

Julen 2018

+ FÖLJ

Stort knivtest: Ny jury – samma vinnare

Toppbetyg till supervass japan – underkänt för fem knivar



FOTO: NAINA HELEN JÄMA

TESTER tor 13 dec 2018**Vassast i år igen.**

Yaxell Zen som vann Aftonbladets knivtest både 2016 och 2017 tar titeln för tredje året i rad.

– Med den här är du kung i kvarteret, skojar vår nye testare Johan Jureskog.



LÄS OCKSÅ

Jul 2018: Julfirande genom tiderna

Juryn var ny för i år. Vi lät de två rutinerade kockarna Johan Jureskog och Natasa Hodzic Jansson testa 14 kockknivar i klassen mellan lågpris och lyx. Men det blev alltså samma vinnare som tidigare år.

Det borde betyda att Yaxell Zen är en kniv som funkar för olika händer och tekniker – i alla fall bland proffskockar.

Vi noterar också en liten revansch för den kantigt designade Porschekniven som efter två år av sågningar fick betydligt bättre betyg.

De viktiga detaljerna

Alla nya knivar brukar i och för sig vara skarpa men testarna tyckte att det var skillnad – japanerna var över lag vassare än européerna.

Båda störde sig (och en skar sig) på det sylvassa hörn som finns på många knivar där eggen möter bladets bakkant. Några tillverkare har tagit bort värsta skaderisken genom en lite avfasning av hörnet. En enkel lösning som inte påverkar knivens arbetsegenskaper. En detalj att tänka på när du köper kniv.



FOTO: NAINA HELEN JÄMA

Testarna var nästan kusligt överens om det mesta – utom att Johan Jureskog (stora händer) ofta tyckte att knivskaften var för små medan Natasa Hodzic Jansson (med nättare händer) tyckte att skaften var för långa. Också en detalj att fundera vid knivköpet.

Det är behändigt att handla på nätet men en fördel att kunna känna på olika knivar innan du slår till.

Bekvämt, snyggt eller både och

Den som hackar lök i en krogkällare åtta timmar om dagen ger förmodligen blanka den i hur kniven ser ut, bara den är superbekvämt och ruskigt vass. Vi andra som har kortare pass vid skärbrädan sneglar förmodligen även en smula på designen. Det är ju snyggt med snitsiga

knivar på magnetlisten. Så det är väl vettigt att göra en avvägning. Funktion är inte alltid allt – men gå inte all in på designen heller. En stilig skitkniv blir förmodligen mer av ett irritationsmoment än en uppskattad köksprydnad. Det är helt klart värt att lägga lite tid och pengar på knivinköpet om du är road av matlagning.

– Fast vi ska väl samtidigt komma ihåg att det är inte kniven som gör kocken, säger Johan Jureskog. Det är en massa annat som avgör om du kan laga god mat. Men det blir roligare med en bra kniv.



FOTO: NAINA HELEN JÄMA

JOHAN JURESKOG: Du klarar dig med tre knivar

Vi bad Jureskog ranka kökets knivar. Han tycker att det räcker med tre för vardagskocken.

1. Stor kockkniv till allroundarbetet i köket.
2. En liten skalkniv.
3. Tandad brödsåg.

Och som överkurs:

4. En lite mindre kockkniv för att hacka och skära grönsaker.
5. Filékniv.



**FAKTA****Så gjordes testet**

► Vi begränsade urvalet till kockknivar i mellanprisklassen med en bladlängd på cirka 20 cm. De 14 i testet kan delas in två grupper – de europeiska lite tyngre knivarna med grövre blad och de lättare och rakare japanska varianterna. (De här japanerna är i och för sig också "europeiska" i designen. Japanska

LÄS MER

**Chroma type 301 Porsche P18**

Pris: 825 kronor.

Finns hos: bagarenochkocken.se, zerazza.com.

Tillverkad i: Japan.

Bladlängd: 19 cm.

Vikt: 267 g.

Material: Japanskt 301-stål i bladet, hårdheten är 56–58 HRC. 18/10-stål i handtaget.

Johan Jureskog: Den är ju snygg med sin moderna design. En kniv som sitter vackert på listen hemma i köket. Den är helt okej balanserad men jag gillar inte handtaget. Det känns inte ergonomiskt riktigt. En annan detalj är att kniven är vass där den inte ska vara det. Till exempel i bakkant av bladet (och som en önskad illustration av problemet skär sig Johan Jureskog i samma ögonblick i fingret). Men det är ingen dålig kniv och den är lätt att göra ren.

Kommentar Natasa Hodzic Jansson: Den känns bra i handen, rätt storlek. Mest störande är de två plupporna på varsin sida om skaftet, de förstör känslan när du håller i kniven. Det verkar som att de förbättrat designen, kniven lägger sig inte lika lätt med eggen upp nu. Men knivbladet är vasst och kantigt på ovansidan, du kommer att få valkar och kanske skavsår. Kniven är inte helgjuten, känns som att den kan gå av där bladet sitter ihop med skaftet om du tar i ordentligt. Den är inte skön att jobba med när du ska dela på stora selleribitar. Jag måste ta i med hela kroppen. Den är betydligt bättre att hacka med.



