

Den vilde skat og den kolde vin

Perfekt match for alle sanser når Limfjordens vand møder Champagnes land

Østers og champagne er en velkendt fest for sanserne gennem flere hundrede år. Og så er der en skøn parallel mellem skipper Svend Bonde, der sejler rundt på Limfjorden og samler vilde østers, og os, der passer vores vinstokke i Champagne. Under den samme himmel, og som vejret nu er. Første gang vi prøvede Limfjordens vilde skat med vores parcel-champagne var en herlig fest; vi ser frem til flere i Glyngøre, og du og dine sanser er også inviteret.

Af Solveig Tange

Vi havde aldrig mødt hinanden før, selvom Svend Bondes østers var castet i den bærende birolle, da vi præsenterede ny parcel-champagne sidst i februar.

Da han pakkede nogle håndfulde Limfjordstang ud af isen, vidste jeg, at Svends østers og vores nye champagne ville være et match, der må være planlagt et sted oppe i nærheden af den syvende himmel. Hele vinteren havde jeg selv gemt vingrene fra vores mark i Soulières, når jeg beskar, for at kunne pynte lokalet med dem.

Det kunne ligne en tilfældig detalje i udsmykningen. Jeg tænkte: to sjæle én tanke, og følte mig bekræftet af, at vi uafhængigt af hinanden havde medbragt lidt nærmiljø. Vingrene med de sovende knopper, som druerne udvikler sig af senere, hvis de får lov, og tang, der har blafret i saltvandet side om side med de skalførende bløddyr.

Nu er grenene og tangen selvfølgelig bare en optakt. Det her handler om makkerparret østers og champagne, og det må være noget nær det mest sanselige match, der kan opdrives. Lad da festen tage fart.

Limfjordens flade skat

Flade Limfjordsøsters har stået på den lokale menu siden Stenalderen. Man har aldrig fundet ud af, hvordan Ertebølle-folket bar sig ad med at åbne måltidet. Måske kastede de østers på bålet, kogte bløddyret i egen sovs, direkte i skallen. Svend har sin egen kniv med, og han placerer nænsomt de åbnede skaller på lejer, han har arrangeret af blæretangen. Med et lillebitte stykke citron, hvis det bliver for meget med æ haw helt solo.

I Frankrig kan man også få flade østers af den europæiske type. Men disse Belon-østers er opdrættet i udmundingen af floden Belon i det sydlige Bretagne. Limfjordens friske svende og pi'r lever det frie liv. Det er verdens største, naturlige bestand af oprindelige, europæiske østers.

I deres tidlige ungdom sætter de små østers sig fast på fjordens bund på en lille fod, og så begynder de at danne den hårde skal, der vokser lidt hvert år. Deres øvrige aktivitet er at filtrere fjordvandet, og derfor kommer smagen til at hænge direkte sammen med voksestedet. Netop Limfjorden har en stor gennemstrømning af vand, der er forholdsvis koldt, og har den helt rigtige kombination af salt, mineraler, alger og plankton. Et voilà, opskriften på den gode og helt lokale smag.

”Vi har en af verdens bedste østers, men vi forstår det ikke helt endnu herhjemme. Jeg kunne sende det hele til Spanien, men det vil jeg ikke. Vi skal igen have det lært her i Danmark,” siger Svend Bonde.

Han er en blandt 35 fiskefartøjer, der fisker Limfjordens vilde skat. Alle sejl er sat for, at det kan fortsætte. Østersfiskeriet i Limfjorden er bæredygtigt (MSC-certificeret), og det betyder blandt andet, at der ikke overfiskes.

Østerbestanden forbliver i balance. Så skal vi bare have givet nogle flere danskere lyst til at udforske de små bløddyrers hemmeligheder. For eksempel i selskab med et glas champagne.

Champagnes kolde vin

Champagne er en af verdens mest kendte vine, og begrebet champagne nærmest endnu mere som synonym for den helt store fest, den største luksus, den mest elitære og dekadente elegance. Heldigvis har mange i de senere år forstået, at boblerne fra Nordfrankrig er så meget mere, og har fået lyst til at udforske dem nærmere.

Egentlig opstod champagne som en produktionsfejl. Klimaet var blevet koldere og sidst i 1600-tallet stoppede tidlig vinter vinens gæring. Den fortsatte året efter, når det blev varmere igen. Teknisk set virkede det som en andengæring, og den let perlende, upopulære virkning opstod. Heldigvis gik der ikke mange tiår, før vinen netop blev værdsat for sine bobler, der på den måde fra at være en fejl blev centrale i en proces, der går ud på at lave den bedste mousserende vin i verden. Det arbejde blev kendt som champagne, og det er aldrig siden standset.

