



Figur 1. Den tilgængelige serie af champagneflasker fra de helt små til de helt store er imponerende, men vigtigere er flaskernes vægt og certificerede kvalitet, så de kan modstå de tit meget høje tryk, der kan opstå ved flaskegæring. Foto C-H Brogren.

# Hvornår er en flaske en rigtig champagneflaske?

Af Carl-Henrik Brogren, [henrik@vinosigns.dk](mailto:henrik@vinosigns.dk)

Det var vistnok englænderne før franskmændene, der begyndte at hælde vin på flaske, og så hændte det nu og da, at propperne sprang af i utide eller flaskerne eksploderede, hvis gæringen ikke var afsluttet. Interessen for de boblende vine steg, og flaskerne blev gjort tungere og tykkere for at modstå trykket, samtidig med at propperne blev fastgjort på forskellig vis med snor og senere trådnæt, muselet på fransk, wirehood på engelsk.

Det er som om, man helt har glemt denne erfaring og udvikling og nu igen begynder at sælge (billigere) champagneflasker af utilstrækkelig sværhedsgrad og styrke. Flaskemarkedet er således fyldt med flasker på både 480 gram, 560 gram, og 620 gram, der bliver solgt under betegnelsen champagneflasker eller i bedste fald cidderflasker, men begge dele er misvisende

og kan i øvrigt blive en farlig affære. En ægte champagneflaske skal veje enten 835 gram som den moderne ECO-design/ ECOVA type, eller klassisk 900 gram, dog ses i Tyskland anvendt især 775 gram Sekt flasker, mens cava, der jo også er flaskegæret, oftest fås på traditionelle champagneflasker. Italiensk Prosecco, der fremstilles ved tryktank-gæring, ses på flasker fra 620-900 gram.

Det skal her understreges, at der i Danmark ikke findes nogen form for certificering af disse flasketyper, men det må varmt anbefales ikke at bruge genbrugs champagneflasker uanset vægt til flaskegæring hverken af druevin, frugtvín eller cider, eller for den sags skyld i PetNat produktion, der kan være svær at styre trykmæssigt.

## Vægt og miljø

Foruden standard størrelsen på 75 cL – som denne artikel beskriver – fås champagne og mousserende vine på 15 forskellige flaskestørrelser, hvor vi dog meget sjældent ser andre end de 5 mindste på 20 cL, 37,5 cL, 75 cL, 150 cL og 300 cL.

Ud over et stort udvalg af flaskestørrelser er der også et bredt farvesortiment at få inden for champagneflasker, fra den klassiske grønne, den mørkegrønne (antikgrøn/tardiver), den brune, den sorte (cinnober), til de klare flasker, der fås almindelig klar (flint) og ekstra klar (extra blanc). Desuden laves også f.eks. blå champagneflasker. Franske Verallia har, som en af verdens største champagneflaske-producenter et bredt udvalg af farver og form, franske Saverglass har et lignende stort udvalg, mens portugisiske

BA-glass mere har specialiseret sig i de lettere spumante flasketyper på 480, 560, 620 gram etc. i vægt. Hvis man vil have et totalt internationalt overblik over alle flaskefabrikanter over hele jorden, kan man søge yderligere oplysninger på den licensbetalte tyske hjemmeside [www.glassglobal.com](http://www.glassglobal.com). Her kan man læse om de nye ECOVA-flasker: *“This performance represents the largest possible reduction in weight without changing the design, while still allowing carbonation of sparkling wines. Not perceptible on a full bottle by the end consumer, this 7% weight reduction allows a 27 grams reduction of CO<sub>2</sub> on the production of a single bottle (calculated from Verallia France’s average of 0.411 tons of CO<sub>2</sub> per ton of glass packaged).”* Udviklingen af ECOVA flasker på 835 gram er altså ikke gjort kun for at nedsætte transportudgifterne, men også i bestræbelsen på at begrænse klimaftrykket fra en i øvrigt meget energikrævende flaskeindustri. Se yderligere i Verallia ECOVA flaskens datablad med bl.a. præcise halsmål og oplysning om langtidstrykstabilitet (via linket under referencer).

### Sikkerhed

Det er almindelig kendt, at ulykker med champagneflasker igennem årene har fundet sted, også med alvorlige legemlige skader til følge. Vi skal heller ikke lagt tilbage i nyere tid her i landet for at finde sådanne ulykker rapporteret, f.eks. er en flaske eksploderet imellem benene på en mand nytårsaften – det bragte ham i reel livsfare i flere dage (se yderligere under referencer). Flere i vores forening, der for at spare har købt genbrugs champagneflasker, har også berettet om diverse former for uheld, hvor bunden af røget af flasken eller halskraven er knækket af.