Mcusta Zanmai Revolution B gyuto



Pris: 2 700 kronor.

Finns hos: prokok.se.

Tillverkad i: Japan.

Bladlängd: 21 cm.

Vikt: 157 g.

Material: Tre lager stål med ett kärnstål av SPG2, 61HRC. Handtag i pakkträ. Finns i både rött och svart.

Johan Jureskog: Den här är alldeles för lätt för mig. Jag blir lite rädd för att jag ska skära fel när jag jobbar snabbt. Handtaget väger nästan ingenting, det känns inget motstånd alls när jag lyfter kniven. Och så suger bladet fast i löken när jag ska skiva den. Nja, inte förtjust i den här.

Natasa Hodzic Jansson: Den är väldigt lätt, för lätt. Den känns billig och ger inte alls samma känsla av kvalitet som Porschekniven. Du undrar när bladet ska ramla ur skaftet. Och den verkar inte heller lika vass. Jag får ta i när jag ska skära större bitar selleri. Men den är väldigt vass här i bakkanten av bladet. Det är ingen höjdare. Men det är en helt okej hemmakniv. Den ser ut som knivarna hemma hos mina föräldrar – ha ha. Vad kostar den? Oj, det hade jag aldrig betalat.



Mcusta Zanmai Modern gyuto



Pris: 1 170 kronor.

Finns hos: prokok.se.

Tillverkad i: Japan.

Bladlängd: 21,5 cm.

Vikt: 194 g.

Material: Vanadium 8A. Handtag i pakkträ.

Johan Jureskog: Hm, har japaner så mycket mindre händer än oss västerlänningar? Den här kniven är också extremt lätt men tyngden i det lilla skaftet känns i alla fall bättre än för den andra Mcustan. Och knivbladet suger inte fast på samma sätt heller.

Natasa Hodzic Jansson: Tyngre handtag än på den Mcustan och därmed bättre balans. Den här är trevligare att jobba med men den där vassa bakkanten känns livsfarlig. Jag föredrar helgjutna knivar. Om det här trähandtaget börjar svälla så blir det skavigt vid nitarna. Det kan ju

hända att man kör kniven i diskmaskinen och det funkar inget vidare med trä. Och bladet ser skört ut. Jag skulle inte våga skära i hårda produkter med den här.



Mac Mighty



Pris: 1 673 kronor.

Finns hos: kitchentime.se, confidentliving.se, cdon.se.

Tillverkad i: Japan.

Bladlängd: 21,5 cm.

Vikt: 203 g.

Material: Legering av stål med molybden, volfram och vanadin, 58–59 HRC. Handtag av trä.

Johan Jureskog: Jag har alltid gillat Mac – det är lite 90-talsvibbar över den här. Den ligger bra i handen men handtaget är väldigt kort. Det är som när du har för små träskor, hälarna hamnar utanför kanten. Här är också bakkanten på knivbladet alldeles för vass. Det är lätt att göra illa sig på den spetsen. Det känns som en helt annan egg än på Mcusta-knivarna när du skär.

Natasa Hodzic Jansson: Den ger en bra känsla och verkar väldigt vass. Tyvärr gäller det också bakkanten av bladet – att det ska vara så svårt att runda av den där spetsiga kanten ordentligt. Jag gillar att eggen är ganska stor, det är en bra kniv även om den kanske inte ser så exklusiv ut.



Mac Sushi

LÄTTAST



Pris: 729 kronor.

Finns hos: bagarenochkocken.se.

Tillverkad i: Japan.

Bladlängd: 21 cm.

Vikt: 137 g.

Material: Legering av stål med molybden, volfram och vanadin. Handtag av trä. Knivbladet har

en svart släpp lätt-beläggning.

Johan Jureskog: Den är alldeles för lätt och obalanserad. Oj, jag skär snett med den här. Men bladet glider lätt genom löken – fast hur länge håller det? Non stick brukar vara ömtåligt. Nej, skulle aldrig få för mig att köpa den här kniven.

Natasa Hodzic Jansson: Vad är det här för låtsaskniv? Bladet såg tunt ut men jag kommer ju knappt igenom löken. Annars är det här en fin storlek för mina små händer. Men jag fattar inte det här med teflonbeläggning på bladet. Det du skär med en vanlig kniv fastnar väl inte heller på bladet? Känns som en 200-kronorskniv.



Yaxell Zen

VINNARKNIVEN!



Finns hos: cleancut.se.

Pris: 1 090 kronor.

Tillverkad i: Japan.

Bladlängd: 20 cm.

Vikt: 214 g.

Material: 37 hopsmidda lager stål med kärna av VG10, 60–62 HRC. Handtag av micarta.

