

LØGISMØSE

VIN & MAD

KOM MAJ, DU SØDE MILDE ...

- * Rosé til enhver lejlighed
- * Fyldige Rhônevine til grillet grønt
- * Thildes favoritter til aspargessæsonen
- * Gode hverdagsvine til de smukke aftener
- * Lyserøde bobler fra Barcelonas baghave
- * Et blødt rødvinskys fra Piemonte

Vin & Vandring

Himmel på jord i Sydafrika

HELLA JOOF

Om passionen for vin

Pers Rejsetips

Vinøse og gastronomiske
fristelser i Piemonte



RÅVARER I FOKUS

KOMPROMISLØSE PØLSER | GRØNNE & HVIDE ASPARGES
FJORDREJER | RABARBER



INDHOLD

3 Thildes leder, Kom maj, du søde milde | Det drikker jeg i maj

4 Smag På Sæsonen, Fjordrejer

5 Events, i maj

Sæsonens Udvalgte,

6 Rosé til enhver lejlighed, Château Rotor, Maison Tardieu-Laurent, La Spinetta

8 Et blødt rødvinsskys fra Piemonte, Villa Giada

10 Thildes favoritter til aspargessæsonen fra Loire

12 Fyldige Rhônevine til grillet grønt, Halos de Jupiter

14 Sæsonens perfekte match, Ballotine af kanin med letrøget skalotteløg og jus

16 Vin & Vandring, Himmel på jord i Sydafrika, Creation Wines

18 Kokkenes køkken, Rabarber – frugt eller grøntsag?

19 Den hurtige genvej, Løgismose hotdog kit

20 Prikken over i'et, Tre herlige Bourgogner, Domaine Perrot-Minot

21 Prikken over i'et, Østrigske frugteddiker med X Factor

22 Gode hverdagsvine, Til de smukke aftener

23 Hverdagsopskrift, Vegetarlagsagne

24 Løgismose i Netto, Kompromisløse pølser med klassiske dips

25 Mit bedste..., Hella Joof

26 Økologisk vin, Et biodynamisk Champagne-eventyr

27 Thildes biodynamiske have, i maj

28 Det gode grej, Hold vinene kølige – vingrej til hverdag og fest

29 Nålen i høstakken, Lyserøde bobler fra Barcelonas baghave, Nadal

29 Hvide kældervine, Værd at vente på

31 Thorbjørns udvalgte, Løgismose smagekassen

32 Pers rejsetips, Piemonte i maj

33 Spiritus & Avec, Sommerens nye klassiker

34 Vinviden, Gardiner i vin

35 Smagsbarometeret, Down under Australien – New Zealand

36 Bagsiden, Løgismose Mejeri

Find vine og delikatesser på løgismose.dk og i vores gourmetsupermarkeder. Alle tilbud gælder fra 30. april til og med 31. maj 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

KOM MAJ, DU SØDE MILDE ...

... giver i få ord en fornemmelse af denne pragtfulde forårsmåned. Med sit blide væsen og lange dage overtager den fra jokeren, april, som kan være en drillende vendekåbe. Fra sydens sol står råvarerne nu nærmest i kø, og de er kærligt velkomne, inden den danske sæson endelig får fat.

Hver eneste dag turer jeg køkkenhaven rundt og spejder med længsel efter de små lysegrønne hoveder, der med ét gør deres entre og fuldender følelsen af nordisk forår. Jeg ved, de er i fuld gang dernede under deres dække af sand og tang, og det er i år første gang siden anlæggelsen af bedet for 2 år siden, vi kan høste egne asparges frem til Sankt Hans. Til gengæld kan sådan et bed give asparges i årtier, når det først er etableret og kræver minimal pleje.

I vinters mødte jeg under en rejse i Asien en kvinde fra Mozambique, der havde arbejdet i hotelbranchen mange steder i verden fra Australien til Bora Bora og nu Koh Kood i Thailand. Hun havde aldrig set noget så smukt i sit liv, som forår i Danmark. Farverne i form af de mange blomster og ikke mindst den sarte, lysegrønne farve fra bøgen, som er så særlig og nærmest fluorescerende, når den er på sit højeste, er fortryllende, bjergtagende og enestående. Det er lige nu, magien udfolder sig, og vinterens lange, stramme tag

glemmes eller måske endda ligefrem værdsættes, for uden den, ville foråret ikke være så intenst, så lysegrønt og så kærligkomment.

Det er højt tid for de nye, friske aftapninger af vine i smukke farver, der står klar i kulissen på vores lager til at bidrage til forårsfornemmelserne. Friskheden bakkes op af årstidens råvarer, der først og fremmest føres an af asparges, som vi har særlig stor fokus på i indeværende magasin. Forhåbentlig bliver der også et par lune aftener, hvor husstandens patriark endelig kan tænde op i komfuret udenfor, havegrillen, og servere aftensmad med grillstriber.

Det er ægte dansk forår, og det er forbandet dejligt.

Thilde Maarbjerg

Det drikker jeg i maj



Sforzato Dell'Orco, Rivetti & Lauro,
Sforzato di Valtellina DOCG, 2013

1 fl 349,-

Der er fyret op i vores OFYR grill på nærmest daglig basis i maj, og omkring den sværmer Thomas dansende med ildrager og blæsebælg, fuldstændig opslugt af at forstå dynamikken i denne brændefyrede kogeø.

På den massive stålplade får et svineslag fra Varde Ådal lov til at ligge med sværene nedad i adskillige timer med flere stykker brænde ovenpå for at presse kødstykket ekstra godt ned mod varmepladen. Intens røgsmag, knasende sprøde svær og langtidstilberedt, fedtmarmorert grisekød. Det kræver sin vin.

Rivetti & Lauro imponerer mig med deres udgave af typen Sforzato lavet på 100% Nebbiolo tørret 3-4 måneder efter høst. Druerne kommer fra enkeltmarken Piora i Valtellina Superiore zonen i den nordlige del af Lombardiet og vinen har lagret 30 måneder på store fade. Med sine 15,5% er den ikke for sarte sjæle.

Smagen er fuldstændig guddommelig; en osende eksplosion af fuldmodne røde kirsebær og solbær, sød tobak, træfler, tørret rose og orangeskal. I munden er den rig, fyldig og sødme-fuld, men samtidig afrundet og vinøs. Glem alt om udtørrende versioner af Nebbiolo fra Piemonte, og servér denne jernnæve i en fløjlshandske ved 18°C i Bourgogneglas ... And weep!





Gastronomisk
Udviklingschef,
David Johansen

Smag på Sæsonen



DEN LILLE SØDE FJORDREJE

Fjordrejer er en af de største danske delikatesser i foråret. Den lille reje har en sødlig smag og kan være lidt besværlig at pille, men til gengæld kan den også spises rå med skal. Rejen består i princippet af et hoved med en hale, og man spiser kun halen.

Den mest almindelige måde at spise fjordrejer på, er ved at koge dem, pille dem og servere dem på et stykke hvidt brød med mayonnaise, dild, citron og salt. De koges i en gryde med lidt sukker og salt. Når vandet koger, kommer man fjordrejerne i, giver det et let opkog til det begynder at skumme lidt i siden, og så er de færdige. Hæld rejerne over i en si og hæld koldt vand på, så løsner skallen sig lidt.

Rejerne kan også friteres hele i skallen, afdryppes på papir og krydres med salt og serveres som snacks til et godt glas vin inden middagen.

TIP: Gem altid dine rejeskaller, da de kan trylles om til en dejlig reje-bisque eller sauce.

Find opskriften på hjemmerørt mayonnaise på løgismose.dk/opskrifter

KEND DIN REJE

Fjordreje (Palaemon adspersus)
Kaldes også "den ægte reje".

Fiskes almindeligt i de danske fjorde, langs de danske kyster og i Østersøen. Kan blive op til 70 mm.
Sæson: April-oktober, afhængig af vandets temperatur.

Heste-/Rømmø-/Vadehavsreje (Crangon crangon)
Fiskes ved alle kyster og have omkring Danmark.
Sæson: Forår og sommer. Kan blive op til 80 mm.
Lidt grovere struktur og smag end fjordrejen.

Nordsø-/dybvands-/koldtvandsreje (Pandalus Borealis)
Kendes på at de er røde, også inden de koges. Faste i kødet og med en markant sødlig smag. Fiskes i Nordsøen og andre steder i Nordatlanten, samt ved Skagerrak.
Sæson: Februar-maj og september-november.
Kan blive op til 170 mm.

FJORDREJER OG VINHO VERDE



Vinho Verde "Loureiro", Quinta Gomariz, 2017
1 fl 89,- | 6 fl 450,- SPAR 84,-

Den grønne, eller unge, vin fra det nordlige Portugal er indbegrebet af forår og vintypen har en unik position i hvidvinsverdenen. Vinen tappes hurtigt efter gæringen, og bærer en vidunderlig, lækende friskhed bakket op af en mundvandsdrivende syre og en udtalt aroma af grønne og gule æbler og blomster samt potpourri af blomster. Kroppen er slank, og alkoholen sædvanligvis til den lave side mellem 9 og 11,5%. Vores favorit hos Quinta Gomariz er lavet på den elegante Loureiro drue, der sammen med Alvarinho er den mest succesfulde og populære druesort til Vinho Verde.

En af mine favoritspiser til Vinho Verde er fjordrejer på ristet brød dryppet og toppet med hjemmelavet mayonnaise, salt og peber. Rent, præcist og perfekt. Servér den direkte fra køleskabet. Er også glimrende uden mad.



Events



SMAG PÅ SÆSONEN

Torsdag 3. maj kl. 17.00-19.00 i Spiseriet hos Løgismose på Nordre Toldbod og på ILLUM Rooftop

Torsdag 3. maj kl. 17.00-19.00 kan du som medlem af Klub Løgismose lægge vejen forbi vores Spiserier og nyde smagsprøver på vores tapas med sæsonens råvarer, hotdogs, rabarber på flere måder, samt selvfølgelig udvalgte vine fra magasinet.

Vores vinkyndige personale står klar til at hjælpe med råd og vejledning, og du kan tage opskrifter med hjem på retter med sæsonens råvarer.

Alle vine kan købes på dagen, og er du medlem, får du 20% rabat på vores hotdog-pose.



CAVA & SPANSKE MANDLER PÅ NORDRE TOLDBOD

24. MAJ | Kl. 15.00-18.00

Her kan du smage de eftertragtede spanske Marcona-mandler og Cava fra spanske Finca Nadal de la Boadella, skænket af vinhusets repræsentant, i gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod.

'STORE SMAGEDAG'

Afholdes i gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod, fredag 8. juni

Kom forbi vores butik på Nordre Toldbod 16 og smag på nogle af kongerigets bedste delikatesser, råvarer og drikkevarer, når flere end 30 af vores venner, samarbejdspartnere og leverandører kommer på besøg og medbringer det ypperligste fra deres univers.

Du kan blandt andet møde Cascina San Giovanni, Krenkerup Gods, Thomas Rode, Løgismose Food Truck, Lentz Chocolatier, Rossini og mange flere.

FEJR FORÅRET MED CAVA-BAR PÅ ILLUM ROOFTOP

25. MAJ | Kl. 16.00-19.00

Vi skænker sammen med spanske Finca Nadal de la Boadella, Cava fra vinhuset så du kan nyde hvid og rosé Cava på terrassen til sommerpriser.

Læs mere om arrangementerne på løgismose.dk/events



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

ROSÉ TIL ENHVER LEJLIGHED

PRODUCENTER: CHÂTEAU RIOTOR | MAISON TARDIEU-LAURENT | LA SPINETTA

Allerede i februar flagede jeg mit rosédrikkeri, og jeg skal love for, at det inspirerede derude i vinter-Danmark. Aldrig har vi solgt så meget rosévin på det tidspunkt af året, og det understreger, at lysten til rosé ikke nødvendigvis kræver udsigten til en solstol for at melde sig. Ikke desto mindre er saunaovnen nu slukket, og sneen for længst smeltet her i maj måned, så scenen er udskiftet, men rosévinen flyder stadig.

