



Få ugens vigtigste artikler, direkte i din indboks

POV WEEKEND samler hver fredag morgen ugens væsentligste debatindlæg, analyser, anmeldelser og essays i et skarpt ugebrev.

Det er selvfølgelig **HELT GRATIS** at modtage, og du kan uforpligtende tilmelde dig her.

Ja tak!

Cocktails • Mad | Læsetid 7 min.

Dobl blot op på boblerne: Fem cocktails på champagne



Millionaire's Martini. Foto: Bo Nygaard Larsen.



Bo Nygaard Larsen

29.12.2022



NYTÅR // CHAMPAGNECOCKTAILS – Det er årets sidste aften, og det er nu, der skal disket op med alt det ekstravagante, huset formår. I den fortælling glider champagnen ind som en naturlig hovedperson, for det er netop i disse franske, friske bobler, at vi for alvor kan føle os hensat til en glamourøs og bekymringsfri verden. Drikken er himmelsk i den rene form, men i denne artikel går Bo Nygaard Larsen skridtet videre og præsenterer fem cocktails med champagne som den af-



erende del. For nytårsaften er der al mulig grund til at doble op på boblerne og
X et nye år ind i på fornemste vis.

De er altid inden for rækkevidde. På den midterste hylde i vitrineskabet i spisestuen står de arvede champagneglas og venter på, at der bliver sendt bud. Der kan gå dage og uger, ja, nogle gange måneder imellem, men når fristelsen til champagne bliver for stor, skal det ikke ødelægges af en manglende tilgængelighed.

“Det må ikke være besværligt at drikke champagne, for går der for mange strategiske overvejelser i bevæggrundene, drukner man den frihed, drikken er et symbol på.

Af samme grund ligger champagneflaskerne altid veltempereret i kælderen – på lur efter at gøre sig til ved den næste komsammen. Det er netop muligheden for at sige til eller fra, der udgør hele forskellen, og det er måske også grunden til, at vi herhjemme generelt drikker mere champagne, end vi gjorde tidligere.

Det må ikke være besværligt at drikke champagne, for går der for mange strategiske overvejelser i bevæggrundene, drukner man den frihed, drikken er et symbol på.

Naturligt med champagne i cocktails

Derfor er det naturligt også at bruge champagne i cocktails. Nogle af de boblende cocktails smelter sammen med selve cocktailgenren, og der kommer løbende nye til.

For Julian Hall, der er spiritusekspert og salgskonsulent hos grossisten Sprit & Co., er champagne i cocktails lige så indlysende som så mange andre ingredienser:

“Når du bruger vine som champagne i cocktails, giver det nogle dimensioner, du ikke ellers kan få. Det skyldes, at der i champagne er en kompleksitet, som også er fantastisk at eksperimentere med. Især hvis du er træt af, at dine cocktails enten skal være søde eller sure,” siger Julian Hall.



Champagne skal der til nytårsaften. Også som champagnecocktails. Foto: Bo Nygaard Larsen

Champagne må kun produceres i **Champagne-distriktet**, der ligger 125 kilometer vest for Paris. Det er en af grundene til, at den er dyrere og mere eftertragtet end andre mousserende vine som crémant, cava, sekt, asti, spumante, prosecco og sparkling wine.

I opskrifterne i denne artikel bruger jeg champagne, men du kan også bruge andre – og billigere – mousserende vine.

For naturligvis er det også et spørgsmål pris. Men har du alligevel en champagne, kan du først drikke den rent, dernæst bruge resten til cocktails.

Julian Hall siger:

“Når jeg afholder cocktailkurser, siger jeg altid, at cocktailen aldrig er bedre end råvarerne. Det er altså nødvendigt at bruge nogle produkter af høj kvalitet, og derfor er det ikke frås med champagne. Når det så er sagt, skal man passe på med heller ikke at bruge den dyreste champagne, da den godt kan drukne lidt i samspillet med alle de andre ingredienser.”