Johan Jureskog: Bättre tyngd, den här blir jag kompis med direkt. Skönt, lite strävt handtag, du riskerar inte att halka med våta händer. Och så har de tänkt till, bakkanten på bladet är avfasad så du inte riskerar att skära dig där. Jätteskön kniv, helt klart den jag gillar bäst. Snygg är den också. Med den här är du kung i kvarteret.

Natasa Hodzic Jansson: Åh, jag känner direkt att det här är en favorit. Den är mer rejäl än dem jag testat hittills. Den sitter fint i handen och jag blir glad av hur bladet ser ut, mer homogent, inte för tjockt. Den skär genom stora bitar rotfrukter hur enkelt som helst. Den är inte bara trevlig att jobba med, den är också trevlig att se på. Outstanding.



Yaxell Yo-U



Pris: 1 599 kronor.

Finns hos: bagarenochkocken.se, designonline.se, [Cervera](http://Cervera.com).

Tillverkad i: Japan.

Bladlängd: 21 cm.

Vikt: 160 g.

Material: Tre lager stål med kärna av VG10-stål. Handtag av pakkträ.

Johan Jureskog: Återigen ett litet handtag och då får jag problem med mina stora händer. Jag gillar heller inte att det är uppböjt, du får använda en annan teknik för att hacka då. Därmed inte sagt att det är fel på designen – det finns säkert andra som skulle älska den här. Och man ska inte underskatta trä som material i handtaget. Det är strävt även när det vått och du får ett bra grepp. Dessutom är det jäkligt snyggt.

Natasa Hodzic Jansson: Den är för lätt för att vara en kockkniv. Den känns på något vis fel men är faktiskt ganska bra att jobba med även om den liksom studsar på skärbrädan. Fast hur hållbar är den? Det är som om den lätt kan gå i tusen bitar. Skaftet är mjukt och fint. Väldigt vacker kniv.



Professional secrets 32 stor kockkniv

TYNGST



Pris: 999 kronor.

Finns hos: koketsfavoriter.se, [Cervera](http://Cervera.com).

Tillverkad i: Sverige.

Bladlängd: 19,5 cm.

Vikt: 278 g.

Material: Sandvik stål, 56–58 HRC. Handtag av glasfiber.

Johan Jureskog: Hmm, en ny typ av design? Men jag har inte samma koll som för 20 år sedan när jag nördade ner mig i knivar. Gillar inte det nedsvängda handtaget, jag får ett konstigt grepp. Föredrar den raka japanska modellen. Dessutom känns den inte lika vass som japanerna. Däremot gillar jag tyngden i kniven och det är kul att det kommer något nytt och dessutom från Sverige. Men tyvärr, den är för obekvämlig för mig. Det här är inget för gamla kockar...

Natasa Hodzic Jansson: Oj, den här känns väldigt konstig. Ska vi ut och döda ett stort djur? Oproportionerlig med ett väldigt rejält skaft som är så långt att det petar mig i underarmen. Den skaver faktiskt både här och där. Och jag måste ta i när jag skär, den verkar ovass. Jag känner verkligen inte som att "Oh, Gud va kul, nu vill jag bara jobba och jobba". Grov, maskulin, inte estetisk någonstans.





Zwilling Pro wood



Pris: 1 199 kronor.

Finns hos: bagarenochkocken.se, designonline.se.

Tillverkad i: Tyskland.

Bladlängd: 19,5 cm.

Vikt: 251 g.

Material: Kromstål, 57 HRC. Handtag av trä.

Johan Jureskog: Klassiskt handtag med stoppsväng längst bak. Den ligger jäkligt bra i handen men jag har problem med att eggen är så svängd, jag kommer inte igenom lökhalvan utan att behöva vicka väldigt mycket på kniven. Och den är inte supervass. Kanske inte heller sexigast på knivlisten även om trä är snyggt.

Natasa Hodzic Jansson: Annorlunda, ser ut som en stor grillkniv, det tilltalar mig. Men skaftet är extremt stort och det fungerar inte för min del. Det breda bladet är verkar vasst men helheten är otymplig. Kniven blir obekvämt att jobba med. Men de har fixat det vassa hörnet i bladets bakkant. Bra! Och den känns rejäl med bra finish. Bra att ha i slaktboden men inget för en finkock.



Zwilling Bob Kramer Euroline essential



Pris: 2 199 kronor.

Finns hos: knifeo.com, Cleancut.

Tillverkad i: Japan.

Bladlängd: 20 cm.

Vikt: 253 g.

Material: FC61 kromstål, 61 HRC. Handtag av micarta.

Johan Jureskog: Skönt handtag – men varför ser den ut så här? Den här svängda designen gör att jag får en jättekonstig arbetsställning. Det känns otryggt att jobba med den här kniven. Varför ska de slå knut på sig själva och hitta på något sådant här? Det är som att det handlade om att laga mat i rymdraket. Bara konstigt.