Marts og april er travle måneder på lageret i Odense, hvor det vælter ind med friske aftapninger af de smukke, lyserøde vine, og jeg modsætter mig ikke, når de skal smages med vores vinsælgere og personalet i butikkerne. Det er en skøn tid på året, hvor forventningerne topper, og indkøbet til eget forbrug ligeså.

I sommerhuset har vi et helt køleskab dedikeret til rosévin, og det er fyldt til bristepunktet fra maj til september. Min mand, Thomas, er usædvanlig glad for rosévin, og nyder det også meget gerne til mad, hvilket hans kokkerier gennem sommeren vidner om.

Stegt hummer med ærter française, grillet multe med tomatemulsion og grillede auberginer, samt salade niçoise med pocheret hønseæg er eksempler på retter, vi med stort velbehag har nydt rosévin til. Og glassene må gerne være store, ligesom temperaturen på vinen godt må komme et par grader op, når der serveres mad til. Det udelukker dog ikke eftermiddagsflasken i solen, serveret iskold med vores sprøde, græske pistacienødder eller Kraghs flotte cashewnødder som en enkelt og luksuriøs ledsager til.



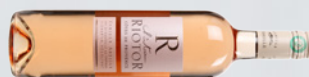


Tavel, Maison Tardieu-Laurent, Rhône, 2017,
ØKO PREMIERE

1 fl 169,- | 2 fl 300,- SPAR 38,-

Den ypperlige negociant, Michel Tardieu, laver en økologisk udgave af Frankrigs største rosévin, Tavel, på en blanding af 60% Grenache, 30% Cinsault og 10% Syrah. Udelukkende rosé produceres i denne lille kommune klods op af Châteauneuf-du-Pape, og i 2017 årgangen har Michel begået en lille genistreg, som folder sig særligt ud i selskab med mad.

Med sin fyldige, flæskede frugt, krydderiet og den generøse alkoholprocent på 14% var den perfekt, da jeg testede den i april til hummerræg med stegte grønne asparges i rummelige Bordeauxglas ved 12°C.



Rosé, Château Riotor, Côtes de Provence, 2017
1 fl 127,- | 6 fl 595,- SPAR 167,-

Familien Fabre nøjes ikke med at lave vin i Châteauneuf-du-Pape, også Château Riotor i Provence er under familiens vinger, og her sættes alt – ikke overraskende ind på at lave rosévin.

Vinen er yndefuld i både udseende og smag og rummer en dejlig saftighed, som ind imellem kan savnes i de meget slanke versioner af Rosé de Provence. Afslutningen er tør, sprød og vibrerende og leverer kun akkurat plads til, at glasset kan sættes ned for en ganske kort stund. Praktisk skruelågsordning, der både hjælper til at holde vinen frisk, men også gør Château Riotor til vores sædvanlige valg, når solnedgangen skal nydes ved Hornbæk strand. Servér køleskabskold fra middagstid til sengetid og hold den kold på havebordet med en Vacuvin vinkøler, se s. 28.



Il Rosé di Casanova, La Spinetta, Toscana, 2016
1 fl 159,- | 2 fl 250,- SPAR 68,-

Rivetti brødrene har med deres vine fra Piemonte og Toscana manifesteret sig blandt de mest visionære og succesfulde i den italienske vinbranche, og ikke overraskende laver de også en af Støvlelandets bedste rosévine. Forskellige kloner af Sangiovese høstes fra ca. 20 ha i de toscanske bakker med det formål at lave den elegante Il Rosé di Casanova, og med blot en times skalkontakt er der virkelig tale om en ballerina.

Det lave udbytte viser sig tydeligt i duft og smag, der imponerer med sin intensitet og koncentration trods det lette, friske udtryk. Nyd den af Bordeauxglas ved 10°C til plateau de fruits de mer eller grillet blæksprutte.

ET BLØDT RØDVINSKYS FRA PIEMONTE

PRODUCENT: VILLA GIADA
OMRÅDE: PIEMONTE



Fagekspert
Per Bach

Prestigen hviler utvivlsomt på Nebbiolo, men dens samtidig aristokratiske utilnærmelighed, gør den ikke altid til noget nemt valg. Her kommer Barbera ind i billedet og valser legende forbi direkte ind i folks hjerter. Eller skulle man nærmere sige munde, for druen udmærker sig ved at give utrolig drikkevenlige, saftige og bløde vine, et sandt modstykke til Nebbiolos stramme gemyt. Den kræver heller ikke tid i flasken, for at bløde op, særligt Barbera fra Asti provinsen er imødekomende selv som ganske ung.



Vinmager Andrea Faccio

Andrea Faccio er en gudsbenådet vinmager, der producerer charmerende og imponerende vine i familiens gamle kældre, der blev opført på en bakketop ovenfor landsbyen Canelli tilbage i 1790. Andrea fik tidligt ansvaret for produktionen, da faren blev syg og de første år fik han hjælp fra den berømte professor Donato Lanati. Siden har han klaret sig selv, og selvom han endnu ikke har rundet de 50, har han allerede 25 årgange under bæltet. Især hans unge friske Barbera vine, der udelukkende er modnet i rustfrit stål har vakt international opmærksomhed og står som lysende eksempler på, at storartede Barbera vine sagtens kan klare sig uden parfumen fra egefadene.



Barbera d'Asti SURI,
2015

1 fl 99,- | 6 fl 450,- SPAR 144,-
Druerne håndhøstes fra 10-15 år gamle vinstokke på familiens sydvestvendte skråninger ved Calosso og Agliano Terme og gæres på ståltanke.

En lys, arketypisk og glædesbringende Barbera d'Asti med masser af saftige røde bær og en forfriskende

syre som, betyder, at man alt for nemt kommer til at nyde et ekstra glas. Prøv at køle den ned til 13-15°C og oplev, hvor fint den spiller sammen med pandestegte fladfish eller grillede skaldyr.



Barbera d'Asti AJAN, 2015
1 fl 139,- | 6 fl 595,-



SPAR 239,-

Håndhøstede druer fra familiens kalkrige sydøstvendte skråninger nær Andreas fødeby Agliano Terme, der på gammel dialekt heder Ajan og dermed lægger navn til vinen.

I tanken hviler den 14 måneder efter gæring forud for aftapning. Meget saftige kirsebær og søde hindbær afleveret i et forfriskende, vinøst og silkeblødt udtryk, der samtidig rummer en dybde og elegance, man sjældent møder i en Barbera, der ikke er fadlagret. Fremragende! Servér ved 15°C til de bedste pølser på grillen med kartoffelsalat med sennep, kapers og dild

Andrea Faccio er samtidig en af de bærende kræfter i "L'Associazione denominata Produttori del Nizza", der siden 2002 har arbejdet for at løfte Nizza fri af druenavnet Barbera og et niveau op over regionsbetegnelsen Asti, og det var en stor personlig sejr for ham da det italienske landbrugsmi- nisterium i 2014 godkendte ansøgningen og indstillede til embedsværket i Bruxelles, at Nizza skulle blive Italiens DOCG nummer 74.



Nizza DOCG DANI, 2014
1 fl 239,-



Denne vin betyder derfor noget ganske særligt for Andrea Faccio, og selvom embedsværket i Bruxelles knap 4 år senere endnu ikke har formaliseret Italiens DOCG nummer 74 har han valgt at tage forskud på glæderne. Vinen er således ikke længere en Barbera d'Asti Superiore Nizza, men en Nizza Rosso slet og ret. Druerne er håndhøstede fra familiens bedst eksponerede parceller ved Agliano Terme, hvor de ældste vinstokke blev plantet i 1943, og de seneste 6 år har været kultiveret efter økologiske principper. Efter gæring lagres vinen 18 måneder på små og mellemstore fade frem mod aftapningen på flaske, der sker uden forudgående klaring eller filtrering.

Resultatet er en vin, der begaver os med en vidunderlig duft af brombær og kirsebær tilføjet en balsamisk twist og suppleres med salige søde velintegre- rede vaniljekys fra fadene. En fyldig helt tør, men meget aromatisk, velstruktureret og helt bestemt raffineret vin på niveau med Giacomo Bologna og Alfiero Boffas "Bricco dell'Uccellone" og "Collina della Vedova" der fik lavi- nen til at rulle, da de ramte markedet i midten af 1980'erne. Servér den ved 16°C til grillet fjerkræ eller svinekød, gerne det fede af slagsen og nyd hvordan den klassiske Barbera-syre renser munden og giver lyst til en bid mere.



Find ketchup, dips og saucer
fra Bay Tree og Stone Wall i
vores gourmetsupermarkeder
og i webshoppen.

GRØNNE OG HVIDE ASPARGES

Asparges er en flerårig urt i konvalfamilien, der tidligt i vækstsæsonen er kendetegnet ved opretstående, stive skud. Romerne dyrkede den som kulturplante for mere end 2000 år siden, og både blandt hjemmegastronomer og professionelle kokke skattes den højt i begge udgaver; grøn og hvid.

Det er samme plante, der giver de grønne og hvide, så der er ikke tale om forskellige arter. De hvide kræver mere arbejde, idet de skifter til grønne, hvis ikke skuddene hele tiden beskyttes mod sollys. Dyrkere af hvide asparges skal derfor hele tiden dække skuddene til med jord, efterhånden som de vokser, for at aspargesene forbliver hvide.

Hvide asparges har en mild smag, der er let sødlig, blandet med en snert af syre og bitterhed. Hvide asparges skal skrælles (på nær hovedet) og tilberedes sædvanligvis, hvorved de får en meget fin, blød tekstur. Spises de rå, skal de være meget friske.

Grønne asparges har en mere grøn, sødlig smag i retning af ærter eller bønner. Man kan evt. fjerne de små blade på stænglen, men det er ikke nødvendigt at skrælle dem. De kan både spises rå og tilberedte. Begge typer knækkes i modsatte ende af hovedet, så man undgår den træede del forud for servering og/eller tilberedning.



THILDES FAVORITTER TIL ASPARGESSÆSONEN

OMRÅDE: LOIRE



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Nogle spekulerer i, om populariteten hovedsageligt skyldes, at de kommer som en af forårets første grøntsager. Andre kan slet ikke få nok i de ca. 2 måneder, den egentlige sæson varer og værdsætter den karakteristiske grøntsag som en af de fineste overhovedet. Smagen af asparges er særegen, og vinen skal afpasses både aroma og syre.

Asparges indeholder asparaginsyre, der giver en særlig oplevelse af syrlighed samt saponiner, som tilfører smagen bitterhed. Ud over den fine aroma, som disse majestætiske skud bærer med sig, spiller både syre og bitterhed en rolle i forhold til vinvalget. Vinen skal have syre og friskhed, og aromaerne i vinen må ikke være præget af for modne frugtkarakterer som stenfrugt og eksotisk frugt. De grønne, urtede og citrusprægede aromaer, som associeres med mere kølige dyrkningsbetingelser, er bedre og kommer ikke til at overdøve den fine, milde aroma i aspargesene.

Jeg har udvalgt 6 vine fra den kølige Loiredal i det nordlige Frankrig, der alle egner sig fremragende til retter med asparges. Servér dem ved 7-8°C.



Sancerre Blanc, Domaine Reverdy, 2017
1 fl 169,-

Reverdys Sancerre er en Løgismose-klassiker, som siden Lene Grønlykke opdagede den i Frankrig for mere end 30 år siden, har nydt stor popularitet. Stilen er frisk, sprød og let, og den egner sig særlig godt til lette retter med grønne asparges, rå eller let tilberedte.



Sancerre Blanc, Tinel-Blondelet, 2015
1 fl 225,-

Med indsigt akkumuleret gennem generationer, laver Annick Tinel en håndfuld fokuserede hvidvine og lykkes med at forene Sauvignon Blanc-druens dansende blomstertoner med flot dybde og intensitet. Netop det gør vinene så velegnede til mad, og hendes Sancerre er fremragende til retter med tilberedte grønne asparges.