Champagne Cocktail

Her er hvad det hele handler om. Champagne i cocktails er ikke ny idé grebet ud eller andet vanvidsorgie.

Mixet er næsten lige så gammelt som cocktailen selv, og det er denne *Champagne Cocktail* det bedste bevis på.

Den opstod i løbet af 1800-tallets USA, og i 1855 blev den første gang nævnt i Robert Tomes' bog *Panama*. Forfatteren var så begejstret for cocktailen, at han skrev: 'Jeg bekender, at det at drikke champagnecocktails før morgenmaden og ryge fyrre cigarer dagligt er en umådelig nydelse af de gode ting i denne verden'.

Kombinationen af sødmen fra sukkeret og cognacen og den tørre champagne er ganske vellykket. Jeg bruger her en tør champagne, en Blanc de Noirs, fra huset Palmer & Co.

Den har en dyb, gylden farve, der flugter godt til cognacens farve. I duften har den fersken, abrikos og rød grapefrugt.



Champagne Cocktails er måske den ældste cocktail med de franske bobler. Foto: Bo Nygaard Larsen

Det skal du bruge

1 tsk. sukker eller en sukkerknald

2 dashes Angostura aromatic bitters

2 cl Braastad Cognac X.O.

1 cl Robert Ancrages Brut Blanc de Blancs

Sådan gør du

Kom sukkeret i glasset. Stenk med Angostura. Hæld først cognac, så champagnen op. Rør ganske let. Bruger du løst sukker, så rør let af og til for at få sukkeret rundt.

Kir Royale

Det bliver næsten ikke mere klassisk. På sin vis er *Kir Royale* velkomstdrinkens svar på rejecocktailen, men er man som jeg fan af dem begge, er det kun et plus.

Kir Royale er afledt af *Kir Apéritif* eller bare *Kir*, der første gang blev skænket i 1904 på Café George i Dijon. Ophavsmanden er tjeneren Faivre, men det var præsten, modstandsmanden og politikeren Canon Félix Kir, der lagde navn til.

Hvor *Kir Apéritif* er med hvidvin, er *Kir Royale* med champagne. I begge opskrifter skal der bruges Crème de Cassis, som er en fransk solbærlikør.

Her går jeg dog en dansk vej og bruger Queens fra Skotland. Den er udelukkende lavet på solmodne økologiske solbær og kun smagt til med en smule rørsukker. Smagen er dyb og krydret, og den står godt til den friske og sprøde Palmer & Co Blanc de Blancs Brut. Solbær vil være den naturlige garniture, men de kan være svære at finde på denne årstid. Brug i stedet et Maraschinokirsebær.

Skal du have ostebord i løbet af nytårsaften, så skenk kold Queens til.



Kir Royale er en klassisk champagnecocktail, som her bliver mixet med Queens Solbærlikør fra danske Skotlander. Som champagne bliver der brugt en tør Blanc de Blancs fra Palmer & Co.
Foto: Bo Nygaard Larsen.

Det skal du bruge

2 cl Queens Solbærlikør

10 cl Palmer & Co. Blanc de Blancs Brut

1 Maraschinokirsebær, Luxardo

Sådan gør du

Afkøl dit glas i fryseren. Tilsæt solbærlikøren og derefter champagnen. Pynt og servér straks.

Rosé Vermouth Spritz

Det er aldrig for koldt til en spritz. Selvom cocktailtypen ofte bliver forbundet med en varm sommerdag, kan den drikkes hele året. Også nytårsaften.

Her laver jeg et mix – jeg kalder det *Rosé Vermouth Spritz* – med tør champagne og rosé vermouth. Champagnen er Ancrages Brut Blanc de Blancs fra huset A. Robert. Den har masser af citrus og æble i næsen og noter af honning og tørrede frugter.