Natasa Hodzic Jansson: En väldigt ful kniv men den satt väldigt fint i handen. Fast den är extremt obalanserad och bladet ser ut som en pil. Jättekonstigt. Det ser ut som stansad plåt. Den är väl billig, va? Två och två! Det var det sjukaste. Även om den är stor har du bara en liten bit av eggen att arbeta med och det känns som att du kan slinta åt vilket håll som helst. Den gör mig lite rädd. Fast den är bra till att grovstycka rotfrukter. Men inget för finlir.



Zwilling Twin Ceramax



Pris: 1 799 kronor.

Finns hos: knifeo.com, prokok.se.

Tillverkad i: Japan.

Bladlängd: 20 cm.

Vikt: 216 g.

Material: Kärna av MC66 Micro carbide pulverstål omslutet av rostfritt stål, 66 HRC. Handtag av micarta.

Johan Jureskog: Äntligen, en Zwilling som är som en riktig kockkniv. Bra tyngd och skönt att knivbladet är avrundat på ovansidan. Handtaget i tunnaste laget för mig och den känns inte i närheten lika vass som japanerna. Klassisk design, flott polerat handtag. Våldigt snygg, faktiskt.

Natasa Hodzic Jansson: Verkar proffsig. Bladet är rätt tjockt ovanpå, jag vill ha det mer homogent men kniven är lagom stor och lättarbetad. Funkar både till finlir och mer grovhuggna uppgifter. Återigen ett för stort skaft, det går emot min underarm hela tiden. Och så har vi den där vassa bakkanten. Hur svårt kan det vara att fixa det? En fin kniv men inget speciellt.



Kai Wasabi

SÄMST



Pris: 799 kronor (prissänkt)

Finns hos: Cervera.

Tillverkad i: Japan.

Bladlängd: 20,5 cm.

Vikt: 151 g.

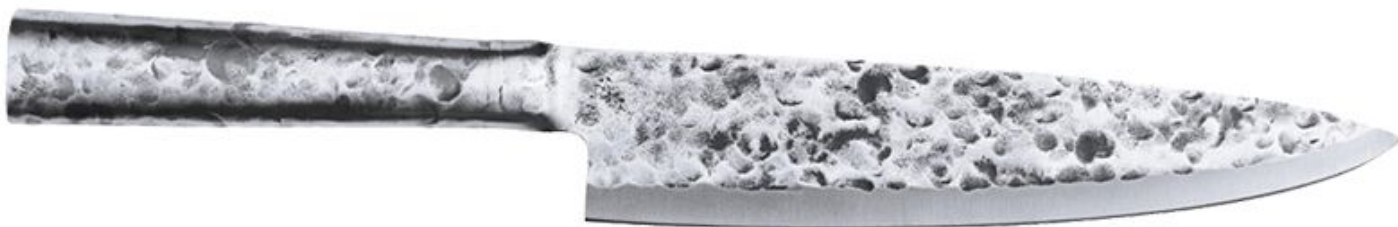
Material: Rostfritt stål, 57–59 HRC, handtag av bambupulver och polypropen.

Johan Jureskog: Den här känns budget, plastig. Handtaget väger ju ingenting. Titta den är helt obalanserad. Och den är vass där den inte ska vara det – bara eggen är slö... De snyltar på japansk design men den här kan ju knappt kosta noll kronor att producera. Sämst. Skulle jag

aldrig köpa.

Natasa Hodzic Jansson: Ser ut som en kniv du köpt på Rusta. Hyfsat vass men väldigt plastig och mycket, mycket obalanserad. Jag får ta i med båda händerna om jag ska igenom en bit selleri. Överkanten på bladet är dessutom hård och vass, jag har redan ont i fingret. Nä, det var ingen fröjd att skära med den här.

FOTNOT. Cervera har sänkt priset med 200 kronor sedan testet publicerades.



Anders Petter Stenfors kolstål



Pris: 699 kronor.

Finns hos: [Cervera](#).

Tillverkad i: Japan.

Bladlängd: 21 cm.

Vikt: 245 g.

Material: Kolstål 56–58 HRC, handtag av kolstål.

Johan Jureskog: Jag gillar ju design och här har de verkligen tagit i. Men de har bara tänkt utseende och inte alls på funktion. Jag gillar visserligen att den är tung men bladet är jättetjockt. Den här har inget med lökhackning att göra – men den är perfekt att hänga på väggen för den som inrett ett gammalt stall i skön stil.

Natasa Hodzic Jansson: Den var tung... Och bladet är jättetjockt, knappt att jag kommer igenom löken. Sellerin... det är som att dela något med yxa. Otymlig, ovass, Du får ta i med hela kroppen om du ska skära något – eller hugga något. Den är så slö att den glider på skärbrädan. Oskönt handtag och det har redan samlats skit i det. Den här måste du köra i diskmaskin. Kanske bra att öppna burkar med. Men bortkastade pengar.