Pouilly-Fumé "Arret Buffatte", Tinel-Blondelet, 2015
1 fl 225,-

Fra en af de bedste marker i den højt profilerede appellation, Pouilly-Fumé, laver Annick Tinel en smuk, vibrerende vin på den eneste tilladte druesort her, Sauvignon Blanc. Toner af stikkelsbær og lime møder solbærblade og mynte, og efter et par år på flasken har den vundet ekstra bredde og tekstur i munden. Det gør den velegnet til retter med både hvide og grønne asparges, gerne tilberedt.



Pouilly-Fumé "Les Cris", A. Cailbourdin, 2016
1 fl 240,-

En stærkt begrænset høst i 2016 har givet os en meget lille allokering af Alain Cailbourdins Pouilly-Fumé "Les Cris". Kvaliteten er som sædvanlig uovertruffen fra den beskedne herre, der om nogen forstår at udtrykke appellationens potentiale. Sauvignon Blanc bliver ikke meget bedre, hverken i Loire eller i resten af verden, og brillere med fine nuancer af asparges, lime og nyslået græs samt liflig hyldeblomst og polynesiske vanilje. Nyd den til lette retter med hvide asparges.



Pouilly-Fumé "Tryptique", A. Cailbourdin, 2014
1 fl 375,-

En helt vild fortolkning af Pouilly-Fumé og en stor hvidvin; "Tryptique" er vinen, der sprænger rammerne. Alains ældste stokke på 70-80 år giver frugten, der efter presning gærer og lagrer på træfade på henholdsvis 300 og 600 liter. Sauvignon Blanc og fadlagring er i de rette hænder en fænomenal kombination. Nyd den til kraftige retter med hvide asparges, f.eks. grillede, serveret med høvlet parmesan, rucola og strimler af Pata Negra skinke. Vinen må gerne komme helt op på 10°C ved servering.



Vouvray Sec "Cuvée de Silex", Bernard Fouquet, 2016
1 fl 144,-

Længere mod vest fra Sancerre og Pouilly-Fumé ligger Vouvray, en appellation, der udelukkende laver hvidvine på Chenin Blanc. Bernard Fouquets særlige aftapning fra stokke dyrket i den flintholdige jord kaldet Silex fremstår med toner af honning, kvæde, pære og kruttrøg og med en fin frisk afslutning, der rummer en ganske fin snert af sødme. Et på én gang overraskende og vellykket valg til dampede hvide asparges med røde skaldyr.



SMAGEKASSE

6 fl 995,- SPAR 383,-

- 1 fl Sancerre Blanc, Domaine Reverdy, 2017
- 1 fl Sancerre Blanc, Tinel-Blondelet, 2015
- 1 fl Pouilly-Fumé "Arret Buffatte", Tinel-Blondelet, 2015
- 1 fl Pouilly-Fumé "Les Cris", A. Cailbourdin, 2016
- 1 fl Pouilly-Fumé "Tryptique", A. Cailbourdin, 2014
- 1 fl Vouvray Sec "Cuvée de Silex", Bernard Fouquet, 2016



FYLDIGE RHÔNEVINE TIL GRILLET GRØNT

PRODUCENT: HALOS DE JUPITER | OMRÅDE: RHÔNE



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

Måske tyvstartede nogle allerede i april, men i maj er der for alvor gang i grillsæsonen, uanset om der kræves tæpper, varmelamper og tykke sokker. Vi vil sidde ude og spise, når kalenderen siger maj og er aftensmaden lidt branket i kanten, lever vi også med det. Rigtig mange grøntsager smager fremragende på grillen enten som tilbehør eller ligefrem som solo-retter.

I maj bugner det med grøntsager fra Middelhavsregionen, og vi har fundet to vine, der gør sig særligt godt med kraftigt grønt på grill.

"GRENACHE ER KONGEN AF RHÔNEDALEN".

Ordene kommer fra Philippe Cambie, et af de mennesker i verden, der har den største viden om Rhônedalens vinmæssige potentiale, druerne, jordbunden og traditionerne. Og så er han forbandet god til at smage vin.

Han er konsulent for en lang række producenter i den sydlige Rhônedal, hvilket er hans speciale, og modsat mange andre konsulenter, forsøger han ikke at ensarte smagen i de vine, han har under sine vinger. Han udtrykker selv, at hans opgave er at hjælpe producenten til at nå sit eget mål med vinen, og derfor er hans signatur ikke så tydelig. Jeg tror, hans tilgang bunder i den store ydmyghed, der præger hans personlighed. Magen til afslappet og easy going franskmand skal man lede længe efter.

Hans egne vine laver han sammen med Michel Gassier fra Château de Nages i Costières de Nîmes under navnet Halos de Jupiter. Meget af vinen er noget, han udvælger som betaling for de konsulentopgaver, han udfører, og han dækker bredt i forhold til appellationer. Hans egne vine har i den grad signatur og fremstår altid bløde og venlige, selvom der også er solid kraft og pænt med alkohol. De er hjertelige, jordnære og utrolig lette at holde af, meget lig Philippe selv.



Costières de Nîmes, Halos de Jupiter, 2014

1 fl 99,- | 6 fl 395,- SPAR 199,-

Cambie er mesterlig til at få masser af karakter frem i sine vine, selvom mange af dem ikke har været på fad. Denne vin består af 75% Grenache og 25% Syrah gæret på ståltanke med efterfølgende lagring på cementfade.

Brombær, jordbær og blomster ledsages af oliven, salvie og lidt lakrids. Fin, tæt smag, der fylder godt i munden og afsluttes med bløde, næsten umærkbare tanniner. Servér den ved 16°C.



Gigondas, Halos de Jupiter, 2015
1 fl 229,- | 2 fl 395,- SPAR 63,-

Frugten kommer fra to gamle parceller med Grenache og Mourvedre. Den endelige blanding udgøres af 80% Grenache og 20% Mourvedre, der efter endt gæring lagres ca. 1 år på cementtanke.

2015 kom ovenpå det mere udfordrende 2014 i Gigondas, og var på alle måder en succesfuld årgang, med både umiddelbar charme og potentiale til minimum 10 år i kælderen.

Rig, dyb bærsmag med syltede blomster, hindbær og brombær, sort the, rosmarin og viol samt kakao. Kraftfuld, fyldig og stofrig med stor bredde i smagen og en varmende, lang eftersmag. Servér den ved 18°C.

TIP: Vores gourmetsupermarked på Nordre Toldbod får ca. to gange ugentligt leveret grøntsager fra det parisiske fødevaremarked, Rungis. Prøv f.eks. de enestående Roschoff løg, runde courgetter eller auberginer dryppet med olivenolie, salt og peber grillet over en glohed grill.





Køkkenschef
Mikkel Lytje

BALLOTINE AF KANIN MED LETRØGET SKALOTTELØG OG JUS

En ting er at henrykkes over hvad man præsenteres for på tallerkenen eller i glasset – begge oplevelser kan gøre store indtryk – noget helt andet er, når mad og vin går op i en højere enhed. Så er to plus to pludselig meget mere end fire. Vores kokke og sommelier har sammensat det perfekte match for maj måned, med udgangspunkt i årstidens råvarer og sæsonens oplagte vinvalg. Her får du opskriften og anbefalingen til vinen dertil. Velbekomme.

SÅDAN GØR DU (OPSKRIFT TIL 4 PERSONER)

Ballotine

Skær fileterne fra benene på kaninryggene og krydr dem med salt og peber. Husk at gemme benene til saucen. Rør en fars af kalv og flæsk, æg, brødkrummer, fløde og salt og peber.

Rul farsen ud og pak de krydrede kaninfileter ind i et tyndt lag fars hele vejen rundt. Læg dem på et stykke film og stram dem op. Pochér kanin-ballotinerne i ca. 8 minutter i vand lige under kogepunktet. Lad kanin-ballotinerne trække ca. 10 minutter og pak dem ud af filmen. Steg dem rosa i lidt smør og olie lige inden servering.

Letrøgede skalotteløg

Læg bøgesmuld i bunden af gryden og sæt den over høj varme til det begynder at ryge og skru herefter ned for varmen. Du kan evt. sætte ild til smulden og puste det ud, så der kommer røg. Læg en sigte over gryden med de pillede skalotteløg i og ryg dem ved svag varme under låg ca. 20 minutter. Pil løgene efter røgning og steg dem gyldne og møre i smør lige inden servering. Krydr med salt og peber.

Jus

Rist kaninbenene af i en gryde til de er gyldne. Tilsæt bacon, løg og urter og svits yderligere let af. Tilsæt hvidvin og reducér helt ned til der næsten ikke er noget væske tilbage. Tilsæt hønse- og kalvesky, og lad saucen simre ved svag varme ca. 30 minutter. Sigt saucen og reducér den evt. yderligere ved behov. Smag til med salt og peber og evt. lidt sherryeddike.

Servering

Halvér de ristede kanin-ballotiner og placér dem på en tallerken side om side med de røgede og stegte skalotteløg. Hæld forsigtigt jus over og pynt med friske urter efter ønske.

Find et stort udvalg af råvarerne i vores gourmetsupermarkeder.

INGREDIENSER

Ballotine

2 kaninrygge skåret i filet
150 g hakket kalv og flæsk
1 æg
50 g brødkrummer
Ca. 2 dl fløde
Salt og peber

Letrøgede skalotteløg

En stor gryde
8 små bananskalotteløg
Bøgesmuld
Salt og peber
Smør til stegning

Jus (sauce)

Benene fra kaninryggene
50 g bacon
2 hakkede løg
1 dl hvidvin
2 dl hønnesky
2 dl kalvesky
Lidt timian og rosmarin
Salt og peber
Evt. sherryeddike

Pynt

Frisk timian eller
tallerkensmækker



OG VINEN SOM PASSER TIL



Pinot Noir "Lorelle", J. Albin, Willamette Valley, 2013

1 fl 225,-

Kanin hører til kategorien lyst, magert kød, og der behøves ikke store mængder af hverken kraft eller frugtsyre fra vinen. De røgede elementer i retten kalder på fadpræg, og kombinationen af lethed, rundhed og fad finder vi i John Albins Pinot Noir "Lorelle" fra Willamette Valley i Oregon. Staten har på få årtier manifesteret sig tungt indenfor Pinot Noir, og vinene brillerer ved at være saftige, elegante og aromatiske. 14 måneders lagring på franske fade fuldender kombinationen. Servér ved 15 °C.





Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

HIMMEL PÅ JORD I SYDAFRIKA

PRODUCENT: CREATION WINES | OMRÅDE: SYDAFRIKA, WALKER BAY

Hemel-en-Aarde betyder direkte oversat "himmel på jord" på afrikaans, og som man bevæger sig væk fra kysten langs dalens eneste asfalterede vej, åbner der sig et skatkammer af natur, vin og gastronomi.

Halvanden times smuk kørsel syd for Cape Town lufthavn fører et vejskilt til venstre mod Caledon og op gennem den lille dal, Hemel-en-Aarde. Side om side ligger prominente navne som Hamilton-Russel og Bouchard Finlayson, og man bliver hurtigt klar over, at dem, der mener noget seriøst med Pinot Noir og Chardonnay i Sydafrika, er samlet her. I løbet af de ca. 15 minutter, det tager at nå til Creation Wines bliver sceneriet gradvist mere dramatisk og bjergene mere himmelstræbende. Efter en kort bølgende tur på grusveje, kommer vingården til syne blandt frodige vinmarker og med den mest bedårende udsigt til krystalblå himmel og græsklædte bjerge.

Jean-Claude og Carolyn Martin er power-parret bag Creation Wines, der forener nogle af Sydafrikas bedste vine lavet på druer fra egne marker i Hemel-en-Aarde, gæret og lagret i vingårdens ene ende, med udsøgt værtskab og gastronomi i vingårdens anden ende, hvor parrets restaurant ligger. At der hver dag kommer 150-200 besøgende forbi Creation for at nyde dejlige vine på terrassen med panoramaudsigt over landskabet med nøje afstemte retter til, er forståeligt. Det er et fuldstændig unikt sted.

