

LØGISMOSE

VIN & MAD

VINØSE SEPTEMBER-FRISTELSER

- * Italiensk mousserende vin fra allerøverste hylde
- * Ganske enkelt pragtfuld Provence-rosé
- * Riesling fra årets vingård i Tyskland 2020
- * Charmerende og saftig Pinot Noir fra Oregon
- * En rød triumf fra Badia a Coltibuono
- * Moderne klassiker fra Vosne-Romanée

DET VIDUNDERLIGE, TIDLIGE EFTERÅR

TAG MED SIGNE WULFF TIL
DET NORDLIGE RHÔNE

SÆSONENS SMAGE-
KASSER MED VIN ELLER
DELIKATESSER

SMAG PÅ SÆSONEN

- * Bruschetta med stracciatella-ost og ansjoser
- * Blåbærgrød til morgenmad eller dessert
- * Salade Chevre Chaud
- * Grillet makrel med svampe og artiskok
- * Pluma af sortfodsgris med grillet ratatouille
- * Hummer-consommé





INDHOLD

- 3** Thildes leder, Vin og fordøjelse
- 4** Smag på magasinet, Spændende smagekasser med vin eller delikatesser
- 6** Smag på sæsonen, Sensommerens mørke, vilde bær
Opskrift: Blåbærgrød med letpisket fløde og ristede mandler
- 8** Sæsonens udvalgte, Italiensk mousserende vin fra allerøverste hylde
Opskrift: Bruschetta med stracciatella og salte ansjoser
- 10** Sæsonens udvalgte, Kun hos Løgismose: Vine fra årets vingård i Tyskland
Opskrift: Makrel med svampe og artiskokker
- 12** Sæsonens udvalgte, Nyheder fra exceptionelt, økologisk domaine
Opskrift: Krikand med glaserede rødbeder og sauce med brombær
- 14** Sæsonens udvalgte, Toscanske fyrtårne ...
Opskrift: Pluma af sortfodsgris med grillet ratatouille
- 16** Løgismose klassiker, Bedste årgang af Cuvée Clarendon så længe jeg mindes ...
Opskrift: Hummer-consommé
- 18** Vin og vandring, Som perler på en bugtet snor...
- 20** Ungarsk vin, Hold øje med det stolte ungarske vindistrikt Tokaj
Ungarsk vin til franske oste
- 22** Sæsonens udvalgte, Charmerende Pinot Noir fra mønstervingård
Opskrift: Saftige kyllingevinger med sprød salat
- 24** Vinen til den grønne ret, Wunderschön Weissburgunder
Opskrift: Salade chevre chaud
- 26** Løgismose i Netto, Et velmagende måltid til dage hvor tiden er knap
- 28** Nyhed hos Løgismose, Nye højder for glasperfektionisme
- 30** Kældersalg, En moderne klassiker fra Vosne-Romanée
- 32** Viden om, Viden om spiritus
- 34** Barskabet Spiritus i verdensklasse
Drinks-opskrifter: Clover Club & White Russian
- 36** Bagsiden, Tak fordi du er medlem – nu giver det endnu bedre mening

Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk og i vores butik på Nordre Toldbod. Alle tilbud gælder fra 31. august til og med 29. september 2020.

Få leveret fragtfrit lige til døren

Gælder for klub-medlemmer på løgismose.dk, ved ordrer, der indeholder vin, i hele kampagneperioden, t.o.m. tirsdag 29. september 2020.

Find koden til fragtfri levering i vores Klub Løgismose-nyhedsbreve

Ud til Københavns havnefront bagved Gefionspringvandet finder du Løgismoses butik på Nordre Toldbod

OBS: 1 times gratis parkering lige foran butikken





Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

VIN OG FORDØJELSE

Kan vin virkelig have en positiv indvirkning på fordøjelsen? Måske er der et gran af ønsketænkning i den formulering, men vins lave pH-værdi kan mere end at sikre, at munden bliver rensset mellem hver mundfuld.

Med skiftende succes er vin forsøgt godkendt som sundhedsfremmende drik, og måske har netop faren ved for meget anerkendelse fået myndighederne til at neddykke diverse dokumentation for den ellers forjættende antagelse.

Tænk hvis vi kunne drikke vin og blive sunde samtidig? Der er sprækker, der indikerer, at små mængder som 1-2 glas dagligt i hvert fald ikke skader.

Alt vin har en pH-værdi på mellem 3 og 4 hvorved det karakteriseres som surt. I munden aktiverer den lave pH-værdi spytksekretionen, som bidrager til at opretholde mundens normale pH-værdi på 7,5 ved at fortynde syren med spyt. Det oplever vi som vins mundrensende effekt, der særligt er formålstjenlig ved fedt- og kollagenholdige måltider, idet disse stoffer har en tendens til at "klistre" sig til indersiden af mundhulen. Spytkanaler overalt i munden inklusiv i tungen spuler nærmest munden ren, når syre fra vinen rammer den mellem hver mundfuld. "Mundfrisk" og med en klar og ren palette er man så, når næste mundfuld skal indtages.

Men det stopper ikke der. En god fordøjelse er afhængig af den rette pH-værdi, og det gælder særligt, hvis måltidet indeholder protein. Pepsin, som er et af mavens vigtigste enzymer til nedbrydelse af protein, har sin optimale funktionalitet ved en pH værdi mellem 1,5 og 2,5, og under normale omstændigheder sørger mavesyren for, at det opnås. Men den kan forstyrres f.eks. ved at man hælder store mængder vand (hvis pH-værdi typisk ligger omkring 7) ned i den, når den har travlt med at fordøje.

Jeg har set det adskillige gange i min tid som aktiv i restaurationsbranchen.

Vi udfordrede vores gæsters fordøjelse fordi, vi ville servere dem alt det gode, som samtidig er krævende for fordøjelsen. Hummer, mørkt kød og indkogte saucer i alskens tilberedninger kombineret med fedt, salt og en bred vifte af andre råvarer. En gyser for systemet så snart det havde forladt den lykkelige palette i munden, hvis hungren efter indtryk og stimulans var årsag til postyret. Nuvel, det skulle jo igennem, og hvad erfarede vi alt for ofte, vores gæster gjorde? Skyllede store mængder vand ned, ikke usædvanligt 2-3 liter på en aften med den konsekvens, at maven skulle arbejde endnu hårdere for at opretholde den korrekte pH-værdi. Kan det tænkes, at ukomfortable nætter ovenpå restaurantbesøg kan skyldes vand-forstyrret fordøjelse? Nok vil maven forsøge at pumpe endnu mere mavesyre ud for at udbedre skaderne, men for meget er bestemt heller ikke ønskværdigt.

Min konklusion er derfor: nyd vin i moderate mængder sammen med mad. Vins pH-værdi og måden man nyder vin på i mindre slurke, forstyrrer ikke fordøjelsen. Skal du drikke vand til, så indtag det i små slurke og ikke for meget. Hydrér dig selv med rigeligt vand ved stuetemperatur udenfor måltiderne og begræns indtaget, når maven skal arbejde.

Thilde Maarbjerg

I DETTE MAGASIN ...

... har vi samlet et væld af "fordøjelsesvenlige" vine. Glæd dig til overraskende tysk Weissburgunder med og uden fad, sprudlende, mousserende vine fra Contratto i Piemonte og røde nyheder fra Oregon og Chinon. Oplev også premieren på vores nye glas-serie, Sydonios fra Frankrig, som de klassificerede slotte i Bordeaux sværger til og prøv den eminente kombination af blåskimmelost og sød Tokaji Aszu.

September er generøs på mange måder og noget af det bedste, man kan være generøs med, er god vin.



SMAG PÅ MAGASINET

Spændende smagekasser med vin eller delikatesser

Hos Løgismose sætter vi en ære i at udvælge vine og delikatesser, som alle præsenterer den absolutte velsmag og høje kvalitet fra dygtige producenter, vi tror på. Gennem de følgende mange sider vil du blive præsenteret for en perlerække af vine, som vores vinøse eksperter nøje har udvalgt til netop den sæson, dette magasin tilhører, samt en lang række opskrifter hvori vores univers af eksklusive delikatesser indgår som naturlige indslag i ingredienslisten.

Vi har udvalgt 2 smagekasser; en med 6 vine og en med 7 delikatesser, som alle præsenteres her i magasinet – så får du muligheden for at smage dig rundt i vores aktuelle univers, mens du fordyber dig i artiklerne.

Vinsmagekassen indeholder:

- 1 fl Alta Langa Spumante Rosé For England Pas Dosé, Contratto, 2015
- 1 fl Côtes de Provence Rosé Cuvée Clarendon, Domaine Gavoty, 2019
- 1 fl Weissburgunder Trocken Gütswein, Weingut Dautel, 2019
- 1 fl Riesling Trocken Bingen 1. Lage, Weingut Bischel, Rheinhessen, 2018
- 1 fl Chinon Rouge Le Temps Des Cerises ØKO, Domaine de la Noblaie, 2019
- 1 fl Côtes-du-Rhone Les Coteaux de Légende ØKO, Domaine Barge, 2018



SMAGEKASSE

6 UDVALGTE FLASKER FRA MAGASINET
995,- SPAR 185,-

**SEMI-SOLTØRREDE TOMATER I OLIE,
CASCINA SANGIOVANNI, 200 G**

Cherrytomater dyrket på vulkanen Etnas skrån timer og modnet under Middelhavets sol. Den bløde konsistens og solmodne, meget søde tomatmag er helt vidunderlig.

**GRILLEDE ARTISKOKKER,
CASCINA SAN GIOVANNI, 190 G**

Små delikate artiskokkhjerner skåret i halve, grillet nænsomt og lagt i en krydret olie. Nyd dem som de er til en omgang antipasti eller lad dem indgå i en servering som på side 10.

BALSAMICOEDDIKE, PEDRONI, 250 ML

Familien Pedroni producerer denne eddike på loftet over deres lille taverna i flækken Rubbiara udenfor Modena. En uundværlig basis-balsamicoeddike, som løfter enhver salatdressing.

ANSJOSFILET I OLIE, MARUZZELLA, 80 G

De saltede, lagrede ansjoser er et genialt indslag som de er eller som krydderi i alverdens retter. Smagen er meget distinkt, dels salt, dels let bitter efter fermenteringen. Takket være sin rige umami-smag er den saltede ansjos særdeles velegnet som smagsforstærker i mange retter eller som på side 8, som salt element på en bruschetta med cremet stracciatella-ost.

**VALNØDDEKERNER PÉRIGORD, JACOBSEN,
200 G, ØKO**

Familien Jacobsen har i mange år dyrket disse helt exceptionelle valnødder i deres plantage i Frankrigs spisekammer Périgord, øst for Bordeaux. Sorten er Franquette, også kaldet noix de Grenoble, som er en af de fire lokale valnøddesorter, som i 2012 opnåede AOC-status og derfor kan smykke sig med betegnelsen "Noix du Périgord". Vi undskylder på forhånd for afhængigheden.

**RAFAIL ØKOLOGISK EXTRA JOMFRUOLIVEN-
OLIE, ELEONES MESSINIAS, 500 ML, ØKO**

Rafail-olivenlunden er beliggende vest for den lille landsby Koroni i Messinias-regionen på Peloponnes. Koroniki-olivene håndplukkes og koldpresses indenfor 8 timer efter høsten for at undgå gæring. Olien har et ekstremt lavt syreindhold, lavere end 0,5%, og har en let sødmefuld aroma og smag. Servér den på dine salater, på dampede grøntsager, fisk og vildt eller bare dyp noget godt brød i den.

**TØRREDE KARL JOHAN-SVAMPE, TARTUFI
JIMMY, 90 G**

En lækker delikatess fra Tartufi Jimmy, som er op-lagt at bruge i en risotto eller en pastaret.



