt överlever

🕒 4 h 15 min · lätt · 6 små portioner

**V**arje annat recept i det här kapitlet kokar bort bubblorna. Det här är undantaget: här fryser du in dem i stället, och en del av kolsyran blir kvar instängd i iskristallerna. Det märks. En cavasorbet prickar på tungan på ett sätt som en citronsorbet aldrig gör, och det är inte inbillning — det är gas som frigörs när isen smälter mot 37 grader.

Sorbeten hör hemma mitt i en lång måltid, inte i slutet av den. Att servera en syrlig sorbet mellan rätterna för att nollställa munnen är en gammal europeisk restaurangvana, och det förklarar varför den här är så aggressivt syrlig och nästan omärkligt söt. Som efterrätt är den för stram. Som paus mellan skaldjuret och köttet är den perfekt. Att göra den på just cava är däremot ingen dokumenterad tradition — det är en modern och mycket vanlig variant.

Du behöver ingen glassmaskin. Du behöver en form, en gaffel, och tålamodet att gå tillbaka till frysen fem gånger.

**VILKEN CAVA** Här är det enda receptet i boken där en Brut Nature är rätt val: du tillsätter egen sockerlag och vill styra sötman själv. En vanlig brut fungerar också — dra då ner sockerlagen med en tredjedel. (de Guarda, brut nature)

### INGREDIENSER

5 dl cava · iskall, Brut Nature

1½ dl socker

1½ dl vatten

1 st citron · saft och rivet skal

1 st äggvita · valfritt, ger krämigare konsistens

färsk mynta · till servering

### GÖR SÅ HÄR

Koka socker och vatten till en klar lag, 2 minuter. Dra av värmen och rör i rivet citronskal. Låt kallna helt — håller du varm lag i cavan går allt du vill åt förlorat på en sekund.

Ställ lagen i kylen tills den är genomkall, gärna en timme.

Blanda den kalla lagen med citronsaften och cavan i en låg, bred metallform. Bred form fryser fortare och ger finare kristaller.

Ställ in i frysen. Efter 45 minuter: rör om ordentligt med en gaffel och skrapa loss det som frusit mot kanterna.

Upprepa var 30:e minut, fyra till fem gånger. Varje omrörning bryter iskristallerna — hoppar du över en får du

ett isblock.

Vill du ha krämigare konsistens: vispa äggvitan till löst skum och vänd ner den vid tredje omrörningen.

Servera i små, förkyllda glas efter totalt cirka 4 timmar, med ett myntablاد. Sorbeten ska vara skrapig, inte hård.

**KURIOSA** En sorbet mellan rätterna kallas på franska trou normand — "det normandiska hålet" — och gjordes ursprungligen med calvados, med den uttalade avsikten att skapa plats i en redan full mage. Föreställningen att alkohol bokstavligen gör plats åt mer mat saknar fysiologisk grund. Att kylan och syran nollställer smaklökarna gör det däremot inte.

---

## Cavasås

En beurre blanc som bytt vin och blivit vassare

🕒 25 min · avancerad · 4 portioner

**E**n beurre blanc är egentligen bara tre saker: en syra, en reduktion och orimligt mycket smör. Klassikern använder torrt vitt vin och vinäger. Byter du ut vinet mot cava händer något som inte är kosmetiskt — cavans syra ligger högre och renare än de flesta stilla vitvinerna, vilket betyder att du klarar dig utan vinägern och får en sås som smakar mer av vin och mindre av surhet.

Det här är ingen katalansk tradition. Det är en fransk grundsås med ett spanskt vin i, och boken påstår inget annat. Men det är den bästa demonstrationen av vad cava faktiskt bidrar med i en gryta, för här finns ingenting annat att gömma sig bakom: fyra ingredienser, och vinet är den enda som har smak.

Såsen är läskigt lätt att spräcka. Håll värmen låg, tillsätt smöret kallt och en bit i taget, och sluta röra när den är blank. Spricker den ändå: en matsked iskallt vatten och kraftig vispning räddar den nästan alltid.

**VILKEN CAVA** Här lönar sig en Reserva. Vinet är såsens enda smaksättare, och de arton månaderna på flaska ger en brödig, nästan nötig ton som överlever reduktionen. En de Guarda ger en tunnare sås — fullt drickbar, men den tappar mitten. (Reserva, brut)

### INGREDIENSER

2 dl cava · torr, gärna  
Reserva

2 st schalottenlök · mycket  
finhackad

200 g smör · iskallt, tärnat

½ dl vispgrädde · valfritt,  
men gör såsen mer  
förlåtande

salt · helst flingsalt

vitpeppar · nymalen

### GÖR SÅ HÄR

Koka schalottenlöken i cavan i en liten kastrull med tjock botten. Låt koka ner tills det bara är ett par matskedar sirapig vätska kvar, cirka 10 minuter. Det här är hela smaken — snåla inte med reduktionen.