Der er således gode grunde til at indskærpe sikkerhedsforholdene omkring brugen af såkaldte “champagneflasker”. Glasgrossister reklamerer ofte med, at deres “champagneflasker” er testet ved 17 bar, men de ved muligvis ikke, at en glasflaske (glas er et flydende materiale) faktisk i ret høj grad ændrer trykstabilitet fra samme øjeblik den er støbt og forlader fabrikken, og især kan påvirkes af transport igennem rystelser, men også i

mindre grad alene ved lagring i rum med temperatursvingninger. På få år kan en champagneflaske miste halvdelen af sin trykstabilitet. Det er derfor ikke tryktestning på fabrikken, som man kan bruge som sikkerhedskriterie, men alene den trykstabilitet, som de mest professionelle champagneflasker producenter oplyser på deres datablade, nemlig “Pression longue durée max xx bar” (typisk 12-13 bar).

Sandheden er, at en ægte champagneflasker testes ved 30 bar, og af ægte – og hermed menes CIVC (Comité Interprofessionelle de Vin de Champagne) certificerede – champagneflasker er kun 2 typer, den moderne lidt lettere 835 gram ECO-Design, ECOVA eller lignende betegnede champagneflasker, men selvfølgelig også de klassiske Cru og Grand Cru champagneflasker på 900 gram eller derover. Tyskland har valgt at bruge 775 gram (ved 75 cL) som deres anerkendte Sekt flaske til flaskegæring.

Konklusion: Alle genbrugsflasker uanset vægt kan være risikable i brug, og det samme kan “champagneflasker” på kun 560 gram, der reelt set kun er ølflasker. Og også 620 gram flasker – ofte set solgt som ciderflasker, men som faktisk er beregnet til carboniseret vin med et tryk på maksimalt 3 bar. Den der selv går og laver cider ved flaskegæring sigter måske ikke efter de meget høje tryk på 5-7 bar men snarere efter 3-4 bar, mens fremstillingsmetoder som f.eks. PetNat mousse-rende vin kan være meget svære at styre, da en afbrudt gæring ved flaskning og en tilsat mængde sukker meget vel kan løbe løbsk og lande på selv meget høje tryk.

### Andre flaskerelaterede problemer

Ved denne lejlighed er det også passende at omtale andre relaterede udbredte fejl eller problemstillinger. Mange oplever, at kronekapsler springer af flaskerne under andengæringen på flaske, og det selv om rette kapsel på 29 mm med stor eller lille bidule er benyttet som anvist. I disse tilfælde er det næsten aldrig kapslerne, der er “for dårlige”, men derimod flaskerne, der ikke passer til kronekapslerne på 29 mm. Stort set alle 75 cL flasker har en halsåbning indvendigt på 17,5 mm, men