UDVALGTE DELIKATESSE FRA MAGASINET
545,- SPAR 60,-



SENSOMMERENS MØRKE, VILDE BÆR

På denne tid af året er det svært ikke at spise løs af knaldsorte og intense brombær, når man bevæger sig rundt i det fri. I krat, skovbryn, på heder og diger, langs marker og veje og i lyse skove vokser sensommerens mørkeste bær, vildt og utæmmet. Anderledes er det med danske blåbær; her er længere mellem buskene med de små og fine, blåduggede bær, der ligner små vindruer. Efter sigende vokser der flest blåbær i Jylland og færre på øerne - blåbær vokser vildt på heden og i lyse løvskove eller nåleskove, hvor jordbunden er sur, nærringsfattig og fugtig.

Skribent: Emilie Schou Willhjem Ravn

BLÅBÆR – ÆGTE ELLER UÆGTE?

Vaccinum (på dansk: bølge) slægten rummer 450 arter hvortil både tyttebær, tranebær og blåbær hører. Flere forskellige arter må i Danmark sælges som blåbær og det har givet anledning til det, der i folkemunde omtales som "ægte blåbær" og "uægte blåbær".

Vilde blåbær (*vaccinum myrtillus*) er sædvanlig dem, der opfattes som ægte, og om end de gror vildt i Danmark er de svære at finde friske i handlen. De har kort holdbarhed efter høst forstået på den måde, at de let stødes og skindet brydes, så den dybrøde/blålige saft trænger ud. De findes dog på frost i mange supermarkeder. Det er i langt højere grad de amerikanske blåbær (*vaccinum corymbosum*), der forhandles som friske bær, og de er markant større og mere holdbare som friske. De har hvidt frugtkød, hvilket bevirker, at de let i folkemunde forveksles med mosebøllebær (*vaccinum uliginosum*), en anden art tilhørende bøllenslægten. Mosebøllebær er ovale modsat de andre bær omtalt her, og de ses på grund af deres neutrale smag stort set ikke i handlen.

LAV DIT EGET BÆR-FORRÅD

Alle typer blåbær samt brombær er rige på fibre, vitaminer og antioxidanter, og de taber som langt de fleste andre fødevarer meget lidt af deres næringsværdi ved nedfrysning. Du kan derfor roligt tage ud og plukke blåbær og brombær og gemme på frost til den mørke vinter.

Blåbær kræver surbund for at trives, mens brombær er en mindre kræsen og meget livskraftig plante, der ses mange steder i hegn, krat og skove. Fra naturens side har brombær torne, men planteforædling har resulteret i en række tornløse varianter, som kan erhverves på planteskoler. De fleste egner sig bedst til espalliering.



Gæstekok
Thomas Rode



HVAD KAN DE MON BRUGES TIL?

Brombær og blåbær har alle dage, med deres lette sødme og sirlige syre, været fortræffelige i tærter, på tykmælk eller som bærgrød. Det hænder, at de mørke bær får lov at komme i salaten, men så heller ikke så meget længere i det salte køkken. Det er synd, for eksempelvis brombær er gode i saucer til fuglevildt.

i Se opskriften på krikand med glaserede beder og sauce med brombær på side 12.

Blåbærgrød med letpisket fløde og ristede mandler

Opskrift til 4 personer

Tag de mørke bær under kærlig behandling med denne grød, som her serveres som dessert med letpisket fløde og ristede Marcona-mandler.

TIP: Grøden er skøn til morgenmad med en skefuld skyr og et drys granola.

INGREDIENSER

800 g blåbær af god kvalitet, friske eller frosne
2-3 spsk akaciehonning
Skrællen af en halv økologisk citron
1/3 tsk stødt lakridspulver
Marven af 1/2 vaniljestang
50-75 g Marcona-mandler, halveret og ristet 60 minutter i ovnen ved 125 °C varmluft
2 dl piskefløde, letpisket inden servering
Evt. 100 g friske blåbær og frisk mynte til servering

SÅDAN GØR DU

Kom blåbær, honning, citronskal, vanilje og lakridspulver i en tykbundet gryde og små-kog blandingen ved lav temperatur, 45-50 minutter uden låg. Afkøl grøden helt inden servering.

Servér grøden med letpisket fløde, ristede mandler og eventuelt friske blåbær og lidt frisk mynte.

ITALIENSK MOUSSERENDE VIN FRA ALLERØVERSTE HYLDE

Producent: Contratto | Område: Piemonte, Italien



Fagekspert
Per Bach

Når det kommer til bobler på et vist niveau, er der i Danmark en udbredt tradition for udelukkende at tænke på Champagne, og det er en lille smule trist. Ikke fordi der er noget i vejen med Champagne, men fordi der findes så mange andre herlige mousserende vine, og fordi den vidunderlige diversitet i vinens verdens langsomt vil skrumpes, hvis der ikke er masser af nysgerrige vinnydere, som lader sig styre af lysten til at prøve noget nyt. Dette skriver jeg, fordi vi nu er tilbage med fuldt sortiment af Contrattos Spumanti. De var allerede gode første gang vi introducerede dem, men jeg tør godt love, at der her er tale om en enestående revitalisering og ingen betvivler i dag, at Contratto befinder sig på den allerøverste hylde, når vi taler om italienske mousserende vine.

Contratto er et af Italiens historiske vinhuse og det første, der producerede mousserende vine på samme måde som i Champagne; Det italienerne i dag kalder Metodo Classico. I 1993 kastede familien bag, handsken i ringen efter 126 års business og solgte herligheden til byens berømte grappa-distillatør Carlo Bocchino. Han nåede at bruge et tocifret millionbeløb, men måtte indse at hans bagland ikke brændte helt nok for projektet, og derfor kom Contratto nok engang til salg. Carlo Bocchino var imidlertid ikke interesseret i, at Contratto skulle ende i bagkataloget hos en af de store internationale spillere, og det historiske vinhus var derfor ikke til salg for enhver pris.

Her kom Giorgio Rivetti, den berømteste af brødrene fra La Spinetta (vinhuset med de berømte næshornsvine) til sidst ind i billedet. Han havde altid haft en stor kærlighed til mousserende vine (det har de fleste italienske vinmagere) og var klar til at begive sig i kast med endnu et eventyr. Og da Giorgio Rivetti havde været en tur eller tre igennem kældrene, var han ikke i tvivl. Dette var en chance, han og hans familie kun ville få denne ene gang. Det var i 2007, men fordi Giorgio Rivetti ønskede at gøre det ordentligt, blandt andet via opkøb af topparceller i Piemontes nye distrikt for mousserende vine Alta Langa, skal vi helt frem til efteråret 2011, før Contratto officielt blev indrulleret i den succesombruste Rivetti-familie.

Siden er der blevet arbejdet målrettet med at optimere høst-tidspunktet og kvaliteten i druerne, således at man kunne nå det første delmål om udelukkende at producere årgangsvine "Pas dosé". Altså vine, der reflekterede de vekslende vækst-vilkår og alligevel ikke behøvede at blive sminket med likør, når bundfaldet blev skudt af. Målet blev nået med frugten fra 2014-høsten, og det er her, at Contratto første gang rammer en nerve og en rislende ren finesse, som i enhver forstand er enestående.



**Spumante Millisimato Pas Dosé
2014**

1 fl 249,-

Pr flaske ved 3 fl

199,20 SPAR 49,80

Den eneste vin, som endnu ikke er 100% Alta Langa uden at det påvirker oplevelsen af den gennemgående høje kvalitet. Overvejende Chardonnay og 52 måneders modning i flasken. Fyldig og elegant med masser af delikate noter af frugt. 92 Parker-point i juli 2020.



**Alta Langa Spumante Blanc de
Blanc Extra Brut 2015**

1 fl 299,-

Pr flaske ved 3 fl

239,20 SPAR 59,80

En imponerende Blanc de Blanc, som er modnet 6 måneder inden andengæringen og derpå yderligere 42 måneder i flasken frem mod degorgement. Gnistrende ren og blid trods insisterende mineralitet. 93 Parker-point i juli 2020.



TILBUD
SPAR 20%
PÅ UDVALGT CONTRATTO
VED KØB AF 3 FLASKER
Mix selv dine vine og
få 20% rabat.



NYHED

**Alta Langa Spumante
Rosé For England Pas
Dosé 2015**
1 fl 329,-

Pr flaske ved 3 fl

263,20 SPAR 65,80

100% Pinot Noir med naturlig udblødning og farveudtræk ifm. presningen (modsat Champagne). 6 måneders fadfri modning inden andengæringen, fulgt af 44 måneder i flasken frem mod degorgement. Blid og yndefuld, slank og alligevel voluminøs. Virtuost! 94 Parker-point i juli 2020.



NYHED

**Alta Langa Spumante Blanc de Noir
For England 2015**
1 fl 299,-

Pr flaske ved 3 fl

239,20 SPAR 59,80

Dette er den fyldigste Spumanti fra Contratto. Druerne er presset, så man netop fornemmer, de var blå. 6 måneders modning inden andengæringen, 0 fadlagring og 44 måneder i flasken. Subtilt aromaspil og overlegen leg med mineraliteten. En triumf for den endnu unge Alta Langa DOCG og 94+ Parker-point i juli 2020.

Bruschetta med stracciatella og salte ansjoser

Snack til 4 personer

Mange kender nok bruschetta i sin klassiske version med tomater og basilikum, som emmer af Italien. Men Italien er meget mere end solmodne tomater; italiensk gastronomi rummer en lang række vidunderlige, cremede oste, hvor stracciatella særligt stråler! Den cremede ost, som deler navn med en velkendt is, er i sin enkelthed den cremede midte, du finder i den mere kendte burrata-ost. På sprødt brød med en ansjosfilet er stracciatella i perfekt selskab, og oplevelsen bliver kun bedre, når den krydres med de mousserende vine fra Contratto.

INGREDIENSER

12 skiver baguette eller 6 skiver surdejsbrød, skåret i halve
1 bøtte Stracciatella-ost (fra Nordhavns Mikromejeri, kan købes på Nordre Toldbod)
1 glas ansjoser (fra Maruzella)
1 glas semi-dried tomater (fra Cascina San Giovanni)
Frisk basilikum
Olivenolie
Salt og friskkværnet peber

SÅDAN GØR DU

Varm en pande med olivenolie og steg brødskiverne gyldne herpå. Dryp af på fedtsugende papir. Anret de sprøde brødskiver på et fad, top med en god spiseskefuld stracciatella, 1-2 hele ansjoser, et par semi-dried tomater, frisk basilikum og afslut med friskkværnet sort peber, lidt salt og et dryp olivenolie.



Gæstekok
Thomas Rode



Fagekspert
Per Bach



..... Sæsonens udvalgte

KUN HOS LØGISMOSE VINE FRA ÅRETS VINGÅRD I TYSKLAND

Producent: Weingut Bischel | Område: Rheinhessen, Tyskland

De senere år har Christian og Matthias Runkel, der er brødrene bag Weingut Bischel, formået at forfine og raffinere udtrykket i deres Riesling-vine således, at de ikke længere "bare" ligger på hjul af Klaus Keller og Philip Wittmann. De har såmænd trådt pedalerne i bund og kører nu paradekørsel side om side med Rheinhessens to ikoniske vinmagere.

Det mener i hvert fald Tysklands førende vinkender Gerhard Eichelman, som nok engang lod sig forføre, da han smagte vinene under forberedelser til den efterhånden mere end 1.200 sider tykke vinguide "Deutschlands Weine". Weingut Bischel stak af med prisen for "Der Beste Weissweinkollektion 2020", og da der samtidig blev tale om den højeste poenthøst til tørre Riesling-vine i guidens 20-årige historie, blev Weingut Bischel samtidig fejret som "WEINGUT DES JAHRES 2020".