Vill du ha en säkrare sås: häll i grädden nu och koka upp. Mjolkproteinerna stabiliserar emulsionen och gör det mycket svårare att spräcka den.

Sänk värmen till det lägsta som går. Såsen får aldrig koka från och med nu.

Vispa i smöret några tärningar i taget. Vänta tills varje omgång smält innan nästa går i. Såsen ska tjockna och bli

citronsaft · några droppar,  
till sist

---

blank, inte fet och skiktad.

Sila bort schalottenlöken om du vill ha en helt slät sås. Behåll den om du vill ha tugg.

Smaka av med salt, vitpeppar och några droppar citron.

Servera direkt — såsen håller sig ljummen i cirka 20 minuter, men tål inte att värmas om.

---

## Champagnesås, fast med cava

Den enda rätten i boken där bubblorna gör jobbet

 45 min • lätt • 6 portioner

**D**et här receptet motsäger kapitlets egen inledning, och det är därför det står här.

Alla andra rätter i kapitlet kokar bort kolsyran. Den här gör tvärtom: fond och grädde reduceras till en färdig sås, och först därefter — av värmen, precis före servering — hålls det mousserande vinet i. Bubblorna finns kvar när såsen når tallriken, och de gör något synligt. Såsen reser sig, blir luftig, sufflerar. Det är inte en smakeffekt utan en fysisk.

Såsen är en svensk restaurangklassiker, förknippad med Wedholms Fisk i Stockholm, och varianten här bygger på den version Nils Molinder lärt ut. Originalet heter champagnesås av samma skäl som allt annat i den genren heter så: champagne var det man tog.

Men ingenting i tekniken kräver champagne. Vinet håller du i på slutet, det kokas aldrig, och det som behövs av det är kolsyra och syra — precis de två egenskaper cava har i överflöd och tar betalt en bråkdel för. Det här är alltså bokens tes i en kastrull: samma rätt, samma resultat, en tredjedel av priset på flaskan.

Och till skillnad från beurre blancen längre fram i kapitlet kan den här inte spricka. Det finns inget smör att emulgera och ingenting som skär sig.

**VILKEN CAVA** Ung, torr och nyöppnad. Det här är det enda receptet i boken där kolsyran måste vara kvar i flaskan när den hålls i — en cava som stått öppen sedan igår ger ingen suffle alls. Lagringstoner spelar ingen roll när vinet aldrig kokas, så ta den billigaste torra. (de Guarda, brut)

### INGREDIENSER

5 dl fiskfond • gärna spadet  
från pocheringen

5 dl vispgrädde

### GÖR SÅ HÄR

Koka ner fiskfonden till ungefär hälften i en tjockbottnad kastrull. Rör om då och då — fond som får stå bränner fast i botten.

Skulle den ändå fastna: håll över i en ren kastrull och fortsätt. Bränd fond smakar igenom hela såsen och går inte

1 dl cava · torr, nyöppnad  
— hälls i allra sist  
salt · efter smak, till slut

att rädda.

Tillsätt grädden i tre omgångar, inte på en gång. En kastrull med all grädde i kokar över på det ögonblick du tittar bort.

Låt reducera till den konsistens du vill ha — såsen ska rinna men täcka en sked. Räkna med tjugo till trettio minuter totalt.

Smaka av med salt. Gör det nu, före vinet, eftersom du inte ska röra i såsen efteråt.

Dra kastrullen av värmen. Häll i cavan precis före servering och rör om så lite som möjligt — varje omrörning driver ut den kolsyra som är hela poängen.

Servera direkt. Suffleringen håller i någon minut, inte längre.

**KURIOSA** Att såsen sufflerar är samma fysik som får ett glas att skumma: kolsyra som varit löst i vätskan går ur lösningen när trycket släpper och temperaturen stiger, och bubblorna behöver en startpunkt att bildas kring. I ett glas är det repor och fibrer; i en sås är det fettpartiklarna från grädden, som finns överallt. Därför skummar en gräddsås kraftigare än vatten skulle göra.

---

## Kyckling i cava

Hela flaskan i grytan, och ingenting annat att dölja sig bakom

🕒 1 h 20 min · lätt · 4 portioner

**D**et här är kapitlets enda recept som gör av med hela flaskan, och det är också det enda som verkligen behöver den. Det finns ingen buljong, inget vatten och ingen grädde i grytan. Kycklingen kokar i cava, och det som blir sås är cava som fått koka in i en timme tillsammans med sitt eget mjöl.

