

Champagne til døren

Ved du allerede, at du har brug for en flaske god, økologisk champagne i morgen, så kan du bestille den sammen – alene eller sammen med frugt og grønt hos www.aarstiderne.com. Vinen er importeret af vinfirmaet L'esprit du vin og kan selvfølgelig også købes i butikken, der ligger i Snaregade 6 i kælderens.



UDBRINGNING – Få champagne bragt til døren – eller en bänk i parken.

Sushi og champagne

Ring på mobilnummer 20 97 49 29, så får du sushi og sandelig også champagne lige derhen, hvor du ønsker i København. Den champagne, der leveres, er en A. Légu champagne til 300 kr., der ankommer med rigtige champagneglas og på knitrende hvid stofduk.

Se mere på Sushitaxi.dk

Løbende dates

Singler sættes sammen i par og spiser middag, hvor det er parrene selv, der skal forberede spisen. Så spiser fire par sammen i en af deltageres lejlighed, og næste ret bliver så indtaget i en andens lejlighed, så alle par spiser med i alt 18 singler bortset fra dem selv på sådan en aften. Den 9. april, er der running dinner for folk over 35, og alt er booket, men det er måske stadig muligt at komme med på et afbud. Se www.runningdinner.dk

Lysende undergrund

Udstillingen "Dark Underground Light Underground" viser en række nye fotografiske værker af Thorbjørn Rodland, der engager sig i en åben diskussion om det etablerede og det alternative – mainstream versus subkultur. Fernisering er fredag 8. april, 17-19 hos Nils Stærk, Njalsgade 19C

Messe for rettigheder

Fredag kl. 17-19 er der fernisering på udstillingen "Requiem" i Nikolaj Udstillingsbygning. Med udgangspunkt i menneskerettighederne har den danske billedkunstner Michael H. Kirkegaard skabt en udstilling, hvor 16 internationale personligheder læser op af menneskerettighederne på i alt 16 forskellige sprog. Blandt oplæserne er blandt andre Jun Feng, kinesisk eksilforfatter bosat i Odense og modtager af Tucholskypriksen fra Svenske Pen (kinesisk) og Carla Del Ponte, chefanklager for krigsforbryderdomstolen i Haag ITCV i sagen mod Milosevic (italiensk).

Videodansere i 1950'erne

Videodansen får sit eget rum på kulturcafeen, restauranten og klubstedet Gefährlich torsdag den 7. april klokken 20.00. Derefter vil Apollo Club, der fremviser foredrags toner af fremtiden, som den så ud i 1950'erne og 1960'ernes musik, gå i luften. Det er for de sjæle, der godt kan danse, når musikken lyder vidunderligt skørt, men med dansable rytmer.



Foto: SOFIA WRABER

ORGASME – »At drikke rigtig god champagne er som at få orgasme eller blive født på ny. Der findes gode og dårlige orgasmer, og der findes gode og dårlige champagneoplevelser.« lyder det fra champagnesperten Jørgen Krüff.

Dekadent weekend i Champagnegalop

Fra champagne og boblebad på Hotel d'Angleterre til champagneorgasme hos Café Leopold. Guide galoperer på champagnecruise i København i selskab med en filosofisk champagnespert.

DEKADENCE

Af GERD LAUGESEN

■ Sidder i et boblebad og indtager champagne og jordbær i stearinlysens skær. Jeg, Deres udsendte champagnenovice, varmer op til champagnecruise med champagnespert Jørgen Krüff. Klokken er 20, det er den første lørdag i måneden og dermed "Champagneaften" med champagne, frugt og massage i "Arndal" Spa & Fitness Centeret, der ligger i kælderens på Hotel d'Angleterre. Tager en slurk af Larmandier-Berniers champagne "Né d'une Terre de Vertus", hvilket betyder, at den er født på Vertus' jord. Den er tør, perler på tungen. Jeg har på forhånd fået at vide af min champagnespert, at denne champagne er biodynamisk.

Et par holder i hånd ved poolen, vandet skvulper over klinkerne og akkompagneres af fløjtemusik.