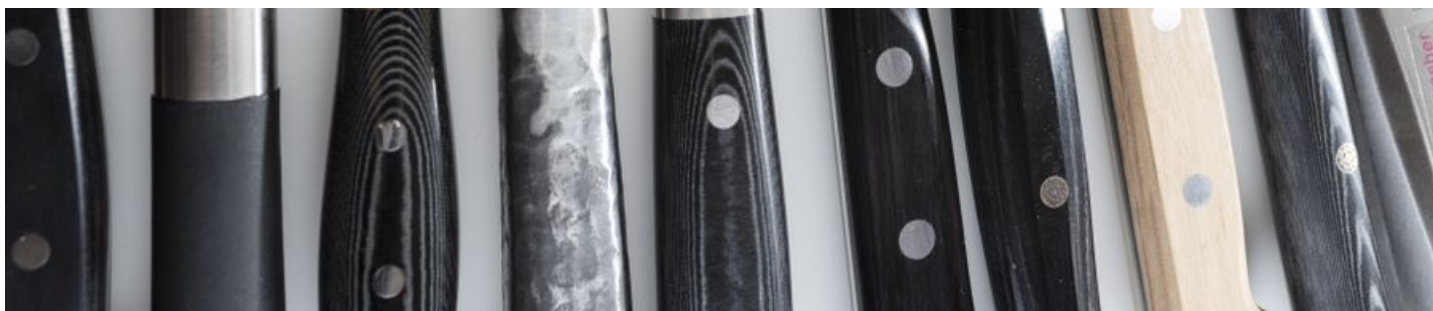


FOTO: NAINA HELEN JÄMA

KNIVIGA ORD – OCH MATERIAL

Det finns en del ord – och material – att hålla ordning på om man vill vara extra vass i köket. Här en liten lathund för skarpa kockar.

Kniviga ord:

- ▶ Gyuto: Japanska för den europeiska modellen av kockkniv.
- ▶ Santuko: Japansk kockkniv, lite högre och kortare än den europeiska.
- ▶ Damaskering eller Damaskussmide: En avancerad teknik där man arbetar ihop flera lager av olika järn- och stålqualitéer i exempelvis ett knivblad. Om man sedan etsar ytan framträder ett vackert mönster.
- ▶ HRC är enheten för ståls hårdhet. Ett högre värde betyder hårdare stål i knivbladet. Det betyder i sin tur att kniven håller sig vass längre men är svårare att skärpa.

Kniviga material:

Om vi får vara lite metallurgiskt svepande så är japanska knivblad gjorda av hårdare stål än de europeiska. Det gör att man kan slipa dem i brantare vinkel och att de därmed blir vassare – men också svårare att slipa.

Alla knivarna i testet är gjorda i rostfritt stål – vilket egentligen inte finns. Stål kan vara mer eller mindre rosttrögt. Det är en av anledningarna till att du inte ska diska knivarna i maskin (diskmedlet orsakar korrosion/rost) och att du ska torka av dem direkt efter handdisk.

Handtagen:

- ▶ Pakkaträ är ett kompositmaterial av träspån och plast.
- ▶ Micarta är också ett kompositmaterial men av plast förstärkt med tyg-, pappers- eller kolfiber.
- ▶ Corian är gjort av akryl och mineralet aluminiumtrihydrat, används ofta till bänkskivor.



LÄS OCKSÅ

PLUS Kändiskockarnas egna köksredskap – så bra är de



LÄS OCKSÅ

PLUS Årets bästa julskinka 2018 – nu vet vi vilken det är



LÄS OCKSÅ

PLUS Stekpannor i test: Ny stekpanna knäcker alla andra



LÄS OCKSÅ

PLUS Jämför med förra årets test – 20 lyxiga kockknivar i vassaste granskningen hittills

**JON HANSSON**

13 december 2018 ⌚ 13:49

ARTIKELN HANDLAR OM

Julen 2018

+ FÖLJ

Mat & dryck

+ FÖLJ

Köksprylar

FÖLJER

ANNONS

LÄS OCKSÅ

4 december **TESTER****PLUS** Kändiskockarnas egna köksredskap – så bra är de11 december **TESTER****PLUS** Julmusten som chockar juryn: "Läskig"18 december **TESTER****PLUS** Stor skillnad på färdiglagade köttbullar10 december **TESTER****PLUS** Bästa lussebullen: vi testar mataffärer, kiosker och mackar5 december **TESTER****PLUS** Här är bästa julskinkan 2018 – och akta dig för dessa tre

NÄSTA ARTIKEL FRÅN TESTER



Julen 2018

+ FÖLJ

Champagne-experten: Låt bubblen platsa på julbordet

Fredrik Schelin tipsar om mousserande vin – då handlar allt INTE om champagne



FOTO: BJÖRN LINDAHL

TESTER i går ⌚ 12:59

Liten övning: blunda och tänk på ordet champagne.

Kan man tro att ord som lyx, hummer, nyårsfest och liknande passerar i ditt huvud?