Pollastre al cava står i den katalanska hemmatlagningens repertoar snarare än i restaurangernas — den sortens rätt som dyker upp i lokaltidningar under rubriker om vad någons mormor lagade, och som beskrivs som ett nybörjarrecept. Det stämmer. Tekniken är fyra steg och inget av dem kräver omdöme: mjöla, bryn, håll på, vänta.

Mjölet är det som gör det. Kycklingen vänds i mjöl innan den bryns, och när vinet går i löser sig mjölet från ytan och redar såsen medan den reducerar. Det är samma princip som en gammaldags fricassé, och det är skälet till att en gryta med bara vin i inte blir tunn.

En ärlig varning: eftersom vinet är det enda som står för smaken vid sidan av löken märks det tydligt vad du hällde i. Halvtorrt blir sött. Söt cava blir odrickbart.

**VILKEN CAVA** Hela flaskan går i grytan, så ta den billigaste torra du hittar — lagringstonerna i en Reserva kokar bort på några minuter och du skulle betala för något som aldrig når tallriken. Brut, aldrig halvtorrt: efter en timmes reduktion blir all restsötma tredubbelt så tydlig. (de Guarda, brut)

### INGREDIENSER

1 st kyckling · cirka 1,4 kg,  
delad i 8 bitar — eller 8  
kycklinglår

1 flaska cava · 75 cl, torr  
brut

4 st gul lök · tunt skivad

### GÖR SÅ HÄR

Torka kycklingbitarna torra och salta och peppra dem rejält. Vänd dem sedan i mjölet och skaka av överskottet — det ska sitta ett tunt lager kvar, inte en panering.

Bryn bitarna i olivoljan i en vid, tjockbottnad gryta, i omgångar så att de får plats utan att ligga mot varandra. 6–8 minuter med skinnsidan ner, tills den är gyllenbrun, sedan 3 minuter på andra sidan. Lyft upp.

4 klyftor vitlök · hela, lätt  
krossade

1 dl vetemjöl · att vända  
kycklingen i

4 msk olivolja

2 st lagerblad

salt och svartpeppar

bladpersilja · hackad, till  
servering

Lägg i löken i samma fett och stek den mjuk och gyllene på medelvärme, 10–12 minuter. Ta god tid — löken är rättens andra smak och den ska vara söt, inte blek. Lägg i vitlöken sista minuten.

Häll i hela flaskan cava och skrapa loss allt som fastnat i botten. Det kommer att bubbla kraftigt i tjugo sekunder; låt det göra det.

Lägg tillbaka kycklingen med skinnsidan uppåt, tillsätt lagerbladen och låt sjuda utan lock på svag värme i 45–50 minuter.

Såsen ska ha reducerat till ungefär hälften och tjocknat av mjölet. Är den fortfarande tunn: lyft upp kycklingen och koka upp såsen hårt i några minuter.

Fiska upp lagerbladen, smaka av med salt och peppar. Strö över persilja och servera med bröd eller kokt potatis.

**KURIOSA** Att mjöla kött innan det bryns i en vinbraisering fyller två syften samtidigt: mjölet bidrar till bryningen och lossnar sedan i vätskan och redar den. Tekniken kallas i franskt kök singer, och den är skälet till att en gryta med enbart vin som vätska ändå kan ge en sås med kropp. Ingen extra redning behövs — den satt på köttet hela tiden.

---

## Musslor i cava

Katalonien på tolv minuter, varav elva är väntan

 20 min · lätt · 2 portioner

**D**et här är receptet som gör hela kapitlets argument åt dig, utan att du behöver säga ett ord. Du håller en tredjedels flaska i en gryta med musslor, lägger på locket, och fyra minuter senare har du en sås som ingen mängd matlagingsvin kan förklara. Syran skär genom musselsaltet, bubblorna försvinner direkt i värmen och lämnar kvar exakt det som gjorde dem möjliga: ett torrt, stramt, äppelaktigt vin som är byggt för skaldjur.

En anmärkning om ursprunget, eftersom boken lovat att inte hitta på tradition: musslor kokta i vitt vin är en europeisk grundbult, och den här versionen byter helt enkelt ut vinet. Att just cava skulle vara det traditionella valet längs katalanska kusten är något vi har hört påstås men inte kunnat belägga, så vi påstår det inte. Rätten är en modern variant av något mycket gammalt.

Den fungerar likafullt, av ett skäl som inte kräver några anor: cava är vitt vin, det råkar bara ha genomgått en andrajäsning på flaska först. Att koka bort bubblorna är inget slöseri — de har redan gjort sitt jobb i vinet innan det hamnade i din gryta.

Det som blir kvar i flaskan dricker du till. Det är inte en eftertanke, det är hela poängen: samma vin i grytan och i glaset är det närmaste matlagning kommer en garanterad matchning.