Vi er derfor en lille smule lykkelige over, at det er lykkedes at lande en eneforhandling af vinene fra Weingut Bischel i Danmark og nu kan introducere fire af Christian og Matthias vine fra den solbegunstigede, og i Rheinhessen, aldeles fremragende 2018-årgang. Det er simpelthen vine, som skal opleves, hvis man har den mindste veneration for druen Riesling!

Runkel fortæller, at de ved at isolere frugten fra de vinstokke, der står i sort, kan producere vine med en mere markant mineralitet og et helt særligt syrespil. En animerende frisk Riesling udelukkende fremstillet i stål med herlige blomstrende nuancer af fersken, grape og citrus. Saftig og meget aromatisk i munden med en vidunderlig skarptskåret balance mellem fylde og elegance.



NYHED

**Riesling Trocken Appenheim
Terra Fusca, 2018**

1 fl 188,-

Pr flaske ved 6 fl

141,- SPAR 47,-

Terra Fusca er det lokale kælenavn for den næsten sorte jordbund, som titter frem mellem vinstokkene mange steder syd for Gau-Algesheim, og Matthias



NYHED

Riesling Trocken Appenheim

1. Lage, 2018

1 fl 228,-

Pr flaske ved 6 fl

171,- SPAR 57,-

Frugt fra sydvestvendte skråninger på Hundertgolden lige vest for det hotspot, som VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter) adlede til Grosses Lage i januar 2019, samtidig med at Weingut Bischel blev optaget i deres indflydelsesrige producentforening. Der høstes af 3-4 omgange for at ramme The Magic Moment for hver enkelt drueklase, og derpå er der gæring i rustfrit stål fulgt af modning i både stål og 1.200 liters stückfass. Bragende flot, pirrende frisk, herlig tør og præcis Riesling, som man kan nyde uden at spendere millioner.



Nyd f.eks. friskgrillet makrel til de skønne tyske Riesling-vine.



Gæstekok
Thomas Rode



NYHED

Riesling Trocken Bingen 1. Lage, 2018
1 fl 228,-

Pr flaske ved 6 fl

171,- SPAR 57,-

Her er vi på det berømte Scharlachberg, der ligger overfor Rüdesheim-am-Rhein med den mest betagende udsigt ned over det sted, hvor Nahe-floden møder Rhinen og allerede i 1248 blev benævnt "Vocatur Scarlachen", efter den dybe røde farve, som stråler fra de meget jernoxidholdige, skifferforvitrede sten. Også her er der både stål og stückfass på spil, og det er en vin, som, når den får lidt luft, leverer et stadig mere eksplosivt aromaspil. Niveauet er tårnhøjt. Det er svært ikke at blive glad og begejstret.



NYHED

Riesling Trocken Appenheim Hundertgulden GG, 2018
1 fl 348,-

Pr flaske ved 6 fl

261,- SPAR 87,-

Frugt fra fire ture op og ned gennem de øverste østlige rækker på Tysklands senest adlede Grosses Gewächs Hundertgulden, der for bare 25 år siden leverede St. Laurent-druer til ligegyldige småsøde rødvine. Nu begaves vi med en smuk og sensuel Riesling, gæret direkte i traditionelle 1.200 liters tyske stückfass, som på forunderlig vis formår at levere mættende nuancerigdom samtidigt med, at kroppen forbliver slank og nærmest atletisk. En inciterende og vidunderlig legesyg vin, som skal tælles med blandt de 10-15 bedste tørre Riesling-vine, der er produceret i Tyskland i 2018!

i Læs mere om Weingut Bischel på Løgismose.dk

Makrel med svampe og artiskokker

Opskrift til 4 personer

Makrel bør nydes i mange flere tilberedninger end på dåse i selskab med tomat. Prøv Thomas Rodes bud på makrelfileter, som her serveres med tilbehør af svampe, artiskokker og løg – en nem, sund og absurd velsmagende ret, som matcher et afkølet glas Riesling fra Weingut Bischel til perfektion!

INGREDIENSER

2 makreller, skåret i fileter og befriet for ben
100 g kantareller, rensede
1 glas artiskokker i olivenolie (Cascina San Giovanni), drænet
4 stk forårsløg i ens størrelse, befriet for rod og top, delt på midten
1 lille rødløg
2-3 spsk tørrede Karl Johan-svampe (Tartufi Jimmy) opblødt i vand og efterfølgende skyllet omhyggeligt
2 kviste rosmarin
Et par timiankviste
5-6 korianderfrø
1 dl olivenolie
Skrællen af en halv økologisk citron
1 fed hvidløg, pillet og fintsnittet
3 cl sherryvineddike

SÅDAN GØR DU

Opvarm en pande med 3-4 spsk olivenolie. Tilsæt rødløg, forårsløg, Karl Johan-svampe, kantareller, korianderfrø, skrællen af citron samt krydderurter. Sautér 4-5 minutter. Tilsæt artiskokker, resten af olivenolien samt sherryvineddike og kog det hele igennem et par minutter. Steg i mellemtiden makrellerne sprøde på skindsiden på en hed grill, grillpande, eller en almindelig pande, ca. 2-3 minutter til skindet er helt sprødt, men kødsiden stadig rå. Læg fileterne op i panden med grøntsagerne med kødsiden nedad, sluk for varmen og lad filterne trække et par minutter inden servering.



NYHEDER FRA EXCEPTIONELT ØKOLOGISK DOMAINE

Producent: Domaine de Noblaie | Område: Chinon, Frankrig



Fagekspert
Per Bach

Vi har længe gerne ville gøre noget mere ved de røde Loire-vine, og da vi i foråret blev forhindret i at vimse rundt, hilse på og smage på skrømt på de sædvanlige vinmesser, greb vi chancen. Vi satte os ned og fandt ud af, hvad der var op og ned og til sidst inviterede vi en håndfuld af tidens mest talentfulde og visionære vinbønder til at fremsende prøver til vores smagepanel med henblik på at indlede et samarbejde og profilere de røde Loire-vine i sortiment.

Vi var spændte, og da vinene endelig blev smagt, blev det til en af de sjældne og lykkelige dage, hvor det sværeste var at vælge fra. På bordet stod bl.a. et par vine fra Domaine de Noblaie, som ikke bare smagte vidunderligt, de havde også hver deres lille historie. Nu er de en del af Løgismose-familien, og af uransagelige årsager er det første gang, de udbydes til salg i Danmark.



Når mosten er forvandlet til vin springer Jérôme Billard selv ned i det gamle Pierre-du-Tuf kar for at rydde op efter gæringen

Jérôme Billard er 3. generation på Domaine de Noblaie. Han var efter studietiden ude og høste erfaringer på både Château Petrus i Pomerol og på Dominus i Napa Valley, men vendte i 2003 hjem til familiegården for at arbejde side om side med sin far François. Faderen skulle ved siden af vingården også passe sit professorat i ønologi ved Lycée Viticole i Montreuil-Bellay og det betød, at Jérôme tidligt og uden de sædvanlige generationskærmydsler fik masser af plads. Han fandt i 2006 sammen med Élodie Peyrussie og herefter iværksatte det unge par forvandlingen af Domaine de la Noblaie fra en pålidelig konventionel vingård til et exceptionelt økologisk domaine, som i den grad har været med til at sætte Chinon på verdenskortet.



NYHED

Chinon Le Temps Des Cerises, ØKO, 2019, 1 fl 149,-

6 FL 695,- SPAR 199,-

Dette er vinen, som tegner sig for over halvdelen af produktion på Noblaie, og Jérôme kunne sælge meget mere, hvis han da bare ville, eftersom den er blevet solgt ind på sværme af caféer og vinbarer i Paris, hvor de røde Loire-vine lige nu er mere efterspurgt end Beaujolais nogensinde har været.

Gæret i og efterfølgende modnet 6 måneder i rustfrit stål og med så lidt svovl indblandet, at Jérôme kunne skrive "sans sulfites" på etikkerne. Det gør Jérôme ikke, for som han siger: "Jeg vil nødig i bås med de tusindvis af skrækelige svovlfri vine, der bliver ved med at komme på markedet." Her er der nærmest tale om en fest af saftige kirsebær og blomstrende violer. Tør, meget aromatisk, saftig, næsten lokkende og samtidig fokuseret og forfriskende. Det er en vin, der i den grad fortjener sit navn. Wow!



NYHED

Chinon Pierre du Tuf, ØKO, 2017 1 fl 215,-

3 FL 495,- SPAR 150,-

Dette er topvinen fra Noblaie og angiveligt en af de mest unikke vine, der produceres i hele Loire-dalen. Der er tale om frugten fra families ældste vinstokke, som, efter alle stilke er fjernet, løftes op i et 7.000 liters ovalt kar, som er udgravet i kælder-gulvet. Her forvandles druerne til vin uden temperaturkontrol og fyldes derpå med en simpel hævert på en blanding af amfora og brugte 500-liters fade, som er placeret en etage længere nede i kalkstensgrotten. Jérôme fortæller, at gæringskarret angiveligt er udgravet allerede i 1500-tallet, og at den porøse kalk er tætnet af hundredvis af årganges aflejringer af vinsten. En på alle måder historisk og i tilgift smuk og udtryksfuld vin med masser af brombær, sorte kirsebær og violer fornemt bakket op af modningens komplekse krydderier. Helt tør, velstruktureret og saliggørende saftig og med en tannisk finesse til sidst, som burde kunne veksle enhver Cabernet Frank-skepsis til begejstring.

"The finest Chinon offers some of the best-value reds in the world" og "Domaine de la Noblaie is a swiftly up-and-coming Chinon estate to keep one's eye on." Jason Wilson i artiklen "Big Love for Loire" publiceret på Antonio Gallonis toneangivende VINOUS i juli 2020.

Krikand med glaserede rødbeder og sauce med brombær

Opskrift til 4 personer

Krikanden er den mindste af de danske ænder og en, for mange, meget overset spise. Glød dig til en elegant hovedret, som vil behage de spisende – især, hvis du skænker rødvinene fra Chinon i glasset.

INGREDIENSER

6 køkkenfærdige krikænder. Skær lår og ryg af krikænderne, hak det fint.
400 g små rødbeder
2 store rødløg
1 bakke brombær
400 ml rødbedesaft
½ dl rødvin
2 dl rødvin
Skallen af ½ økologisk citron
6 sorte peberkorn
1 fed hvidløg, finthakket
1 kvist rosmarin, 1 laurbær, 1 kvist timian
75 g smør

SÅDAN GØR DU

Sæt rødbeder og rødløg over i en gryde med koldt vand og kog dem møre, ca. 25-30 minutter. Varm ovnen op til 230 °C. Rids skindet på krikænderne, krydr med salt og peber og steg ænderne ca. 10 minutter i ovnen. Lad dem hvile 8-10 minutter. Sluk ikke for ovnen, da ænderne skal varmes før servering. De hakkede andelår og -ryg brunes af i en gryde, hæld fedt fra og tilsæt rødvinsseddi, som koges næsten væk. Tilsæt peberkorn, krydderurter, citronskal, rødvin, rødbedesaft og kog ind til ca. 1 ½ dl. Si saucen.

Pil skallen af rødløgene og skær dem i kvarte fra top til rod. Smut rødbederne. Kom den reducerede sauce i en sauterpande og pisk smørret i, det må ikke koge. Smag til med salt og peber. Sving heri rødbederne til de er helt glaserede. Varm hurtigt krikænderne i ovnen, skær brysterne fra benet.

Anret andebryster, glaserede rødbeder, løg, brombær på varme tallerkener som på billedet og kom saucen dekorativt henover.



Gæstekok
Thomas Rode

Har du mulighed for at få fat i de små delikate fugle, er det blot at trække i forklædet og sætte gang i køkkenet med denne opskrift, hvor andekødet også er smagsgiver i den intense sauce. Kan du ikke få fat i krikænder, kan andre fugle såsom duer sagtens bruges.