På en stjerneklar aften havde vi fornøjelsen af at kokkerere og servere vin for 60 glade gæster. Med udgangspunkt i lokale råvarer, sammensatte Thomas og jeg en menu, der var kreeret særligt til Creations vine, og der blev serveret blæksprutte, havbars med passionsfrugt hollandaise, kanin, frilandsgris og grillede blomster så taget var ved at lette.

Dagen efter kunne vi slappe af ovenpå anstrengelserne og nyde solnedgangen fra stranden i Hermanus med udsigt til sæler og endeløse strømme af Carolyn og Jean-Claudes vidunderlige vine.

Vi forlod et vinterkoldt Danmark i februar og landede i den sydafrikanske højsommer med 25 grader, blå himmel og ingen tidsforskel. Mad og vine er prissat, så man nærmest fløjer sig over regningens diminutive størrelse, og det er et sandt paradis for gourmeter, der samtidig sætter pris på smuk natur og fredelige forhold, som vi endvidere nød fra vores base i kystbyen Hermanus 20 minutter fra Creation.



Chardonnay, Creation Wines,
Hemel-en-Aarde, 2016

1 fl 149,- | 3 fl 319,- SPAR 128,-

Creations største succes er utvivlsomt Bourgognedruer, og Chardonnay optager mere af vingårdens 60 ha end nogen anden druesort. Estate Chardonnay er et imponerende flot åbningsnummer, der sætter barren tårnhøjt med sin præcise balance mellem moden frugt og den friskhed, der gennemsyrrer vinene fra Hemel-en-Aarde. Gæret og efterfølgende lagret 10 måneder på fade, heraf 30% nye. Forvent en forførende blød mundfølelse med cremet smørsødme og modne æbler, stenfrugt og en snert af citrus. Servér ved 10°C grader til meunierestegt fisk eller kylling bonne femme. Kan udmærket lagres 3-4 år yderligere.

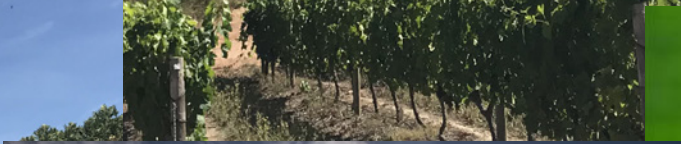


Pinot Noir, Creation Wines,
Hemel-en-Aarde, 2017

1 fl 195,- SPAR 54,-

Til dato den bedste Pinot Noir, jeg har smagt fra Creation, og Jean-Claude anerkender, at stokkene nu er ved at nå en alder, hvor kvaliteten virkelig laver kvantespring. Man kan lave god vin på unge stokke, men alder tilfører altid en ekstra dybde og kompleksitet. Vinen er efter endt gæring lagret 10 måneder på fade heraf 25% nye. Spændstige toner af røde kirsebær, hindbær og jordbær, et strejf af lun muldjord og salvie, inden afslutningen imponerer med fine trætoner, vanilje og chokolade. Nyd den ved 15°C til de fleste retter med gris, kanin eller fjerkræ.

Stemningsbilleder fra Thilde og Thomas' besøg hos Jean-Claude og Carolyn Martin fra Creation Wines i februar, hvor solen skinnede fra en skyfri himmel og høsten akkurat var startet. Thomas kokkerede en 5 retters menu for 60 glade gæster den ene aften og grillede blandt andet vagteller på vingårdens OFYR grill.



CREATION
Creating Wines of Distinction



Denne udgave af kokkenes køkken er dedikeret til vores konditor, Nynne Vedel Dyhrberg, som til daglig står i konditoriet i gourmet-supermarkedet på Nordre Toldbod. Lige nu er rabarber i fuld sæson, og Nynne har givet os nogle af sine tips og opskrifter med rabarber.



Chef-konditor
Nynne Vedel Dyhrberg

RABARBER – FRUGT ELLER GRØNTSAG?

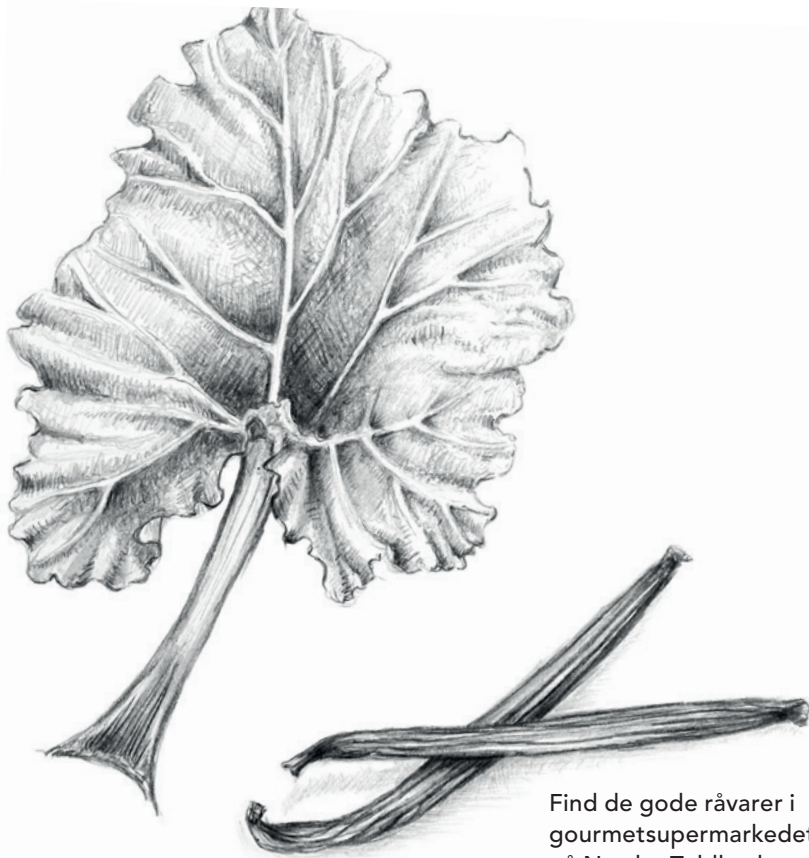
Den rødgrønne rabarber anvendes som en frugt, men er botanisk set en grøntsag. Rabarber er først og fremmest kraftigt syrlige i rå tilstand, og de store trevlede stængler bør tilberedes inden de spises. Men prøv at dykke de spæde stængler i sukker – det er en lækker mundfuld som smager af sommer.

Der findes et utal af anvendelsesmuligheder med rabarber. Tærter, kager og marmelader er klassiske måder at bruge rabarberen på, gerne krydret med kanel, kardemomme, ingefær eller muskat. Stænglerne er meget saftholdige og kan derfor meget fint bruges til fremstilling af saft og juice.

I det salte køkken går rabarber godt til lam, gris og som et syrligt indslag til gammeldags stegt kylling. Prøv også at blande helt tynde strimler af skrællet rabarber i din forårssalat, det giver en frisk syre og et dejligt sprødt bid.

TIPS TIL TILBEREDNING

Fjern toppen af stænglen ved bladene og rens rabarberen for jord. Bunden af stænglen er den sødeste del af rabarberen, så undlad at skære den fra.



Find de gode råvarer i
gourmetsupermarkedet
på Nordre Toldbod.



RABARBER-SIRUP

Brug rabarber-siruppen i kager, mousser eller i et glas mousserende vin, til en hjemmelavet "kir". Lad dig ikke skræmme af mængderne – siruppen koger ind til ca. 1 liter.

INGREDIENSER

1700 g vand
500 g hvidvin
2500 g rabarber
3500 g sukker
4 vaniljestænger
(eller 2 polynesiske vaniljestænger)
200 g citronsaft
17 tørrede stjerneanis

SÅDAN GØR DU

Fyld det hele i en stor gryde og lad det koge til det smager, som du bedst kan lide, ca. 1-2 timer. Si blandingen og kog eventuelt yderligere til en sirup-tyk konsistens.

Tip: Stik en teske i den varme sirup og læg den i køleskabet for at tjekke konsistensen i den kolde sirup.

RABARBERKOMPOT

Rabarber og vanilje – den perfekte kombination. Brug den ved morgenbordet som marmelade eller som tilbehør til kylling.

INGREDIENSER

1 kg rensede rabarber
200 g sukker
1 polynesiske vaniljestang
½ -1 dl vand

SÅDAN GØR DU

Fyld alle ingredienser i en gryde og lad det koge ca. 1 time til det falder sammen. Stil på køl til det skal bruges.

Hælder du kompotten på atamon-skyllede glas, kan den fint holde sig 10-14 dage.

Tip fra kokkene: Den klassiske rabarber-kompot kan med fordel pimpe op med frisk ingefær.

VI GØR DET NEMT FOR DIG

Vi ved godt, at tiden ikke altid er til at braise og stege og stå i køkkenet i timevis. Til de dage hvor det bare skal gå hurtigt, men stadig gerne må være høj kvalitet og smage af god tid, findes der heldigvis masser af muligheder.

Find Løgismose Hotdog-kit i gourmet-supermarkedet på Nordre Toldbod og på ILLUM Rooftop.

EN KLASSIKER I GOURMET-FORKLÆDNING: LØGISMOSE HOTDOG KIT

Få ting her i verden kan hamle op med en veltilberedt hotdog – særligt hvis ingredienserne er af den bedste kvalitet.

Pølser fra Østjylland med varme krydderier, karl Johan-remoulade, bløde løg stegt i gåsefedt og rosmarin, hakkede cornichoner og sennep og ketchup af den helt gode slags. Naturligvis samlet i et brioche-blødt pølsebrød.

Dét er, hvad vi har samlet i vores hotdog-pose, som du finder på køl i vores gourmetsupermarkeder på Nordre Toldbod og på ILLUM Rooftop.

I posen finder du alt, hvad du skal bruge til 4 velvoksne gourmethotdogs for kun 195,-



Fagekspert
Per Bach

TRE HERLIGE BOURGOGNER

PRODUCENT: DOMAINE PERROT-MINOT | OMRÅDE: BOURGOGNE

Det er langt fra billigt at være forelsket i vinene fra Bourgogne, og rundt omkring på de gyldne skrån timer ligger skuffelserne på lur. Trods den globale opvarmning balancerer producenterne på Côte d'Or på kanten af det fornuftige og i 2011, 12, 13 og 14 har det virkelig krævet gode forbindelser at finde frem til vine, der ikke bare var elegante, men også saftige og solmodne i deres frugtprofil.



I 2015 kom der imidlertid mere ro på. Efter 4 år hvor producenterne havde brugt uendelig mange timer i vinmarken på at rette op på naturens ugeringer, kunne de læne sig tilbage og nyde synet af frugten, der langsomt blev begavet af en solrig og varm sommer. 2015 betegnes allerede som en fremragende årgang, og først fremmest en meget ensartet årgang, hvor man ikke behøver drible mellem de forskellige kommuner og op og ned i hierarkiet for at finde vidunderlige vine. De fleste er lige så modne i deres profil som 2009'erne, men samtidig er de bedste en anelse friskere og dermed lidt mere elegante, og det har fået flere eksperter til at hviske, at nogle vine måske vil overhale 2005'erne og dermed markere den foreløbige kulmination i dette millennium.

Christophe Perrot-Minot plukkede de første druer den 11. september og beretter, at sukkerindholdet overalt var så højt, at chaptalisering ikke var nødvendigt. Den ekstra sortering af druerne forud for gæringen var næsten overflødig og takket være den høje kvalitet, var det muligt at gære de

forskellige vine med mellem 50 og 80% hele drueklaser. Det betød efterfølgende, at Christophe var meget forsigtig med brugen af nye fade, og i de tre aktuelle vine er andelen af nye fade helt nede på 10% for at sikre, at tanninerne forbliver raffinerede.