**VILKEN CAVA** Ta den enklaste torra du hittar. En Gran Reserva har lagringstoner som kokas sönder på fyra minuter — du betalar för nyanser som aldrig når tallriken. Brut, inte halvtorr: musslorna är redan salta och en söt sås blir kletig. (de Guarda, brut)

### INGREDIENSER

1 kg blåmusslor · färska,  
med stängda skal

2½ dl cava · torr, brut

### GÖR SÅ HÄR

Skölj musslorna i kallt vatten och dra av eventuella byssustrådar. Kasta alla som är spruckna, och alla som står

1 st schalottenlök ·  
finhackad

3 klyftor vitlök · tunt  
skivad

1 st färsk chili · urkärnad,  
finhackad

25 g smör

2 msk olivolja

1 kruka bladpersilja ·  
grovhackad

svartpeppar · nymalen

bröd att doppa med · inte  
valfritt

öppna och inte stänger sig när du knackar på skalet — de är döda och ska inte i grytan.

Fräs schalottenlök, vitlök och chili mjuka i olivoljan i en vid gryta med tätt lock, cirka 3 minuter. De ska inte ta färg.

Häll i cavan och koka upp. Låt puttra en minut så att den värsta kolsyran går ur — annars kokar det över när du lägger i musslorna.

Lägg i musslorna, sätt på locket och koka på hög värme i 4–5 minuter. Skaka grytan ett par gånger. De är klara när skalén står öppna.

Lyft upp musslorna med hålslev. Kasta dem som fortfarande är stängda.

Låt spadet koka ihop en halv minut, dra av värmen och rör ner smöret så att såsen får glans. Smaka av med peppar — salt behövs sällan, musslorna tar hand om det.

Häll såsen över musslorna, strö över persiljan och servera direkt, med bröd och resten av flaskan.

**KURIOSA** Regeln om att kasta musslor som inte öppnat sig är seglivad men överdriven. En mussla kan förbli stängd för att adduktormuskeln sitter ovanligt hårt, inte för att den är dålig. Kockar med gott samvete öppnar dem för hand och luktar. Bokens hållning: gör det om du vill, men lukta först.

# Register

Alla 30 tillfällen och recept i bokstavsordning.

|                                  |                                                 |     |
|----------------------------------|-------------------------------------------------|-----|
| Cavasorbet                       | recept · Laga med Cava                          | 92  |
| Cavasås                          | recept · Laga med Cava                          | 94  |
| Champagnesås, fast med cava      | recept · Laga med Cava                          | 96  |
| Chipsen                          | tillfälle · Fett, salt och friterat             | 66  |
| Efter utställningen              | tillfälle · Halvvägs och efteråt                | 12  |
| Examen                           | tillfälle · Det som firas och det som överlevs  | 24  |
| Friterad bläckfisk               | recept · Fett, salt och friterat                | 69  |
| Gravad lax                       | recept · Fett, salt och friterat                | 71  |
| Hallonpaj med mandel             | recept · Fett, salt och friterat                | 73  |
| Inlagd sill                      | recept · Fett, salt och friterat                | 75  |
| Julafton                         | tillfälle · Svenska ursäkter                    | 16  |
| Kräftskivan                      | tillfälle · Svenska ursäkter                    | 17  |
| Kvällen efter beskedet           | tillfälle · Det som firas och det som överlevs  | 26  |
| Kyckling i cava                  | recept · Laga med Cava                          | 98  |
| Midsommarafton                   | tillfälle · Svenska ursäkter                    | 18  |
| Musslor i cava                   | recept · Laga med Cava                          | 100 |
| Måndagen                         | tillfälle · Tisdagen och andra oförtjänta dagar | 9   |
| Nobelbanketten                   | tillfälle · Undantaget                          | 31  |
| Ostbrickan                       | tillfälle · Fett, salt och friterat             | 67  |
| Ostron med mignonette            | recept · Fett, salt och friterat                | 77  |
| Paella                           | recept · Fett, salt och friterat                | 79  |
| Patatas bravas                   | recept · Fett, salt och friterat                | 81  |
| Pausen                           | tillfälle · Halvvägs och efteråt                | 13  |
| Sista kartongen                  | tillfälle · Det som firas och det som överlevs  | 28  |
| Skinkkroketter                   | recept · Fett, salt och friterat                | 83  |
| Stekt strömming                  | recept · Fett, salt och friterat                | 85  |
| Såsen till calçotadan            | recept · Fett, salt och friterat                | 87  |
| Tisdagen som inte förtjänade det | tillfälle · Tisdagen och andra oförtjänta dagar | 10  |

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| <b>Tolvslaget</b> tillfälle · Svenska ursäkter ..... | 20 |
| <b>Valborg</b> tillfälle · Svenska ursäkter .....    | 21 |

---

Allt blir bättre med Cava · v1.0.0