När vinexperten Fredrik Schelin blundar så tänker han lika gärna på Janssons frestelse.

– Mmm, det är ju jättegott med champagne till julmat.



Är det inte dags att göra självaste kung bubbel lite mer folklig?

Det tycker vinjournalisten Fredrik Schelin, aktuell med boken Champagne – 49 miljoner bubblor i en flaska.

Schelin, 46, som har jobbat med mat och vin i halva sitt liv, tycker att champagne förtjänar en plats i vardagen.

I hans nya bok guidar Schelin till kända champagnehus och vinmakare, ger intressant fakta om champagne och andra mousserande viner. Men inte minst berättar han om att en stor del av champagnens utveckling i världen kanske aldrig skett om det inte varit för ett antal – änkor.

Det har tagit sina år för Fredrik Schelin att få ihop boken, som han gjort tillsammans med fotografen Raphael Cameron och illustratören Sara Cameron.

– Vi har pratat bok i tio år, till sist kokade vi ner alla våra idéer till en bok vi själva skulle gilla.

LÄS OCKSÅ

Därför firar vi nyår

Så här öppnar du din champagne

Hemma blir det ofta champagne för Fredrik Schelin och hans fru Åsa. Men bara ett glas och före maten.

– Det glaset är det godaste jag vet. Sedan stänger vi flaskan och det blir vatten till maten. På så vis räcker champagnen länge och inköpet känns inte så dyrt, säger Schelin och tillägger.

– Dessutom blir den bara bättre av att luftas.

Som lyxig dryck blir champagne – och även övrigt mousserande vin – annars lätt exkluderad i vardagen och bara aktuell vid högtider, större fester eller minnesdagar.

– Det är tråkigt att så många lägger undan en champagne de fått för att ta fram vid ett speciellt tillfälle. Varför inte göra tvärtom och låta champagnen skapa en fin stund.

Just detta har blivit Schelins motto. Han propagerar hårt för att våga dricka mousserande – och då helst champagne – i vardagen. Och till enklare mat. Allt från korv och mos till julbordets Janssons frestelse.

Varför?

– För att det är trevligt – och gott! Champagne passar fantastiskt bra till just våra nordiska råvaror. Den är också så pass diversifierad och det gör att den fungerar till nästan all slags mat. Den naturligt höga syran, den krämiga moussen, den koncentrerade frukten, brödigheten från att

ha lagrats på sin jästfällning och eventuella mognadstoner och restsötma gör champagne till perfekt matmatchning.

Oj, där skymtar vi allt en vinnörd ändå, fastän Schelin gör allt han kan för att låta lika folklig som han vill att hans älskade bubblor ska få vara.

– Förutom att champagne går bra till många olika maträtter, fräschar moussen även upp gommen och gör den redo för nya smaker mellan varje tugga, fortsätter han.

LÄS OCKSÅ

Älskade julmat – därför vill vi ha det här på julbordet



FOTO: GETTYS

”

Vi svenskar dricker mycket champagne, vi ligger sjua i världen där. Och vi är ju bra på att bli duktiga på saker. I Sverige vet många var champagnegårdarna ligger och hur bra deras olika årgångar är. I Champagne, däremot, vet många vinbönder inte ens vad bonden på gården bredvid odlar.

Men varför är champagne så dyrt jämfört med andra mousserande viner?

– Det är inte så konstigt. Det går åt ett kilo druvor för att producera en flaska champagne, ett kilo av några av världens dyraste druvor med ett snittpris på 50–65 kronor kilot. Addera sedan arbetet, flaskan, etiketten och att flaskorna ska lagras i minst 15 månader – ofta mycket längre – innan de säljs. Det vore snarare konstigt om det inte kostade mer än andra mousserande viner.

Men det finns champagnesorter som inte kostar en förmögenhet och som passar mycket bra till mat. Och det finns andra mousserande viner som faktiskt lätt kan tas för en äkta champagne.

Vi bad Fredrik Schelin plocka ut några riktigt bra mousserande viner som gjorts enligt den så kallade champagnemetoden (med dubbla jäsningsar) men också guida till riktiga champagner i olika prisklasser.

På köpet bjuder han på några mattips till bubblen – och även några tips till julbordet.

LÄS OCKSÅ

Jul 2018: Julfirande genom tiderna



FOTO: BJÖRN LINDAHL

FAKTA

Fredrik Schelin

Ålder: 46.

Bor: Gröndal, Stockholm.

Familj: Frun Åsa och sonen Melvin.

LÄS MER

SHELINS MOUSSERANDE VINTIPS



FOTO: JACOB LEANDER-OLSSON / ISTOCKPHOTO

CAVA (Spanien)

Cava, från spanska Katalonien, är till volym räknat världens mest exporterade mousserande vin. Cava tillverkas likt champagne enligt traditionell metod med en andra jäsning på flaska, men till skillnad från champagne så behöver inte cava komma från ett specifikt distrikt.