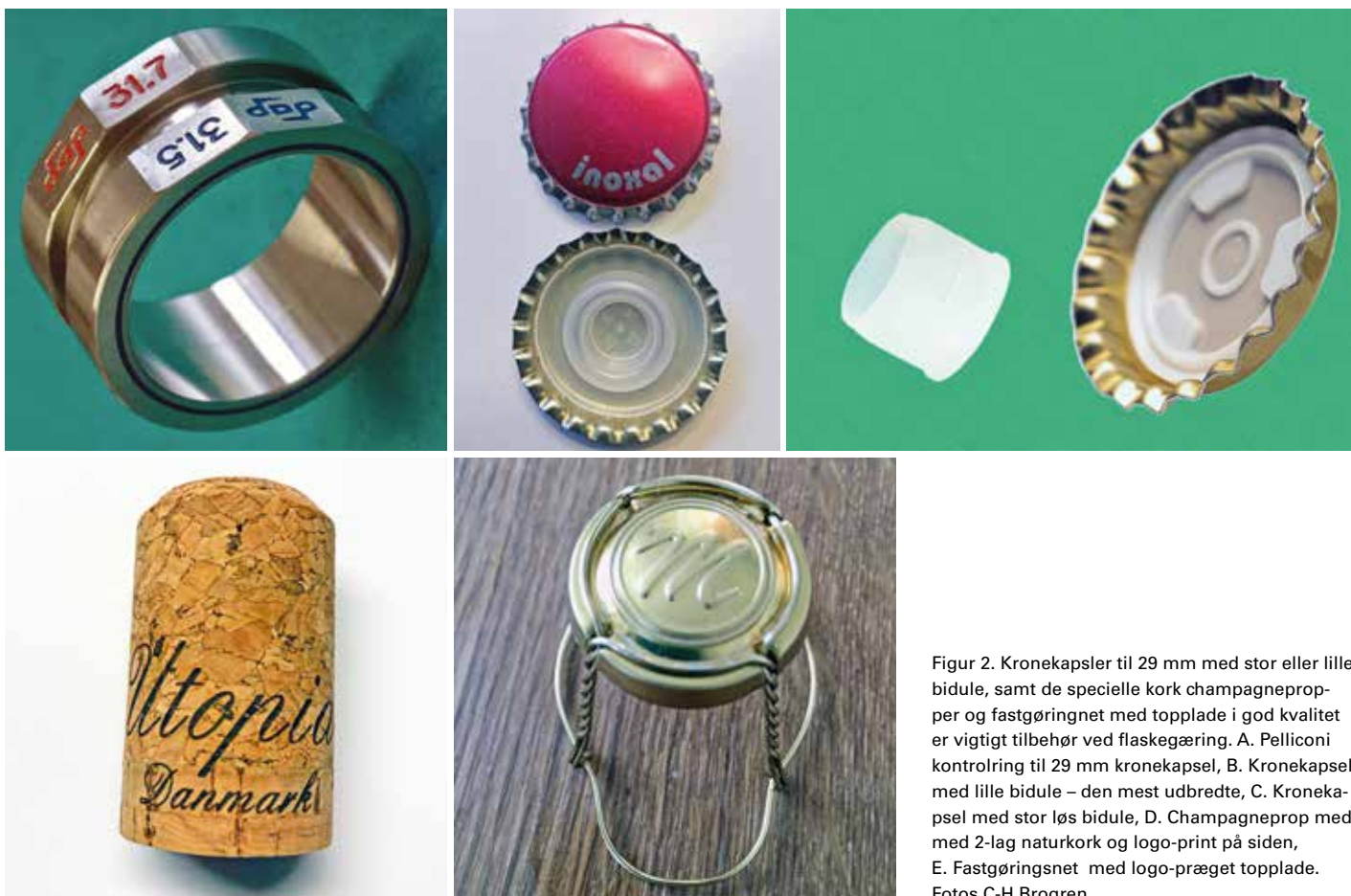
kan logisk nok ved lav hhv. høj vægt have 1/10 mm forskelle på de **udvendige** mål. De professionelle kronekapsler på 29,0 mm er tilpasset de certificerede 835 grams flasker og 900 grams flasker, mens en 620 grams carboniseringsflaske eller en 560 grams ølflaske til lavere tryk er lidt mindre i det udvendige halsmål, hvilket gør, at der med de høje tryk på 4-6 bar ikke er glas (materiale) nok til at holde kapslen på plads og tæt. Som sagt er det ikke kapslen der er dårlig; men flasken der ikke passer til kapslen.

Kapselfirmaet Pelliconi – nok verdens mest professionelle kapselproducent – har derfor udviklet en særligt måleinstrument kaldet en “bage de controle”, alias en kontrolring (se Figur 2), der måler 31,5 mm i diameter fra den ene side, men 31,7 mm fra den modsatte side. Denne ring skal med 31,7 mm siden nederst falde forbi kronekapslen hvis rigtig monteret, men derimod blive hængende på den foldede kant med 31,5 mm siden nederst. Det er en kostbar lille sag, men effektiv i brug.

Hvis en 29,0 mm kronekapsel fra Polinelli eller Pelliconi sættes på en 620 gram “champagneflaske”, bliver flasken ofte utæt, og ligeledes vil 31,5 mm siden falde forbi takkekransen som tegn på, at monteringen ikke er korrekt, mens en ikke korrekt fastspændt kronekapsel på en 835 gram flaske viser sig ved at kontrolringen ikke falder forbi kapslen på 31,7 mm siden.

### Propning

Prop og fastgøringsnet (muselet) skal selvfølgelig også passe til den valgte flaske, men eftersom det indvendige halsmål altid konstant er 17,5 mm, er dimensioner og type af prop mere afhængig af det tilstedeværende propningsudstyr, hvor Ferrari/Spagni’s billige blå Regina champagne-corker har sin begrænsning i prop-diameteren ved 29,0-29,5 mm og ikke klarer en 30,5 mm diameter champagneprop. Man skal huske ved isættelse af champagnepropper ikke at få dem sat for dybt i flaskehalsen, thi så er det umuligt at få op, selv ved de højeste tryk inde i flasken.