Så er det min tur til at få massage. Jeg får masseret min nakke og hovedbund – er tanketom, indtil massøren vækker mig med et glas vand, og jeg ifører mig en stor, hvid frottèbadekåbe. Det var første champagnestop – jeg svæver. Alt er godt – bortset fra at jeg har fået massagolie i håret, og jeg er ved at komme for sent til min aftale med champagnesperten.

Fint skal forspillet være

Jeg sidder dekadent henslængt i en mørkebrun lædersofa ved et glasbord med guldbelagte løveben og prøver på at glemme, at min nylonstrømpe er løbet i skoen. En flaske af den fineste champagne står klar, men den skal ikke drikkes endnu. Jeg venter på min champagnespert.

»They can't take that away from me,« synger en mørk herrestemme, og en mand iført gråt, afstivet jakkesæt, hvor selv overlæben er stivnet, svinger cognacglasset rundt og rundt. Så kommer han spankulerende, champagnesperten Krüff – Jørgen Krüff – som var hotellet hans egen stue og han selv agent 007 i halvlang jakke med italiensk snit og bukser med sort, skinnende bælte og spidse sko nederunder og en tilknapet, grønternet skjorte stoppet ned i bukserne. Giver hånd og gemmer den ene let plettede højhælede væk med den anden og stryger det oliedfede hår om bag ørerne.

»Skal jeg åbne champagnen,« spørger tjeneren straks, da han kommer galoperende fra baren med et viskestykke over armen.

Det er en Launois, 1990. Boblerne bruser, så løfter vi glasset. Jeg tager om selve det tulipanformede, han tager om stiklen. Smagen er kraftigere end den sidste champagne, virker sødere, der er noget jordagtigt, måske nødder over den. Eksperten har ikke drukket endnu, han stikker først næsen ned i glasset og

udpiler næseborene for bedre at kunne snuse ind. Så læner han hovedet tilbage, åbner munden og lader væsken glide ned, uden at læberne rører ved glasset, fylder munden med champagne, skummer den, lader den glide fra kind til kind, lader vinen køre mellem fortænderne, så det giver en hvislende lyd som et springvand, og synker. Denne champagne kan ikke købes, den drikkes kun i familien, men den blev nummer tre til prøvemagningen af 1990-årgangen for champagne i november.

Mere end bare bobler

»Den har den smag, som en champagne, der har levet i mange flere år, har. Den er virkelig udtrykksfuld,« siger eksperten, der ved, hvad han taler om, fordi han har egen vinimport, og drejer champagneproppen i hænderne, som ser han på et træ årer.

»Det er et tegn på, at proppen har siddet mange år i flasken, hvis proppen er slank og hård,« siger han og fortæller, at det også er smart, hvis man ikke kan drikke det hele, for så er det nemmere at få en slank prop ned i flasken igen.

»Hvis du vil have en ordentlig flaske champagne, kan du ikke få den til under 250 kr.,« siger han og forklarer, at champagne ikke bare er vin med bobler, det er ikke Crèmeant eller Cava. Rigtig champagne er fra distriktet Champagne, og det er en ganske særlig drik på grund af jordbunden, klimaet og druernes type. Eksperten er sulten.

Klokken er 22.00, eksperten vil på Pasta Basta, for der er køkkenet stadig åbent, men i taxaen beslutter vi os for at tage på det tidligere Dalle Valle, der nu er blevet omdannet til Hotel Sankt Petri. Her inde ligger hotelbaren Bar Rouge.

Ingen tømmermænd

Kulturminister Brian Mikkelsen og fodboldspilleren Peter Schmeichel er her, og nu er vi her også. Der er masser af champagneglas omkring den runde bar polstrede med levende, nøgne ekspert og mænd i jakkesæt. Ungpigerne bestiller to glas Louis Roderer – brut de premier, der er uden årgang. Den koster 110 kr. per glas. I det ene glas kommer de sidste rester af flasken – i den anden kommer en nyåbnet flaske.

»Prøv at smage det glas, hvor flasken har været åbnet, og derefter det andet,« siger eksperten. Den første slurk indeholder ikke de samme modne toner som på D'Angleterre, den er sødere, ikke nær så markant.

Så prøver jeg det andet glas, det virker kraftigere, prikker mere på tungen.

