

LØGISMØSE

VIN & MAD

Mit Bedste

Jens Peter Kolbeck, om sit møde med
'La grande dame de la gastronomie
française', Madame Point

SANSELIGE SEPTEMBER

- * Verdens bedste svesker
- * Helstegt multe – perfekt til gæster
- * Fasan i cider med svampe og perleløg
- * Hakkedreng med kokkekærlighed
- * Franske fristelser på glas
- * Michelin-kokkenes foretrukne risottoris

*Kældervine:
Stor, større,
Champagne 2008*



VINE TIL SEPTEMBER-STEMNING

FORNEMME BOBLER FRA VOUVRAY | CHABLIS – EN SMAG AF FORTIDEN
SVÆRT VANEDANNENDE VINE FRA WÜRTTEMBERG | SYDAFRIKANSK OPGRADERING



INDHOLD

- 3** Thildes leder, Sanselige september
- 4** Smag på sæsonen, Verdens bedste svesker og blommebrændevin
- 5** Events, i september
.....
- Sæsonens udvalgte,**
- 6** Svært vanedannende vine fra Würtemberg
- 8** Chablis – en smag af fortiden
- 10** Det bedste af Oregon
- 12** Vidunderlige vine fra Valtellina
.....
- 14** Sæsonens perfekte match, Et generøst par – Pomerol og skovdue
- 16** Nyheder, Spaniens karakterfulde hemmelighed
- 18** Kokkenes køkken, Det er helt VILDT!
- 19** Den hurtige genvej, Tørrede svampe fra den finske ødemark
- 20** Prikken over iet, Sydafrikansk opgradering
- 21** Prikken over iet, Michelin-kokkenes foretrukne risottoris
- 22** Hverdagsvinen, Spændende ny hverdagsvin – husets vin i Europa 2018
- 23** Hverdagsopskrift, Hakkedreng med kokkekærlighed
- 24** Løgismose i Netto, Dæk dit tapasbord med produkter fra Løgismose i Netto
- 25** Nålen i høstakken, Fornemme bobler fra Vouvray
- 26** Naturvin, Naturvin uden slinger
- 27** Thildes biodynamiske have, i september
- 28** Den søde forkælelse, Chokolade i verdensklasse
- 29** Mit bedste, Kok, Jens Peter Kolbeck
- 30** Kældervine, Champagne 2008
- 31** Smagekassen, Har du svært ved at vælge?
- 32** Vinviden, Hvad er vinsten & hvorfor skal vin dekanteres?
- 34** Spiritus, Luksus med luksus på, Falsled Kro Gin
- 35** Smagsbarometeret, Vine fra Grækenland
- 36** Bagsiden, Franske fristelser på glas fra franske Maison Dubernet

Find vine og delikatesser på løgismose.dk og i vores gourmetsupermarkeder. Alle tilbud gælder fra 3. september til og med 30. september 2018.

Få leveret fragtfrit lige til døren

Gælder for klub-medlemmer på løgismose.dk, ved ordrer der indeholder vin, i hele kampagneperioden, t.o.m. søndag 30. september 2018.

Ud til Københavns havnefront bagved Gefionspringvandet finder du Løgismose Gourmetsupermarked på Nordre Toldbod

~
OBS: 2 timers gratis parkering lige foran butikken





Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

SANSELIGE SEPTEMBER

Overgangen til efterår begynder og jævndøgnet repræsenterer skiftet til det mørke halvår. Vi går fra ude til inde, vi skifter garderoben, vi nyder andre madvarer, retter og drikkevarer og det er en del af det fascinerende ved at have årstider, som vi har det i Danmark.

September er måske årets mest undervurderede måned. For de mange er den pakket med arbejde ovenpå sommerferietid, og hjulene skal for alvor i sving op til den forestående jul, der skimtes i horisonten og allerede nu kræver forberedelse.

September er et veritabelt paradys for gourmanden med et endeløst udvalg af grøntsager og frugter og en begyndende vildtsæson, der byder endnu mere af naturen indenfor.

Ovenpå en sommer mættet med lys og varme, glæder jeg mig til alt det, den forestående sæson byder på. Græskarsuppe med ristet vildsvinebacon, Thomas' postej af dådyrlever med fermenteret rødkål og æbler, hjemmesyltede pærer Belle Helene og gammeldags æblekage på Belle de Boskop med ristede hasselnødder og dobbeltfløde. Franske duer grilles og serveres med de sene knaldrøde Pusa Rhudira-gulerødder ligeledes grillet med uendelige mængder urter og olivenolie. Vores orange "Fall Gold"-hindbær nydes i alt deres enkelthed med vaniljeis og måske, hvis regnen ellers har været tilstrækkelig, bliver der svampe til aftensmaden ovenpå en travetur i skoven med kurv, kniv og pensel.

Vine bringes frem fra sommerhiet og baner sig vej til middagsbordet, hvor de gør fin statur til efterårskøkkenet. Ja, jeg spiser varieret, men ikke hele tiden. Sæsonerne er min variation, og jeg nyder at nærme mig en overdosis, når råvarerne er på deres højeste, inden de overtages af den næste sæsons fryd. Maden bestemmer vinen til, og det skaber en naturlig variation af vine henover året, som vi gerne vil dele med vores læsere. Variation i livet, året, ugen og hverdagen.

Dyrk mangfoldigheden med os, den bliver ikke større end netop nu og vi bygger bro til den næste årstid med vine til septemberstemning. Bliv forført af Brocards eminente Chablis-vine, eksklusive Pinot Noir-vine fra Oregon, vores nye hverdagsdarling fra Portugal eller Falsled Kros elegante gin. Vi har gastronomisk fokus på svampe og fjervildt, og blomster frister både som brændevin og de originale, eftertragtede Agen-svesker fra Sydvestfrankrig.

Gå september i møde med sult og tørst – det er en måned, der klarer det hele.

Thilde Maarbjerg

Det drikker jeg i September



Montecastro 2014

**1 fl. 199,- | 6 fl. 995,- SPAR 199,-
12 fl. 1.795,- SPAR 593,-**

Carlos de la Fuentes har fra sin første årgang i 2012 på Montecastro imponeret mig. Han så potentialet i de gamle, højt beliggende vinmarker i Ribera del Duero, der giver Tempranillo med en særlig nerve og indre styrke. Carlos' erfaring kommer blandt andet fra samarbejdet med Peter Sisseck på Hacienda Monasterio, og Peter har flere gange krediteret Carlos for at være blandt de mest talentfulde vinmagere i Ribera del Duero.

Montecastro er på mange måder den perfekte Ribera del Duero. Ædel, selvsikker og modig med en fantastisk farve og osende duft af sorte kirsebær, blomster og lakrids og mineralske undertoner. Når Tempranillo virkelig tøjles kan det blive mesterligt, og jeg har altid et par flasker i vinskabet klar til når humøret indfinder sig til de mere fyldige rødvine. Man skal lede længe efter Ribera del Duero i denne kvalitet til prisen, og med 2014 overgår Carlos sig selv.

En vin med eminent balance og kraft på trods af hele 17 måneders lagring på barriques. Montecastro brillerer særligt til en velhængt Côte de Boeuf eller Daube, og bør serveres dekanteret ved 18 °C i Bordeauxglas.





Chefkonditor
Nynne Vedel Dyhrberg

Smag på Sæsonen



VERDENS BEDSTE SVESKER

Agen-sveskens historie daterer tilbage til det 12. århundrede, hvor munke fra klosteret Abbaye de Clairac medbragte nogle planter fra Syrien og podede disse på de lokale blommetræer. Ud af dette opstod en helt ny stor og saftig blommesort med en meget smuk farve, som med det samme fandt sig til rette i det sydvestfranske klima. Således kom Agen-svesken til verden!



VI TØVER IKKE MED AT UDNÆVNE DISSE SVESKER TIL AT VÆRE VERDENS BEDSTE.

For lige præcis i området omkring byen Agen har man det helt rigtige klima, den rette jordbund, de optimale blommesorter og sidst men ikke mindst den rette tålmodighed og skånsomhed, hvad angår såvel høsttidspunkt som tørreproces. Resultatet er en sveske med den optimale fugtighed, konsistens og smag, som vil tage alt fra juleanden til desserten til nye højder.

Agen-svesker i Armagnac **89,-**
Agen-svesker m. sten **55,-**



1 fl. 450,- SPAR 45,-

ET PRAGTEKSEMPAR AF EN BLOMMEBRÆNDEVIN

Eau-de-vie de Prune élevée en fûts de chêne,
E. Brana, Irouléguy

I det sydvestlige hjørne af Frankrig produceres nogle af landets fineste brændevine. Brændevine som brændere verden over ville give deres højre arm for at kunne kopiere, men det er ikke let, slet ikke når det kommer til frugter og bær. De flygtige aromaer mistes alt for let i brændingsprocessen, og resultatet er et neutralt, stikkende destillat, der ikke afslører råvaren. Etienne Branas destilleri i Irouléguy, der i dag ledes af datteren Martine, laver textbook eaux de vie med en imponerende frugtintensitet, og husets "Prune élevée en fûts de chêne" er pragteksempar indenfor kategorien blommebrændevin.

Som navnet indikerer er brændevinen fadlagret og fremstår derfor ravfarvet i glasset med et forførende potpourri af modne blomster, vanilje og kryddertoner i duften, der sirligt følges op af blød og dyb intens frugt i smagen og en behagelig, afsluttende varme. Det er essensen af blomster i flydende form. Servér den ved 15 °C til eftermiddagskaffen eller efter en god middag.

KONDITIONERENS VANILJECREME

I vores gourmetsupermarkeder finder du altid konditorens svesker i Armagnac, naturligvis med Agen-svesker. Servér med hjemmerørt vaniljecreme – så simpelt, så godt!

INGREDIENSER

3 dl sødmælk
20 g maizena
50 g sukker
20 g æggeblomme (ca. 1 stk)
Kornene af 1 vaniljestang af den bedste kvalitet du kan finde.

SÅDAN GØR DU

Mælken koges langsomt op.

Rør resten af ingredienserne sammen i en skål. Når mælken koger røres 1/3 af mælken sammen med æggeblandingen. Tilsæt æggeblandingen i gryden med resten af den varme mælk og kog blandingen igennem. Cremen hældes i en skål, der dækkes med film og sættes i køleskabet indtil du skal bruge den.

TIP: sørg for at filmen slutter helt tæt med vaniljecremen, så der ikke dannes skind på toppen.

Servér vaniljecremen med Agen-svesker i Armagnac.

Events



KLUB LØGISMOSE TORSDAGSBAR I SEPTEMBER

Torsdag 6. september kl. 17.00-19.00 i Spiseriet hos Løgismose på Nordre Toldbod

Som medlem af Klub Løgismose er du inviteret til torsdagsbar og launch af vores nye magasin i Spiseriet. Til torsdagsbaren kan du nyde smagsprøver på sæsonens tapas med fuglevildt, svamperisotto med Karl Johan svampe, franske henkogninger fra Maison Dubernet, svesker i armagnac med vaniljecreme fra konditoren samt selvfølgelig udvalgte vine fra magasinet.

Alle vine kan købes på dagen, og er du medlem, får du 20% rabat på henkogninger fra Maison Dubernet.



