

PÅ JAGT EFTER INSPIRERENDE VINE

Jørgen Krüff bliver kaldt Mr. Champagne – og ikke uden grund. Han har en stor kærlighed til de små fine, livlige og forførende dråber. Og med over 100 forskellige slags champagner har hans vinhandel "L'Esprit du Vin" Danmarks største udvalg



Fra den lille kælder ved Gammel Strand i det ældste København sælger Jørgen Krüff vin af den allerhøjeste kvalitet. Alle vine er personligt håndplukket af Jørgen og har hans kvalitetsstempel. Hans viden om vin er så omfattende, at han har været med i flere bøger, og han afholder prøvesmagninger for de fineste restauranter i Danmark. Faktisk stod han for sin første vinsmagning allerede som 11-årig.

"Min kusine og jeg var sat til at passe hus for min onkel og tante, og da jeg gik ned i deres kælder efter sodavand, opdagede jeg en masse vin. Jeg havde tit oplevet, hvordan voksne blev gladere efter at have drukket vin, og det ville vi også prøve. Derfor tog jeg otte flasker vin med op og åbnede dem alle. Så sad vi dér og nippede til vinene, mens vi vippede til tonerne af tidens popmusik. Kun to ud af de otte vine var gode", griner Jørgen.

Siden er hans nysgerrighed, fasci-

nation og kærlighed til druerne vokset og vokset.

DEN RETTE CHAMPAGNE

Jørgen har i dag Danmarks største udvalg i champagner, derfor er det oplagt at spørge ham, hvilke slags han vil anbefale til nytår. Normalt giver han ikke generelle råd, fordi det er vigtigt for ham at tale med kunden selv og høre, hvilken slags mad, der skal serveres, og hvilken smag man foretrækker. Alligevel fik jeg ham overtalt til at give os et par gode råd.

"Som aperitif kan jeg anbefale en Charlemagne Blanc de Blancs Grand Cru Le Mesnil. Til forretten kan man vælge en Larmandier-Bernier Blanc de Blancs Premier Cru Vertus. Den er frisk, biodynamisk og giver maden et ekstra pift. Til hovedretten – og faktisk også til kl. 24 – kan man nyde en Fleury Pere & Fils Blanc de Pinot Noirs Courteron. Fleury var den første biodynamiker i Champagne, og man støtter WWF Verdensnaturfonden, når man køber den".

SÅDAN ÅBNER DU FLASKEN

Nu er Champagnen valgt, men før du serverer den, skal du lære et par af Champagnens regler at kende.

"Champagne skal være afkølet, men ikke iskold, så læg den på køl dagen før og tag den ud en halv time før den skal nydes. Smagen er bedst mellem 7 og 9 grader".

Når du skal åbne Champagnen, er det vigtigt, at du ikke har rystet flasken. Det er kun smart at bade i champagne, hvis man er Formel 1-kører. I stedet skal du dreje forsigtigt på proppen, så det bare giver et lille, stille suk.

"Det er vigtigt at åbne den stille og roligt for at bevare boblerne og vinens smag", forklarer Jørgen, mens han med kyndig hånd viser mig, hvordan man gør. Han skænker champagnen i et højt glas – kun trekvart fyldt.

"Hvis du skænker til kanten, er der ikke plads til, at man kan dufte champagnen. Og det er vigtigt for at få den ultimative fornøjelse. Det er også bedst at servere champagnen i høje, slanke glas. De holder bedre på boblerne", forklarer Jørgen, mens han rækker glasset til mig.

Jeg kigger på det høje slanke glas. Den sprudlende champagne glimter som diamanter i skæret af lyset. Mens et fyrværkeri af små, fine, livlige bomber sprænger i munden på mig, da boblerne falder blidt på min tunge. Mmmm, boblerne forfører. Årets sidste dag kan begynde...

Godt Nytår til jer alle! KG

Udgives af Post Danmark A/S,
CVR-nr. 26 66 39 03,
Tietgensgade 37, 1566 København V.
Ansvarshavende redaktør: Søren-Michael Pihl
medrundt.dk, email: medrundt.red@post.dk
Tryk: Berger Plus A/S på EMAS certificeret trykkeri.
Annoncesalg: Mediabørs Danmark A/S,
tlf. +45 33 91 11 11

LEJ EN POSTBOKS OG HENT DIN POST FRA MORGENSTUNDEN

Har du brug for post fra morgenstunden, eller ønsker du at hente posten selv, når det passer ind i din dag, kan svaret være en postboks. Både private og erhvervsdrivende kan leje en postboks i et af Post Danmarks ca. 400 postboksanlæg over hele landet.

Som hovedregel er posten klar til afhentning i postboksene kl. 8 om morgenen, og det er omtrent samtidig med starten på omdeling af dagens post. I mindre postboksanlæg vil posten dog først være klar kl. 9. Man har adgang til at hente post i postboksen hele dagen.

Du kan læse mere om leje af postbokse på postdanmark.dk. Her finder du bl.a. en oversigt over, hvor landets postbokse findes.



VIND BILLETTER TIL 6-DAGESLØB OG DEN STORE FAMILIEDAG



DAGEN VIL BLANDT ANDET BYDE PÅ:

- Post Danmarks mini 6-dagesløb
- Pippi-show ved Mastodonterne
- Udklædningskonkurrence
- Dernypace
- Hoppe-piratskibe
- Ballerup Grandprix
- Oplev par nr. 7 og de øvrige cykellyttere

Du kan læse mere om 6-dagesløbet på 6-dages.dk

Svar rigtigt på nedenstående spørgsmål og vind billetter til 6-dagesløb og oplev den store familiedag i Ballerup Superarena søndag den 1. februar. Se spændende cykelløb og mød både Pippi Langstrømpe og Ronja Røverdatter i Mastodonternes flotte show.

HVORNÅR ER SMAGEN AF CHAMPAGNE BEDST IFLG. JØRGEN KRÜFF?

- Mellem 4 og 6 grader
- Mellem 7 og 9 grader
- Mellem 10 og 12 grader

Svaret skal indsendes senest den 10. januar 2009. Du kan også deltage ved at gå ind på postdanmark.dk/medrundt

Vinderen udtrækkes den 15. januar 2009 og får direkte besked. Vinderen offentliggøres desuden på postdanmark.dk/medrundt

Navn: _____

Adresse: _____

Postnr: _____

By: _____

Telefon: _____

HUSK
PORTO

POST DANMARK
Københavns Postcenter
Postboks 411
0900 København C