Domaine Perrot-Minot er et af de sikreste kort i hele Bourgogne, og i 2015 er der tale om en ren triumf lige fra det sammenstukne åbningsnummer fra Gevrey-Chambertin og op til de 6 forskellige Grand Crus fra selve Chambertin skrån timer, som Domaine Perrot-Minot begaver vinens verden med.



**Morey-Saint-Denis
"En la Rue de Vergy"**

2015
1 fl 795,-

Fra 3 små parceller på til sammen 1,4 ha, ovenfor Clos de Tart langs den gamle muldursti, der fører op til Abbaye Saint-Vivant de Vergy, hvorfra benediktiner-munkene førte tilsyn med deres mange vingårde i mere end 650 år. Vinene fra dette lieu-dit bejler til 1. cru ved næste revision af hierarkiet.



**Gevrey-Chambertin 2015
1 fl 795,-**



Skabt på frugten fra 1,6 ha på lieu-dit Les Seuvrées lige overfor Mazoyères-Chambertin suppleret med druer fra yngre vinstokke på selve Chambertin skrån timer. Imponerende kvalitet!



**Vosne-Romanée
"Vielles Vignes" 2015**

1 fl 795,-



Fra 2 små parceller på de 2 lieux-dits Aux Ormes og Les Chalandins helt nede ved landevejen, der løber mellem Dijon og Beaune. 50 år gamle vinstokke og en kvalitet, som nemt spadserer forbi mange af 1. Cru vinene i Vosne-Romanée.



**SMAGEKASSE 3 fl 1.995,-
SPAR 390,-**

1 fl Morey-Saint-Denis "En la Rue de Vergy" 2015
1 fl Gevrey-Chambertin 2015
1 fl Vosne-Romanée "Vielles Vignes" 2015

Prikken over I'et

ØSTRIGSKE FRUGTEDDIKER MED X FACTOR

PRODUCENT: GÖLLES | OMRÅDE: ØSTRIG



Indkøber
Kirska Kjærgaard

Bortset fra æbleeddiken, som takket være Claus Meyer er velkendt for de fleste danskere, har kun få af os desværre tradition for at bruge frugteddiker. En skam, for her gemmer sig en sand rigdom af smagsoplevelser. Med forårets og sommerens mange salater og grønne retter ventende forude, er det lige nu særdeles aktuelt at gå ud og investere i et større batteri af frugteddiker, men som det fremgår her, kan eddikerne i virkeligheden anvendes i mange andre sammenhænge.

Familien Gölles har igennem fire generationer specialiseret sig i fremstilling af frugteddiker og anses i eddike-verdenen for at præstere noget af det ypperste indenfor disciplinen. Familien dyrker frugterne i det smukke og solrige vulkanske bakkelandskab omkring det prægtige Riegersburg Slot øst for Graz i det sydligste Østrig.

Til fremstillingen af eddikerne anvendes arvesorter, dvs. gamle og ofte lokale sorter, som er gået i arv gennem generationer. Arvesorter udmærker sig ved smagsmæssigt at være noget helt særligt, takket være deres større aromatiske kompleksitet.

Sorterne er desuden ofte meget forskellige i form, farve og størrelse, hvilket medfører, at de typisk er bandlyste fra supermarkedernes metervarehylder af standardiseret drivhusdyrket frugt og grønt. Som basis for eddiker er de komplekse sorter guld værd, da nuancerne forstærkes af fremstillingsprocessen på samme måde som i vin.

Den nænsomt håndplukkede frugt moses forsigtigt, og gærer og lagrer herefter i enten ståltanke eller små egefade, indtil eddiken er modnet og i total harmoni. For hovedparten af eddikerne drejer det sig om flere år. Kun en eddikemager med mange års erfaring og evner kan definere det helt rette tidspunkt at tappe og frigive eddikerne på.

Find eddike fra Gölles i vores
gourmetsupermarkeder

Køb alle eddikerne og læs om hvad de skal bruges til på løgismose.dk/vin-mad



SPAR 20%
PÅ ALLE GÖLLES
PRODUKTER



Thomas Rode

Et kærlighedsforhold til eddike

Tilbage i starten af 90'erne arbejdede jeg hos Bdr Obauer i Werfen syd for Salzburg. Restauranten var dengang og troligt nok stadig i top 5 i Østrig. Uvidende om at der var andre steder end Frankrig, der repræsenterede noget som helst af gastronomisk værdi, stiftede jeg bekendtskab med en fantastisk madkultur og en rigdom af råvarer og produkter, som har fulgt mig lige siden.

Eddikerne fra Gölles er et af mine ældste kulinariske kærlighedsforhold. Kvaliteten, alsidigheden og innovationen i porteføljen og passionen og præcisionen i produktet repræsenterer på bedste vis Østrigs gastronomiske skatkammer, og de er stadig mit favoritvalg hvad enten jeg kokkerer professionelt eller hjemme.



Gode Hverdagvine



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

VINE TIL DE SMUKKE AFTENER

Start med et glas køligt sydfransk rosévin om eftermiddagen, og lad det glide over i et glas forfriskende hvidvin fra Rueda til forretten, inden den let krydrede og charmerende røde Minervois står klar til at ledsage hovedretten, f.eks. en god vegetarlasagne.



K-Naia, Bodegas Naia, Rueda, 2016

1 fl 87,- | 12 fl 795,- SPAR 249,-
Området Rueda syd for Duero-floden i det centrale Nordspanien har efterhånden skabt sig et bemærkelsesværdigt ry for sprøde, friske hvidvine på Verdejo druen. I Bodegas Naias K-Naia tilsættes yderligere 15%

Sauvignon Blanc, en druesort der i de senere år har vundet frem blandt de mange Verdejo stokke og både ses som varietal vin, dvs. enkelttruvein, og i blandinger med Verdejo. Den livlige kombination af Verdejo-druens læskende citrus og Sauvignon Blanc-druens blomstrede karakter gør de to til gode blandingspartnere, og der behøver ikke andet end ståltanke og lidt temperaturstyring af gæringen til at skabe en frisk og charmerende hvidvin. Nyd den alene ved 7°C eller sammen med grøn-sagsretter eller lette skaldysretter.



Rosé "Cuvée des Oliviers", Château Montfrin, ØKO

1 fl 89,- | 12 fl 795,- SPAR 273,-
Blandingen i denne Provençe-inspirerede rosévin udgøres af Carignan, Caladoc og Merlot gæret på ståltanke efter en kun ganske kort udblødning af skallerne. Château Montfrin producerer udelukkende økologiske vine og olivenolie på en billedskøn bakketop på kanten af Rhônedalen, og vinene har konsekvent en rigtig god sammenhæng mellem kvalitet og pris. Cuvée des Oliviers er glimrende som terrassevin, til skovturen eller studenterfesten med sine bløde, indsmigrende frugttone af hindbær, fersken og rabarber og en passende, tør afslutning. Servér direkte fra køleskabet.



Le Domaine, Domaine Saint-Jacques, Minervois, 2015

1 fl 87,- | 12 fl 795,- SPAR 249,-
Graham Nutter har efterhånden fået følgeskab af sin søn, Andrew, der drømmer videre på den drøm om en vingård i Sydfrankrig, som faderen startede for mange år siden.

Domaine Saint-Jacques i den lille gemte perle, Minervois i Languedoc, laver en fremragende, ærketypisk sydfransk og særdeles landlig rødvin med saft og kraft, men også en herlig letløbenhed. Vinen er blandet af 60% Syrah, 30% Grenache og 10% Mourvedre, og den er holdt uden fad for at fremme den umiddelbare frugtcharme. Venlig og imødekommende med milde øjne og et fast håndtryk. Servér ved 16-17°C til et bredt udvalg af kødretter fra and og gris på grill, til retter med hakket okse- eller kalvekød.



..... Hverdagsopskrifter



Gastronomisk
Udviklingschef,
David Johansen

VEGETARLASAGNE

Denne skønne vegetarlasagne er udviklet af vores gastronomiske udviklingschef, David Johansen. Lasagnen er sprængfyldt med grøntsager, saft og kraft og vi spår at den bliver en af sommerens favoritter på middagsbordet.

SÅDAN GØR DU

Hak alle grøntsagerne til fyld og svitses dem i lidt olivenolie. Tilsæt de resterende ingredienser og lad det hele koge ind til en tæt sauce. Smag til med salt og peber.

Kog kartoflerne møre og blend dem med de resterende ingredienser til en glat og cremet sauce.

Saml som en lasagne; start med fyldet, herpå lasagneplader, dernæst spinat og slutteligt hvid sauce. Gentag rækkefølgen lag for lag ind til formen er fyldt. Afslut med hvid sauce.
Bag lasagnen i en forvarmet ovn i ca. 35 minutter ved 180 grader.

Lad lasagnen hvile på bordet ca. 10 minutter inden servering.

Vend alle ingredienserne til salaten og top med sennepsvinaigrette eller olie/eddike dressing lige inden servering.

INGREDIENSER

Fyld:
100 g blandede svampe
100 g aubergine i tern
50 g forkogte grønne linser
50 g hakkede mandler
1 løg
2 fed hvidløg
1 gulerod
1 rød peberfrugt
1 stilk bladselleri
4 dl hakkede flæde tomater
1 dl vand
1 spsk. balsamicoeddike
2 tsk. rørsukker
Hakkede friske krydderurter
1 tsk. røget paprika
1 dl grønsagsbouillon
Friskkværnet sort peber
Salt

Hvid sauce:
700 g skrællede kartofler
2 dl kogevand fra kartoflerne
1,5 dl gærflager
2 tsk. løgpulver
1 fed hvidløg
1 dl god grønsagsbouillon
2 spsk. tahini
1 spsk. god æbleeddike
½ tsk. paprika
Salt og peber
Revet muskatnød

12 lasagneplader uden æg
200 g hakket skyllet spinat

Salat:
Lige dele spinatblade og fintsnittet fennikel
Lidt hakket forårsløg efter smag
Ristede solsikkekerner efter smag

Smagen af frihed

PØLSER AF KØD FRA FRITGÅENDE GRISE OG KYLLING FRA FRILAND

Løgismose Pølser er lavet med omhu efter stolte håndværkstraditioner af passionerede pølsemagere. Alle opskrifter er udviklet i tæt samspil mellem vores erfarne kokke og slagtere – og råvarerne er altid nogle af de bedste, som naturen byder på.

De bedste og mest velsmagende fødevarer skabes i tæt samspil med naturen. Dyr hører nu engang til i det fri, og derfor arbejder vi også for, at alle vores produkter skal afspejle den holdning. Det er vores erfaring, at det giver enestående smagsoplevelser.

Vi laver kompromisløse pølser med saft og kraft med det helt rigtige knæk og et behageligt bid. Vi stopper pølserne i naturtarm og ryger dem over bøgeflis for at opnå den bedste smag og en ekstraordinært aromatisk karakter. Brunch- og grillpølserne er lavet på kød fra fritgående grise og kyllingepølserne på kød fra kyllinger fra friland. Alle tre varianter er en del af vores Smagen af frihed-serie og kan findes på hylderne i Netto i hele landet.



VARIANTER

- Løgismose Brunchpølser, 29,95
- Løgismose Grillpølser, 29,95
- Løgismose Kyllingepølser, 34,95

FIRE KLASSE DIPS

En af vores 6 dogmer omkring madproduktion handler om tilsætningsstoffer – vi tror ikke på dem og de gør ikke noget godt for smagen. Vi tror til gengæld på friske fødevarer og naturlig konservering som salt, røg, frost, sukker, henkogning og køl. Dogmet ligger til grund for vores fire klassiske, lækre dips til grill-pølser; Løgismose grov ketchup, grov sennep, mild mayo, og den nye remoulade på grovhakked sennepspickles smagt til med hakkede kapers og grov sennep.

Smagen er intens, og der er godt med bid i de syltede grøntsager. Find dem på køl i din lokale Netto.