TOSCANSKE FYRTÅRNE...

Producent: Badia a Coltibuono | Område: Toscana, Italien



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

... Som vel at mærke ikke kommer fra Montalcino, men fra Italiens ældste oprindelsesbeskyttede vinområde, Chianti Classico. Der er gradvist opstået mange meninger om, hvad Chianti Classico bør være, men i dette tilfælde er der tale om en producent, som måske er den fremmeste bannerfører for tradition. Spørger man Emanuela Stucchi Prenetti fra Badia a Coltibuono, har de internationale druesorter ikke noget at gøre i Chianti Classico, og hun bruger i stedet sin energi på at bevare de mange gamle toscanske sorter, der er i fare for at blive indskrevet i glemmebogen.

Økologi er ligeledes en selvfølge for produktionen under Badia a Coltibuonos navn, og husets Chianti Classico på 100% Sangiovese er en yndet referencevin for den historiske DOCG. Emanuela Stucchi Prenetti er 6. generation af familien på det næsten 1000 år gamle kloster lidt udenfor Siena, og begge hendes brødre, Paolo og Roberto er også involveret i vinproduktionen og driften af det glimrende hotel på ejendommen.

Den omfattende vinkælder understreger, at familien blev betragtet som pionerer i regionen, og her er flasker tilbage fra 1937. Familien har altid prioriteret at gemme en del af produktionen, men desværre gik alle flasker fra før 1937 tabt under 2. verdenskrig.

I september-magasinet har vi udvalgt to sværvægtre fra Badia a Coltibuono, hvor længere fadlagring og druer fra lidt ældre stokke bidrager til et mere kraftfuld og maskulint udtryk for Chianti Classico. Udenfor citation kan man forsigtigt sige, at vi nærmer os Brunello di Montalcino stilmæssigt, og gastronomisk er det en vin, som er forbi pastaretterne. Her skal kød til og som en særlig kvalitet, er den klassiske syre fra Sangiovese en fremragende ledsager til udskæringer og kødtyper, som er rige på fedt og/eller bindevæv, f.eks. sortfodsgris og braisérretter.



Chianti Classico Riserva, 2015
1 fl 295,-

3 fl **750,-** SPAR 135,-

Denne vin kalder familien Stucchi Prinetti selv for deres mest klassiske vin, og den har været produceret på domainet siden midten af 1800-tallet. 2015-årgangen var storartet for Badia a Coltibuono og nærmest for god til at være sand med perfekt modnede druer og yderst begrænset behov for sortering efter høst. Druesorterne er Sangiovese, Canaiolo, Cilieggiolo og Colorino, og vinen har lagret 24 måneder på franske- og østrigske fade. Farven er begyndt at antage en smule granat, men er stadig dyb og mættet. Duften fremstår kraftfuld med brombær og mørke kirsebær samt lidt sveskeblomme, sød tobak, chokolade og five spice. Afslutningen er tør og lang med både frisk syre og fyldig frugt. Kan udmærket lagres yderligere 5 år. Servér ved 18 °C.

i Du finder forskellige udskæringer af sortfodsgris på frost i butikken på Nordre Toldbod.

Læs mere om sortfodsgris og de forskellige udskæringer på Løgismose.dk



Montebello, 2015
1 fl 475,-

2 fl 850,- SPAR 100,-

En anderledes fortolkning af begrebet "Super-toscaner" fra vinmarken Montebello i Monti. Produktionen i 2015 var 6000 fl, og Montebello er et resultat af årtiers arbejde med revitalisering af historiske druesorter. Ud over Sangiovese, indeholder Montebello også Mammolo, Ciliegolo, Pugnitello, Colorino, Sanforte, Malvasia Nera, Canaiolo og Fogliatonda. De gæres hver for sig og blandes forud for 18 måneders fadlagring og 6 måneders lagring i flasken.

En perfekt symfoni hvor hver enkelt instruments klang fortabes i den overstrålende helhed. Stor, generøs og virtuos vin med meget af det hele og allerede en veldrejet bouquet. Frodige frugtnoter, sort peber og mørk chokolade, terra cotta og salvie. Den fylder munden 360°, har det hele og vil det hele. En virkelig triumf for Badia a Coltibuono. Bør dekanteres forud for servering eller lad den hvile i kælderen så længe, du kan vente og gerne 5-10 år. Servér ved 18 °C.



Pluma af sortfodsgris med grillet ratatouille

Opskrift til 4 personer

Selvom vi nu skriver september og dermed efterår, er der ingen grund til at pakke grillen væk. Glæd smagsløg og forlæng sommerstemningen med denne opskrift på pluma, som er en udskæring af sortfodsgrisen, der rummer en dyb, ren og rig smag. Kødets smukke marmorering sikrer en vidunderlig saftighed og serveret med grillet ratatouille med masser af olivenolie og de letløbne Chianti-vine, er du sikret en middag i absolut særklasse!

INGREDIENSER

800 g pluma af sortfodsgris
2 små aubergine, skåret i 3 mm tykke skiver, drysset med salt, som den trækker med ca. 30 minutter
2 små squash, skåret i 3 mm tykke skiver, drysset med salt, som den trækker med ca. 30 minutter
3 peberfrugter, én af hver farve, befriet for kerner og skåret i lange strimler
2 store rødøg skåret i både
1 bakke San Marzano-tomater, halveret
Basilikum, rosmarin og merian
1 økologisk citron
Olivenolie
Salt og peber

SÅDAN GØR DU

Tænd op i grillen og sørg for at den er helt varm. Dup auberginer og squash tørre med køkkenrulle og marinér i olivenolie. Marinér peberfrugt, tomater og rødøg i olivenolie. Obs: Tomaterne kan grilles hele på stænglerne, hvis du har købt sådanne. Grill alle grøntsager til de er møre og riv skallen af citronen hen over og pluk krydderurterne henover og krydr med peber. Obs: Peberfrugter og løg kryddres tillige med salt. Hold grøntsagerne varme, imens plumaen grilles. Krydr pluma med salt og peber, dryp med olivenolie og rosmarinblade. Grill plumaen ca. 3 minutter på hver side på en brandvarm grill.

Lad kødet hvile i 5 minutter, giv det 1 minut på hver side igen og skær det i tynde skiver. Servér med de lune grøntsager.



Gæstekok
Thomas Rode



..... Løgismose-klassiker

BEDSTE ÅRGANG AF CUVÉE CLARENDON SÅ LÆNGE JEG MINDES ...

Producent: Domaine Gavoty | Område: Provence, Frankrig

"Den smager godt nok dejligt", sagde Thomas Herman på en af de luneste aftener i juni, hvor han hurtigt lod sig lokke til et glas kølig rosé, mens den anden Thomas (Rode) havde travlt med skære Skt. Peters fisk ud. Der var nærmest Middelhavsvarme i Danmark, og Roselyne Gavotys top-rosé, Cuvée Clarendon, kunne næsten ikke serveres i bedre omgivelser og i bedre selskab. Den strålede trods sin ungdom og understregede, at Roselyne i 2019 har lavet en af sine bedste årgange af Cuvée Clarendon så længe, jeg mindes.

Årgangens succes understreges af det usædvanligt høje indhold af Cinsault på hele 85%, mens de resterende 15% udgøres af Grenache. Det er sjældent set i Provence-roséer, og det kræver både præcis modning af Cinsault og en modig vinmager. Faren for at sortens rusticitet og tanniner viser sig, får mange til at hælde mod den mere frugtige og joviale Grenache, men på linje med Mourvedré i Bandol, kan Cinsault, når den håndteres rigtigt, danne base for fremragende rosévine med udpræget dybde og kompleksitet. Farven er perfekt på plads i 2019, og selv flasken har fået en opgradering.

Cuvée Clarendon lander altid som en af de sidste rosévine og er dermed for de tålmodige. Allerede i februar viser de første lette modeller sig, men Cuvée Clarendon kræver med sin tyngde mere tid, og vi har den som regel først på lager medio-ultimo maj. Tag ikke fejl, trods sin koncentration er den frisk, finesserig og yderst elegant og for mig er den noget af det tætteste, man kommer på den perfekte Provence-rosé. Og så har den ageret succesfuld ledsager til at væld af retter fra grillen sommer efter sommer. Prøv den til f.eks. lun hummerbisque eller kold hummerconsommé med sommerens grøntsager eller til tomatsalat med grillet fisk og vinaigrette med basilikum. Servér ved 8-10 °C.



Côtes de Provence Rosé Cuvée Clarendon,
2019, 1 fl 189,-

6 fl 850,- SPAR 284,-

Kraftfuld, intens frugt ledsages af mundvandsdrivende syre og skaber associationer til blodappelsin, gule tomater, vilde skovbær og en snert af garrigue og viol. Afslutningen overrasker ved sin længde og konsistens, men til trods for at den hænger længe, går der ikke mange sekunder, før glasset igen, nærmest umærkeligt, vandrer tilbage til mundvigen. Ganske enkelt pragtfuld!



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg





Gæstekok
Thomas Rode



Cuvée Clarendon er kendt for sin holdbarhed i flasken og smager glimrende op til 3 år efter høst-året. I visse årgange kan den ligefrem have godt af et års flaskelagring.

Mit bud er, at 2019 er en årgang, der både bril-lerer i sin ungdom og vil belønne den tålmodige i hvert fald 2021 ud.

Hummer- consommé

Opskrift til 4 personer

Consommé er den gastronomiske betegnelse for en klar suppe, som kan koges på alt fra fjerkræ til fisk. I denne opskrift får den aromatiske consommé selskab af store stykker sorthummer og grøntsager med let bid. En fornem servering, som kun bliver bedre af følgeskabet med iskold rosé fra Domaine Gavoty, som på fineste vis komplimenterer den rige umami-smag i consomméen.

INGREDIENSER

2 stk sorthummer à 6-700 g, afliv med et stik i nakken
6-700 g hestebønner, bælg bønnerne og fjern skallen
4 forårsløg, befriet for top og rod, skåret i stykker på ½ cm
Ca. 6 dl hønsebouillon
2 cl cognac
En håndfuld suppeurter såsom selleri, gulerod, løg og porrer
Olivেনoliole
1 laurbærblad
1 kvist rosmarin
6 hele sorte peberkorn
1 tsk koncentreret tomatpuré
1 baguette af god kvalitet

SÅDAN GØR DU

Bring 2 liter vand i kog. Bræk klør og haler af hummerne og kog dem i vandet i 7 minutter. Hæld vandet fra og kom koldt vand på. Tag dem op efter 1 minut. Sæt gryden tilbage på komfuret, tilsæt olivenolie. Bræk hummerhovederne i så små stykker som muligt og steg dem og suppeurterne i olivenolien. Tilsæt tomatpuré, og steg 3-4 minutter og flambér med cognac. Tilsæt hønsefond, lad det hele koge langsomt op og skum af undervejs. Lad fonden småkoge, ca. 20 minutter, sluk blusset og lad blandingen køle helt af. Si blandingen og smag til med salt og peber. Bouillon kan evt. klares med en æggehvide, hvis den fremstår grumset.

Bræk hummerkødet ud af klør og haler og skær i mindre stykker. Anret i varme tallerkener. Kog suppen op, tilbered heri hestebønner og forårsløg og hæld consomméen over hummerkødet i tallerkenerne. Dryp olivenolie henover og servér.

SOM PERLER PÅ EN BUGTET SNOR...

Lige syd for Lyon ligger et af Frankrigs mest berømte vinområder, Le Rhône Septentrionale – bedre kendt som "det nordlige Rhône". Området strækker sig fra Vienne i nord til Valence i syd og lægger skråninger til nogle af verdens mest anerkendte og berømte vin-appellationer, vine og producenter.