► Freixenet Cordon Negro Brut

(7738) Pris: 89 kr.

– Hånat men underskattat vin. Men alla vet inte att vinhuset sedan flera år har ett ändrat recept för att göra Cordon Negro mer modernt. När man serverar den blint även för proffs så är nästan alla positiva till vinet. Pigga bubblor, fin fräschör och rent och uppfriskande avslut.

Schelins mattips:

– Denna öppnar man efter julbordet för att friska upp smaklökarna, passar perfekt till julfrukten och nötterna.



► El Miracle Brut

(7700) Pris 79 kr.

– En klassisk cava som är extremt prisvärd. Vinet är torrt och friskt med gulfruktiga inslag samt citrus och gröna äpplen.

Schelins mattips:

– Gör sig bäst till krämig ost som till exempel brie med en god fikonmarmelad.



FOTO: GETTYS

CAP CLASSIQUE (Sydafrika)

Méthode Cap Classique är Sydafrikas version av mousserande vin – från vindistriktet runt Kapstaden. Precis som med champagne och cava låter man bubblorna skapas genom en andra jäsning på flaska.



► **Boschendal Brut chardonnay pinot noir**

(7889) Pris: 115 kr.

– Vinet bjuder på härliga mjuka bubblor med smaker av tropisk frukt, röda äpplen, viss brödighet och ett friskt avslut.

Schelins mattips:

– Ett lättsamt vin som fungerar suveränt till plockmat och chark.



► **Graham Beck Brut Rosé**

(77905) Pris: 159 kr.

– Svenska jordgubbar blandade med röd citrus är första intrycket i detta härliga vin. Följt av inslag med mineraler och brödighet som kommer i avslutet tillsammans med balanserad syra.

Schelins mattips:

– Ett perfekt avslut på måltiden med en fruktig dessert.



FOTO: AH_FOTOBOX / ISTOCKPHOTO

CRÉMANT (Frankrike)

Crémant är Frankrikes benämning för ett mousserande vin som tillverkas likt champagne enligt traditionell metod med en andra jäsning på flaska.

► Langlois Crémant de Loire Brut

(7404): Pris 139 kr

– Vinet bjuder på en inbjudande och okomplicerad syra. Vi hittar smaker av vita stenfrukter, gråpäron och citrus.

Schelins mattips:

– Här blir man sugen på fisk i alla former, på julbordet till den gravade laxen med lite dill och citrus till.

► Clotilde Davenne Brut Extra Crémant de Bourgogne

(7725) Pris: 149 kr.

– Mjuka och fina bubblor med smaker som mineraler, gräddighet, frisk frukt med inslag av lime.

Schelins mattips:

– Detta vin skulle jag ta till Janssons frestelse för att bryta i det feta och salta.

CHAMPAGNE – tre olika prisklasser



FOTO: DEBRAJP / ISTOCKPHOTO

PRISVÄRD

Champagne är en exklusiv dryck som ofta bara dricks när man vill fira eller lyxa till det. Men med det billigare utbudet som på senare år har fyllt butikernas hyllor kan vi nu ta till oss en mer prisvärd champagne och kanske våga öppna flaskorna lite oftare. Här har jag valt ut några bra och prisvärda champagner.



► Palmer & Co Nr Brut Reserve

(7372) Pris: 289 kr.

– Välbalanserat med smak av frukt, frisk citrus, rostat bröd och nötchoklad.

Schelins mattips:

– Lite fylligare i stilen och passar perfekt till julsinkan eller kycklingrätter.



► Louis Massing Brut

(70380) Pris: 199 kr.

– Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, kex, honung, nötter och apelsin.

Schelins mattips:

– Perfekta välkomstdrinken serverad med snacks.

**► André Clouet Grande Réserve**

(7686) Pris 299 kr.

– Ett utvecklat fruktigt vin med inslag av rostat bröd, choklad, vinteräpplen och grapefrukt.

Schelins mattips:

– Passar generellt genom julbordet, i vanliga fall skulle jag steka en lax och servera med champagnesås.

MELLANKLASS

Champagne är champagne – så är det, champagne har en komplexitet som andra bubblande viner inte klarar av att mäta sig med. I mellanprisklassen hittar vi många kända champagnehus, med all rätta, här hittar man hög kvalitet till en normal prislapp som man kan förvänta sig på en flaska champagne.



► Taittinger Brut Réserve

(7422) Pris: 405 kr.

– Friskt inbjudande med en bred smak där prislappen precis ramlat över 400-lappen, men med så mycket att erbjuda att det är värt varenda krona. Om man orkar vänta, så lagra den i garderoben något år innan du öppnar den, det kommer visa sig värt väntan!

Schelins mattips:

– Jättegod till ostbrickan med surdegsbröd.

**► Bollinger Special Cuvée Brut**

(7418) Pris 479 kr.