- Grov ketchup, 18,-
- Grov sennep, 18,-
- Mild mayo, 18,-
- Remoulade, 18,-



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.

Hella Joof

Titel/profession: Filminstruktør, skuespiller, forfatter

Alder: Født 1. nov. 1962, 55år

Bor i: Udkantsdk ved Isefjorden

Bor sammen med: Snit som er læge og Darwin som er en labradortæve og Sussi, Gurli og Charlie som er katte plus 4 høns og en hane

Yndlingsvin: Dejlig Bourgogne, generelt glad ved Pinot noir gerne oversøisk, champagne, har endnu ikke fået smagsløgene op for naturvin, må tage et ordentligt tilløb ...



Foto: Las Kaner

Jeg er passioneret omkring vin. Jeg drikker vin ved alle festlige lejligheder. Og jeg prøver ihærdigt ikke at synes, at en ganske almindelig tirsdag er en sådan. Alt med måde. Min mand og jeg rejser gerne for at besøge lande og områder, hvor vinen er særlig fortræffelig. Vi har været i Beaune og rejst rundt i Bourgogne distriktet, og Snit jog mig ud af bilen og tog billeder af mig ved alle de berømteste vinmarker. Har f.eks. et kikset billede foran lågen ved Latricières-Chambertin, Napoleons yndlings vin.

Vi var i Portland sidste år og rejste rundt i vinland og smagte vidunderlig vin. Besøgte husene Ponzi, Sokol Blosser, Bethel Heights og Chahelem og Revana. Oregon er jo en perfekt stat at dyrke vin i, fantastisk klima og meget forskellige jordbundsforhold.

Jeg holder også meget af østrigsk vin. Min kommende film Happy Ending handler om et ægtepar, som bliver skilt blandt andet fordi manden køber en andel i en østrigsk vingård uden at spørge sin kone. Det kunne jeg godt selv finde på. Altså ikke uden at spørge først. Men tænk at have sine egen vingård! Vi taler tit om, at når vi bliver pensionerede, vil vi være vinmagere. Måske bliver det først i næste liv, men så har man noget at glæde sig til.

Mit bedste vinråd er at købe så god vin, som man har råd til, drik alene god vin, for dårlig vin skaber ingen glæde, kun fuldkab. Så er det bedre at drikke et glas vand eller iskold sødmælk. Det lyder jo lidt Marie Antoinette-agtigt, men forstået på den måde, at man hellere skal købe én god flaske end tre, fire for de samme penge. Man skal selvfølgelig købe vin efter sin økonomi. Når man er på S.U., må man gerne købe en femlitters dunk italiensk bordvin og invitere sin læsegruppe til spaghetti med olio et aglio.

Man skal ikke bruge penge på fin vin for at imponere nogen, hvis man ikke har råd.

Dyr vin, den kan man som ung drikke, når man er på besøg hos sine forældre med friværdis og det gode liv. Men gå altid efter kvalitet. Find vinen lige ved siden af den dyre parcel. Den vin, som endnu ikke har opnået en klassifikation. Dyrk winespotting. Hellere lidt godt end meget mindre godt.

Man får nemlig heller ikke slemme tømmermænd af god vin. Min hobby er at gå på restaurant og spise og drikke vin. Og jeg nyder at høre lange historier om vinen og vinmageren og hans far og terroir og ståltanke og fadlagring. Det kan næsten ikke blive nørdet nok. Men jeg elsker også at sidde i køkkenet med en håndfuld venner eller min mand alene. Åh, at sidde og nyde en dejlig flaske Pommard med lidt ost og skinke og pølse og godt brød og olivenolie til at dyppe i. Eller en motherf..... af en bøf med en sprød salat og et glas Shafer Merlot. Min sjæl, hvad vil du mere?



WILLAMETTE VALLEY
PINOT NOIR, 2012

Westrey Wine Company, Oregon
1 fl 295,-



ET BIODYNAMISK EVENTYR

PRODUCENT: DE SOUSA | OMRÅDE: CHAMPAGNE, GRAND CRU AVIZE



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Skæbnen brugte to generationer som optakt til det eventyr, Erick de Sousa i dag er ved at udleve i Champagne. Hans bedstefar, Manuel de Sousa, der kom fra Porto, slog sig ned i Champagne for at finde arbejde efter 1. verdenskrig, men døde desværre i en alder af blot 29 år. Hans ældste søn, Antoine, giftede sig lokalt og lærte derigennem om druedyrkningens kunst. Afbrudt af 2 års krigsfangenskab i Tyskland, formåede han at skabe et lille domaine med 3 ha vinmarker, inden han i 1988 overlod det til sin 25 år gamle søn Erick. Og for ham var både tiden og stedet rigtigt til at lade de små spirer vokse ind i himlen.



På billedet: Erick de Sousa | © Mathieu Drouet - Takeasip



Grand Cru Réserve,
ØKO og Demeter

certificeret

1 fl 399,-

100% Chardonnay fra 5 forskellige Grand Cru kommuner sammensat af 3 årgange. Netop denne udgave er domineret af 2008 årgangen, den bedste i dette årtusinde indtil videre. Gæret på ståltanke og doseret med 7 gram sukker/l efter degorgement. Glimrende indføring i De Sousas stil med klassisk Blanc de Blanc karakter i den brede ende af skalaen, tydeligt gærpræg og solid fasthed i afslutningen. Stilfuld. Servér ved 8°C som aperitif.



Cuvée de Caudaliers,
ØKO og Demeter

certificeret

1 fl 679,-

100% Chardonnay høstet i Erick de Sousas ældste parceller på Côte des Blancs med en gennemsnitlig vinstoksalder over 60 år. Mosten gærer i træfade, hvoraf 15% er nye, og hele 50% af den endelige blanding udgøres af reservevin fra familiens solerasystem. Dosage 5 g/l. En overdådig vin med stor charme og en unik cremet mundfølelse, der smyger sig om paletten og fuldender med en eksplosion af smag. Stor, vinøs Champagne, der samtidig er utrolig elegant og drikbar. Farligt bekendtskab. Nyd den ved 10°C til skiver af smørstegt landbrød toppet med rigelige mængder kantareller à la crème.



Cuvée de Caudaliers
Rosé, ØKO og

Demeter certificeret

1 fl 799,-

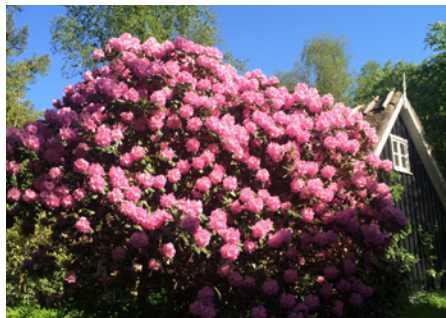
Monumental rosé lavet på 90% Chardonnay fra Côte des Blancs og 10% Pinot Noir fra Aÿ gæret og lagret på træfade. Vinstoksalderen er over 60 år i gennemsnit, og dosage er på blot 3 g/l. Luksuriøs Roséchampagne, der er perfekt balanceret og afrundet, så de modne hindbær og jordbær toner smelter sammen med smør, nødder og praliné inden den lange, forjættende afslutning. Servér den ved 10-12°C af Bourgogneglas til retter med fjerkræ eller laks.

Thildes Biodynamiske Have i maj



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

Det sitrer over alt i køkkenhaven. Sarte spirer buldrer frem med imponerende kraft trods deres spinkle udseende. Ja, der skal luges, og der er timer på alle fire. Ukomfortabelt? Måske. Men jeg tror grundlæggende ikke på, at livet udelukkende skal være komfortabelt for at være lykkeligt.



Jeg holder af pillearbejdet. Man kan se et tydeligt resultat med det samme, og det forstærkes i form af struttende vækst i dagene derefter.

Lige om lidt kan de klare sig selv, og så kan jeg sidde midt i det hele og drikke rosévin, mens fotosyntesen kører i 6. gear. Jeg sørger altid for at plante mange blomster i min køkkenhave, og den summende lyd af insekter, der som karavaner glider gennem det farverige blomsterhav, danner lydkulisse til alt det gode for øjnene. Grøn, grøn og atter grøn.

I orangeriet står de i kø for at komme ud. Ærterne er sået direkte i jorden, men bønnerne er mere kuldefølsomme og må blive inde til faren for nattefrost er ovre. De er meget taknemmelige at dyrke, da de sørger for sig selv. Nøjsomme som bælgfrugter er trives de i mager jord, og mangfoldigheden indenfor denne art, kaster et skræmmende lys over den kendsgerning, at vores supermarkeder tilbyder alarmerende ensidighed. F1 hybrider med stort afkast og ligegyldig smag har som gøgeunger skubbet vores gamle arvesorter ud af reden.

Man kan spørge sig selv hvorfor, men samtidig glædes over, at der i Danmark findes visionære mennesker med andre agendaer end ensartethed, hyldeliv og profit. Mennesker som Camilla Plum, kongeriets ukrøede frødrønning og min favoritpusher på området. Jeg bøjer mig i støvet og shopper amok i hendes netbutik, fuglebjerggaard.dk, som om checken var blank.

Bladvækster som Marvel of Four Seasons, Tennisball, January King, Red Ursa og Purple of Sicily er alle

kommet i jorden i maj, og salaterne har travlt med at skyde i vejret, mens kålene tager den mere med ro. At have succes med en køkkenhave handler om selv at definere hvornår, succes er opnået ud fra de givne omstændigheder, ligesom man må indstille sig på at dele sine afgrøder med andre væsener. Særligt kål virker som en plante med mange beundrere, og den soler sig nærmest i det og vokser stolt videre uanset hvor mange, der mæsker sig i den.

Det rører mig ikke at spise blade, hvorfra andre har taget en bid, og jeg ved, at når en plante bliver "angrebet" strammer den sig an og producerer endnu flere antioxidanter, polyfenoler og en række andre phytochemikalier, der har en positiv indvirkning på vores helbred og sundhed, når vi spiser dem.

Planter, der behandles med pesticider og herbicider, bliver dovne og mindre modstandsdygtige fordi der hele tiden er nogen (landmanden), der holder skadedyr og konkurrenter væk. Biodynamikken går en anden vej. Den arbejder målrettet på at styrke den enkelte plantes modstandskraft og vitalitet, så den kan overleve i et barsk miljø med styrke indefra i stedet for symptombehandling udefra. Om end det ikke harmonerer med tidens tendens, så burde det også være højeste prioritet, når det handler om mennesker.

Følg de tidligere måneder i Thildes biodynamiske have på løgismose.dk/vin-mad



Indkøber
Kirsa Kjærgaard

HOLD VINENE KØLIGE – VINGREJ TIL HVERDAG OG FEST

VINKØLERE – FLEKSIBLE FROSNE ISFRAKKER

Har du glemt at lægge champagnen på køl? Eller kalder solen på en absolut nødvendig flaske spontan rosé? Vacuins praktiske vinkølere, som du opbevarer i fryseren, hjælper dig med at køle vinen lynhurtigt ned og efterfølgende holde vinen kølig. Vinkølerne kan bruges igen og igen. Også oplagt, hvis du skal have vinen med på picnic eller stranden, og gerne vil holde flasken afkølet.



Vinkøler i plastik, Vacuvin
1 stk. 101,15 SPAR 15%



Champagnekøler i plastik, Vacuvin
1 stk. 135,15 SPAR 15%

CHAMPAGNEBOWLE

Champagnebowlen er en elegant og festlig måde at opbevare og holde flasker kølige på. Brug den til alle livets fester - store som små - studenterfester, bryllupper, konfirmationer eller på en varm sommerdag. Til champagner, rosévine, hvidvine, limonader, sodavand, gin og tonic og meget meget mere.