Dem, der har prøvet at køre på ferie til Sydfrankrig i egen bil, vil kende fornemmelsen af lettelse ved at være sluppet rundt om Lyon: Et trafikknudepunkt, der kræver en chauffør med koldt blod og køligt overblik. Når Lyon kun er at ane i bakspejlet, og trafikken løsner op, så løsnes også stemningen i bilen – og magien starter. For pludselig kører man ikke længere i motorvejens uendelige ingenmandsland – fra kabinen kan man nu betragte de "ristede skråninger" – den direkte oversættelse af Côte Rôtie – den første appellation i det nordlige Rhône med dramatiske, vinbeplantede skrænter, der rejser sig fra Rhôneflodens bred. Efter Côte-Rôtie følger appellationerne som perler på en bugtet snor, som følger flodens forløb: Château-Grillet, Condrieu, Saint-Joseph, Hermitage, Crozes-Hermitage, Cornas og Saint-Péray. Det er tid til at køre fra og lægge l'autoroute du soleil på hylden – om det så bare er for et par timer eller et længere ophold. For det er selvfølgelig meget sjovere at komme tæt på de verdensberømte vinmarker end at betragte dem fra bilvinduet.

Et godt sted at stoppe er i Tain-l'Hermitage, for det er en by med godt med liv, og vinen er så allestedsnærværende, at det er en ren fryd. Også lidt af en pilgrimsfærd for vininteresserede, for nogle af verdens største vine kommer herfra, og de store producenter, som dominerer området, har hovedsæde her. Vinmarkerne går helt ned i byen, og det er den nemmeste sag i verden at komme ud at gå blandt vinstokkene. Jeg har gjort det flere gange, og det vigtigste er at starte sin

tur ved bageren i hovedgaden. Jeg husker stadig en sprød lille quiche med spinat og gedeost, jeg fik derfra sidste gang. Snuppede også en baguette, supplerede med et stykke comté og noget vand i supermarkedet. Og begyndte så ellers min opstigning mod de berømte vinmarker.

Markerne hører til de stejleste i Europa, og man mener, der har været dyrket vin her flere hundrede år før vores tidsregning. Det er ikke altså kun mistralens pust, du kan mærke, når du er her – også historiens vingesus giver lidt ventilation. Målet for vandreturen er det lille kapel, som ligger på toppen af Hermitage-højen, og det er en sand walk of fame, man er ude i her. Det er alle de store navne og berømte marker, man går forbi. Og selvfølgelig er der malet navne på stengærdene, så du hele tiden er ajour med, hvilken vinmagnets område, du befinder dig i. Markerne er ikke skærmet af med pigtråd eller store hunde, så den romantiske forestilling om de gamle vinmarker består, selv om det selvfølgelig er benhård business med vinene fra det her område. Det er en dyr forelskelse at rode sig ud i, men svært ikke at lade sig fascinere, når man vandrer her på skråningerne. Det kan godt være, det er en krævende picnic-tur, men så forestil dig at høste tonsvis af druer på de svimlende skråninger. Det kræver et særligt udholdende hold af vinplukkere uden højdeskræk at høste her.



SIGNE WULFFS REJSE-ANBEFALINGER TIL DET NORDLIGE RHÔNE

Det siger sig selv, at det er sjovt at besøge de store vinhuse, der ligger lige midt i byen, eller Cave de Tain, som er et af Frankrigs mest respekterede kooperativer.

Derudover må du ikke gå glip af

Den lokale mad

I Tain l'Hermitage er man kun en time fra Lyon, som går for at være Frankrigs gastronomiske hovedstad, og man spiser godt her i byen. Du kan få paté, terriner og charcuterie, som får mundvandet til at løbe, og tør man, er det også til at støve en tallerkenfuld frølår med hvidløg og persille op. Man skal også prøve de lokale mini-ravioli, kaldet ravioles, som ofte ledsages af en god daube eller en svampesauce.

Dessertkokken provianterer lokalt og forvandler Valrhona-chokoladen til søde åbninger. Er du her en lørdag, skal du købe ind på markedet, hvor boderne bliver slået op uge efter uge året rundt. Det foregår på Place du Taurobole, og det gælder om at hæve godt med konanter inden, for fristelserne er mang



Når man når op til kapellet, bliver man belønnet for sit slid, for udsigten er i verdensklasse fra toppen af Hermitage-bjerget. På en sommerdag dufter her krydret og parfumeret af vilde lavendler, som er den eneste vegetation, der har fået lov at overleve i et terræn, hvor hver kvadratcentimeter er dyr og udnyttet til vinproduktion. Fra sin plads på et stendige, kan man indtage sin frokost med udsigt over Rhôneflodens bløde sving, vinmarkernes geledder og de røde tegltage i Tain.

Efter nedstigningen kan man godt trænge til en forfriskning, og nede omkring floden foranstalter rækker af store, flotte plataner en ærkefransk og fredelig stemning, der bidrager til lysten til en kaffe eller hvis ikke det er for tidligt, et glas vin. Man kan jo godt hunge lidt efter den lokale vin, når man nu lige har inspiceret markerne. Og det er der heldigvis råd for. Også på den modsatte side af Rhône i tvillingebyen Tournon, som man nemt kommer til ved at gå over den knap 200 meter lange træbro Passerelle Marc Seguin. Bienvenue!

Fra Tournon kan man se over på de vinmarker, man netop har forceret og forkæle sig selv med et pitstop på en af de barer, der serverer de lokale vine på glas under uformelle og usnobbende former, hvilket er befriende. Her er stadig meget fransk med høj snak og latter, cigaretrøg og lidt sports-TV larmende i baggrunden – langt fra den polerede, internationale stemning, der har overtaget visse andre vinområder i Frankrig. Jeg har også siddet her på en af barerne en kold decemberdag og spist østers og drikket hvidvin til frokost – behøver jeg at sige, at der er også et hyggeligt her i Rhône Septentrionale uden for højsæsonen?

UDVALGTE RHÔNE-VINE FRA LØGISMOSE



Vinskribent
Signe Wulff



NYHED Clos de la Ribaudy,
Saint Joseph, 2017, Domaine Barge
1 fl 375,-

2 fl 595,- SPAR 155,-

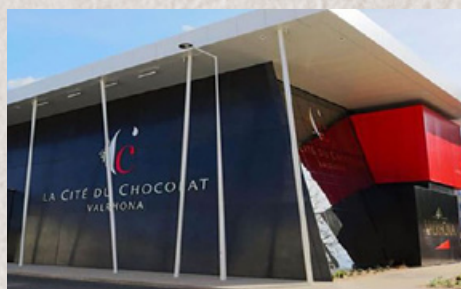
Super elegant rødvin, der byder på antydninger af lakrids, menthol, peber og sorte oliven i en blød og behagelig, men alligevel sammensat og kompleks vin. Fine tanniner, der bider blidt, men aldrig snerrer. En venlig vin, der inviterer om bord til hyggelige middage med eksempelvis ovnstegt kylling stoppet med krydderurter, lammekoteletter stegt på grillen eller svampefyldte ravioli.



NYHED Les Coteaux de Légende,
Côtes du Rhône, 2018, Domaine Barge
1 fl 145,-

6 fl 645,- SPAR 225,-

En dejlig Côtes du Rhône, som er så ung, at den stadig har ret kraftige tanniner. Man kan enten blødgøre dem ved at lade vinen aldre, men er man den mere utålmodige type, kan man åbne vinen i god tid eller dekantere den i en karaffel. Det sliber hjørnerne af tanninerne, og man kan hygge sig med en vin, der får en til at tænke på brombær og hindbær, men også krydderurter og en antydning af lakrids. Man får straks lyst til at smide en velhængt bøf på panden og give den et ordentligt drøn friskkværnet peber eller langtidsstege nogle lammeskanke og servere dem med rørhatte og kastanjer.



Valrhona

I Tain l'Hermitage ligger La Chocolaterie Valrhona, hvor man kan få rundvisning og indsigt i chokoladefremstillingens ædle kunst. Man kan også bare gå på opdagelse i butikken, hvor de ikke er nærige med smagsprøver, og hvor man risikerer at komme ud fra temmelig mæt og en del fattigere, fordi man nemt lader sig rive med af både prøver og udvalg. Det gør ikke noget – Valrhona er ikke et kendt brand for ingenting, og penge spenderet på chokolade er ikke spildt.

VOIGNIER-DRUEN FRA RHÔNE

Det nordlige Rhône er mest kendt for sine rødvine på Syrah-druen, men området byder også på fantastiske hvidvine. Condrieu og Château-Grillet excellerer med vine på Viognier-druen, som på et tidspunkt var ved at forsvinde helt. Der var kun omtrent 14 ha Viognier tilbage i begyndelsen af 1970'erne i Condrieu og Château-Grillet, og der fandtes dengang ikke Viognier andre steder i verden.

Siden kom druen på mode og kan nu fås fra mange andre steder på kloden. Jeg er stor fan af Viognier, når den behandles omhyggeligt og kommer fra steder, hvor klimaet har noget kølighed, for så er vinene aromatiske, fyldige og frugtige. Bliver den for "varm", kan den godt virke lidt vammel. Vinene fra Condrieu og Château-Grillet er kostbare, men der laves også Viognier som IGP-vin i det nordlige Rhône, og det er som regel en glædebringende oplevelse.



Ungarsk vin til franske oste

Et ostebord er måske den mest elegante form for et hurtigt måltid, man kan tænke sig. Med lidt sprødt tilbehør, en syrlig frugtkompot og et godt glas ungarsk vin til, er måltidet både til hverdag og weekend i hus.

I vores butik på Nordre Toldbod er vi hver dag stolte af at præsentere et enormt udvalg af eksklusive oste, med overvægt af franske oste fra Bordier, som excellerer i ostemodning. I sortimentet finder du også gode danske oste fra små, dygtige producenter, ligesom du finder et udvalg af italienske oste-klassikere. Til de ungarske vine kan vi anbefale at servere bløde, skimlede oste, både af den blå og hvide slags – Brie de Meaux og Bleu d'Auvergne fra Bordier er to gode valg.

TIP:

Husk altid at tage dine oste ud af køleskabet ca. 30-60 minutter før servering, så de tempereres optimalt.

På den måde vil du opleve ostene nå deres fulde smagspotentiale, og den oplevelse skal du ikke snyde dig selv for!



NYHED PÅ NORDRE TOLDBOD

Sprøde, svenske knækrøder fra Olof Viktors, som bager alle knækrøder med surdej og i stenovn.

Priser fra 75,-

HOLD ØJE MED DET STOLTE UNGARSKE VINDISTRIKT TOKAJ

Producent: Château Pajzos | Område: Tokaj, Ungarn



Fagekspert
Per Bach

Før var den udelukkende sød og sofistikeret, nu er den også tør og triumferende stærkt på vej tilbage på verdensmarkedet efter et dystert, dysfunktionelt, socialistisk mellemspill. Vi præsenterer både en af de legendariske søde og en af de nye tørre.

Tokaj, der i dag strækker sig fra det nordøstlige Ungarn og ind i Slovakiet, blev allerede defineret ved kejserlige dekreter i begyndelsen af 1700-tallet, og det diskuteres lidt, hvorvidt det er Tokaj, Chianti eller portvinen, der er den første vintype, man forsøgte at beskytte. Når de kommer til at veksle råd på druerne til en ædel fordel, er der imidlertid ingen diskussion. Det ungarske begreb Aszúsodás kan føres op mod 100 år længere tilbage end de franske, tyske og italienske penderter Pourriture Noble, Edelfäule og Muffa Nobile, og det var derfor et karaktermord af rang, da efterkrigstidens kommunistiske regimer tvang vinbønderne til at masseproducere for folket. Det svarede til at bede vinbønderne i Bourgogne om at nedlægge arbejdet på Côte d'Or!