KOM TIL SMAGNINGER I VORES GOURMETSUPERMARKEDER

Hele efteråret byder vi velkommen i vores gourmetsupermarkeder på Nordre Toldbod og på ILLUM Rooftop, til smagninger af vine fra hele verden.

Smagningerne koster fra 500,- og køkkenet byder altid på lidt godt til vinene. Se løbende hvilke smagninger du kan opleve, på logismose.dk/events

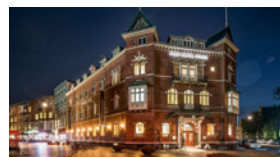
WINEMAKERS DINNERS I OKTOBER

Vi byder velkommen til to efterspurgte Winemakers Dinners med Domaine Michelot fra Meursault i Bourgogne.



Onsdag 24. oktober kl. 18.00 på The Restaurant by Kroun på Kurhotel Skodsborg
Pris pr. person 1.250,-

Torsdag 25. oktober kl. 18.00 på Grand Hotel i Odense i samarbejde med Per Hallundbæk
Pris pr. person 995,-



Sæt kryds i kalenderen allerede nu – læs mere om begge arrangementer, se menuen og køb billetter på logismose.dk/events



Fagekspert
Per Bach

..... Sæsonens Udvalgte

SVÆRT VANEDANNENDE VINE FRA WÜRTTEMBERG

PRODUCENT: WEINGUT DAUTEL | OMRÅDE: WÜRTTEMBERG, TYSKLAND

Så er det blevet tid til Danmarkspremiere på vine fra det upåagtede Württemberg, som de fleste danskere, der stadig tager biler sydpå, intetanende haster forbi. Hvis du giver Weingut Dautel en chance får du helt sikkert lyst til mere, og vi hjælper gerne med at booke et besøg i den lille hyggelige vinby Bönningheim.

Hver eneste uge er der vel omkring en snes vinproducenter, som uopfordret henvender sig til os. De mener, deres vine lige præcis passer ind i Løgismoses sortiment, og selvom vi efterhånden siger nej til en del af det, dukker der stadig mange prøveflasker op på Toldboden, som ingen i smagepanelet har noget forhåndskendskab til.

Anderledes bedre odds har prøveflasker, som dukker op på Toldboden efter, vi har screenet mulighederne på vinrejser og messer eller som her har modtaget et gyldent insidertip.

Således dukkede Weingut Dautel op i horisonten, da jeg modtog en mail fra Tysklands måske mest begavede vinkender Gerhard Eichmann, som lige ville gøre opmærksom på, at sønnen Christian havde taget over hos Weingut Dautel, og at det, der foregik i kælderens, var ren "weltklasse". Det udløste en mail til Thilde, som var på vej til Prowein i Düsseldorf: "Hvis du lige har 10 minutter skulle du kigge forbi Dautel i hal 14/E31". Det blev vistnok til lidt mere end 10 minutter, og nogle uger senere ankom hele den imponerende kollektion fra Weingut Dautel til Toldboden.

Det blev til en herlig smagning, hvor der var plads til begejstring, og hvor vi virkelig fik lov til at øve os ud i begrænsningens svære kunst, da vi skulle beslutte hvor, vi skulle starte. Vi endte med at lægge fra land med disse 3 svært vanedannende hvidvine, der alle er spontangærede i rustfrit stål og modnet 6 måneder på gærresterne frem mod aftapningen.





SMAGEKASSE

Weingut Dautel Smagekasse 750,- SPAR 204,-

2 fl. Riesling Trocken Württemberg Gutswein 2017
2 fl. Riesling Trocken Württemberg Gipskeuper 2017
2 fl. Weissburgunder Trocken Württemberg Gipskeuper 2017



Riesling Trocken Gutswein 2017

1 fl. 129,- | 6 fl. 595,- SPAR 179,-

Snorlige, klassisk, energisk og velsmagende Riesling med associationer til saftige ferskner, sprøde æbler og herlig moden citrus, som skaber fin balance mellem mild fylde og animerende syre.



Riesling Trocken Gipskeuper 2017

1 fl. 149,- | 3 fl. 395,- SPAR 52,-

Elegant og spændende Riesling fra parceller rige på calciumsulfat, som tilfører aromaer af frisk frugt og moden citrus en salt næsten lyrisk mineralitet, som er ganske enestående.



Weissburgunder Trocken Gipskeuper 2017

1 fl. 199,- | 3 fl. 495,- SPAR 102,-

En herlig energisk og aromatisk Pinot Blanc hvor ananas og nektarin spiller perfekt sammen med den underliggende mineralitet og sprøde syre. Hvis præmissen er fadfri friskhed gøres det næppe bedre!



Christian Dautel i vinmarken

Fotograf: Andreas Durst



Læs mere om jomfruhummeren og find opskrifter med skaldyr på logismose.dk/opskrifter



SMAGEKASSE



Tre Store Chablis'er fra topårgangen 2014

950,- SPAR 265,-

- 1 fl. Chablis V.V. 1946, 2014, ØKO Premiere
- 1 fl. Chablis Premier Cru Vau de Vey, 2014, ØKO
- 1 fl. Chablis Grand Cru Blanchots, 2014



[Læs mere på løgismose.dk](http://løgismose.dk)

*Begrænset
Parti*

HELSTEGT MULTE
– Perfekt til gæster



Find opskriften på
løgismose.dk/opskrifter





Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

CHABLIS

– EN SMAG AF FORTIDEN

PRODUCENT: DOMAINE JEAN-MARC BROCARD | OMRÅDE: CHABLIS, FRANKRIG

Chablis er et skoleeksempel på, hvordan franskmændene skaber vin. Dyrkningsforhold kombineres med den druesort, der kan udtrykke dem bedst under de givne omstændigheder krydret med menneskelig "savoir-faire" eller know-how. Det giver vin, der er umulig at kopiere.

Chardonnay er verdens mest populære grønne druesort, og dens status som neutral druesort (til sammenligning med aromatiske sorter som Pinot Gris, Sauvignon Blanc og Gewürztraminer) giver mulighed for at fremhæve andre elementer end frugtsmag. For den største del af verdens Chardonnay er fadsmag den mest tydelig tilføjelse til duft og smag, og allerede her skiller Chablis sig ud. Chablis er kun i ganske få tilfælde fadlagret og som regel drejer det sig i så fald om vine på Grand Cru-niveau. Størstedelen gæres og lagres på stål- eller cementtanke, og det giver plads til udtalt terroir karakter. Og hvilket terroir. Jordbunden i Chablis er domineret af 150 mio år gammel kalksten fra juratiden også kaldet Kimmeridge-kalk. De gradvise aflejninger af havdyr, blandt andet østers, fra dengang området var under vand, giver jordbunden en unik sammensætning, og god Chablis skal formidle denne geologiske kompleksitet. I kombination med de kølige dyrkningsforhold kan det resultere i en frisk, nærmest stringent vin med let til mellemfyldig krop, tydelige toner af citrus, grønne æbler og akacieblomst samt en underliggende kalket, mineralsk, til tider næsten salt tone. Ydermere gennemgår Chablis malolaktisk gæring og i fraværet af fad, står de laktiske toner af yoghurt og friskkærnet smør tydeligt frem ligesom det bidrager med et lille strejf af fedme. I de bedre kvaliteter lønner det sig at lagre Chablis. Toner af nyslået hør, honning og sågar østers kan fremkomme i en vellagret Chablis, og den tager på i bredde, så kroppen fremstår mere fyldig.

Madmæssigt skal Chablis bruges med omtanke. Den tørre, slanke profil kan hurtigt krydse klinger med sørgeligt udfald, hvis den kombineres med for fyldige og sødmefulde retter eller ingredienser. Den brillerer til gengæld med grønne grøntsager og alt bladgrønt, en lang række skal- og bløddyr samt særligt fisk med hvidt kød. Syre i form af eddike, citron eller syrnede mælkeprodukter fungerer også glimrende til. Der er blandede meninger om hvilket glas, Chablis bør serveres i. Efter min overbevisning og erfaring, klarer Chablis sig glimrende i et Bourgogneglas, hvis der vel og mærke er tale om en anstændig kvalitet og dermed også minimum Chablis-niveau. Petit Chablis vælger jeg at servere i et almindeligt hvidvinsglas. Temperaturen for kommune-Chablis bør ligge på ca. 8 °C, for Premier og Grand Cru-niveau nærmere 10 °C evt. 12 °C hvis vinen samtidig har lidt alder.

Domaine Jean-Marc Brocard

Det er efterhånden sønnen Julien, der har overtaget familiedynastiet i Préhy, men Jean-Marc har stadig sin ugentlige gang på domainet. At drive det så vidt, som han har gjort, i en menneskealder kræver mod og vision og netop Jean-Marc's åbenhed i forhold til nye tendenser, en følgen med verden om man vil, har været med til at sikre hans succes. Domainet var blandt de første i Chablis til at omlægge til økologi og de var det største økologisk certificerede vinmarksareal i området. Julien har endda taget skridtet videre og dyrker udvalgte marker biodynamisk. I hele processen har den klassiske, terroir-drevne stil været i centrum.



Chablis, 2017

1 fl. 179,- | 6 fl. 895,- SPAR 179,-
12 fl. 1.695,- SPAR 453,-

Brocard's generiske kommune-Chablis er den lette, citrusprægede mundfrisker, en klassiker for yndere af den helt tørre hvidvin og et skoleeksempel på typen.



Chablis "Domaine Sainte Claire", 2017, ØKO

1 fl. 199,- | 6 fl. 995,- SPAR 199,-
12 fl. 1.795,- SPAR 593,-

Vinen er opkaldt efter det lille kapel, Sainte Claire, der ligger lige ved Jean-Marc og hans kone Claudines bryllups-gave i form af knap en hektar vinmarker. Markerne voksede her fra i omfang efterhånden som Jean-Marc fik råd til at købe mere land, men den særlige kvalitet skabt rundt om Sainte-Claire er unik og aftappes derfor for sig selv. Udtrykket er dybere og mere koncentreret end i den generiske Chablis, og graden af druemodenhed er en tand større, hvilket giver lidt mere fylde og intens frugt. Et virkelig stærkt kort indenfor kommune-Chablis og i kvalitet fuldt på højde med mange andre huses Premier Cru-vine.



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

DET BEDSTE AF OREGON

PRODUCENT: DOMAINE VERDANT | OMRÅDE: YAMHILL-CARLTON, OREGON

Mange connaisseurs har fundet ind i skyggen bag Californien, hvor Oregon lige nu er i gang med at hæve barren for Bourgognedruernes formåen i USA. Øjenbrynene løftes og der nikkes med nedadvendte mundvige. I de etablerede Pinot Noir-vugger er man imponeret og bange på én gang, for hvad skal det ikke føre til? At der tales fransk i mange vinerier i Oregon bekræfter nysgerrigheden, og vil man stifte bekendtskab med spidsen, er Domaine Verdant et solidt bud.

Ron Sanchez har mange jern i ilden i Oregon, og der er ikke blevet færre siden han trak sig tilbage fra sin professorstilling på CBS i København. Man kan snakke stram forretning med ham om de fade med vin, han køber hos sine kolleger og videresælger under andre brands, men når talen falder på Domaine Verdant, skifter piben lyd. Hans hjertebarn er de 4,8 ha vinmarker, der ligger rundt om hans private hjem i den eksklusive AVA Yamhill-Carlton i Willamette Valley. Her dyrkes overvejende Pinot Noir og en smule Chardonnay, og kun frugten herfra bruges til Domaine Verdants vine.