På den måde passer den godt til Ruby Rosé Organic Vermouth. Bag den står fire [redacted] vermouthentusiaster. Den bliver produceret ved foden af Dolomitterne i det nordlige Italien og består 21 krydderier og krydderurter.

Som pynt bruger jeg lidt frækt en dildkvist. Den fungerer fantastisk, og står der fisk på menuen, er der sikkert lidt dild i overskud.



Spritz er en helårsdrik. Og den passer godt til nytårsaften. Foto: Bo Nygaard Larsen

Det skal du bruge

4 cl A. Robert Ancrages Brut Blanc de Blancs

4 cl Ruby Rosé Organic Vermouth

1 dildkvist

Sådan gør du

Afkøl glasset i fryseren. Kom først vermouth i, så champagne. Pynt.

Millionaire's Martini

Det er nytårsaften, det er tid til de store drømme og tid til at hæve sig over hverdagens grå. Med denne sublime cocktail får du mulighed for at vise gæsterne, hvor barskabet skal stå.

Millionaire's Martini er, som navnet antyder, et raffineret tvist på den klassiske *Dry Martini*. Den blev skabt i 1906, mens champagneversionen kom til under for-

høsttiden 1920-33. Trods navnefællesskabet er der forskel i styrken i de to cocktails.

I en *Dry Martini* dominerer ginnen så meget i forhold til vermouthen, at blandingforholdet kan være 7:1. Sådan mixer jeg mine egne. I *Millionaire's Martini* er det halvt-halvt med tør champagne på toppen. Det giver en både skarp og frisk smag.

Ginnen er danske Geranium fra Vintre Møller Destilleri på Midsjælland. Det er tæt på at være den mest kendte og solgte danske gin, og da Henrik Hammer lancerede den i 2009, startede den reelt det danske ginboom.

I en *Martini* skal vermouthen være knastør. Det er den velkendte og prisbillige Martini Extra Dry Vermouth. Har du en almindelig *dry* derhjemme, går det også an. Den må bare ikke være *blanc* eller *bianco*, da cocktailen så bliver for sød.

Champagnen er Charles Heidsieck, Champagne Brut Reserve, der med solmodne frugter som abrikos, mango og mirabeller giver en balanceret og fyldig smag.



Millionaires' Martini er det ekstravagante tag på den klassiske Dry Martini. Foto: Bo Nygaard Larsen

Det skal du bruge

4 cl Martini Extra Dry Vermouth

4 cl Geranium Premium London Dry Gin

2 af Charles Heidsieck, Champagne Brut Reserve

nskal

Sådan gør du

Kom glasset i fryseren. Mål vermouth og gin op i en mixerkande med is, og rør rundt. En Martini skal altid røres, ikke shakes. Si indholdet op i det kolde glas, tilsæt champagnen, og pynt.

Ritz Cocktail

Vi bliver i de finere kredse. Med Irving Berlin tager vi på Hotel Ritz i London og stepper til hans sang fra 1929, *Puttin' on the Ritz*. Dette – og Europas andre Ritz-hoteller, især det i Paris – var også dengang kendt for champagnecocktails. Det nærstuderede den amerikanske bartenderlegende og historiker Dale DeGroff, og i 1985 lancerede han på Rainbow Room i New York sin *Ritz Cocktail*.

Reelt er der tale om en modificering af en *Sidecar*, og det faldt helt i tråd med hans mission om at give nogle af de klassiske cocktails et moderne præg.

Med cognac og Grand Marnier – du kan også bruge Cointreau – bliver farven orange.

Derfor vælger jeg den laksefarvede Alliance Rosé Champagne fra A. Robert. Det er en tør champagne med en diskret aroma.



Ritz Cocktail er skabt af den amerikanske legende Dale Degroff i 1985, men trækker tråde tilbage til cocktailens historie. Foto: Bo Nygaard Larsen

Det skal du bruge

■ Braastad Cognac X.O.