Efter fløjsrevolutionen og murens fald er optimismen imidlertid vendt tilbage, og mange af de opgivne vinmarkere bliver langsomt revitaliseret godt hjulpet af kapital fra det gamle vesten og opdagelsen af, at man nu også kan fremstille delikate tørre vine med bred international appeal. Vi har allieret os med Château Pajzos, som er blevet sparket tilbage på banen af den velhavende landbrugsingeniør Jean-Louis Laborde fra Bordeaux og en gruppe franske investorer. De var blandt de første, der bragte det rustfri stål og det temperaturstyrede gæringsforløb til Tokaj, og lige siden den forsigtige start i 1991 har Château Pajzos været et pejlemærke for den nye generation af vinbønder i de vulkanske bakker langs Bodrog-floden.



Pajzos Tokaji Furmint Dry T, 2018
1 fl 120,-

3 fl 300,- SPAR 60,-

Storartet ambassadør for de nye Furmint-vine rejst i rustfrit stål og tappet med næsten umærkelige 4 g restsødme, som præcis balancerer den forfriskende syre. Bare let blomstrende, dejlig mild, tør og liflig lykke. Chardonnay, Grüner Veltliner og Chenin Blanc: Husk at kigge i bakspejlet, der er angreb på vej!



Pajzos Tokaji Aszú 5 Puttonyos, 2014, 50 cl, 1 fl 350,-

1 fl 300,- SPAR 50,-

Imponerende kraftpræstation fra den "umulige" 2014-årgang, der regnede væk for de fleste. 36 måneder på små ungarske fade tilsat fem Puttonyos ædelt rådne druer, som bringer restsødmen op forbi de 150 g. En overdådig vin med krydrede kaskader af abrikos, fersken, kvæde, figen og også dild, der brillant formidles af læskende syre og kalket mineralitet.

TOKAJ, TOCAI ELLER TOKAJ – DER SKAL DA VÆRE PLADS TIL FORVIRRING

Det siges, at kært barn har mange navne, men når det kommer til Tokaj, Tokai og Tokaj passer det gamle mundheld ikke.

De tre vin-/drue-navne har genetisk meget lidt med hinanden at gøre, selvom mange i generationer har troet det modsatte, og derfor var det ikke rimeligt, da mange patriotiske franskmænd og italienere blev forbitrede, da EU-kommissærerne i forbindelse med forberedelserne til Ungarns optagelse i fællesskabet i 2004 vedtog en forordning, som begravede både Tokaj og Tokai. Tokaj d'Alsace har således altid været funderet på Pinot Gris, og benævnelsen er angiveligt kommet

til som et tidligt salgstrick i 1700-tallet, hvor de ungarske Tokaj-vine var blandt de fornemste i Europa. Med Tokai forholder det sig lidt mere speget. Det er dokumenteret, at den venetianske prinsesse Aurora Formentini medbragte vinstokke fra familiens vingård, da hun i 1632 giftede sig med den ungarske grev Batthyány, og vi skal helt frem til 1932 før, der blev sået tvivl om familierelationen mellem druen Tokai og druen Furmint i bakkerne nordøst for provinsbyen Tokaj. I dag kalder vi den italienske Tokai for Friulano, og det skulle være ganske vist, at den er identisk med Sauvignon Vert, ikke at forveksle med Sauvignon Blanc.

Saftige kyllingevinger med sprød salat

Opskrift til 4 personer

Kyllingevinger er meget mere end klæbrige hotwings – køb den bedste kvalitet du kan komme i nærheden af, og du behøver ikke andet end en let marinade, en varm grill og en sprød salat, før smagsløgene danser af glæde!

INGREDIENSER

3-4 kyllingevinger pr. person
Salt og friskkværnet peber
Chiliflager
Friskrevet skal af 1 økologisk citron samt saften heraf til salatdressing
Friske krydderurter som rosmarin, timian og oregano
Olivenolie, nok til både kyllingevinger og salat
Romainesalat og hjertesalat
Parmesanost, lagret
Balsamico

SÅDAN GØR DU

Krydr kyllingevinger med salt, peber, chiliflager, friskrevet skal af 1 økologisk citron, friske krydderurter og olivenolie. Steg kyllingevinger 1 time i ovnen ved 125 °C. Grill kyllingevinger til de er gyldne og sprøde lige inden servering.

Marinér salatbladene med olivenolie, citronsaft, balsamico og salt og friskkværnet peber. Høvl parmesanflager henover.



Gæstekok
Thomas Rode

Servér de saftige kyllingevinger med let afkølet Pinot Noir i glasset og gå ombord i et uhøjtideligt måltid, hvor middagsbordet bør dækkes med papirservietter i massevis; kyllingevingerne indbyder til, at andet end kniv og gaffel tages i brug for at få det hele med.

..... Sæsonens udvalgte

CHARMERENDE PINOT NOIR FRA MØNSTERVINGÅRD

Producent: Cardwell Hill Cellars | Område: Oregon, USA

Dette er en vin fra den nedre del af den såkaldte Cardwell Hill, der ligger i den lidt køligere og vestlige side af Willamette-dalen, hvor frugten kommer i hus med et lidt lavere sukkerindhold og et noget højere syreindhold end i den øvrige del af Willamette. Det gør det muligt at parkere marmeladen ved morgenbordet og fremtrylle Pinot Noir-vine med nerve og lidt mere pirrende friskhed, end vi normalt forbinder med Californien. Også i den dejlige 2016-årgang, som er den foreløbige kulmination i det nye millennium for de bare 18 registrerede producenter i Willamette.

En af dem er ægteparret Dan og Nancy Chapel, som købte det lille boutique-vineri Cardwell Hill Cellars tilbage i 2002 med en drøm at producere Pinot Noir-vine, som kunne komme med i hatten, når de ypperste fra Oregon skulle udpeges. De allierede sig med ekspertise fra Jim Kakacek, der allerede skabte bemærkelsesværdige resultatet for Van Duzer Vineyards, og sammen begav de sig ud på en rejse, der i starten handlede om nye tilplantninger, og tilkøb af nye interessante parceller, men til sidst også kom til at omfatte en udvidelse og ombygning af kælderfaciliteterne.

Det skete, da Dan og Nancy blev opslugt af visionen om at producere ikke økologiske eller biodynamiske vine, men derimod grønne vine. Det ledte frem til et samarbejde med Salmon Safe og LIVE (Low Impact Viticulture and Enology),

som ikke blot rådgav om at reducere/undlade brugen af herbicider og pesticider, men også om hvorledes man gør en god figur i det samlede CO2-regnskab. Vingården er således ombygget så den nu er indrettet i 3 plan og forsynet med store vinduespartier, hvilket muliggør udnyttelse af tyngdekraften og arbejde uden kunstigt lys, og da der ikke er installeret køleanlæg i den nederste kælder hvor vinene fadlagres, er der ud fra et miljømæssigt perspektiv nærmest tale om en mønstervingård.



NYHED

**Willamette Valley Estate
Bottled Pinot Noir, 2016**
1 fl 199,-

6 FL 895,- SPAR 299,-

Vi har valgt i første omgang at springe de mere potente vine fra Dan og Nancy over og i stedet introducere deres projekt med en vin hentet midt i deres portefølje. Den vi i Løgismoses smagepanel umiddelbart syntes var mest charmerende. Der er tale om manuel høst og derpå 80% hele drueklaser og 20% afstilkede og let knuste druer, som gærer sammen i rustfrit stål og derpå modner 10 måneder i nye og brugte fade fra franske Seguin Moreaus Napa Cooperage. Sure kirsebær, søde jordbær og hindbær, som bakkes op af krydrede noter fra fadene uden der for alvor tages pant i friskheden. Nærmest fyldig, saftig og takket være en pulserende syre dejlig letløbende i den der stil, hvor man alt for hurtigt kommer til at skænke det næste glas.

"A good introduction to the house style, this is a round and fruity wine, with a mix of zippy citrus and strawberry preserves. It's smooth and accessible, with a nice touch of sweet spice."

Paul Gregutt, December 2019, Wine Enthusiast Magazine



Fagekspert
Per Bach



Salade chevre chaud

Opskrift til 4 personer

Den klassiske franske salat, hvis navn helt enkelt kan oversættes til salat med varm gedeost, er nok en fransk bistroklassiker, men Christian Dautels sprøde hvidvine på Weissburgunder viser, at der kan serveres andet end Sauvignon Blanc fra Loire-dalen til.

INGREDIENSER

2 små gederuller, af hver rulles skæres 12 skiver
8 skiver flute eller surdejsbaguette
Ca. 20-25 valnødder, ristes ved 140 °C i 35 min
2 små romainesalat
1 bakke feldsalat
1 lille rødløg, pillet og finthakket
Valnøddeolie
Citronsaft
Balsamico
Salt og friskkværnet peber

SÅDAN GØR DU

Steg brødsiverne gyldne i olivenolie, eventuelt med en kvist rosmarin. Lad dem køle let af og belæg hver crouton med 3 skiver gedeost, taglagt. Drys finthakket rødløg på og dryp med olivenolie. Gratinér osten under grill i ovnen til osten er gylden.

Skyl, slyng og marinér salaterne med olivenolie, balsamico, citronsaft samt salt og friskkværnet peber.

Anret salaten på fire kolde tallerkener, herpå croutoner med gedeost og ristede valnødder.



De sprøde salater får selskab af fed gedeost, som i sin lune form nærmest smelter på tungen og bliver balanceret mesterligt af den syrlige vinaigrette. Servér Weissburgunder i glasset og nyd det ideelle match mellem mad og vin – bon appétit!



WUNDERSCHÖN WEISSBURGUNDER

Producent: Weingut Dautel | Område: Württemberg, Tyskland



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Da vi indledte et samarbejde for et par år siden med Christian Dautel som den første eksponent i vores sortiment for regionen Württemberg, havde vi ingen anelse om den nærmest uendelige række af opsigtsvækkende vine, han gemte på. Det var nemt at starte med Riesling og Spätburgunder, som vi også var helt trygge ved ville blive vel modtaget, men vi er gang på gang blevet overrasket af mere upåagtede druesorter, som har en særlig historie i Württemberg.

Lokalbefolkningens umættelige tørst er medvirkende til, at få vine fra regionen kommer længere end til de lokale be- værtninger, og således er selv vinlitteraturen sparsom med oplysninger om druesorter som Lemberger og Weissburgunders stortrivsel i Württemberg. Og netop Weissburgunder, som mærkeligt nok er mest kendt fra Alsace, hvor den i det bedste fald laver venlige vine, blev vi fascineret af på tværs af de tre kvaliteter, Christian Dautel laver.

"Weissburgunder trives særlig godt i marker, hvor jord- bunden er rig på Gipskeuper", fortæller Christian Dautel. Gipskeuper er en geologisk formation i Tyskland, som er rig på gips og fossiler og har sin oprindelse i Triastiden. Her viser Weissburgunder flot mineralitet, som forstærkes yderligere, når udbyttet holdes nede.

Weissburgunder kan smagsmæssigt være temmelig flambo- yant og læne sig op ad Pinot Gris, dog med mindre fedme, men den kan også være mere stringent, hvilket især er tyde- ligt i Dautels Weissburgunder -S-. Der er derfor Weissbur- gunder til forskellige lejligheder. Weissburgunder Gutswein er uhøjtidelig, frugtig og frisk, mens Weissburgunder Gip- skeuper får lidt mere tyngde og stringens frem. I Weissbur- gunder -S- er vi oppe på den store klinge, hvor slægtskabet til hvid Bourgogne viser sig, og nænsom fadlagring bidrager til at skabe en oplevelse med druesorten, som kun få andre producenter i verden kan matche.