Ron er særlig nørdet omkring kloner og fade, hans kæpheste. Han dyrker udelukkende Dijon-kloner fra Bourgogne, og de høstes, vinificeres og lagres enkeltvis. Fadene hentes både i Bourgogne og i Oregon, og han har udviklet sin egen risteprofil, hvilket understreger hans fokus. Udbyttet er ca halvdelen af, hvad mange af hans kolleger høster, og vinene frigives relativt sent, når de har hvilet tilstrækkeligt efter aftapning. Chardonnay Echanteuse 2014, som vi har premiere på i dette magasin, er således seneste årgang, han har frigivet af denne vin.

Yamhill-Carlton fik AVA status i 2004 og kan betegnes som kronjuvelen i den store Willamette Valley, Oregons største vinområde. Jordbunden er stenet og af maritim oprindelse, og vinstokkene sætter konsekvent mindre løv her end i resten af Willamette Valley fordi frugtbarheden er lav. Lav frugtbarhed er med til at øge koncentrationen i druerne og dermed vinkvaliteten. Endvidere nyder vinmarkerne godt af den kølige brise fra Stillehavet, der om eftermiddagen strømmer ind gennem Van Duzer-korridoren, den eneste korridor i Oregons Coastal Range langs statens vestkyst. Kombinationen af jordbund, de bløde bakker og de kølige eftermiddage giver Yamhill-Carlton en helt unik position, når det handler om at modne den kræse Pinot Noir.



Premierevin



Chardonnay "Echanteuse", 2014
1 fl. 595,-

Stokkene er plantet i 1998 og 1999 og består af de to lavtydende og smagskoncentrerede Dijon-kloner, 76 og 96. Vinen er lagret på nye franske egetræsfade i 10 måneder. 2014 er anden årgang og der er produceret blot 540 flasker Echanteuse forener det underspillede, raffinerede og elegante med eminent definition, indre styrke og koncentration. Frugten

rummer citrus og stenfrugt med indslag af honning og det elegante fadkrydderi danner smuk kulisse med friske hasselnødder, vanilje og toffee. Syren sikrer burgundisk friskhed fra start til slut, og vinen kan med fordel dekanteres umiddelbart inden servering ved 12 °C. Nyd den til stegt perlehøne med kantareller eller bagt havørred med hollandaise.



Premierevin



Pinot Noir "Quintessence", 2013
1 fl. 550,-

Dijon-klonerne 113, 114 og 115 høstes enkeltvis og holdes adskilt frem mod den endelige blanding efter lagring i 15 måneder på nye franske egetræsfade. 2013 var en lun årgang i det meste af Oregon og det udtrykker sig i rige toner af fuldmodne kirsebær, blåbær og hindbær i perfekt balance med vanilje, fadkrydderi, røg og et hint af svampe. Stor intensitet bæres med lethed i Quintessence, og man fornemmer præcisionen i modenheden af druerne. Her er ingen marmelade eller kogte bærtoner, men en gnistrende klarhed som kun de fineste Pinot Noir-vine viser. Servér den ved 15 °C til bardedet fasan med sorte trompetsvampe eller kraftige rødkitoste.



Premierevin



Pinot Noir "La Folesse", 2015
1 fl. 595,-

2015 er første årgang af La Folesse og der er lavet 540 flasker. Som i Quintessence blandes de tre Dijon-kloner efter gæring og lagring, og netop lagringen er særlig for La Folesse og udslagsgivende i en særegen vinstil. Ron Sanchez's kærlighed til fade har bragt ham på sporet af egetræ fra Oregon, og træets egenskaber og aroma i kombination med en særlig ristepocess er resulteret i helt unikke fade, hvori La Folesse har hvilet i 15 måneder. Frugtkvaliteten demonstrerer her for alvor sin ypperlighed, idet La Folesse bærer det mere voldsomme trækrydderi uden at sænke blikket. Denne kombination af Pinot Noir og fad findes ikke mange steder i verden og vinen forener indslag af læder og sød tobak med aromatiske kirsebærsten og likør, chokolade og et hint af peber og pain d'epices. En magtdemonstration af de sjældne for Pinot Noir og i ægte Domaine Verdant-stil tabes fokus aldrig og friskheden og klarheden strutter i afslutningen. Mesterligt udført. Servér ved 15 °C til braiseret lammeskank med Karl Johan svampe eller stegt pighvar med bagte rødbeder og brunet smør med bacon.



SMAGEKASSE

Oregon Deluxe Smagekasse 1.295,- SPAR 445,-

1 fl. Chardonnay "Echanteuse", 2014

1 fl. Pinot Noir "Quintessence", 2013

1 fl. Pinot Noir "La Follasse", 2015



Lær hvordan du renser
svampe på logismose.dk



FASAN I CIDER MED SVAMPE OG PERLELØG
Find opskriften på løgismose.dk/opskrifter



VIDUNDERLIGE VINE FRA VALTELLINA

PRODUCENT: RIVETTI & LAURO | OMRÅDE: VALTELLINA, ITALIEN



Fagekspert
Per Bach

Vinene fra de dramatiske "steilhang", der meget passende har fået navnet Inferno har sammen med de øvrige vine fra Valtellina-dalen på forunderlig vis formået at flyve under den internationale radar. Således bliver flertallet af de mange vinelskere, der for længst har kastet deres kærlighed på Barolo og Barbaresco, forvandlet til store spørgsmålstejn, når de bliver præsenteret for fortællingen om, at nogle af de allermest subtile Nebbiolo-vine slet ikke kommer fra Piemonte, men fra nogle stejle terrasser oppe i grænselandet mellem Schweiz og Italien.

I Løgismose har vi gerne villet kunne tilbyde vine fra Valtellina lige siden Christian Grønlykke en aften for snart 10 år siden ringede hjem fra en skiferie i Italien og bedyrede, at han sad med en vin i glasset som vi skulle introducere i Løgismoses Vinklub. Det viste sig, at det var en af vinene fra Nino Negri's La Selezione di Prestigio som han havde forelsket sig i, og da Nino Negri dengang var i stald hos en af de importører, som vi ikke ønskede at drille, kunne det ikke lige lade sig gøre.

Vi smagte forskellige alternativer, men de var ikke på niveau med Nino Negri, og vi skal derfor helt frem til 2016 før det lykkedes at lande en aftale med det lille nyetablerede vinhus Rivetti & Lauro som på trods af, at de kun havde været på markedet i 3 år allerede blev rost til skyerne hos mange af de toneangivende anmeldere.

Bag navnet Rivetti & Lauro gemmer sig Alberto Rivetti, der kommer fra en stor stilling i den lukrative italienske kaffeindustri og Dino Lauro, der sad solidt med ansvaret for vinmarkerne hos netop Nino Negri. Sammen har de to venner siden årtusindeskiftet opkøbt små parceller med gamle vinstokke på de stejleste terrasser, og mens de ventede på at få jord nok under neglene, solgte de deres frugt til nogle af regionens veletablerede producenter.

I 2010 var ventetiden forbi. De lånte et hjørne i kælderen hos Nino Negri for at se om frugten fra deres patchwork af små vinmarker kunne forvandles til de vine, som de gik og drømte om. Det blev til 4 vine, som en indbudt flok af journalister fik lov til at smage i efteråret 2014. Resten er, som man siger, historie.



Terrazze Retiche di Sondrio Cormelo, 2014
1 fl. 167,- | 3 fl. 450,- SPAR 51,-

Her får 10% Merlot lov til at assistere Valtellinas sarte førstedame. Uimodstælige aromaer af jordbær, hybenrose og vanille. En herlig, vinøs, delikat og elegant vin med finurlig underspillet saftighed.



Valtellina Riserva Superiore Uì, 2013
1 fl. 215,- SPAR 22,-

Sofistikeret, nærmest tidløs Nebbiolo med stor smagsintensitet og en imponerende fast kerne inde bag den ædle duft af mørke bær, sød lakrids, orangeskal, Earl Grey-te, kakao og meget mere. Wow!



SMAGEKASSE

Valtellina Smagekasse
450,- SPAR 121,-

2 fl. Terrazze Retiche di Sondrio Cormelo, 2014
1 fl. Valtellina Riserva Superiore Uì, 2013





Gastronomisk
Udviklingschef,
David Johansen

..... Sæsonens perfekte match

ET GENERØST PAR – POMEROL OG SKOVDUE

Due hører til kategorien fjervildt, men med sin udprægede jernagtige smag og ekstreme karakter, bør den matches anderledes med vin end eksempelvis vagtel og fasan.

Her får du opskriften på skovdue med en karakterfuld rødvin til – et perfekt match. Velbekomme.

SKOVDUE I RØDVIN MED SOLBÆR, MORKLER OG BRÆNDTE LØG

INGREDIENSER (Opskrift til 4 personer)

4 flæde og rensede skovduer
4 dl rødvin
2 dl kraftig hønsesky
3 dl demi glace
2 spsk smør
2 fed hvidløg
100 g udblødte tørrede morkler
4 hele løg
100 g solbær
Lidt timian og rosmarin
Salt og peber

SÅDAN GØR DU

Ordne duerne ved at skære lår og bryst fra benet. Brun lår og brystkød godt af i smør i en gryde og tag det op.

Pil og halvér løgene og steg dem i samme gryde på skærefladerne, til de er mørkebrune. Svits morkler og hvidløg – stadig i samme gryde – tilsæt rødvin og lad blandingen reducere helt ned, til der næsten ikke er nogen væske tilbage.

Tilsæt hønsesky, demi glace, timian, rosmarin og de brunede lår og lad det hele simre ved svag varme i ca. 30 minutter eller til lårene er helt møre. Tilsæt de brunede halve løg og brystkødet og kog retten op.

Læg et låg på gryden, sluk for varmen, tag gryden af kogepladen og lad retten trække 10-12 minutter.

Smag til med salt og peber og drys med solbær lige inden servering.

Servér for eksempel retten med kogte, pillede kartofler og ristede skovsvampe.





Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

DEN PERFEKTE VIN TIL DUE

Jeg har aldrig set lyset i Bourgogne til due. Det fungerer til meget fjervildt, men mangler fasthed, tannin og den rette aroma til due.

Château Bonalgue, Pomerol, 2015

Efter adskillige forsøg med al-verdens vine er min klare favorit Bordeaux. Afhængig af garniture kan både højre og venstre bred du, og det gør ikke noget, at vinen er forholdsvis ung. Château Bonalgue har begået en genistreg i den ekstraordinære årgang 2015.

Efter Cabernet Franc-stokkene på slottets marker er revet op, er Bonalgue nu 100% Merlot, og det er et triumferende udtryk for druesorten. Lag af modne blomster og kirsebær mingles med hvid peber, salvie og kakao samt velintegreret fad i form af ristet træ og vanilje. Flæsket og fokuseret på én gang som en ægte Pomerol i en stor årgang.

Nyd den nu og gerne dekanteret forud for servering eller lad den sunde sig nogle år i kælderen og nyd over de næste 10-12 år.