Champagnebowle i blankpoleret rustfrit stål,
Bastian
1 stk. 425,- SPAR 15%





Nålen i høstakken

LYSERØDE BOBLER FRA BARCELONAS BAGHAVE

PRODUCENT: NADAL | OMRÅDE: CATALUNYA



Fagekspert
Per Bach

Nadal er en af de lysende stjerner på den spanske Cava himmel. Lige siden vinmarkerne blev rekonstrueret efter den spanske borgerkrig og de over 20 meter dybe kældre blev udgravet, har Nadal forsøgt at raffinere udtrykket i deres mousserende vine, og Nadal tilhører i dag den eksklusive gruppe af producenter, som arbejder på at lancere enkelte af deres vine i den nye appellation "Cava de Paraje".

Her hæver myndighederne barren og kræver, at hovedparten af druerne kommer fra egne kalkrige vinmarker, der kan levere en basisvin med så megen naturlig syre, at forudsætnin-gerne for at producere flaskegærede mousserende vine i topkvalitet altid er tilstede.

Nadals Cava Rosé Brut er eksport-modellen til husets Salvatge Rosat Reserva. Xavier Nadal var ikke tilfreds med aromaprofilen i sin oprindelige lyserøde Cava, som var funderet på den lokale druen Trepát. Derfor besluttede han at udfase druen og erstatte de gamle vinstokke med Pinot Noir stiklinger af forskellige Dijon kloner. Det var en omstilling, som kostede 6 års produktion, men da de første flasker blev lanceret for efterhånden 10 år

siden, fulgte belønningen umiddelbart herefter. Restauranterne nede i Barcelona stod i kø for at få fingrene i vinen, og snart blev yderligere parceller nord for vingården tilplantet med den blå drue fra Bourgogne.

Vinen gærer i rustfrit stål og modner efterfølgende 18 måneder på flaske, inden Champagneproppen skydes på plads. Der er således reelt tale om reserva-kvalitet, og da likørtilsætning er holdt på 7,5 g/l nærmer udtrykket sig det, vi forbinder med extra brut. En mousserende vin med et nærmest raffineret Pinot Noir-udtryk med så megen saftig og delikat frugt, at den får en meget bred appeal.

Den er fremragende som aperitif og har også kant nok til at klare både fisk

og skaldyr. Prøv den f.eks. sammen med lyngrillede hvide asparges, kørvel og østerssmør.

Skulle du få lyst til at besøge Cava Nadal og måske tage en tur gennem vinmarkerne på en Segway, eller se det hele lidt fra oven i varmluftsballon, hjælper vi gerne.

Send en mail til pebc@lmfood.dk så formidler vi kontakten. Husk blot at tage trappen, hvis du besøger de dybe kældre. Vi har to gange siddet fast i deres elevator. Uden Cava.



Cava Brut Rosado NV
Finca Nadal de la Boadella
1 fl 115,- | 3 fl 245,- SPAR 100,-



HVIDE KÆLDERVINE

~Værd at vente på

Vores definition af kældervine er vine, der bliver bedre af at blive lagret. Nogle af de udvalgte vine har vi allerede lagret, andre enten kan eller ligefrem bør lagres videre for at opnå deres fulde potentiale.

Kun ved flaskelagring udvikler vine den eftertragtede "bouquet", dvs kompleksitet i duft og smag med en bred "buket" af nuancer og aromaer.



**Riesling Trocken GG "Fahrlay",
Clemens Busch, Mosel, 2015,**

ØKO

1 fl 395,- SPAR 30,-

Clemens' stolthed er GG marken Pündericher Marienburg, hvoraf en lille del på blot 1 ha er totalt domineret af blåskiffer. Parcellen hedder Fahrlay, og den giver helt exceptionelle druer, som Clemens nænsomt forvandler til en ultra mineralsk, intens og forførende tør vin. Bør smages af alle Rieslingyndere, og er skøn nu med sin tydelige limearoma og duft af hvide blomster. Den kan også gemmes op til 10 år og nydes for den store mineralske kompleksitet, som vinen viser med alderen. Servér ved 8-9°C.



**Grüner Veltliner Smaragd
"Vinothekfüllung", Weingut
Knoll, Wachau, 2011**

1 fl 395,- SPAR 30,-

Wachau mesteren Emmerich Knolls topvin hedder slet og ret Vinothekfüllung og sammensættes af druer høstet i november på markerne Schütt og Loibenberg. Vinen gærer stort set tør og lagrer i et stort gammelt egetræsfad og koncentrationen er enorm. En gigant i duft og smag og glimrende både som meditationsvin og til en række kraftfulde retter f.eks. Bouillabaisse eller Hummer Thermidor. Perfekt drikkemoden nu. Servér ved 10°C..



**Assyrtiko "Barrel Fermented",
Sigalas, Santorini, 2014**

1 fl 195,- SPAR 25,-

Grækenlands fineste grønne drue dyrkes efterhånden mange steder i landet, men ingen steder opnår den samme dybde og karakter som på vulkanøen Santorini. I denne vin har Domaine Sigalas behandlet Assyrtiko som Chardonnay i Bourgogne, med gæring og lagring på franske fade, og er en forunderlig kombination af citrus-elskir smeltet sammen med let ristede fadtoner og vanilje. Et anderledes bud på en fyldig, fadlagret hvidvin, som kan bruges på linje med hvid Bourgogne. Servér ved 10-12°C.



**Château Larrivet Haut-Brion
Blanc, Pessac-Leognan, 2011**

1 fl 395,- SPAR 54,-

Selvom det ofte handler om rødvin, når talen falder på Bordeaux, fører de tørre hvidvine an i Pessac-Leognan. Château Larrivet Haut-Brion gør et fremragende job med deres hvidvin, der laves på 70% Sauvignon Blanc og 30% Semillon med gæring og efterfølgende lagring på små fade i 12 måneder. Den har sædvanligvis et lagringspotentiale på minimum 10 år, og den bliver stor og magtfuld i flasken med toner af honning, stikkelsbær og Reine Claude blomster samt sirlig integration af fadtonerne. Et spændende alternativ til yndere af fed Chardonnay. Servér ved 12°C til stegt fisk eller fjerkræ.



**Meursault 1. Cru "Charmes",
Domaine Michelot, 2014**

1 fl 495,- SPAR 75,-

1. Cru marken Charmes i Meursault vurderes sammen med 1. Cru Perrières som værende det bedste terroir i Meursault, og hos familien Michelot er 1. Cru Charmes derfor ikke uventet kronjuvelen. Med sit store lagringspotentiale og intense udtryk er den en formidabel eksponent for begrebet "stor, hvid Bourgogne". Fremgangsmåden i kælderens er klassisk burgundisk med fadlagring i ca. 10 måneder. 2014 var en helt ekstraordinært god årgang for Chardonnay i Bourgogne, og man kan roligt lægge et par flasker i kælderen og fiske dem op om 5-7 år med en storladet hvidvinsoplevelse til følge. Hvis man da kan vente så længe. Servér ved 12°C.



**Chardonnay "Art of Creation",
Creation Wines, Hemel-en-Aarde,
2015**

1 fl 799,-

Jean-Claude Martin skubber grænserne for Chardonnay i Sydafrika med sin Art of Creation. Efter gæring og lagring udvælges de bedste fade til at blive Art of Creation, og ambitionerne er store, det fornemmes tydeligt i vinen. Bred, flæsket og pompøs, men ikke eksotisk og kvabset. Syreniveauet er lavere end i Bourgogne, og den er således også ganske charmerende uden mad og velegnet til vinnydere, der foretrækker en lidt mildere og mindre spids Chardonnay-oplevelse. Det lykkes her uden at kompromittere det luksuriøse, og selvom jeg er vild med hvid Bourgogne, har denne vin en stor stjerne hos mig. Servér den ved 12°C.



Indkøber
Thorbjørn Klemensen

THORBJØRNS UDVALGTE

HAR DU SVÆRT VED AT VÆLGE?

Klub Løgismose Smagekasse

Vi har gjort det lettere for dig og udvalgt 6 favoritter fra magasinet som du bør smage – så er du godt i gang!

Kassen indeholder:

- 1 fl Cava Brut Rosado, Finca Nadal de la Boadella, NV
- 1 fl Vouvrays Sec Cuvée de Silex, Domaine Bernard Fouquet, 2016
- 1 fl Tavel Rose - ØKO, Maison Tardieu-Laurent, 2017
- 1 fl Walker Bay Pinot Noir, Creation Wines, 2017
- 1 fl Barbera d'Asti AJAN, Villa Giada, 2015
- 1 fl Minervois Le Domaine, Domaine Saint Jacques d'Albas, 2015

6 udvalgte flasker fra magasinet
645,- SPAR 258,-





Solnedgang i Barbaresco.



Fagekspert
Per Bach

VINØSE OG GASTRONOMISKE FRISTELSER I PIEMONTE I MAJ

Piemonte er en vidunderlig destination, og udenfor højsæsonen er det skræmmende billigt at flyve til Milano. Læg dertil, at en mellemklassebil med fri km. kan lejes for mindre end 100 kr. i døgnet.

ALTERGANG I BARBARESCO

Det regionale Enoteca er indrettet i den tidligere kirke Confraternita di San Donato, hvor altervinen er erstattet af 250 Barbaresco vine fra flere end 100 forskellige producenter. Smagsprøver 2€, og for bare 5€ kan man få sit glas med op i Torre di Barbaresco og nyde vinen og den vidunderlige udsigt samtidig. (Enoteca Regionale Del Barbaresco, Piazza del Municipio 7, Barbaresco)

MIDDAG MED BARBARESCO 2015

De 3 sidste fredage i maj måned afholdes "Il Barbaresco a Tavola". 18 restauranter i og omkring Barbaresco serverer en fast menu. Der er blindsmagning af mindst 20 forskellige Barbaresco 2015 og til sidst afsløres det, hvem, der har produceret de forskellige vine samtidig med at aftenens stjerne kåres. Regn med 50-65€ alt inklusive.

Se de deltagende restauranter og book bord på løgismose.dk/vin-mad

SMAGNING AF BAROLO 2014

Hver lørdag i maj måned i tidsrummet 10-12 og 14.30-18 præsenterer de lokale producenter deres nye årgang i deres fælles showroom, der ligger 50 meter fra det vidunderlige Belvedere på toppen i La Morra. Der er som regel liv og glade dage og rigtig mange producenter til stede. Gratis adgang og reservation ikke nødvendig. (Cantina Comunale di La Morra, Via Carlo Alberto 2, La Morra)

GOURMETVANDRING I ROERO

Søndag den 27. maj afholdes Portè Disnè, der er en gastronomisk gåtur på 8 km. med glas, tallerken og bestik ad mindre veje fra Montà til Canale. Undervejs nyder man en 6-retters menu ledsaget af vine fra de ca. 25 vinproducenter, der tager opstilling langs ruten. Det koster 40€ at deltage inkl. transport tilbage til udgangspunktet. (Tilmelding: Kommune/turistkontoret i Montà, tlf. (+39) 0173 977 423 fra mandag til fredag i tidsrummet 9-13. Betaling via bankoverførsel)

VERDENS BEDSTE HASSELNØDDER KOMMER FRA PIEMONTE

Piemonte er med rette berømt for sine tre B'er: Barolo, Barbaresco og Barbera, men rundt omkring vokser arealet med hasselbuske af sorten Tonda Gentile del Piemonte støt. Ja nogle steder bliver vinstokke ligefrem revet op og erstattet med hassel.

Efter 5-6 år begynder de at levere store lyse runde nødder med så lidt fibervæv, at de næsten smelter i munden og med et så højt olieindhold, at de stort set ikke kryber under den unikke forarbejdning, som blev opfundet i 1970'erne og senere forfinet.

Løgismoses hasselnødder kommer fra søstre Claudia og Silvia Cigliutti, som har 4 ha. med hassel nedenfor deres Nebbiolo marker i Barbaresco. De får hjælp til ristningen fra et af medlemmerne af Consorzio Tutela Nocciola Piemonte, og Nocciola Piemonte PGI denomination garanterer for kvalitet og autenticitet.

Køb hasselnødderne i gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod



Gourmetvandring i Roero.