»Det er, fordi den lige er åbnet, så er smagen ikke nær så kraftfuld,« forklarer han og understreger, at det ikke nødvendigvis er dårligt.

»Champagne giver ikke tømmermænd, og den er heller ikke dum dagen

derpå,« siger han og fortæller, at der slet ikke er noget i vejen for at lade den åbne flaske stå ved siden af sengen, den bliver ikke nødvendigvis dårligere af at stå åben natten over.

»Champagne er godt for kroppen i modsætning til mange vine, som er fulde af garvesyre,« siger han og tager en ordentlig slurk.

Champagne i floder

»Alle smagssanserne tages i brug, derfor tager jeg en ordentlig slurk, ellers kan man ikke smage det ordentligt,« forklarer eksperten, og bartenderen med det høje hår smider en flaske over skulderen for at gribe den på ryggen. Kvinden ved siden af skal have den samme champagne som os, musikken dunker, og champagnesperten forklarer:

»Når man smager champagne, er det ligesom en flod, der flyder ind i mig. Den glider hen ad en lang korridor med lukkede døre. Først er den noget ustrukturert, men så glider den videre ind, og så kommer erkendelsen. Den flyder ind i forskellige sanseoplevelsesrum. Nogle rum er smagsrummene, andre er associationsrummene. Jo mere moden, jo mere perfekt og kompleks er smagsoplevelsen, og des længere ned ad korridoren flyder det, så er det ligesom en symfoni, hvor der hele tiden er nye smagsoplevelser, det er ikke bare en slurk – der bliver ved med at være en eftersmag,« siger han, og jeg tager en slurk, smager sødmen, smager bark, og den glider længere ned i halsen, og den varmer spiserøret, og derefter perler den på tungen, tør, og den minder mig ikke om så meget andet end måske luksus og lige nu. Eksperten er stadig sulten, og vi går over i restauranten, men der er ingen mad, så vi stryger i stedet gennem kortets champagner, hvor en Laurent Perrier Brut til 980 kr. ikke er nær så god som Roederer.

Louis Roederer's "Cristal" 1997 til 1.900 kr. er derimod ikke en særlig spændende årgang, hvorimod Don Perignon 1996 til 1600 kr. er en superårgang, fordi den både har modenhed og syre, hvilket er vigtigt, for at en champagne kan få et langt liv.

Øjne som en agerhøne

Vi går hen efter vores frakker. Eksperten holder, mens jeg stikker armen ind i ærmerne, og vi glider ned ad rulatrappen og galoperer mod Nørreport og Café Leopold. Her er kommet Carlsberg på bordet, stemningen er afslappet, enkelte champagneglas lufter også, og eksperten skaffer os det bedste bord, det står hævet over de andre.

Jeg bestiller,« siger han. Et øjeblik efter er han tilbage med en tjener i hælene, der bærer en "Oeil de perdrix" – Launois Père & Fils – Blanc de Noirs Brut. Oeil de Perdrix betyder agerhøneøje og refererer til farven. Den

koster 450 kr. for en flaske. Champagneglasset perler af den kølige væske, og spanden er fyldt med isvand.

»Den er for kold, og så pakker smagen sig sammen i stedet for at folde sig ud. Den skal være omkring otte-ni grader,« siger han og understreger, at jo bedre champagne, jo varmere temperatur. Eksperten trækker atter champagnen op af isvandet. Han har smidt jakken.

»At drikke rigtig god champagne er som at få orgasme eller blive født på ny. Der findes gode og dårlige orgasmer, og der findes gode og dårlige champagneoplevelser – men du får en smagsoplevelse,« forklarer eksperten. Han har aldrig prøvet kokain, men har hørt, at det skulle give den samme påvirkning som de mere interessante vine.

Klokken er et. Eksperten har knuppet skjorten op, og hans øjne er blanke.

Håret sidder stadig, som det skal. »Når jeg sammenligner med sex, er det, fordi vi i begge tilfælde henviser til selve bevidstheden. Du har selvfølgelig en smagsoplevelse, men du har også den her vin, hvor det bare siger klik, og breder sig i hele brystet,« siger han.