1 fl. 385,-
SPAR 40,-

6 fl 1.995,-
SPAR 555,-



SPANIENS KARAKTERFULDE HEMMELIGHED

PRODUCENT: DOMINI DE LA CARTOIXA | OMRÅDE: TERRA ALTA, SPANIEN



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

"A place to watch", "Hidden gem" og "Rising star" er blot nogle af de formuleringer, velorienterede vineksperter bruger om den lille DO Terra Alta vest for Barcelona i Catalonien. Vindyrkning i det kuperede område går tilbage til romertiden, men produktionen har aldrig rigtig manifesteret sig på en måde, hvor vinene fik mulighed for andet end at slukke lokalsamfundets tørst. Det er der ved at blive lavet om på.

Området har indtil for ganske nyligt været præget af landsbyidyl og en vis grad af isolation, og vinmæssigt har det stået i skyggen af det fremadstormende Priorat, som ligger blot 30 km mod øst. At industrien desuden har været præget af korporativer har ikke yderligere peget i retning af et gennembrud, men tværtimod en mere gennemgående fokus på volumen frem for kvalitet og individualitet.

Scenen er ellers sat godt. Mellem rullende bakker og pompøse bjergtinder dukker vinmarker op på dalbunde, plateauer og terrasser, hvor det er muligt. Jordbunden er fattig på organisk materiale og domineret af kalksten, ler og sten med indslag af sand fra den periode, området var under vand. Vind og sol holder presset fra sygdomme på afstand, og den fine balance mellem kontinentalt og Middelhavsklima giver en vis grad af kølighed om natten, selv om sommeren.

Terra Alta er Grenache-land og lidt overraskende er særligt den hvide version, der lokalt kaldes Garnatxa Blanco den mest plantede variant. Historisk har en oxidativ version været i højsædet, men den er gradvist blevet overhalet af mere moderne og tidssvarende versioner både med og uden fad. Også andre farver Garnatxa dyrkes i Terra Alta ligesom Carignan (lokalt Carinyena) og Cinsault (Samsø) nyder popularitet. Internationale sorter kan også dyrkes, men mange producenter vælger som i naboområdet Priorat at holde dem i biroller og dermed favorisere de mere lokalforankrede sorter.

Hvad er så specielt ved vinene fra Terra Alta? Hvidvinene viser som få andre områder hvilket potentiale, Garnatxa Blanco har og hvor kraftigt den kan reflektere terroir. Når de er bedst, kombinerer de blød tekstur med underliggende friskhed samt en nærmest salt tone, der runder af med en snert af petroleum. De røde har paralleller til Priorat med spændstig mørk frugt og en usædvanlig frugtintensitet på midtpaletten afsluttet med en lækende friskhed og balsamisk rigdom. Nye producenter har sammen med et par visionære korporativer sat skub i en udvikling, som pt. resulterer i en række opsigtsvækkende vine til et lige så tillokkende prispunkt. Nyd det mens det varer. Terra Alta ligger i svinget til at blive det nye hotte vinområde i Spanien.

Det var Merche Dalmau, General Manager og grundlægger af Clos Galena i Priorat, der sendte os de to nyfødte vine fra Terra Alta i maj måned. Secrets de Mar er deres første projekt udenfor Priorat, og med vores kendskab til vinene fra Clos Galena, var forventningerne på plads rundt om bordet. Druerne kommer fra stokke på + 30 år udvalgt blandt medlemmer af Celler Cooperatiu Agrícola de Gadesa, hvor druerne også presses og gæres for at undgå for lang transport efter høst.

Secrets de Mar var en dejlig overraskelse, der emmede af sensommer ved Middelhavet, det uhøjtidelige, livlige og forfriskende.



Premierevin



Secrets de Mar Blanco Mediterrania
1 fl. 125,- | 2 fl. 200,- SPAR 50,-

70% Garnatxa Blanco, 30% Macabeu gæret i ståltanke og lagret ca. 2 måneder med gærresterne forud for aftapning. Herlig kombination af syrligt og salt, pærer og grønne æbler dominerer smagen med en diskret underliggende tone af grøn anis, melisse og basilikum. Afslutningen er helt tør og forfriskende med middel længde, og den bør nydes godt afkølet ved 6-7 °C til de bedste sardiner med grillet brød eller spaghetti vongole. Også glimrende uden mad.



Premierevin



Secrets de Mar Tinto Mediterrania
1 fl. 125,- | 2 fl. 200,- SPAR 50,-

60% Carinyena, 35% Garnatxa Negra og 5% Syrah, halvdelen af vinen er lagret 4 måneder på egetræsfade. Få producenter lader Carinyena føre an i drueblandingen, men sorten fortjener mere opmærksomhed og er særligt i meget varme klimaer fremragende til at fastholde frugtsyre trods meget fremskreden modenhed. Frugten er mørk og fyldestgørende med toner af brombær, blåbær og kirsebær samt et lille pust af vilde hindbær, der løfter potpourrien. Fadpræget er yderst diskret og bidrager blot med et lille krydret strejf ligesom der fornemmes sød lakrids og rosmarin under den svulstige frugt. Afslutningen rummer en lækende friskhed, som gør, at vinen trods sin kraft fungerer glimrende ved en serveringstemperatur ned til 15 °C. Nyd den til rustikke retter med gris, kraftigt charcuteri eller faste fåreoste.




SMAGEKASSE

Secrets de Mar Smagekasse
550,- SPAR 200,-

3 fl. Secrets de Mar Blanco Mediterrania
3 fl. Secrets de Mar Tinto Mediterrania



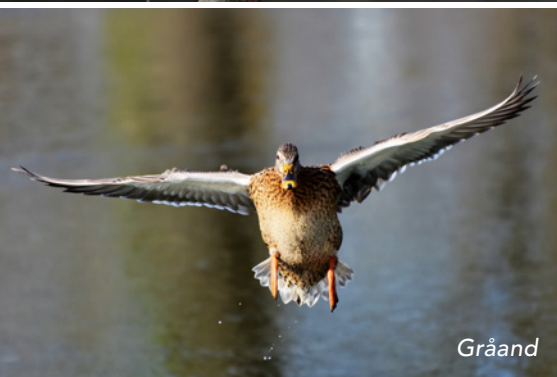
Grågæs



Fasan



Skovdue



Gråand



Agerhøne

Køkkenes Køkken



Gastronomisk
Udviklingschef,
David Johansen

DET ER HELT VILDT!

I sæsonen fra september - januar må der i Danmark jages 22 arter ænder/gæs, tre arter hønsefugle, tre arter vadefugle, tre arter måger og to arter duer. Af disse mange jagtbare fuglearter er det kun tilladt at handle med otte; grågås, canadagås, gråand (moseand), krikand, agerhøne, fasan, ringdue (skovdue) og skovsneppe.

De vilde fugles liv kan ses og smages i kødet, som er mere kompakt, magert og smagsrigt end fra opdrættet fjerkræ. Fjervildt skal på grund af strukturen gerne hænges og modnes på et køligt sted – gerne i køleskab – nogle dage inden tilberedning. Fjervildt, der sælges i forretningerne, vil oftest være hængt.

Fjervildt tilberedes på samme måde som andet fjerkræ. Ideelt bør fuglene først plukkes og renses lige før de skal tilberedes. Vær opmærksom på at fjervildt som alle andre fugle har forskellig tilberedningstid for brystkød og lårkød.

Vildt skal tilberedes nænsomt og med stor omtanke – kodeordet er fedt, fedt og fedt. Du kan med fordel sørge for at pakke fuglen ind i fedt, fæks. spæk, bacon eller fedtnet for at holde det saftigt.



TIP

Til stegning vælges unge fugle. Gamle fugle kan være svære at stege møre uden at de bliver tørre. De kan da med fordel bruges til paté, ragout eller sprænges og koges/pocheres.



Indkøber
Kirska Kjærgaard

Hurtige genveje

SPAR 20%
PÅ KAAVI
PRODUKTER
RABATTEN ER FRATRUKKET

TØRREDE SVAMPE FRA DEN FINSKE ØDEMARK

Kaavi Porcini har hjemme i kommunen Kaavi, som er beliggende i det østlige Finland. Svampene vokser på højderyggene i ødemarken i de vilde skove i de nordlige dele af Karelia- og Savolax-provinserne, hvor de deler omgivelserne med blandt andet ulve og bjørne.

De nøje udvalgte kantareller og Karl Johan svampe tørres samme dag som de plukkes, hvilket er afgørende for at bevare så meget friskhed som muligt.

Svampene pakkes i fine glas udstyret med smukke etiketter, som vil være en pryd på enhver køkkenhylde. Prøv svampene i en cremet risotto med masser af smør og parmesan eller brug dem som ingrediens i en god sauce – gerne med fløde.

Mange tror fejlagtigt, at man skal være ude i god tid med forberedelserne, hvis man benytter tørrede svampe, eftersom de skal udblødes inden brug. Men bruger du varmt vand, drejer det sig faktisk kun om 15-30 minutter. Svampene kan også udblødes i rød- eller hvidvin, hvis de efterfølgende skal bruges i en sauce.

20 g tørrede svampe giver 150 g udblødte svampe, hvilket svarer til 200 g friske svampe.



TØRREDE KARL JOHAN SVAMPE



20 g 1 gl. 88,- SPAR 22,-



40 g 1 gl. 144,- SPAR 36,-



TØRREDE KANTARELLER



20 g 1 gl. 88,- SPAR 22,-



40 g 1 gl. 144,- SPAR 36,-



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

SYDAFRIKANSK OPGRADERING

PRODUCENT: CREATION WINES | OMRÅDE: WALKER BAY, SYDAFRIKA

Jean-Claude havde flere nyheder i ærmet, da vi besøgte hans og Carolyn Martins vingård i Sydafrika i februar. Vi har fulgt vinene siden sommelier Jacob Kocemba introducerede dem for os for ca. otte år siden, og vi lancerede Creations vine på det danske marked. Vi havde intet sydafrikansk i sortimentet, men selv Christian Grønlykkes frankofile palette måtte bøje sig for elegancen i vinene fra Creation.

JC, som han kaldes og kalder sig selv, er en fascinerende, humoristisk nørde, der med ildhu og entusiasme sætter det ene skib i søen efter det andet i den lille prestigefyldte Hemel-en-Aarde-dal tæt på kysten ca. 1,5 times kørsel øst for Cape Town.

Han viste mig sine unge Roussanne-stokke, der endnu ikke er gamle nok til at producere frugt til vin, men julelyset i øjnene afslørede, at forventningerne til dem var store. Parcellerne med Chardonnay og Pinot Noir plantet i samarbejde med Martin Prieur fra Domaine Jacques Prieur i Bourgogne blev også vist frem inden turen gik tilbage til vineriet og en smagning af de nyeste årgange fra kælderen. JCs Pinot Noir 2017 overraskede mig særligt.

Den var anderledes end de tidligere årgange, mere klar i frugten, friskere på en måde. Farven var også anderledes. Det viste sig også, at han har lavet en ændring i fremgangsmåden fra og med årgang 2017, som giver det nye, opgraderede udtryk. Et såkaldt "cold soak" forud for gæringen er blevet introduceret, og denne udblødning af skallerne i mosten ved lav temperatur inden gæringen starter, udtrækker både aroma og farve fra skallerne uden indflydelse af alkohol.

Jeg var vild med det nye udtryk, og JC var også tydeligt stolt over sin Pinot Noir version 2.0. Sydafrika rykker voldsomt for tiden, og Creation er med i forreste række, når det handler om raffinement og kvalitet.

Har du endnu til gode at smage toppen og er du begejstret for Pinot Noir, er Creations et af de bedste bud i sin kategori.