1,5 cl Grand Marnier

0,75 cl Luxardo Maraschinolikør

0,75 cl friskpresset citronjuice

4,5 cl A. Robert Alliance Rosé Champagne

Tørret appelsinskive – eller appelsinskal

Sådan gør du

Kom alle væskerne undtagen champagnen i en shaker med is, og ryst godt. Si op i glasset, og tilsæt champagnen. Hvis appelsinskiven eller skallen kommer ned i cocktailen, kan du inden antænde den med en tændstik. Det giver en god aroma.

Skål og godt nytår.

Bo Nygaard Larsen

cocktails

drinkshistorie

nytår



Bo Nygaard Larsen

Bo Nygaard Larsen (født 1969) er uddannet journalist. Han arbejder med og skriver om spiritus og er til daglig Business Development Manager hos Stauning Whisky. Han har skrevet i alt ni bøger, herunder romanen 'Sodoma', 'Himmelgrus. Po...

Modtag POV Weekend, følg os på Facebook – eller bliv medlem!

Hold dig opdateret med ugens væsentligste analyser, anmeldelser og essays i **POV Weekend** – hver fredag morgen.

Det er gratis, og du kan tilmelde dig her →

Ja tak, send mig POV Weekend

POV er et åbent og uafhængigt dansk non-profit medie.

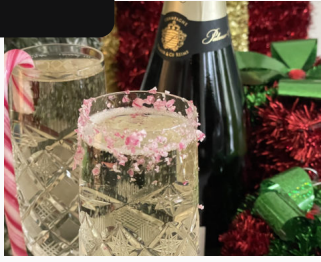
Har du mulighed for at bidrage til vores arbejde? Bliv medlem her →

25 kr./md.

50 kr./md.

100 kr./md.

Relaterede artikler



Bo Nygaard Larsen

Lette og lækre julecocktails

16.12.2022 | **Cocktails** · **Mad**



Astrid Ellemo

Dekadente smagsoplevelser for både novicer og kendere

21.10.2022 | **Cocktails** · **Kulturhistorie**



Bo Nygaard Larsen

Forbudte frugter i forbudstiden

14.10.2022 | **Cocktails** · **Mad**



Nana Balle

Forårslikør: Sensommerens hyggebrandert skal kickstartes nu

10.05.2019 | **Liv & Mennesker** · **Grønt** · **Mad**



Nana Balle

Unge restauratører vil have foden under eget komfur: ”Folk spurgte, om vi var dumme eller hva”

27.04.2021 | **Business** · **Mad**



Lone Theils

Theils Cantina: Forårsmiddag med saftig kylling og smækre rabarber

15.05.2020 | **Liv & Mennesker** · **Mad**



Overblik

TOPHISTORIER

SENESTE

DEBAT

PODCAST

SPONSOREREDE ARTIKLER

ARRANGEMENTER

POV STUDY 

POV International

OM POV

REDAKTION

SKRIBENTERNE

GÆSTESKRIBENTER

SAMARBEJDSPARTNERE

DEBATREGLER

BLIV MEDLEM

COOKIES & PRIVATLIV

Chefredaktion

Annegrethe Rasmussen (ansv.), chef- og erhvervsredaktør

Alexander Meinertz, chef- og kulturelledende redaktør

Redaktionschef

Mette Laursen, redaktionschef

Jourhavende

Michael Bernth, digital redaktør

Anne Juliette Ladegaard, dagredaktør

Jacob Gjelstrup, POV Weekend og sprog

Monica Krog-Meyer, sprog

Fagredaktion

Poul Arnedal, portræt

Nana Balle, fødevarer og mad

Jan Eriksen, musik og podcast

Hans Henrik Fafner, udland

Dorte Jelstrup, Kunst- og filosofi

Frank Korsholm, politik

Kurt Lassen, sportsredaktør

Lisbeth Liv Carlsen, undersøgende

Susanne Sayers, videnskab

Mikkel Stolt, filmredaktør

Claus Ankersen, redaktør, Kulturlisten