SOMMERENS NYE KLASSIKER



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

WHITE PORT TONIC

Vi er dristige, når vi kaster os ud i en anden ledsager til tonic end gin, men hvid portvin er værdig. Fadlagringen giver en særlig krydring, som harmonerer flot med tonic'ens bitterhed, og serveret iskold er den glimrende både før og efter middagen. Port Tonic forener den søde, bitre smag af tonic'en med syltet pære, grapefrugt, vanilje og et strejf af nødder fra den mere sjældne, hvide udgave af portvin.

Manoel D. Poças specialiserer sig i portvinstypen tawny, som kræver tålmodighed og mange års lagring på fad. Med deres knap 100 år lange historie som vinhus, har de et unikt lager af gamle vine, og de sætter en stor ære i at bibeholde den høje kvalitet, som kun tid kan tilføre deres vine. I deres hvide udgave er det ligeledes tydeligt, hvordan alkoholen er usædvanlig godt integreret – en sjældenhed indenfor typen. At Poças lykkes med det, skyldes først og fremmest de 6-8 års lagring, som afrunder vinen og fletter syre, sødme, alkohol og aroma sammen, så vinen fremstår smagsmæssigt helstøbt.

Q Drinks i New York lancerede sidste år Spectacular Indian Tonic, en tonic med mere af det hele og den perfekte blandingspartner, når kraft og smag er påkrævet for at opnå balance.



White Port Reserve Dry, Coroa de Rei, Manoel D. Poças Junior, NV
1 fl 128,-



Q Spectacular Indian Tonic 1, Q Drinks New York
198ml 4 fl 80,-



Q Spectacular Indian Tonic 1, Q Drinks New York
750ml 1 fl 69,-





Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

GARDINER I VIN

- Hvad fortæller de egentlig om vinen?



Gardiner er tynde stråler, der driver ned langs glassets inderside efter vinen er slynget rundt.

GARDINER, BEN, TÅRER

- Kært barn har mange navne, og jeg kan ikke sætte tal på det antal gange, jeg har hørt kommentarer falde om det kære barn. Den gennemgående overbevisning er, at vine med tydelige gardiner har særlig høj kvalitet, men hvorfor kan de færreste svare på.

Faktisk er gardiner og kvalitet ikke noget, man kan sætte lighedstegn imellem.

En vins gardiner kan skabes af flere ting i vinen. Alkohol er det mest sædvanlige, men også sukkerindhold, ekstraktindhold, glassets overflade og vinens temperatur har betydning for, hvordan gardinerne formes, hvor tydelige de er, og hvor hurtigt de løber ned langs glassets sider. En Primitivo fra Apulien af ordinær kvalitet kan godt have gardiner, mens skal lede længe efter gardiner

i f.eks. en topkvalitets tysk kabinett. Af samme årsag tillægger meget få professionelle vinsmagere observationen af gardiner nogen værdi, da den ikke siger noget brugbart om vinen og slet ikke om vinens kvalitet.

Man kan således ikke ved at kigge på en vin få nogen indikation af kvaliteten.

Vins kvalitet vurderes professionelt derimod ud fra 4 parametre, som udelukkende beror på duft og smag.

Disse parametre ligger også til grund for Smagepanelets valg af vine til vores sortiment – du kan læse mere om Smagepanelet og hvordan de vælger vinene på løgismose.dk/vin-mad.

DOWN UNDER AUSTRALIEN - NEW ZEALAND

Down Under, hvor både nat og dag, sommer og vinter er vendt på hovedet, laves der en perlerække af vine fra forfriskende Sauvignon Blanc og saftig Pinot Noir i New Zealand til fyldig Shiraz i Australien. Gå på opdagelse i månedens tema.



Grenache Mourvedre "Avignon", Kaesler Wines, Barossa Valley, 2014
6 fl 795,- SPAR 30%
Med navnet "Avignon" indikerer Kaesler tydeligt, hvor inspirationen til denne vin kommer fra. Tidligere havde man nok bare kaldt den Châteauneuf-du-Pape, men det er de ikke så vilde med i Frankrig og EU for den sags skyld, så det blev navnet på pavebyen i stedet for. Smagsmæssigt er der konsensus, og det er godt ramt med den modne, sødmefulde bærfrugt, og de fine sydfranske urter i baggrunden. Meget rund og blød. Glimrende bud til yndere af Rhônevine. Servér ved 18°C.



Shiraz "Old Vine", Kaesler Wines, Barossa Valley, 2012
2 fl 595,- SPAR 95,-
Shiraz stokkene, der giver frugt til Kaeslers Old Vine er i gennemsnit 45 år gamle, og de er lavet på stiklinger fra vingårdens ældste planter, der kan føres tilbage til grundlæggelsen af huset i 1893. Her er tale om klassisk Barossa Valley Shiraz med mørk farve og stor, intens frugtrigdom, der fuldstændig problemfrit bærer de 23 måneders fadlagring på franske barriques (30% nye), som vinen fik lov at hvile på efter endt gæring. Et powerhouse. Nyd den til store, beskidte bøffer ved 18°C.



Shiraz "Old Bastard", Kaesler Wines, Barossa Valley, 2014
1 fl 895,- SPAR 200,-
Der er ikke mange vinstokke i Europa, der kan bryste sig af den alder. Den oprindelige beplantning fra 1893, der lagde grundstenen for vineriet Kaesler, producerer stadig en smule druer, imponerende nok. Deres tykke, krogede silhuetter fryder sig lunefuldt i den bagende sol, kloge af dage og perfekt tilpassede til netop dette sted. Old Bastard lagres på franske barriques heraf 35% nye, og er kontinuerligt en darling blandt vinkritikere verden over. Fuldstændig unik vin med nærmest uendeligt lagringspotentiale. Nyd den ved 18°C.



Estate Sauvignon Blanc, Giesen Wines, Marlborough, 2016
6 fl 695,- SPAR 115,-
Klassisk, sprød og aromatisk Marlborough Sauvignon Blanc skabt af brødrene Giesen, der med deres tyske oprindelse har sans for præcision og punktlighed, ikke mindst når det kommer til at lave vin. Siden 1981 har de gradvist udvidet vineriet og erhvervet sig flere marker i Marlborough, og deres Estate Sauvignon Blanc rummer både solbærblade, nyslået græs og passionsfrugt bakked op af forfriskende citrustoner. Et skoleeksempel på typen. Nyd den køleskabskold.



Sauvignon Blanc "Matthews Lane", Giesen Wines, 2012
1 fl 335,-
Druerne høstes fra en enkeltmarken Matthews Lane, en gammel mark i Wairau River i Marlborough, som har givet stiklinger til mere end en million vinstokke plantet i Marlborough. Mosten gærer og lagres i 1000 liters fudre af tysk oprindelse, hvilket resulterer i en særegen og unik smagsprofil for vintypen med stor smagsmæssig bredde og imponerende fylde. Fordi fadene er så store, er der ikke tale om decideret fadsmag i vinen, men en tydelig rundhed og dybere kompleksitet. Flot drikkemoden nu. Servér ved 9-10°C.



Pinot Noir "Brothers", Giesen Wines, Marlborough, 2013
2 fl 350,- SPAR 40,-
Giesen-brødrene henter Pinot Noir druerne til denne vin i den sydlige del af Marlborough og lader en mindre del af druerne gære med som hele klaser, som det ofte ses i Bourgogne. Det giver fine toner af blomster og sylrige bær ovenpå de mere modne kirsebærtøner og krydderiet fra lagring på 300 liters fade, både af ny og ældre dato. En fin og ekspressiv Pinot Noir, der tydeligt viser landets potentiale for druesorten. Servér ved 14°C.



Pinot Noir "Clayvin", Giesen Wines, Marlborough, 2013, ØKO
1 fl 450,-
Clayvin Vineyard blev plantet i 1993 som en af Marlboroughs første orienteret på en skråning mod nord. En udblodning af mosten med skallerne ved lav temperatur efter høst giver eksplosiv rød frugt, og den efterfølgende langsomme gæring ved op til 33 grader giver en mere dyb karakter og understreger intensiteten i vinen. Lagringen foregår på 225-300 liters fade med både nye og gamle i blandt, og vinen udmærker sig ved stor kompleksitet, selv når den er ganske ung. Servér den ved 15°C.



Chardonnay, Cloudy Bay, Marlborough, 2014
1 fl 219,- SPAR 50,-
Den legendariske pioneringård, Cloudy Bay, er kendt og berygtet for sin Sauvignon Blanc, men husets Chardonnay skal man bestemt ikke kimse af. En dristig kombination af vildgæret vin på fade og kulturgæret vin i ståltanke med efterfølgende lagring på fade, heraf 20% nye, giver en både frisk og spændstig, men også fedmefuld og smørpræget Chardonnay. 2014'eren er smuk og gylden nu med cremet macadamianød og sitrende citrus. Servér ved 12°C.

LØGISMOSE

VIN & MAD

LØGISMOSE MEJERI

Løgismose Mejeri producerer i dag mejeriprodukter i gourmetklassen på mejeriet i Allested-Vejle på Midtjylland – men historien går meget længere tilbage. En del af den startede i 1969, hvor Sven og Lene Grønlykke købte det luknestruede Hårby Mejeri.

I 1882 bestemte en gruppe fremsynede bønder fra Vardekanten, at de ville oprette et fællesmejeri, baseret på andelstanken, så de kunne få råd til at købe moderne produktionsudstyr og ansætte fagfolk. Andelstanken bredte sig hurtigt over hele landet, og omkring 20 år senere var der mere end 1.000 andelsmejerier i Danmark.

Efter anden verdenskrig ændrede landbruget sig. I 1960'erne blomstrede økonomien, bilerne blev større, vejene bedre, og mælk kunne transporteres gennem landet på ingen tid. De små mejerier blev opslugt af de store, der kunne producere billigere, hurtigere og mere. Med de små mejerier forsvandt også variationen i mælkeprodukter og ambitionen om at lave lokal velsmag.

Da Sven og Lene overtog Hårby mejeri, var lokalt smør, lokale oste, og andre egnspecialiteter ved at uddø.

I de første år dannede Løgismose Mejeri også ramme om mange andre af Løgismoses aktiviteter. Det var her, de første østers landede, da Løgismose godt 10 år senere brød det danske østersmonopol, og det var her, de første franske vine blev opbevaret i vinimportens spæde start.

Mejeribestyreren røg rygeost om formiddagen. Om eftermiddagen tog han det hvide tøj af, iførte sig en baskerhue, gik i kælderen og hældte vin på flasker.

I 2001 var mejeriet for længst vokset ud af sine gamle rammer i Hårby, og produktionen blev derfor flyttet til de store, moderne faciliteter i Vejle-Allested, som huser mejeriet i dag.

Løgismose mejeri er i dag leveringsdygtig i alt fra skyr og kefir til den velkendte fynske rygeost. Mejeriprodukterne er økologiske og hvor det er muligt anbefalet af Dyrenes Beskyttelse.

Produktionen omfatter også andre fødevarer som pesto, færdigretter, plantefars og den eftertragtede koldskål, og der udvikles fortsat nye produkter, der kan være med til at skabe diversitet – baseret på håndværk og den gode smag.

Håndværket er ryggraden i alt, hvad vi laver i Løgismose, uanset om vi er kokke, mejerister, tjenere eller vinfolk. I håndværket ligger sansen for detaljen, lysten til forædling og kompromisløsheden i forhold til smag.

Løgismose Mejeri
Ny Vestergade 2
5672 Broby

Klub Løgismose Vin & Mad

Løgismose Gastronomi
Nordre Toldbod 16
1259 København K

Medlemskab:

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

Fageksperter & bidragsydere

Thilde Maarbjerg
David Johansen
Mikkel Lytje
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.løgismose.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 løgismose.dk og i vores gourmetsupermarkeder. Alle tilbud gælder fra 30. april til og med 31. maj 2018.

Pris 40 kr.
30.04.2018 - 31.05.2018



5 713507 015310