Walker Bay Pinot Noir



1 fl. 229,- SPAR 20,-

6 fl. 995,- SPAR 499,-



Thilde smager sig gennem Creations portefølje med JC under sit besøg på vingården i februar 2018

Prikken over iet

MICHELIN-KOKKENES FORETRUKNE RISOTTORIS

PRODUCENT: ACQUARELLO CANAROLI | OMRÅDE: LIVORNO, ITALIEN



Indkøber
Kirska Kjærgaard

Piero Rondolino overtog risfarmen Acquerello efter sin far. Dengang var gården blandt det nordlige Italiens største, men Piero solgte 460 ha fra for "kun" at skulle koncentrere sig om at producere verdens bedste ris på de resterende 140 ha. At Acquerellos risottoris er af en helt særlig kvalitet, har ejeren Piero Rondolino patent på. Eller rettere: han har patent på den metode, hvorpå han afskaller riskornene - en metode, som resulterer i risottoris af den ypperste kvalitet.

Traditionelt afskalles ris på en måde, hvorved man også samtidig automatisk fjerner vigtige mineraler og vitaminer, der sidder i kimen. Men Piero har udviklet en blidere og mere langsommelig metode, hvor risens skaller fjernes og risen bleges uden samtidig at fjerne næringsstofferne. Som de eneste i verden bruger Acquerello den gammeldags maskine ved navn "helix". I industriel forarbejdning afskalles og bleges risen på 6 sekunder. I helixen gubbes riskornene blidt mod hinanden i 10 minutter.

Pieros ris har derfor en mere perlemorsagtig farve og en mere fedtet overflade end andre ris. Men vigtigst er, at risene indeholder lige så mange næringsstoffer, mineraler og proteiner som brune ris, hvilket er ganske usædvanligt for risottoris.

Acquerellos ris adskiller sig desuden fra almindelige hvide standardris ved, at de lagres op til 7 år. Piero havde læst i nogle gamle indiske tekster, at risens konsistens og smag bliver bedre, når den lagres og modnes i nogle år. Ifølge Piero stabiliserer lagringen riskornene og resulterer i, at stivelsen, proteinerne og vitaminerne i riskornene bliver mindre vandopløselige, hvorfor risene kan absorbere mere væske og smag under kogningen. Risene smider altså meget lidt stivelse under tilberedningen og klistrer derfor ikke sammen, men bliver derimod større, tungere og mere smagsrige end almindelige risottoris.



Acquerellos ris bruges af kokke i verdenseliten såsom Thomas Keller (French Laundry, Per Se), Massimo Bottura (Osteria Francese), Heston Blumenthal (Fat Duck) og Alain Ducasse (Plaza Athénée m. fl.).



Risottoris, lagret 1,5 år, 250 g
1 ds. 37,60 SPAR 9,40



Risottoris, lagret 1,5 år, 500 g
1 ds. 55,20 SPAR 13,80



Risottoris, lagrede 7 år, 500 g
1 ds. 79,20 SPAR 19,80

De 7 års lagring resulterer i riskorn med lidt mere sødme, en dybere og mere intens smag, samt riskorn, som koger 100% ensartet og giver et exceptionelt "al dente" resultat – hver eneste gang.



RISOTTO MED SVAMPE
Find opskriften på
logismose.dk/opskrifter



Hverdagvinen

SPÆNDENDE NY HVERDAGSVIN – HUSETS VIN I EUROPA 2018

PRODUCENT: SOCIEDADE VINICOLA DE PALMELA | OMRÅDE: SETÚBAL, PORTUGAL



Fagekspert
Per Bach

Nogle gange skal man smage flere hundrede vine før der kommer en interessant flaske forbi. Andre gange skal man bare sige ja tak til et lille glas i utide og så er der gevinst! Det sidste skete da vi i februar var stukket af fra den danske fimbul-frost for at tage temperaturen på de historiske portugisiske dessert- og meditationsvine, der produceres i bakkerne omkring Setúbal en lille times kørsel fra Lissabon.

Aftenen forinden havde vi smagt os igennem 10 forskellige unge Moscatel de Setúbal-vine og her havde vi fået en af de helt store wow-oplevelser da vi inhalerede de delikate abrikos- og appelsinaromaer i en vin, der viste sig at komme fra det for os helt ukendte firma Sivipa S.A.

Nu stod vi så uanmeldt med et lille glas i hånden, og håbede på audiens hos Sivipas vinmager Filipe Cardoso. Vinen i glasset var imidlertid husets røde hverdagsvin Terras do Sado Tinto 2016 skænket med kærlighed, men alt for varm og fra en flaske, der viste sig at være åbnet dagen før. Den smagte trods mishandlingen ret godt, og da Filipe Cardoso aldrig dukkede op, endte det med, at vi smed visitkortet og stak af med et par flasker. Samme aften tog vi vinen med ud på en af de lokale restauranter, og da der her blev tale om endnu en wow-oplevelse, røg der en mail af sted til Sivipa, med besked om, at vi gerne ville smage vinen på Toldboden lige så snart den friske 2017-årgang var klar til at blive bedømt.

Vinen kom og fik straks den gode stemning til at brede sig rundt om smagebordet, og vi har sjældent oplevet en så høj kvalitet i forhold til prisen. Det er derfor kærligt ment, når vi tillader os at kalde dette for en af de bedste frikadellevine på det danske marked.

"This wine has great primary and secondary fruit, and if you have one glass you want another one!"
– Andre Luis Martins, juryformand i London.

Vinen har adopteret det gamle stærke regionale navn Terras do Sado som vinene fra skråningerne langs Sado-floden måtte bære frem til 2009. Den er produceret i rustfrit stål på de portugisiske druer Castelão, Alfrocheiro Preto og Trincadeira samt Aragonês, der i Spanien kendes som Tempranillo og en lille smule Cabernet Sauvignon. En parfumeret og smagsrig vin, der byder sig til med masser af saftige mørke bær og så eksotiske krydderier, at udtrykket bevæger sig hen mod det flamboyante. Samtidig frisk og tør og dermed et befriende alternativt til de mange sødladne vine i prissegmentet.

- Sølvmedalje ved Vinalies Internationales Concours Des Oenologues De France i Paris
- Guldmedalje ved SWA Sommelier Wine Award i London
- House Wine of the Year 2018 ved SWA Sommelier Wine Award i London

Premierevin

Terras do Sado Tinto 2017
Península de Setúbal
Sivipa S.A.



1 fl. 69,-
6 fl. 350,- SPAR 64,-
12 fl. 650,- SPAR 178,-
24 fl. 1.200,- SPAR 456,-





Hverdagsopskrifter

HAKKEDRENG MED KOKKEÆRLIGHED

Når man tilbereder klassiske hverdagsmåltider uden de store armbevægelser fra festkøkkenet, er det ofte de små tricks og tilføjelser, der gør hele forskellen. Og de små tricks er kokkenes legeplads. Vi har fået David Johansens tricks til, hvordan du løfter den klassiske hakkebøf til bistro-højder. Servér den klassiske ret med kartofler, dampede nye gulerødder og grønne ærter.

i Læs David Johansens kokketricks til at løfte en hakkedreng til bistrohøjder på løgismose.dk



Løgismose i Netto

DÆK DIT TAPASBORD MED PRODUKTER FRA LØGISMOSE I NETTO

Hapsere, sharefood, tapas, fingerfood – kært barn har mange navne, men det handler i alle tilfælde om mad, der er nemt at spise med fingrene og som du har lyst til at dele med andre – gerne over et glas vin eller en øl. Og det behøver ikke være svært at gøre det lækkert.

I Netto i hele landet kan du finde en masse lækkerier fra Løgismose, som på ganske kort tid og uden de store krumspring, kan sætte mad-scenen for en hyggelig aften!

Hummus,
fast vare

Brunchpølser,
fast vare

Pesto Rosso,
fast vare

NYHED:
Rød hummus,
fast vare

Groft hakket spegepølse,
fast vare

Knøsen Ost,
fast vare

Ostetilbehør,
fast vare

NYHED: Madbrød med løg/timian,
ost/hvidløg eller olie/havsalt,
SPOT-vare

Salatost,
fast vare

Bjergost,
fast vare

Gazpacho,
SPOT-vare

Plantedeller lavet
af plantefars,
fast vare

NYHED: Plantepostej,
fast vare

FORNEMME BOBLER FRA VOUVRAY

PRODUCENT: BERNARD FOUQUET | OMRÅDE: LOIRE, FRANKRIG

"Dette er en dejlig aperitif og et storartet alternativ til de fineste Blancs de Blancs fra Champagne"
Stephan Reinhardt for Robert Parker i *The Wine Advocate* #227, oktober 2016



Fagekspert
Per Bach



Det er snart 10 år siden, vi i bogstaveligste forstand faldt for Bernard Fouquet og hans vine. Vi havde besluttet at skruer lidt op for Loire og i den anledning var jeg sammen med en anden dansk vinimportør - som vi dengang kaldte for "det tårnhøje helvede" - blandt andet i Vouvray for at undersøge, om rygterne talte sandt. Var Bernard Fouquet virkelig den helt store nye komet i bakkerne langs Europas sidste vilde flod?

Vi behøvede kun at nippe til et par glas før vi fornemmede det fornemme niveau, men desværre blev vi aldrig færdige med smagningen. Da min rejselidsager skulle tømme den 5. eller 6. lille smagsprøve kom han til at læne sig tilbage hvorved han knaldede baghovedet direkte ind i en af kælderens lave loftshvælvinger. Han gik ud som et lys, og da vi fik rusket liv i ham, var han ikke længere i humør til vine fra Vouvray.

Senere samme sommer trillede Christian Grønlykke forbi på vej hjem fra ferie i Baskerlandet, og også han blev stærkt begejstret for vinene og fattede sympati for den meget

afdæmpede ja nærmest ydmyge vinbonde, som slet ikke lod sig mærke af, at Robert Parkers mand i Loire også lige havde været forbi og efter 10 vine konkluderet, at Bernhard Fouquet nu udfordrer alle verdens bedste hvidvinsmagere. Dette endda med et "absolutely unbeatable" forhold mellem pris og kvalitet.

Vi har siden solgt mange tusinde flasker fra Bernard Fouquet, og derfor kom det noget bag på os da en kunde for et par år siden kom forbi og spurgte hvorfor vi ikke havde hans udmærkede mousserende vin i sortiment. Det var næsten pinligt, men vi anede ikke, at den eksisterede!

Bernard Fouquet forklarede bagefter, at han ikke rigtig var "færdig med at skruer sine bobler sammen" da vi indledte samarbejdet, og siden havde han kunnet sælge alt det han producerede og mere til. Så da vi ikke efterspurgte vinen, måtte det jo være fordi vi ikke var interesserede.

Vi fik en palle, som ellers skulle have været til London, og siden har vinen været fast i sortiment.

Vouvray Brut Méthode Traditionnelle NV



1 fl. 115,- SPAR 20,-
6 fl. 645,- SPAR 165,-

En smuk mousserende vin, som viser hvilken sprød og delikat frugt druen Chenin Blanc kan levere, når den udsættes for en fornyet gæring på flaske og efterfølgende får lov til at modne 14 måneder sammen med gærresterne frem mod degorgement og en imponerende lav dosage på bare 4,5 g./l.



Foto: Cathy Henton.