– Det är inte bara James Bond och britten som gillar Bollinger, även vi svenskar älskar den fylliga brödiga champagnen. I Sverige dricker vi vissa år flest flaskor Bollinger i världen beräknat per person. Bollinger ligger ofta i topp på Systembolagets försäljningslista bland champagner. Det är ett torrt och mycket smakrikt vin med smak av rostat bröd, höstäpplen och mjuka fylliga bubblor.

Schelins mattips:

– Detta är champagnen till de mer smakrika rätterna. Jag har flera gånger provat den till köträtter och det passar perfekt.



► Pol Roger Brut Réserve

(7549) Pris: 430 kr.

– Pol Roger var Winston Churchills favoritmärke. Churchill hann under sin livstid aldrig besöka 44 Avenue de Champagne, där champagnen Pol Rogers hus är beläget. Men det hindrade honom inte från att utnämna det till "världens mest drickbara adress". Runda och mjuka bubblor med smak av solvarma röda äpplen, blodapelsin och citron.

Schelins mattips:

– Varför inte en skaldjursrisotto eller laxpasta.

PRESTIGE

Många champagnehus producerar något som kallas prestigechampagne. Den är oftast gjord på vin från de bästa åren och på bästa odlingsplats.

Det är ett sätt för huset och vinmakaren att visa upp det bästa av det bästa.

**► Comtes de Champagne Grands Crus Blanc de Blancs 2006**

(90301) Pris: 1200 kr.

– Här finns frisk och fyllig smak av gröna svenska äpplen, mineraltoner, citrus, brödighet och en viss nötighet i avslutningen.

Schelins mattips:

– Passar perfekt till fisk och skaldjur. På julbordet till både löksillen och en bit Janssons frestelse.

**► Cuvée Sir Winston Churchill 2006**

(7548) Pris: 1450 kr.

– Rund generös härlig med inbjudande frukt och syra som är integrerad. Lång smak fylld av mineraler, citrus och krita.

Schelins mattips:

– Passar perfekt till löjrom och skagenröra, på julbordet perfekt till alla feta tillbehör som exempelvis rödbetssalladen.



► **Dom Pérignon 2009**

(7428) Pris: 1424 kr.

– Välbalanserad fylld med röd frukt och bär, toner av blodgrape, mineralitet, honung och jäst.

Schelins mattips:

– Utmärkt till tyngre rätter, krämiga färskostar som brie eller brillat savarin, på julbordet passar den perfekt till köttbullarna, skinkan och prinskorven.



FOTO: GETTY

SNABBA CHAMPAGNEFAKTA

► TRE DRUVOR

... används huvudsakligen i champagne, varav två faktiskt är blå: pinot noir och pinot meunier. De pressas ytterst försiktigt för att inte krossa färgämnenen närmast skalen. Den tredje druvan är chardonnay som ger den ljusaste färgen.

► TRE GLAS CHAMPAGNE I VECKAN

... kan faktiskt vara riktigt bra. Forskning har visat att ett till tre glas champagne i veckan kan motverka demens. Enligt forskning på University of Reading motverkar fenoler i vinet att vi människor drabbas av demens. Det beror på att fenolerna stimulerar signalerna som människans hjärna behöver för att minnas.

► 40 ÅR

... på ett ungefär har James Bond haft Bollinger som sin favoritchampagne. Bond är känd för sin goda smak. Bollinger 1988 förvarar han i ett specialfack i sin Aston Martin i början av filmen Goldeneye. På så vis imponerar han på Caroline, som av M sänts ut för att "utvärdera" honom.

► 380 PROCENT

... är ingen dålig ökning. Så mycket har Systembolagets försäljning av mousserande vin ökat sedan 1981. Svenskarna gillar bubblor. När det gäller drickande av champagne är Sverige sju i världen, räknat per capita. Under en period såldes dessutom flest Bollinger i världen i just Sverige.

LÄS OCKSÅ

PLUS 25 julöl i stort test – både nyheter och klassiker

LÄS OCKSÅ

PLUS Julmusten som chockar juryn: "Läskig"

LÄS OCKSÅ

PLUS Test: Stor skillnad på färdiglagade köttbullar

LÄS OCKSÅ

PLUS Årets bästa julskinka 2018 – nu vet vi vilken det är



STURE BJARNELIND



19 december 2018 🕒 12:59

ARTIKELN HANDLAR OM

Julen 2018

+ FÖLJ

Choklad

+ FÖLJ

Vin

+ FÖLJ

ANNONS

LÄS OCKSÅ

14 december **TESTER****PLUS** Årets bästa julöl – fem får toppbetyg11 december **TESTER****PLUS** Julmusten som chockar juryn: "Läskig"16 november **TESTER****PLUS** 17 vinbutiker på nätet – allt du behöver veta18 december **TESTER****PLUS** Stor skillnad på färdiglagade köttbullar4 december **TESTER****PLUS** Kändiskockarnas egna köksredskap – så bra är de[▲ TILL TOPPEN](#)