

Copenhagen Sparkling Tea Lysegrøn Økologisk, Alkoholfri

Copenhagen Sparkling Tea

, Danmark

Copenhagen Sparkling Tea Company introducerede i maj 2017 markedet for en helt ny kategori indenfor drikkevarer, nemlig Sparkling Tea. Målet for producenten er at lave en af verdens bedste lav/non-alkoholiske økologiske drikke.

Copenhagen Sparkling tea er proxy-vin; en ny, voksende kategori inden for ikke-alkoholiskedrikkevarer, hvor alkoholen er fjernet, men drikkevarer skabt fra bunden — ofte på base af fermenteret te, kombucha, frugtjuice og botaniske ingredienser — med det formål at efterligne vinens kompleksitet, struktur og gastronomiske potentiale, uden at være lavet af druer.Te-eventyret startede, da sommelier Jacob Kocemba på Michelin-restauranten Nimb begyndte at blande teer i jagten på at matche en dessert. For selvom han havde adgang til flere end 1700 flasker vin i vinkælderen, havde han svært ved at finde de rette smagsnoter til desserten. Det blev kimen til Copenhagen Sparkling Tea Company, som sommelier Jacob etablerede i 2017 sammen med Bo Sten Hansen, der med en fortid som chef i PFA straks øjnede et hul på det – dengang – spirende lav/non alkohol-marked. Seks år, fem mousserende teer og 40 lande senere kan Jacob og Bo konstatere, at der i den grad var og er et marked for den københavnske opfindelse ”sparkling tea” – både helt uden alkohol og med 5% alkohol. ”Det er fire år siden, vi sidst kom med et nyt produkt i rækken af sparkling teer, simpelthen fordi vi har haft rygende travlt med at følge med efterspørgslen fra udlandet. Der er stor interesse for vores mousserende teer, der tages imod med kyshånd bl.a. som et velsmagende vin-alternativ uden alkohol eller med meget lav alkohol. Særligt i Asien, hvor teens noter ligger lige for,” siger Bo Sten Hansen, direktør og medstifter af Copenhagen Sparkling Tea Company.

”Målet med LYSEGRØN var at ramme en smagsprofil, der leder tankerne hen imod de noter, man kender hos en brut champagne. Vi ønskede at tilføje en tredje variation til vores alkoholfrie sortiment. LYSEGRØN adskiller sig fra de to andre ved at være mere klassisk og citrus-frisk og er lavet til at matche retter som fisk, østers, kaviar og skaldyr,” - Jacob Kocemba, sommelier og stifter af Copenhagen Sparkling Tea Company.

Druesort:	Fremstillet af en selektion af 12 teer inkl. Sencha, grøn te og Darjeeling.
Vinifikation:	Teen blandes med en lille base økologisk druemost, der til slut tilføjes en smule friskpresset citronsaft. Flaskerne hviler herefter 8-12 uger for at sikre en høj kompleksitet i smagen, før de omsider frigives til salg.
Smagsnoter:	LYSEGRØN har ligesom de øvrige sparkling teer fine perlende bobler. Smagen er let og elegant med karakteristika af citrus, citrongræs, grøn te og Earl Grey Sencha. Den slutter i en lang finish med et strejf af Darjeeling og grønne æbler.

SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S