Per Bach og Cathy Henton på besøg i 2012.



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

NATURVIN UDEN SLINGER

PRODUCENT: BIOVIDIS | OMRÅDE: CÔTES DU RHÔNE, FRANKRIG

Den lille charmerende by, Valréas, blev allerede i 1317 anerkendt for sin vin, da Pave John XXII besøgte byen og fik serveret lokal vin ovenpå et ildebefindende. Efter sigende smagte det så godt, at han købte byen for at sikre stabil leverance af vinen fremadrettet og senere også områder rundt om Valréas. Tørstig har man vel lov at være. Valréas ligger i et smukt område med bølgede bakker og kølig alpin luft, der i de varme sommermåneder sikrer udholdelige forhold og en vis portion syre i druerne. Det gør vinene til et forfriskende bekendtskab og giver dem en anseelig holdbarhed.

Révélotion des Roches laves af Biodvidis, en af de første negocianter i Frankrig, der udelukkende fokuserede på økologisk vin. De senere år er de gået endnu længere og tilbyder nu også biodynamiske og et mindre udvalg af naturvine, hvor "Révélotion des Roches" er en af dem. Druesammensætningen udgøres af 70% Syrah og 30% Grenache fra stokke på mellem 50 og 70 år, og vinen er gæret og lagret på ståltanke.

Giv den gerne en luftetur på karaffel forud for servering hvorefter aroma af sorte oliven, peber, brombær, hindbær og lun muldjord åbner sig i duft og smag. Strukturen er rund med et let tanninbid og en fin, frisk afslutning med god dybde. Servér den helt ned til 16 °C. Kan lagres op til 5 år fra høståret.



Naturvin er ikke som økologisk og biodynamisk underlagt nogen form for certificering eller kontrol. Der er desuden ikke helt konsensus blandt naturvinsproducenterne om hvilke dogmer, man følger og hvor vidt. Gennemgående kan det siges, at vinene gennemgår minimum håndtering, justering og tilsætning gennem tilblivelsen fra marken til færdig flaske.

Det betyder i praksis, at naturvinsproducenter tit arbejder på linje med økologerne eller biodynamikerne i marken og at de i vineriet ikke tilsætter gær, mælkesyrebakterier eller på andre måder manipulerer med vinen. Den største forskel ligger dog i brugen af svovl, idet mange naturvine slet ikke er tilsat svovl. SSA står for Sans Sulfites Ajoute altså uden tilsat svovl. Svovlfri er de dog ikke, da der under gæringen dannes noget svovl. Selvom det ikke er reguleret, er den generelle opfattelse, at der bør være under 30 mg svovl pr liter i naturvin.

Den lave svovlsdosering kan i visse tilfælde resultere i, at der dannes flygtige syrer eller andre stoffer i så store mængder, at det ud fra en mere klassisk vindannelse anses for at være deciderede fejl. Når vi vælger naturvine i Løgismose går vi udenom disse mere ekstreme eksempler indenfor naturvin.

Côtes du Rhône Villages
Révélotion des Roches



1 fl. 144,-

6 fl. 595,- SPAR 269,-

ER DU NYSGERRIG PÅ NATURVIN?

Det er vi også. Derfor følger vi med i udviklingen fra sidelinjen og danner os et sagligt og fagligt funderet billede af denne nye trend. Vi er grundlæggende for princippet om minimal indblanding i produktionen, men ønsker omvendt at vine skal fremstå rene, dvs. uden bismag af uønsket bakterieaktivitet eller utilsigtet iltpåvirkning. Kan det opnås uden tilsætning af svovl, er vi pro naturvin.

Thildes Biodynamiske Have i september

LEVER MAN FOR AT SPISE FREM FOR AT SPISE FOR AT LEVE, ER SEPTEMBER EN AF ÅRETS BEDSTE MÅNEDER

Overdådighed præger råvarebilledet, også i køkkenhaven, hvor afgrøderne kappes om at stråle af farve og vitalitet. Planeterne og månen sender en masse frugtimpulser til jorden i september i år, og det burde love godt for kvalitet og udbytte – og give masse af gode dage at drikke vin på. Mere herom senere.

Jeg høster i vildskab af græskar og tomater, kål, gulerødder, rødbeder og bønner. Nyhøstede grøntsager er en ubeskrivelig luksus, og fra nu sættes alt ind på at forlænge sæsonen. Det nye væksthus, vi fik sat op i maj, er en del af den plan, og jeg vil forsøge mig med vinterdyrkning af grøntsager som hestebønner, spinat og særligt hårdføre typer af ærter. Lige nu bugner tomaterne derinde, og de kvitterer for den varme sommer med et imponerende udbytte.

Jeg gør ikke så meget i at vaske det, jeg høster. Måske er det kontroversielt og uhygiejnisk i nogens ører, men jeg er ikke bange for jordbakterier så længe, de ikke blandes med råt kød. Jeg er nærmere af den overbevisning, at de ligefrem kan være gavnlige for vores tarmflora og immunforsvaret. Jeg skyller kun det, der er tydeligt sand eller jord på, da jeg helst vil undgå knasen mellem tænderne. Resten er frynsegoder, der ikke skal ryge ud med badevandet. Eksempelvis betaglukan. Betaglukan er en type fiber, der findes i f.eks. gær, svampe og alger, men meget af vores mad dyrkes i dag i miljøer, hvor de holdes kunstigt fri for de organismer, der indeholder

Betaglukan. Der er udført utallige studier med Betaglukan og konklusionen er, at dette stof har nogle helt unikke egenskaber, når det kommer til at optimere og vedligeholde vores immunforsvars evne til at respondere på bakterier og vira.

Mad skal gøre os sunde og vedligeholde et godt helbred. Jeg vover at stille spørgsmålstejn ved hvor meget moderne mad, der kan leve op til det.

Skal man tro den biodynamiske kalender er der lutter glade vejrdage i september. Planeterne har været med os i år, hvis succes regnes efter en lun, solrig sommer. I 2017 stod mange af planeterne i vandrige stjernebilleder, og det mærkede vi. I år hygger de sig i langt højere grad i det lyse og varme, og det har vi også mærket. Ingen af dem er i vandtegn fra 30/8 til 28/10. Lad os se hvor meget, det får at sige.

Planeterne afgør ikke vejret alene, men de skaber tendenser. Månen som vores tætteste planet har også indflydelse, og det er den, der guides efter i såkalenderen. I sin tur rundt om jorden passerer den de forskellige stjernebilleder og formidler

kosmiske impulser til jordens organismer, her i blandt planterne. Men det rækker længere. Når månen er i de stjernebilleder, der formidler frugt- og blomsterimpulser, smager vin bedre! Man kan sågar downloade en app, der hver dag kan fortælle, om det er en god dag at drikke vin på. Den hedder "When wine tastes best", og jeg vil æde min gamle hat på, at de fleste opmærksomme vinnydere kender til de der mærkelige dage, hvor vin bare ikke rigtig smager godt. Det kan drikkes ja, men det skaber ikke samme oplevelse eller nydelse, som på andre dage. Min erfaring er, at de dage aldrig er frugtdage men typisk blad- eller roddage eller endnu være de dage, hvor månen er tættest på jorden. Lad proptrækkeren blive i skuffen er mit råd eller skru ned for forventningerne. Jeg kan med glæde meddele, at der er mange gode frugtdage i september, så lad proptrækkeren gløde og nyd sensommeren gennem vinglasset



*Chefsommelier
Thilde Maarbjergh*

i Se alle billeder fra Thildes have på logismose.dk



Indkøber
Kirska Kjærgaard

CHOKOLADE I VERDENSKLASSE

I Løgismose er vi meget stolte over vores samarbejde med den danske chokolade-verdensmester Mikkel Friis-Holm, som gang på gang høster priser og anerkendelse ved International Chocolate Awards – Verdensmesterskaberne i chokolade.



I fællesskab med vores gastronomiske udviklingschef David Johansen og Nordre Toldbods chefkonditor Nynne Dyhrberg har Mikkel Friis-Holm lavet et blend, som er reserveret eksklusivt til Løgismose.

Kakaobønnerne til blendet leveres af to økologisk certificerede kooperativer i Nicaragua. Halvdelen af blendet, "Oro", kommer fra kakaotræer i det nordøstlige hjørne op mod Caribien, fra Mellemamerikas største naturreservat Bosawas. Den anden halvdel af blendet, O'Payo, stammer fra træer nær Waslala i højlandet i La Dalia regionen i den centrale del af Nicaragua. Området er med sine køligere temperaturer ikke klassisk kakaoland, men de køligere temperaturer sikrer en langsom vækst og resulterer i en kakao med en frugtig, frisk og let profil, som komplementerer Oro's mere bløde, runde, nøddeagtige og intense kakaosmag på fornem vis

I sortimentet finder du følgende tre varianter:

-  Mælkechokolade 48%, Nicaragua
1 pk. 75,- | 3 pk. 200,- SPAR 25,-
-  Mørk chokolade 68%, Nicaragua
1 pk. 75,- | 3 pk. 200,- SPAR 25,-
-  Mørk chokolade 76%, Nicaragua
1 pk. 75,- | 3 pk. 200,- SPAR 25,-

 Læs mere om de forskellige chokolader på [Løgismose.dk](https://løgismose.dk)



I hvert nummer af Klub Løgismose Vin & Mad magasinet inviterer vi en gæsteskribent til at dele nogle af sine bedste oplevelser, tips og gode råd omkring mad og vin.



Jens Peter Kolbeck F. 1947

Udlært kok i 1966 efterfulgt af en række år i udlandet med ansættelse på toprestauranter- og hoteller i Europa her i blandt Hotel Savoy i London og 3 stjerne-restauranter som Paul Bocuse, Troigros, Auberge de L'ill, Michel Guerard og La Pyramide.

Tidligere kongelig hofkok hos Hendes Majestæt Dronningen, restauratør på den legendariske Restaurant Christies og sølvvinder ved Bocuse d'Or i 1993. Har officielt trukket sig tilbage, men er stadig aktiv som supervisor og i bestyrelser.

Det var det hele VÆRD – La Pyramide i Vienne

Det var engang i 70'erne, men jeg mindes det som var det i går. Mit første møde med "La grande dame de la gastronomie française" Madame Point, og stedets unge køkkenchef Guy Thivard, som senere skulle vise sig at resultere i et langt og dejligt venskab.

Jeg havde inviteret mig selv på frokost en dejlig solskinsdag, og en hjælpsom herre tager imod i den store have med smukke blomsterbede og en lille skyggefuld terrasse. Der er helt overdækket af gamle kastanje- og platantræer, kun et lille solstref trænger igennem, og på hede dage er det et vidunderligt køligt sted at spise, så jeg var velfornøjet. Næsten alle borde var besat, alle snakker, sveder og slubrer. De er glade, for det de spiser og drikker er fremragende.

Og ja, så er det jo Pyramiden selv, som er en slags obelisk, der ligner en Pyramide, den ser jeg overalt. Smørret ligger perlende usaltet og smukt i Pyramideform på et platanblad, butterdejen til fisken, regningen ligeså...

Jeg bliver mere eller mindre tvangsindlagt til menuen, som jo er håndskrevet af Madame Point, og vejledt af sommelier Louis Tomasi, der startede som tallerkenopvasker i 1929, og sammen med Madame Point har ansvaret for den udsøgte vinkælder, som Fernand Point nåede at skabe før sin død. Selv elskede Monsieur Point den jævne Beaujolais og egnens hvide Condrieu.