Brug Weissburgunder Gutswein og Gipskeuper til asiatiske retter, sushi, skaldyr og blæksprutte, fyldige salater og gedeost og lad Weissburgunder -S- udfordre det typiske "fadlagret Chardonnay"-valg til kraftigere retter med fisk eller lyst fjerkræ. Fadlagringen gør den også glimrende til retter med røgind- slag f.eks. grillmad eller røget laks.



Weissburgunder Gutswein, 2019
1 fl 140,-

3 fl **350,- SPAR 70,-**

Weissburgunder høstes delvist fra marker med Gipskeuper og marker med mergel. Gæret og lagret på ståltanke i 6 måneder. Smagen er præget af grønne blomster og moden citrus med indslag af grøn ananas og nektarin. Syren er elegant og slutter med en let prikken på tungen. Servér ved 7-8 °C.



Weissburgunder Gipskeuper, 2018, 1 fl 198,-

2 fl **350,- SPAR 46,-**

Udeukkende fra Gipskeuper-marker i Bönnig- heim. Gæret i ståltanke, herefter er 20% lagret 6 måneder på brugte fade. Let fedme i duften med duft af gule æbler og blomster, sødskærm og våde sten. Mellemfyldig frugtdrevet smag med stenfrugt, gul pære og friske mandler samt en behagelig citrusfriskhed i afslutningen. Servér ved 8 °C.



NYHED

Weissburgunder -S-, 2017
1 fl 300,-

1 fl **250,- SPAR 50,-**

Dautels fineste Weissburgunder fra de ældste stokke i marker med Gipskeuper. Gæret i 300- liters-fade og efterfølgende lagret 12 måneder i små brugte fade. Her fornemmer man virkelig druesortens relation til Bourgogne, raffineret yderligere via Christians erfaring fra Comtes Lafon i Meursault. Koncentreret, smagsrig og mineralsk med en nærmest elegant fedme, et diskret pust fra fadene og et dragende potpourri af citrus og kernefrugt. Servér ved 10 °C.

Nyhed

ET VELSMAGENDE MÅLTID TIL DAGE HVOR TIDEN ER KNAP

Har du allerede nydt en vores færdigretter, kender du den tilfredsstillende følelse af at kunne servere et måltid, der smager af noget, til dig selv eller hele familien – uden at stå på hovedet i køkkenet.

Nu har vi gjort middagen endnu nemmere for dig. Løgismose samlede måltider indeholder både en velsmagende ret og tilbehøret dertil, til 2 personer. Ligesom vores andre færdigretter er måltiderne tilberedt fra bunden, fulde af gode råvarer, og kylling og kød er mærket med Smagen af Frihed.



INDONESISK INSPIRERET KARRY er vores version af den indiske nationalret Rendang; en krydret, cremet og tæt karryret, tilberedt med Løgismose kylling, butternut squash og spinat, tilsmagt med kokosmælk, ristet kokos og tamarind, som serveres med jasminris vendt med sort sesam.

1 pk 59,95



CHILI CON CARNE med oksekød fra dansk fritgående kødkvæg, kidneybønner og rød peberfrugt er fyldig og fuld af smag fra to typer chili, spidskommen og bitter chokolade 100%. Serveres med jasminris.

1 pk 59,95

Smagen
af frihed



NYHED

NYE HØJDER FOR GLASPERFEKTIONISME

Et imponerende forarbejde er, hvad der ligger til grund for udviklingen af de helt unikke glasserier fra Sydonios. Den franske glasproducent har arbejdet med en gruppe på 100 vineksperter for at finde frem til den perfekte glasform, og efter flere runder med prototyper blev det kogt ned til to: l'Universel og l'Esth  te. Efterfølgende er serien udvidet en smule, og Sydonios tilbyder nu 6 forskellige glas opdelt i to serier samt 2 karafler.



Racine Collection:

Indeholder de to første modeller samt det bredere Le Subtil.
Glimrende basis-serie med bred anvendelighed.



L'Universel

Til Champagne, Bourgogne,
hvide- og s  de vine.
H: 23 cm | B: 7,8 cm
Kapacitet: 35 cl

2 stk. 545,-
6 stk. 1.595,-



L'Esth  te

Til kraftfulde, tanniske
rødvine.
H: 23 cm | B: 8,6 cm
Kapacitet: 46 cl

2 stk. 545,-
6 stk. 1.595,-



Le Subtil

Til elegante rødvine.
H: 22,2 cm | B: 12,8 cm
Kapacitet: 86 cl

2 stk. 545,-
6 stk. 1.595,-



Le Empreinte

Fremhæver mineraliteten
i rene, stringente vine.
H: 25 cm | B: 8,5 cm
Kapacitet: 42 cl

2 stk. 545,-
6 stk. 1.595,-

Idémænden bag hedder Antoine Schvarts, og kombinationen af en skarp hjerne med klassisk flair og uddannelse indenfor business samt det rette netværk i Bordeaux fik ham sporet ind på udvikling af glas. Selv er han født i Reims, og fascinationen af, at perfektionere dette afgørende værktøj for vinprofessionelle har ført til, at hans fjerlette glas nu bruges på over halvdelen af de klassificerede slotte i Bordeaux og mere end 100 producenter i Champagne.

Kongstanken er "så lidt som muligt mellem vinen og den, der nyder den", og når man sidder med et Sydonios-glas i hånden, kan man nærmest blive i tvivl, om der overhovedet er noget. Letheden og elegancen er bemærkelsesværdig, men det er samtidig åbenlyst, at glassets form fremhæver de bedste sider af vinen.

Det mundblæste, blyfri krystalglas er på kanten af det mulige indenfor håndværk, og stadigvæk kan de vaskes i en opvaskemaskine så længe, de kan fikses, så de ikke vælter.



Terroir Collection:

Tager formmæssigt udgangspunkt i Racine Collection, men med mere rummelighed, der særligt fremhæver finesserne i store, terroir-drevne vine.



Le Méridional

Til kraftfulde rødvine fra varme terroirs.
H: 24,8 cm | B: 11 cm
Kapacitet: 83 cl

2 stk. **545,-**
6 stk. **1.595,-**



Le Septentrional

Til klassiske vine fra kølige terroirs.
H: 24 cm | B: 13,2 cm
Kapacitet: 100 cl

2 stk. **545,-**
6 stk. **1.595,-**

Karafler



L'Universel

Til Champagne og lette, delikate vine.
H: 30 cm | B: 11 cm
Kapacitet: 140 cl

1 stk. **395,-**



L'Esthète

Til kraftfulde vine med struktur.
H: 26 cm | B: 14 cm
Kapacitet: 150 cl

1 stk. **395,-**



EN MODERNE KLASSIKER FRA VOSNE-ROMANÉE

Producent: Domaine Joannet | Område: Bourgogne, Frankrig

Vosne-Romanée er for mange SELVE landsbyen i Bourgogne. Undseelig af størrelse og uden glamour i sin fremtoning, men på det lille torv er der en orienteringstavle, som sladrer, og man skal bare hen forbi kirken og få meter ud af Rue du Temps Perdu før man befinder sig i det mange kalder selve epicenteret for Pinot Noir. Romanée-Conti, La Tâche og Richebourg er blandt de mest berømte Grand Crus i Bourgogne, og i årtier har vinene været så efterspurgt, at de er blevet så urimeligt kostbare, at det er de færreste, som har råd til at lære dem at kende.

Det spændende er, at der i midt i den sindrige klassifikation af vinmarkerne også er små lommer, som i sin tid hverken blev fundet værdige til Grand Cru eller 1. Cru. Fra flere af disse små ukendte Lieux-dits er afstanden over til vinstokke, som leverer frugt til vine i 10.000 kroners-klassen, mindre end 10 meter, og det er her, vi finder nogle af de mest interessante vine i Vosne-Romanée, når prisen også tages i betragtning.

Domaine Joannet ligger i Marey-les-Fuissey nogle kilometer bag de gyldne skråninger, hvor man pludselig er meget langt ude på landet. Herfra passer Michel Joannet og hans søn Fabien familiens omkring 20 ha., der for flertallets vedkommende ligger i yderappellationerne Hautes-Côtes de Nuits og Hautes-Côtes de Beaune, men de har også nogle få eftertragtede parceller i Vosne-Romanée, som kaster glans over porteføljen og altid gør en smagning sammen med Michel og Fabien til en glædelig oplevelse.



Michel & Fabian Joannet - far & søn

Dels er der et par lodder nede omkring La Fontaine de Vosne, og så et par striber oppe på Les Barreaux med udsigt ned over de verdensberømte skråninger. Der arbejdes traditionelt, men med respekt for miljøet forstået på den måde, at deres udgifter til kemi næsten er forsvundet. Men familien har ingen planer om at komme op at ride på den økologiske bølge, og Fabian Joannet har en pointe, når han lige så stille fremfører, at økologi hos en enkelt vinbonde, som arbejder på en skråning, der også kultiveres af 30 andre, ikke rigtig giver mening for andre end dem, der udsteder certifikaterne.





NYHED

Vosne Romanée, 2017

1 fl 598,-

6 fl **2.895,-** SPAR 693,-

12 fl **4.995,-** SPAR 2.181,-

Michel og Fabien var med, da Mathilde Grivot efter varsler om frost fra BIVB (The Bourgogne Wine Board) i Beaune organiserede, at stort set alle, der kunne krybe og gå mødtes på torvet i Vosne-Romanée ved 4-tiden om morgenen den 28. april. Og i de næste timer blev der antændt halmballer, og hvad man ellers havde kunne finde for at røgen kunne forhindre morgensolens stråler i at svede knopperne på vinstokkene. Missionen lykkedes, og fra den 6. til den 8. september plukkede Joannets høstteam smukt modne druer i rigelige mængder.

Der er tale om gæring i små betontanke og herefter modning i 12 måneder på hovedsagelig brugte fade, hvorefter den endelige cuvée sammenstikkes. Resultatet er denne ganske kraftfuld Bourgogne, som lige netop bevarer forbindelsen til den elegance og finesse, som de fleste gerne vil opleve. Der er jordbær og hindbær, som smelter fint sammen med krydderierne fra fadene, og vinen er allerede ganske generøs takket være milde tanniner. Givet på vej ind i en smuk periode med flere nuancerne og større raffinement. Som årgangen en moderne klassiker.



Fagekspert
Per Bach



Læs mere vores nye
glasserie på side 28.

VIDEN OM SPIRITUS

Den enorme verden af spiritus tilbyder alt fra hurtige branderter i teenageårene til store smagsoplevelser for den trænede palette. Ofte er det noget, man skal lære at sætte pris på, da den stærke alkohol kan virke umiddelbart afskrækkende. Alkohol har dog en fantastisk evne til at bære aromastoffer med sig, og har man først fået radaren stillet ind på den store verden af nuancer, der gemmer sig under alkoholen, folder en ny, spændende og nærmest uendelig verden sig ud.

HVAD GIVER FARVE TIL SPIRITUS?

Som udgangspunkt er alt nydestilleret spiritus helt klart og farveløst. Det skyldes, at farvestofferne fra f.eks. råproduktet ikke kan fordampe og derfor ikke kan stige til vejrs sammen med alkoholen og visse aromastoffer. Hvis en spiritus er farvet, skyldes det derfor typisk lagring på f.eks. træfade, som er helt eller delvist brændte på indersiden således, at de afgiver farve. Farve kan også tilsættes efter destillering, hvilket især anvendes i likører. Mange fadlagrede spiritusser farvejusteres desuden med karamel for at give forbrugeren et indtryk af lang fadlagring, selvom det ikke er tilfældet.

HVAD KAN SPIRITUS LAVES AF?

