

Nyttårsmyten kan avlives:

Nordmenn drikker ikke Champagne

Endelig kan myten om et Champagne-drikkende folkeslag avlives. Mer enn 9 av 10 nordmenn foretrekker musserende vin fremfor Champagne. Vinmonopolet selger alene over dobbelt så mye av publikumsfavoritten Martini ASTI som all annen Champagne.

- Martini ASTI er bestselgeren på Vinmonopolet. Martini Asti er faktisk omkring dobbelt så populær som nummer to, som også det er en musserende vin, sier Jens Nordahl, rådgiver i Vinmonopolet.

- Salgstallene viser at nordmenn foretrekker en god musserende vin fremfor den dyrere varianten fra Champagne, sier Marius Vesterby, Brand Manager i Bacardi-Martini Norge.

Desember er årets desidert største salgsmåned for musserende vin. En fjerdedel av årsomsetningen rives unna i årets siste måned. Det skyldes selvsagt at det skal boble i glasset på nyttårsaften. Totalt selges det over en kvart millioner flasker musserende vin i desember.

- Mange nordmenn forveksler nok begrepene Champagne og musserende vin, selv om prisforskjellen er meget stor. Statistikken viser derimot at den mest populære musserende vinen, Martini ASTI, alene selger over dobbelt så mye som all annen Champagne. Det viser at nordmenn er opptatt av både kvalitet og pris, mener Marius Vesterby.

- Vi solgte over 231 000 liter Martini ASTI i fjor. På andreplass kom Freixenet Cordon Negro med 119.000 liter. Totalt selges det om lag 1,1 millioner liter musserende vin i året, forteller Jens Nordahl hos Vinmonopolet.

- Det er egentlig ganske forståelig at nordmenn foretrekker en musserende vin, ettersom man får tre flasker med musserende vin for samme pris som én flaske Champagne, legger Vesterby.

Basert på statistikk fra Vinmonopolet og det svenske Systembolaget så drikker nordmenn en god del mindre Champagne enn våre naboer på den andre siden av kjølen. Mens andelen Champagne i forhold til musserende vin ligger på under ti prosent i Norge - ligger salget på 12,5 prosent hos Søta bror. Av totalt 295 musserende viner i Vinmonopolets prislister, finnes 65 musserende viner og 34 Champagner i fullsortiment. Resten må bestilles.

For ytterligere informasjon, vennligst kontakt:

Marius Vesterby, Brand Manager i Bacardi Martini Norge
Mobiltelefon; 982 52 673 / mail; mvesterby@bacardi.com

Vinmonopolets bestselgere	musserende vin	2002 (liter)
1	Martini Asti	231 459
2	Freixenet Cordon Negro, Seco	118 568
3	Freixenet Cordon Negro, Brut	78 820
4	Delapierre, Seco	58 527
5	Codorníu Clasico, Seco	50 787
6	Raimat Chardonnay, Brut	42 065
7	Pimpante	30 562
8	Carrington Vintage Brut 2001	28 744
9	Opéra, Sec	28 475
10	Henkell Trocken	28 226
11	Caves Hautes Côtes Crémant de Bourgogne Brut 1999	27 095
12	Toso Moscato Spumante	26 337
13	Chapel Hill Chardonnay Brut	24 415
14	Castellblanch Cristal, Seco	22 699
15	Toso Asti	17 344

Statistikk fra Vinmonopolet

Fakta **MartiniASTI**

I 1847 stiftet Alessandro Martini en beskjedne vinmakervirksomhet i Piemonte-distriktet i Italia. Den lille virksomheten ble begynnelsen på det som i dag er et av de mest respekterte selskapene i verden.

Martinis musserende viner fikk raskt anerkjennelse. I 1871 mottok han sin første internasjonale bestilling, som lød på "en musserende vin fra Asti". Bestillingen, som kom fra Shanghai, brakte Asti inn på verdensmarkedet og markerte starten på Astis suksess internasjonalt.

I 1879 slo Martini seg sammen med Luigi Rossi, en annen vinekspert og forretningsmann, og dannet MARTINI & ROSSI. Sammen perfektionerte de mange av de teknikkene som brukes den dag i dag under produksjonen av verdensfavoritten Asti.

Garantert friskhet

Hvert år ved innhøstingen har MARTINI førsteretten til de beste druene. De betaler en høy pris for dette privilegiet, men de vet at de er nødt til å bruke de friskeste og mest aromatiske Moscato-druene hvis de skal kunne opprettholde den suverene posisjonen på markedet. Druene beholder særpreget og kvaliteten gjennom den såkalte mykpressingen umiddelbart etter innhøsting. Her trekkes den delikate druemosten ut før den renses, filtreres og fryses ned til -2 °C innen 30 minutter etter pressingen. Denne metoden sikrer at ikke noe av druens letthet, sødme og aroma går til spille.

Etter filtrering tilsettes mosten naturlig gjær, som setter i gang en gjæringsprosess som pågår til vinen har en alkoholprosent på ca. 7 %. I denne fasen skapes også boblene, selve signaturen til MARTINI Asti, og druens friske aromatiske bouquet blir enda mer utsøkt.

I motsetning til champagne, som gjæres i flasken, kaldgjæres MARTINI Asti på store tanker. Denne gjæringsmetoden kalles Charmat-metoden. Metoden er bemerkelsesverdig da den gjør at MARTINI kan produsere Asti like før bruk, noe som garanterer den absolutte friskhet.

Som et resultat av denne komplekse, men likevel smidige prosessen, har hver eneste dråpe av MARTINI Asti fått den samme friske og utsøkte smaken som preger selve Moscato-druen.