Hvad jeg fik, skal jeg lige nævne i flæng: Brioche de Foie gras – Dêlice St. Jacques, mousse d'épinards – Turbot au Champagne – Cassolette d'Ecrevisses à la nage – Pintadeau

farci Albufera – Plateau de fromages – Gateaux succès, en kulinarisk symfoni, og det er vel overflødigt at nævne – "Jeg var i en særlig rus"

I eftermiddagsstilheden efter frokosten viste Monsieur Tomasi mig nogle af sjældenhederne blandt kælderens 30.000 flasker, mange endda med håndskrevne etiketter.

Efter kælderturen gik jeg tilbage til mit bord under de store platantræer. Jeg havde ved min ankomst bedt om at hilse på både Madame Point og Guy Thivard, også for at slutte af med kaffe og en pærebrændevin. Imens gik Monsieur Tomasi og fodrede de elegante, velplejede hvide duer i haven.

Så kom det store øjeblik - det jeg havde ventet på så længe. Næsten i majestætisk antræk kom en moden og smuk dame, Madame Point sammen med Køkkenchef Guy Thivard.

Det blev til en meget spændende og positiv samtale, hvor vi blev enige om, at det var her jeg skulle fortsætte mit eventyr. "Den brogede vej til de bonede gulve"

Jens Peter Kolbeck udgiver i slutningen af oktober bogen "De kaldte ham sølvvræven" med minder og anekdoter fra en lang og glørværdig karriere i kokkefaget.

Bogen kan købes hos Løgismose.

KÆLDERVINE

Champagne 2008

STOR, STØRRE, 2008. Den fænomenale årgang fortsætter med at skabe hysteri, og mange har allerede udsolgt til trods for, de fleste 2008'ere kun har været på markedet i ganske kort tid. Gem for Guds skyld nogle og oplev, hvordan Champagne i topårgange kan udvikle sig til den mest forførende drik, mennesker kan indtage.



Champagne Blanc de Blancs Brut Millésimé, Lassalle, 2008
1 fl. 495,- SPAR 154,-

100% Chardonnay fra Premier Cru-kommunen Chigny-Les-Roses på Montagne de Reims. Med de lidt lunere dyrkningsforhold for druesorten her sammenlignet med Cote de Blancs, er der forventeligt godt med kraft og krop i Lassalles årgangsudgave, og 20% af basevinen fadlagres forud for den endelige blanding og andengæring på flaske. Resultatet er en magtfuld, fyldig Blanc de Blancs, der folder sig smukt ud i et Bourgogneglas med toner af smør, hasselnødder og fristende citrusnuancer.



Champagne Brut Millésime, Serge Mathieu, 2008
3 fl. 995,- SPAR 112,-

Specialitet fra den mikroskopiske landsby, Avirey-Lingey i Aube i Champagnes sydligste region, hvor jordbunden er identisk med Chablis. Ud af byens ca. 120 ha vinmarker ejer Isabelle Mathieu 11 ha sammen med sin mand Michel Jacob, og med det lune klima i regionen er Pinot Noir stjernen. 2008 er en "gentle giant" på 100% Pinot Noir med tydelige, modne frugtnoter af æble og jordbær, afrundet syre og fine, udviklede toner af chokolade og kaffe. Flot at drikke nu og de næste 2-3 år frem og imponerende kvalitet til prisen.



Champagne Brut Grand Vintage, Moët et Chandon, 2008
1 fl. 445,- SPAR 54,-

Kældermester Benoit Gouez har ført det legendariske champagnehus, Moët et Chandon ind i det nye årtusinde med imponerende kompetence. Husets stærke traditioner er nænsomt bevaret i opgraderingen, der både tæller længere lagring med gærresterne og en gradvis nedsættelse af dosageniveauet. 2008 udgøres af 40% Chardonnay, 37% Pinot Noir og 23% Pinot Meunier med et dosageniveau på 5 g/l og årgangens fine syre er med til at danne basis for en af de bedste Grand Vintages til dato.



Champagne Brut Spécial Club, J. Lassalle, 2008
1 fl. 545,- SPAR 54,-

I 1971 så Club Trésors dagens lys som et modsvar til de store huses dominerende tilstedeværelse på champagne-markedet. 28 mindre recoltant manipulants, der selv ejer den jord, de høster druer fra, er medlemmer af klubben, hvilket de cementerer ved at frigive hver deres version af Special Club champagnen, som altid er vintage og altid tappes i samme flaskeformat efter godkendelse fra et smagepanel. Lassalles version i 2008 er lavet på 60% Chardonnay og 40% Pinot Noir fra familiens bedste parceller, og det er en sand vin de garde, der vil udvikle sig smukt over de næste 10 år.



Champagne Extra Brut Grand Blanc, Philipponnat, 2008
1 fl. 545,- SPAR 104,-

Charles Philipponnat er manden i spidsen for huset af samme navn, og hans menneskelige format giver genlyd i porteføljen, der emmer af kompromisløs luksus og integritet. Grand Blanc er husets vintage udgave af Blanc de Blancs-typen på 100% Chardonnay, som gennem tidligere årgange har vist et imponerende lagringspotentiale. Gem den op til 15 år fra nu og oplev hvordan burgundisk tyngde forenes med blød nougat, honning og kandiseret citron. Storslået og dekadent.



Champagne Extra Brut Cuvée 1522, Philipponnat, 2008
1 fl. 595,- SPAR 155,-

En hyldest til Philipponnat-familiens lange historie i Champagne, der går tilbage til år 1522. 58% Pinot Noir fra enkeltmarken Le Léon i Ay er blandet med 42% Chardonnay fra Mesnil-sur-Oger og en del af vinen er gæret på egetræsfade. 8 års lagring med gærresterne er rundet af med blot 4,25 g/l dosage, hvilket understreger det exceptionelle druemateriale. Klassisk Philipponnat-stil med storladet duft og smag, osende og nærmest overvældende, hvilket kun vil tiltage med flaskelagring. Til når der skal imponeres.



Indkøber
Thorbjørn Klemensen

THORBJØRNS UDVALGTE

HAR DU SVÆRT VED AT VÆLGE?

Vi har gjort det lettere for dig og udvalgt seks favoritter fra magasinet som du bør smage – så er du godt i gang!

Kassen indeholder:

- 1 fl. Chablis Domaine Sainte Claire ØKO, Jean-Marc Brocard, 2017
- 1 fl. Santorini Assyrtiko, Domaine Sigalas, 2017
- 1 fl. Riesling Gipskeuper, Weingut Dautel, 2017
- 1 fl. Secrets de mar Carinyena Mediterania Tinto, Domini de la Cartoixa, 2016
- 1 fl. Walker Bay Pinot Noir, Creation Wines 2017
- 1 fl. Ribera del Duero, Bodegas Montecastro, 2014



Klub Løgismose Smagekasse – september

6 udvalgte flasker fra magasinet
995,- SPAR 121,-





Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Vinviden

Vinsten



HVAD ER VINSTEN?

Vinsten er naturligt forekommende i mange vine, men hvordan opstår de?

Vinsten består af kalium og vinsyre, der udkrystalliseres f.eks. ved en chokpåvirkning som rystelse og kulde.

Risikoen for udfældning af vinsten er størst i vine med høj vinsyre dvs. vine, der kommer fra kølige dyrkningsbetingelser og/eller vine lavet på druesorter med et naturligt højt indhold af vinsyre. Hvis vinen fadlagres forud for aftapning vil udfældningen som regel ske i fadet og derfor ikke i flasken efterfølgende. Det er derfor mest sædvanligt at se dem i lette hvidvine som f.eks. tysk Riesling og Chardonnay fra Chablis frem for i kraftige rødvine.

Mange producenter af det, jeg vil kalde mere kommercielt orienterede vine, lader deres vine, hvis de ved, der er chance for, det kan ske for den pågældende vin, gennemgå en kulde-justering, hvor vinstenene udskilles i en tank forud for aftapning. Det gøres af kosmetiske årsager, så der ikke skabes utryghed blandt kunderne, der køber den færdige vin. Der findes dog også en stor gruppe af producenter, som ikke mener, at man skal manipulere med vinen og forcere udskillelsen af vinsten. De vælger af principielle årsager at påvirke vinen mindst muligt, og de mener, at alle former for justering, filtrering og lignende ændrer eller begrænser vinens oprindelige smag.

Vinsten er fuldstændig uskadelig at indtage. Observerer man, at der er vinsten kan man vælge at dekantere vinen fra dem, hvilket er ret nemt, idet de er tunge og nemt bundfældes. Opdager man det for sent og vinstenene allerede er endt i glasset, kan man nemt dekantere vinen i glasset over i et andet glas og lade vinstenene ligge tilbage.



HVORFOR SKAL VIN DEKANTERES?

Man kan dekantere af forskellige årsager. Har vinen bundfald, kan den dekanteres fra dette bundfald. Dette gøres mest af kosmetiske årsager eller hvis man gerne vil undgå at få for store, mærkbare partikler i munden. Unge vine kan dekanteres for at ilte dem, hvorved man kan opnå at åbne smagen og det gælder både rød- og hvidvine.

Nogle er af den overbevisning, at man kan bløde tanninerne i en stram rødvin op ved at dekantere, men det stiller jeg spørgsmålstejn ved. Tanniner er ekstremt modstandsdygtige overfor ilt og kun gennem mange års lagring kan de polymeriseres og udfældes som bundfald. Det sker ikke ved en dekantering, ligesom man heller ikke ved en dekantering kan opnå den nuancerigdom, som skabes gennem mange års flaskelagring.

At vinen kan opleves blødere efter dekantering er nok i højere grad et udtryk for, at frugten åbnes og vinen dermed opnår bedre balance mellem frugt og tanniner. Endelig kan vin dekanteres, hvis der er et underskud af ilt, og vinens duft er domineret af svovl f.eks. som lugten af strøgen tændstik. Det kan især forekomme i unge hvidvine lukket med skruelåg.

Dekanterer man en ældre vin med bundfald bør man vælge en karaffel med et lille spejl. Spejlet er et udtryk for det niveau vinen står i karaffen, når hele flasken er dekanteret.



Et lille spejl ilter mindre, og en moden, udviklet vin har ikke brug for at blive iltet. Unge vine dekanteres i karaffer med bredt spejl for at skabe stor overflade og dermed iltkontakt. Man kan også vælge at dobbeltdekantere unge vine ved f.eks. at hælde dem på karaffel og tilbage på flasken igen. I sådan et tilfælde kan noget så basalt som en Margrethe skål el.l. også bruges som "karaffel"



Læs mere om Thildes råd til dekantering på løgismose.dk



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Spiritus



LUKSUS MED LUKSUS PÅ

Tre fagkræfter på den ikoniske landevejskro på Sydfyn har i samarbejde med Nyborg Destilleri tilført en lille genistreg til den brogede verden af gin. Jeg har undervist dem alle tre på Vinakademiet, og de er således veludannede indenfor vin, spiritus og smag – og så er de alle tre kvinder. Falsled Kro gin bærer yndefuld elegance i både udseende og smag, og den emmer af underspillet luksus. Præcis som Falsled Kro.