Figur 2. Kronekapsler til 29 mm med stor eller lille bidule, samt de specielle kork champagneprop- per og fastgøringsnet med topplade i god kvalitet er vigtigt tilbehør ved flaskegæring. A. Pelliconi kontrolring til 29 mm kronekapsel, B. Kronekapsel med lille bidule – den mest udbredte, C. Kronekapsel med stor løs bidule, D. Champagneprop med med 2-lag naturkork og logo-print på siden, E. Fastgøringsnet med logo-præget topplade. Fotos C-H Brogren.

Proppen skal presses sammen – evt. med kapselpå sætter-apparatet – for at trådnet- tet kan nå ned under kraven og fastspæn- des. Mere professionelle champagne-cork- kere som f.eks. ElvaMac Rapid 55C, har to stationer, en for prop-indsættelsen og en anden for “wirehood” monteringen. Endelig kan man, hvis man ønsker det, påføre en champagnehætte ved foldning med hånden efter er særlig teknik (der findes videoer på Internettet), eller ved hjælp at en trykluft baseret champagne- hætte applikator.

En champagneprop kan fås i mange kvaliteter og fabrikater, hvor portugisisk- tyske Portocork-Amorim hører til blandt kvalitetsprodukterne. De fremstiller champagnepropper med både 2, 1 og ingen lag af naturkork, og i flere forskel- lige kvaliteter, TCA testet (batchvis) for prop-lugt, og derfor også dyrere end dis- count propper, men kvalitet betaler sig. Nogle klarer sig med plastik champagne- propper – men produktholdbarheden er begrænset, andre slutter med en simpel

kronekapsel, der derfor også fås uden bidule (Saturne udgaven), men i samme kvalitet som bidule kapslerne, og både som INOXAL aluminiumskapsel, rustfri stål kapsler (INOX), samt den billigste kapsel af tinbelagt stål (FERYL). Pelliconi Feryl SATURNE har en anden type in- derpakning og kan bruges sammen med store løse biduler. Til langtidsof- bevaring i fugtige kældre kan lakerede stål- kapsler ikke anbefales.

Både fastgøringsnet, prop og hætter kan dekoreres efter ønsker med logo tekst eller billede (se eksempler i Figur 2). Hvis man ønsker blot at afslutte med en kapsel kan denne selvfølgelig også dekoreres.

### Anbefaling

Op husk så at drikke champagne, pro- secco, cava og sekt på rette tid, til de rette lejligheder og ved den rette anledning, f.eks. efter dette forbillende:  
*“I drink champagne when I’m happy and when I’m sad. Sometimes I drink it when I’m alone. When I have company I consider it ob-*

*ligatory. I trifle with it if I’m not hungry and drink it when I am. Otherwise, I never touch it. Unless I’m thirsty.”*  
 Lily Bollinger (1899-1977), Bollinger Champagne.

### Referencer

Nytårsulykken: <https://nyheder.tv2.dk/samfund/2018-01-02-mand-fortsat-i-livsfare-efter-champagne-ulykke>

Introduktion af ECO champagneflasker: <https://www.glassglobal.com/news/discover-the-new-crus-de-france-bottle-in-ecova-version-lightened-by-7-31328.html>

Verallia ECOVA flaskens datablad: [https://vinosigns.dk/wp-content/uploads/2018/12/Champagne-bottles-Verallia-Saint-Gorain-IOC-CHAMP-M94-Plan-9226\\_V\\_G.pdf.pdf.pdf](https://vinosigns.dk/wp-content/uploads/2018/12/Champagne-bottles-Verallia-Saint-Gorain-IOC-CHAMP-M94-Plan-9226_V_G.pdf.pdf.pdf)

Databladet til Pelliconi Feryl PL-BPA kronekaps- lerne med lille Bidule: <https://vinosigns.dk/wp-content/uploads/2019/12/PELLICONI-20180124-TDS-TC29-12-FerylPL-ENG-2.pdf>

Databladet til Pelliconi Feryl SATURNE: <https://vinosigns.dk/wp-content/uploads/2021/11/20171212-TDS-TC29-03-FerylSATURNE-ENG.pdf>

Løse bidules til opsamling af gærседiment, så det kan styres under degorgering og den øverste cm af flaskehalsen forbliver ren: <https://vinosigns.dk/wp-content/uploads/2022/03/2016-ObturbateurDAP-ENG13.pdf>