Vi kigger på kortet, der er kun én champagne, hvor man kan købe et enkelt glas. Det er en Charpentier Blanc de Blancs Brut til 50 kr. for et glas. Champagne galoperer igen med forbi gænger, lettere, perlede. Eksperten lukker øjnene, læberne er fugtige.

»Det er en ganske fin champagne til en pris, hvor alle kan være med,« siger han.

Perlende svinekæbe

Eksperten giver hånd til to kokke, der har en af Københavns fremtrædende stjerne-restauranter. De sætter sig, og vi får en flaske Charpentier Brut de Prestige til 530 kr.

»Den er utrolig god til svinekæbe,«

siger eksperten og fortæller om de bedste årgange, som er 1999, 1996 og 1990, samt 1954, 1961, 1959, for ikke at tale om de virkelig gode årgange fra 1921 og 1911.

»Champagne påvirker dig mere sjæleligt og åndeligt,« siger han og spiller på kanten af champagnestilken med fingrene. Så trækker ejeren af Café Leopold en stol hen, og vi skåler, han i White Russian, og vi lader proppen springe fra kortets største perle, en Jacques Selosse, Blanc de Blancs Brut "Substance" Grand Cru Avize til 1.200 kr., og eksperten tager et langt snif, så en kæmpe slurk (jeg kan næsten høre ørerne sitre af champagnerus), og han kører væsken rundt i munden, og så sukker han dybt – ansigtet stråler på en helt særlig måde. Han ser ud at være tilfreds.

Champagneklimalaks

»Der er næsten ikke andre champagner, der kan leve op til den her smag,«

CHAMPAGNE M M

► Hver den første lørdag i måneden er der "Champagneaften" i "Arndal" Spa & Fitness Centeret, der ligger i kælderens på Hotel D'Angleterre. Her er champagne, frugt, boblebad og massage. Pris: 500 kr. – bestilling forud – max. 16 personer.

► Hotel d'Angleterres Bar, Kongens Nytorv 34. Åbningstider alle ugens dage: 12.00-15.00 og 18.00-01.00

► Bar Rouge, Krystalgade 32. Åbningstider: Man-tor 16.00-24.00, fre-lør 16.00-02.00, søn 15.00-24.00

► Leopold's Køkken og Cocktails, Nørre Farimagsgade 57. Åbningstider: Man-ons 10.00-24.00, tor 10.00-1.00, fre-lør 10.00-4.30, søn 10.00-24.00

► K-Bar, Ved Stranden 20. Åbningstider: Man-tor 15.00-01.00, fre 15.00-02.00, lør 17.00-02.00, søn lukket

► Champagnesmagning hos L'esprit du Vin, Snaregade 6. Fredag den 29. april fra kl. 16.00

► Restaurant Pasta-Basta, Valkendørsgade 22. Åbningstider: Søn-tors 11.30-03.00, fre-lør 11.30-05.00

► Tyvenkokkenhanskoneoghendenssker, Magstræde 16. Åbningstider: Man-lør 18.00-2.00

► Le Sommelier, Bredgade 63-65. Åbningstider: Man-tor 12.00-14.00 og 18.00-22.00, fre 12.00-14.00 og 18.00-23.00, lør 18.00-23.00, søn 18.00-22.00

siger han så – den er fantastisk, ligegyldigt hvor meget man har fået at spise og drikke, og champagnenoviceen stikker næsen dybt ned i glasset og åbner munden let, tager en stor slurk, kører det rundt i munden, lader det køre igennem tænderne, det er syrligt, jeg smager blomster, bobler stiger tilvejs, og det er, som om smagsløgene åbner sig, smagen sætter sig på tungen og fylder bryster, varmer hele vejen ned, og den er skarp, skærende, men sød som honning lidt efter, og bruser videre på tungen. Jeg kigger på de andre, den ene kok sidder med lukkede øjne, den anden kok ser ikke ud til at være helt oppe at køre, ejeren smiler over hele hovedet. Det er klimaks, klokken er fem i seks, og en sort mand er ved at gøre toiletterne rene nede i kælderens. Udenfor pipper fuglene, og eksperten vil have fat i en taxa. Jeg føler mig ikke spor fuld. Jeg går direkte efter en fransk hotdog i 7-11.

gerd.laugesen@jp.dk