Randi, Cathrine og Amalie havde allerede før processen gik i gang et samstemmende billede af hvordan, ginnen skulle være. Udgangspunktet skulle være de klassiske gin-botanicals krydret med mere friskhed samt traditionelle aromatiske haveurter, som altid har været en del af kroens gastronomiske signatur.

Basisspritten er lavet på økologisk hvede og de klassiske botanicals tæller enebær, korianderfrø, angelikarod, cassiabark, appelsin- og citronskal. Herudover er ginnen twistet med grapeskal og citronmelisse, som intensiverer citrusudtrykket med både dybde og kompleksitet og bidrager til det tørre, raffinerede udtryk. Ginnen er ufiltreret og de æteriske olier vil derfor gøre ginnen uklar, når den nedkøles f.eks. i en drink. Ginnen

kan udmærket drikkes rent eller bruges i en Dry Martini Cocktail (helst med twist frem for oliven), ligesom den gør sig fremragende i en Gin & Tonic. Vi har udvalgt den rene, klassiske tonic fra det britiske softdrink firma, Luscombe, som den perfekte ledsager til Falsled Kro Gin



Falsled Kro London Dry Gin, 50 cl Sydfyn
1 fl. 350,- SPAR 25,-



Falsled Kro Ginkit
395,- SPAR 52,- (inkl pant)
1 fl. Falsled Kro London Dry Gin, 50 cl
4 fl. Tonic Water, Luscombe, 20 cl



Find Thildes 6 udvalgte græske vine på logismose.dk
695,- SPAR 253,-



Smagsbarometeret



GRÆKENLAND

Europas vinvugge ligger ufortjent langt nede på listen, når danskerne skal vælge vin. Vi har samlet et udvalg af de perler, du ikke møder på charterferiens taverna. Oplev hvordan kvalitet og mangfoldighed er en naturlig del af græsk vinkultur.



Sparkling Demi-Sec "Paranga", Kir-Yianni
1 fl. 125,-

I Kir-Yiannis delikate hvide mousserende "Paranga" danner Chardonnay og Muscat et vellykket partnerskab med den blå Xinomavro, der her presses umiddelbart efter høst, så mosten ikke tager farve fra skallerne. Boblerne skabes i en tryktank, og vinen er tydeligt frugtpræget med modne stenfrugter som abrikos og fersken, hvide blomster og saftige æbler. Trods de 20 g sukker per liter, er der tale om en frisk, livlig vin, som både kan nydes solo eller sammen med lidt mere frugtige madindslag som melon og parmaskinke eller andeleve-mousse med æblegelé. Servér ved 7 °C.



Assyrtiko, Domaine Sigalas, Santorini, 2017
2 fl. 275,- SPAR 115,-

De færreste ved, at der bag postkortbyen Oia på Santorinis nordspids, produceres nogle af verdens mest iøjnefaldende hvidvine på Assyrtiko druen. I øens vulkanske jord bliver den udtalt saltet, mineralisk og nærmest olieret kombineret med en lækende citrus og citronmelisse, der opretholder en nærmest skræmmende balance og spænding. I denne version er der udelukkende brugt ståltanke, og den uafrystelige intensitet viser sig flot nu om end den vil blive endnu mere udtalt med lagring 3-5 år. Servér ved 8 °C til bagt hvid fisk med gratinerede courgetter eller sushi.



Assyrtiko Barrel Fermented, Domaine Sigalas, Santorini, 2014
2 fl. 295,- SPAR 145,-

Den fadlagrede version af Grækenlands mest hy-pede hvidvin, Assyrtiko fra vulkanøen Santorini, kræver altid minimum to år fra høståret for at folde sig ud. 2014 er spot on lige nu, hvor den voldsomme mineralitet smelter sammen med dybe citrustoner, timianblomster og gule blomster samt vanilje og letristede toner fra fadene. Skal man opleve græsk hvidvin, når det er bedst, skal man smage Domaine Sigalas, og Assyrtiko Barrel Fermented er en dristig udfordrer til verdens store fadlagrede hvidvine. Servér den i Bourgogneglas ved 10 °C til Vitello Tonnato eller kalvefrikassé.



Retsina "Tear of The Pine", Stelios Kechris, 2015
1 fl. 169,-

Du kan glemme alt om fingerbøl med lunken harpiks serveret på en baggrund af plastikmøbler og blåternede duge. De udgaver har vi ladet blive i Grækenland, og kun taget creme de la creme; vinen, der flere gange er blevet udnævnt som verdens bedste Retsina. Tear of the Pine er en magtdemonstration i balance og vinøsitet lavet på Assyrtiko og behandlet som en hvid Bourgogne med fadlagring på små fade. Harpikstilsætningen er så diskret, at den akkurat kysser vinen og understreger typen. Nyd den ved 10 °C i Bourgogneglas til grillet blæk-sprutte med kaperssmør.



Rosé "Akakies", Kir-Yianni, Amyndeon, 2017
2 fl. 150,- SPAR 40,-

Stellios Boutaris viser endnu engang hvorfor Kir-Yianni er blandt Grækenlands mest succesfulde og anerkendte vingårde med denne rosé fra Grækenlands eneste PDO for rosévin, Amyndeon. Akakies rosé er skabt til den seriøse vinnyder, til mad og til fordybelse. Den potente blå druesort, Xinomavro, er eneste ingrediens og giver toner af jordbær, tranebær, citronblomst og druesortens signatur, solmodne tomater. Nyd den ved 8 °C til stegt lyst fjerkræ eller hvid fisk gerne med krydderurter, tomater og oliven eller falafel.



Xinomavro "Kali Riza", Kir-Yianni, Amyndeon, 2015
2 fl. 250,- SPAR 26,-

I de magre, sandholdige jorde omkring søen Vegoritis i det nordvestlige Grækenland vokser en af Grækenlands bedste blå druesorter, Xinomavro, og leverer eksemplariske vine med en kombination af Pinot Noir-forførelse og Nebbiolos fasthed. Kali Riza laves på 60 år gamle stokke og vinen lagrer 14 måneder på brugte fade forud for 1 år på flaske inden vinen frigives. Duft og smag er elegant aromatisk med vilde jordbær, moreller, sort te og peber. Servér i Bourgogneglas ved 15 °C til svamperisotto eller bardedet fasan. Kan udmærket lagres min 5 år.



Dyo Elies, Kir-Yianni, 2015
1 fl. 175,- SPAR 20,-

Dyo Elies er et vellykket møde mellem traditionel græsk vinkultur og moderne vinsmag. Druerne dyrkes i den prestigefyldte Naoussa PDO i Græsk-Makedonien, og blandingen udgøres af Syrah, Merlot og Xinomavro. 16 måneder i franske og amerikanske barriques binder de tre elementer sammen og tilfører vanilje, røg og en krydret afslutning til den magtfulde, mørke frugt. En kraft- og karakterfuld vin til fyldige kødretter, gerne braiserede eller grillede. Gem op til 10 år. Servér ved 18 °C gerne dekanteret



Mavrotragano, Domaine Sigalas, 2014
1 fl. 375,- SPAR 20,-

Den antikke indfødte blå druesort, Mavrotragano, var tæt på udryddelse, da Domaine Sigalas sammen med en håndfuld andre producenter på Santorini sikrede dens overlevelse. Der er tale om en raritet både i mængde og smag. Frugten er mørk og dyb med sveskeblomme og kirsebær og den bærer sine 18 måneder på nye franske barriques på forunderlig vis. Mineraliteten er slående og kompleksiteten ligeså. Servér ved 18 °C, kan også gemmes yderligere i min 10 år fra høståret. Nyd den til kraftige retter med okse.

LØGISMOSE

VIN & MAD

FRANSKE FRISTELSER PÅ GLAS

Vores nye henkogningsretter fra franske Maison Dubernet er den nemme løsning på aftensmaden, når det skal gå hurtigt – uden at gå på kompromis med kvaliteten.

Vi smagte Maison Dubernets retter ved en fælles smagning hjemme på Nordre Toldbod efter at være stødt på huset i forbindelse med en "tilbage-til-rødderne-inspirationsrejse" til Lyon. Og at spise Maison Dubernets retter var som at komme hjem. Hjem til det klassiske, velkendte Frankrig, hvor velsmagningen aldrig fejler.

Maison Dubernet er smagen af ægte fransk landkøkken



Siden 1864 har husets kokke dyrket passionen for regionens traditionelle opskrifter. Regionen er det gastronomisk rige Sydvestfrankrig, hvor det frodige og generøse landskab leverer en perlerække af klassiske råvarer som hvide Tarbais-bønner, saftige ænder, sorte trøfler, Agen-svesker, østers, caviar – for slet ikke at tale om de berømte Bordeaux-vine. Læg dertil glæden ved ost, tunge gryderetter og pølse- og andefede cassoulet' er og du har indbegrebet af hjertelig og sirlig tilberedt bondekost.



Du finder 6 varianter af henkogninger fra Maison Dubernet i vores gourmetsupermarkeder og i vores webshop.

PETIT SALÉ AUX LENTILLES
POT-A-FEU DE BOEUF
CASSOULET CHALOSSAIS
COQ AU VIN
CHOUROUTE
DAUBE LANDAISE

*kom og smag til
 torsdagsbar 6. september.
 Læs mere på s. 5*

Henkogning – den klassiske franske konserveringsmetode
 Takket være Maison Dubernets konserveringsmetode er det ikke nødvendigt at opbevare de uåbnede glas på køl, men tilstrækkeligt at opbevare dem et tørt, mørkt og køligt sted.

Klub Løgismose Vin & Mad
 Løgismose Gastronomi
 Nordre Toldbod 16
 1259 København K

Medlemskab:
 Tilmelding: www.loegismose.dk/klub
 Kundeservice: Tlf. (+45) 33 32 93 32
 Mandag-fredag, kl. 9-15

Fageksperter & bidragsydere
 Thilde Maarbjerg
 David Johansen
 Nynne Vedel Dyhrberg
 Per Bach
 Thorbjørn Klemensen
 Kirska Kjærgaard
 Ann Sophie Hansen
 Anne Mette Boysen

Art Director / Illustrator
 Annemarie Buck

Fotografer
 Anders Schønnemann
 Martin Kaufman

Webshop
www.loegismose.dk
 Kundeservice:
 Tlf. (+45) 33 32 93 32
 Mandag-fredag, kl. 9-15
 E-mail salg@lmfood.dk

Butikker
Løgismose Vin, Mad & Delikatesser
 Nordre Toldbod 16
 1259 København K
 Mandag-fredag, kl. 10-19
 Lørdag, kl. 10-17
 Tlf. (+45) 3332 9332

Løgismose ILLUM Rooftop
 ILLUM
 Østergade 52
 1100 København K
 Mandag – søndag kl. 10-20
 Telefon: (+45) 3318 2610

Løgismose i Netto
 Kundeservice:
 Tlf. (+45) 33243706
 E-mail info@lmfood.dk
 Mandag – fredag, kl. 8-16

Løgismose Erhvervssalg
 Nordre Toldbod 16
 1259 Kbh. K
 Telefon: 33329732
salg@lmfood.dk

Følg os på Facebook og Instagram:



/loegismose



@loegismose

Distribution: Bladkompagniet
 Tryk: Egmont Printing Service

Find vine og delikatesser på loegismose.dk og i vores gourmetsupermarkeder. Alle tilbud gælder fra 3. september til og med 30. september 2018.

Pris 40 kr.
 03.09.2018 - 30.09.2018