Det kolde klima i Champagne-regionen betød, at druerne modnede over længere tid og aldrig blev helt modne. Perfekt, viste det sig, hvis man laver en mousserende vin, der er blandet på tværs af druetyper, marker og år og med samme smag år efter år. I dag er klimaet igen varmere. Druerne bliver høstet tidligere, og indeholder mere sukker end på noget tidspunkt de sidste 300 år. Derfor er det muligt også at lave en ny type champagne, der består af druer fra en enkelt eller få parceller, og det giver et mikrodomæne som Tange-Gérard nye muligheder.

Sådan en flaske vil vi matche de vilde østers med. En champagne, der smager af sit sted og sit år, og som er lavet af bæredygtige druer, vi har gjort os umage med før og under høsten, vinificeret nænsomt og ladet lagre længe.

”,” siger Alain.

En fint smagende spise som østers kan med fordel matches med champagner, der er lavet af hvidvinsdruer. Vi dyrker selv Chardonnay-druer, som i Champagnes trods alt stadig kølige klima demonstrerer en æterisk elegance og en syre, der sikrer vinens friskhed. Boblerne er altid garant for fest.

Sanserne i frit spil

Forventningens glæde begynder med det pop, der kickstarter festen. Den fortsætter, mens vi fylder glassene. Myriader af fine bobler skubber på nedefra, og lægger sig som en krans af skum langs glassets kant. Vi har allerede spist lidt med øjnene, når vi endelig får et glas og kan lægge øret til for at høre den kristallinske lyd af bobler, der brister mod overfladen. De prikker i næsen, før den kan tage fat på at skille citrus- og blomsterindtryk fra friske gule frugter. Men så kan vi nok heller ikke trække den så meget længere, vel?

Vi har lyst til at smage en tår. Boblerne er heldigvis ikke slut. De leger videre på tungen og i ganen, og de møver sig ind i vores blodbaner og sender hurtig besked til de højere lag om at slappe lidt mere af og nyde festen. Den første mundfuld smager friskt, hvorefter en kraftfuld undertone fortsætter, fulgt af tørret og kogt frugt og brioche med en mineralsk og lang finale. Perfekt til Svends limfjordsøsters, der endda kommer i egne tallerkener.

Dem står vi så og balancerer, måske med et lille stykke citron og en sidste tår fjordvand, som stadig skvulper rundt i skallens dybe halvdel, mens vi spiser østersen med øjnene. En udfordring i sig selv. Måske har vi aldrig mærket anden mad end burgere med fingrene. Eller prøvet, hvordan en lille forandring kan tippe vores balancepunkt og få lidt saltvand til at lække ud over fingrene, hvilket gør spisningen endnu mere kropslig. Men det gør ikke noget. Her er hverken kniv eller gaffel. Vi slubrer østersen direkte fra skallen, og det er meget muligt, at der også er lyde, vi normalt aldrig hører. Slet ikke fra os selv.

Limfjordens let salte mirakel er mere kødfuldt og fast i kødet end f.eks. østers fra Bretagne og med en intens og mineralsk smag, der kan være sødmefuld eller nøddeagtig alt efter årstiden. Det er ligesom at tage en bid af havet. Som om at det, der ellers er flydende, har gjort lige den ene undtagelse og taget fast form som østers.

Og så er vi vist ved at være klar til et glas mere. Måske er selv den sjette sans nu operativ?

Mød din sjette sans

I Champagne har vi langt til bølgenes leg og lysets blink.

Selvom grunden under vinmarkerne består af et tykt lag kalksten, der er dannet af skallerne af mikroskopiske organismer fra et urtidshav for 70 millioner år siden. Det er Champagnes berømte lag af kridt, der virker som en svamp under vinmarkerne og bevarer temperatur og fugtighed i vinkældrene. Det er nok ikke en tilfældighed, at boblerne og havets frugter er hinandens bedste venner.

Nu er det sådan, at det er noget lettere at sende vores champagne til Østersbaren i Salling end Svends østers til vores gård i Champagne. Derfor er det Glyngøre, du skal rejse til for at prøve selv allerede denne sommer: Få fat i din sjette sans, prøv matchet af vand og land.