Den helt korte version er: Kan det gæres, kan det brændes. Hermed menes, at hvis man kan opnå en gæring, der danner alkohol, kan den alkoholiske drik uanset alkoholstyrke altid destilleres (brændes), hvorved man koncentrerer alkoholen. Jvf. EU-regler taler man om spiritus, når alkoholprocenten er over 22%. Rigtig meget spiritus laves på landbrugsethanol fra f.eks. forskellige kornsorter, kartofler og vindruer, men ofte er det et spørgsmål om, hvad man har tilgængeligt i det spiritusproducerende land. Således bruges der f.eks. sukkerrør til romfremstilling og agave til tequilafremstilling.

HVAD AFGØR KVALITETEN I SPIRITUS?

Selve destilleringsprocessen er vigtig for, hvor ren smagen bliver, og her spiller mængden af fusel ind. Fusel er en samlet betegnelse for fuselolier, en række alkoholer, som dannes under gæringen og som har en ubehagelig duft og smag. I f.eks. vin vil man sjældent kunne smage dem, men når alkoholer koncentrerer gennem destillering, kan de tydeligt fornemmes i det færdige produkt. Måden at undgå dem på er ved at lave "cuttet" på det rigtige tidspunkt, dvs. stoppe destilleringen inden, fuselolierne overgår til gasform. De har en højere fordampningstemperatur end f.eks. ethanol. I billigere spiritusser er det ikke usædvanligt at finde fusel.

Råproduktet spiller mere eller mindre ind på kvaliteten. I Cognac f.eks. er det meget afgørende for lagringspotentialet, hvor druerne kommer fra i distriktet.

Lagringen samt hvad spiritussen har været lagret i, påvirker også kvaliteten.

Meget spiritus fortyndes med vand, og vandkvaliteten/renheden er også en faktor, der i større eller mindre grad kan have indflydelse på kvaliteten og smagen.

TIPS TIL AT NYDE SPIRITUS:

Pas på med temperaturen. Alkohols fordampningsevne påvirkes markant af temperatur, så for høj serveringstemperatur får alkoholen til at være forrest og dermed opleves spiritussen som sprittet. Selv vellagrede Cognacs og whiskys bør nydes ved max 16 °C. For de hvide gælder det, at de primært bør serveres helt afkølede, evt. on the rocks.

Et større glas med større overflade giver højere fordampning, som ofte leder til en oplevelse af, at spiritussen er sprittet. Pas på med de helt store bowler, men vælg i stedet et lille hvidvinsglas eller et tulipanformet glas. Sødere typer som whisky og mørk rom kan nydes af et whisky-tumbler-glas (lowball glas). En smule vand tilsat spiritussen, især i brune typer, kan åbne smagen og gøre den mere udtryksfuld.



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

DE MEST GÆNGSE TYPER AF SPIRITUS:

DE HVIDE:

VODKA: Den reneste spiritus. Laves typisk på korn eller kartofler, men kan jvf. reglerne laves på en bred vifte af afgrøder. Vandes ned til omkring 40% og tilsættes ikke yderligere smag eller lagring.

GIN: Base som vodka, men med tilsætning af botanicals og nogle gange sukker og farve afhængig af typen. London Dry Gin er den klassiske tørre gin uden farve og sukker med botanicals, især enebær. Botanicals kan være krydderier, frugter, krydderurter mm., der som regel destilleres med eller udblødes i alkoholen. Old Tom Gin og Sloe Gin er sødere gintyper. Nogle producenter eksperimenterer også med fadlagring af gin.

TEQUILA: Laves på et destillat af gæret agavesaft. Agave er en form for kaktus i familie med liljen, og selve hjertet af planten er meget fruktoserig og egner sig således til gæring og alkoholproduktion. Meget tequila i dag er af typen mixto, hvor kun 51% pr. lovkrav skal være agave, resten kan komme fra andre afgrøder. Der er stor forskel på mixto og 100% agave, hvor sidstnævnte generelt er højeste kvalitet. Primære områder er Mexico og Sydamerika.

HVID ROM: Laves på destillat af sukkerør, enten juicen eller melassen. Lagres som regel ikke på fade, hvorfor farven er helt klar og smagen ren og let sødlig. Hvis de lagres, filtreres de efterfølgende for at fjerne eventuel farve.

GRAPPA/MARC: Laves på resterne af kvas og skaller fra vinproduktion. Kan være helt klart og ufadlagret, hvor det fremstår mere skarpt og rå, eller det kan lagres på fade, som bidrager med en vis grad af afrunding af smagen. Produces mange steder i verden, hvor der også produceres vin.

EAU DI VIE: Egentlig er alt nydestilleret spiritus Eau de Vie, men begrebet bruges primært om klare, rene destillater på forskellige frugter eller blomster. Populære Eaux di Vie er f.eks. Poire Williams (pære), Framboise (hindbær) og Prune (blomme).

DE BRUNE:

COGNAC: Destillat på grønne druer dyrket i Cognac-distriktet nord for Bordeaux i Frankrig. Lagres på fade af fransk oprindelse. De bedste kan lagre i mange år og udvikle stor kompleksitet. Armagnac er en lignende spiritus, som produceres i distriktet Armagnac lidt længere sydpå i Frankrig.

MØRK ROM: Som hvid rom destilleres det på sukkerrør, hvorefter det lagres på fade, som typisk er brændte på inder siden, så de afgiver meget farve. Rom fremstår altid med en vis grad af sødme sammenlignet med andre rene spiritusser, selvom det ikke indeholder sukker. Den primære romproduktion foregår omkring ækvator, særligt Caribien og en række øer i Det Indiske Ocean, hvor også sukkerrørerne dyrkes.

CALVADOS: Produces i Normandiet i det nordlige Frankrig i en række forskellige underområder såsom Pays d'Auge og Domfrontais. Der bruges primært æbler, men i nogle underområder kan også pærer anvendes. Æblearomaen fornemmes tydeligt i yngre destillater, mens lagring på fade gradvist giver mindre æblekarakter og mere fadsmag og udvikling af aromaerne.

WHISKY: Stor kategori af spiritus lavet på korn, primært maltet byg, men majs anvendes også, særligt til Bourbon-whisky. Whisky kan produceres mange steder, men de primære områder, som også har dannet skole, er Skotland, Irland og USA. Whisky lagres på fade, og visse områder har krav om minimums lagringstid. Smagen påvirkes meget af faktorer som fadtype og eventuel røgning af malten forud for gæring og destillering: Maltwhisky laves på maltet byg, grain-whisky kan laves på en række forskellige kornsorter, Bourbon-whisky skal laves på minimum 51% majs.



Se vores store udvalg af spiritus på løgismose.dk

DANSK SPIRITUS I VERDENSKLASSE

Producent: Hammer & Son | Område: Danmark

Måske hænger vi stadig lidt i bremsen, når det kommer til at være med helt i toppen på vinsiden, men spiritus; se det er en helt anden snak. Der er stærke danske paletter derude, som gang på gang høster trofæer ved store internationale konkurrencer for deres fremragende produkter. I denne måned kan du møde Henrik Hammers nyklassiker, Geranium Gin samt sidste skud på stammen fra hans hånd: Green Meadow Vodka.



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg



Gin Geranium London Premium Dry,
44%, 70 cl

1 fl 269,-

Pr flaske ved 2 fl

215,20 SPAR 53,80

Allerede i 2010, året efter Henrik Hammer første gang lancerede Geranium Gin, fik den priser til tre store internationale spiritus-konkurrencer samt et hav af anerkendende udtalelser fra bartendere verden over. Succesen var nærmest overrumplende, og Geranium Gin er siden blevet en moderne klassiker i den efterhånden meget omfattende gin-kategori.

Henrik Hammer havde selv siddet som dommer i International Wine & Spirit Competition og var fan af gin, men det var hans næses møde med en blomst af typen geranium, der satte ham på sporet af ginnen ved samme navn. Duften inspirerede ham til tanken om at fremstille en gin, og geranium skulle selvfølgelig indgå. Sammen med sin far, Hans Hammer, som var kemiker, gik han i gang med at destillere på blomsten, så de æteriske olier blev opløst i alkohol. Yderligere 9 ingredienser, her iblandt klassiske gin-botanicals som enebær, koriander, citron og lakridsrod blev også anvendt for at skabe det særlige udtryk, der beskrives som blødt, floralt og citruspræget.

Geranium Gin destilleres på "Constance", en mere end 100 år gammel kobberkedel på Langley's Distillery i England, hvor Hammer mener, at den rette præcision i brændingen opnås.



Vintre Møller Green Meadow
Vodka, ØKO, 40%, 70 cl

1 fl 249,-

Pr flaske ved 2 fl

199,20 SPAR 49,80

At Henrik Hammer får sin gin destilleret i England har ikke afholdt ham fra at opføre et destilleri i Vintre Møller på Midsjælland. Her destilleres Green Meadow Vodka, en nyhed i Henrik Hammers portefølje af spiritus. Vodkaen laves med vand fra gårdens egen kilde med artesisk vand og laves desuden på 100% økologisk hvede.

Strømmen til produktionen fås fra danske vindmøller, og der er hele vejen rundt om produktionen således fokus på klima og bæredygtighed.

At vodkaen også smager forfriskende rent og har Henrik Hammers bløde signatur, fuldender oplevelsen. Vodkaen er skøn at drikke ren over is til f.eks. caviar, men er også en glimrende mixer.

A photograph of two cocktails in coupe glasses. The glass on the left contains a pink, frothy drink. The glass on the right contains a dark drink with a thick, light-colored foam on top, garnished with a dusting of brown powder. Two fresh raspberries are placed on the wooden surface in front of the glasses. The background is a blurred interior with a grey curtain on the left and a dark wall on the right.

Geranium Gin er fremragende i Gin & Tonic, men pas på, den er så letløben, at én hurtigt bliver til flere. Prøv den også i Gin Fizz, Negroni eller Clover Club, der for nyligt har fået en renæssance på cocktailscenen.

Clover Club Til 1 person

INGREDIENSER

6 cl Geranium Gin
3 cl citronsaft
3 cl sukkersirup
4 hindbær
1 æggehvide

SÅDAN GØR DU

Shake alle ingredienserne kraftigt i en cocktailshaker med isterninger i ca. 30 sekunder. Sigt drinken over i et afkølet cocktailglas og servér.

.....

Prøv Green Meadow Vodka i denne skønne klassiker!

White Russian 1 person

INGREDIENSER

4 cl Green Meadow Vodka
3 cl Kahlua
3 cl piskefløde

SÅDAN GØR DU

Rør vodka og Kahlua over is og sigt over i et cocktailglas. Pisk eller ryst fløden, til den tykner en smule, men stadig er flydende. Hæld fløden forsigtigt ovenpå drinken og drys med enten kakao eller malede kaffebønner.

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

Klub Løgismose Vin & Mad

Løgismose
Dampfærgevej 8-10, st.
2100 København Ø

Medlemskab:

Tilmelding: www.loegismose.dk/klub
Kundeservice: Tlf. (+45) 33 32 93 32
Mandag-fredag, kl. 9-18

Fageksperter & bidragsydere

Thilde Maarbjerg
Per Bach
Signe Wulff
Thomas Rode
Ann Sophie Hansen
Anne Mette Boysen
Emilie Schou Willhøj Ravn

Art Director / Illustrator

Annemarie Buck

Fotograf

Martin Kaufmann

Webshop

www.loegismose.dk
Kundeservice:
Tlf. (+45) 33 32 93 32
Mandag-fredag, kl. 9-18
E-mail salg@lmfood.dk

Butik

Løgismose Vin, Mad & Delikatesser
Nordre Toldbod 16
1259 København K
Tirsdag-onsdag: kl. 11-18
Torsdag-fredag: kl. 10-19
Lørdag: kl. 10-17
Tlf. (+45) 3332 9332

Løgismose i Netto

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

Løgismose Erhvervssalg

Dampfærgevej 8-10, st.
2100 København Ø
Telefon: 33329732
salg@lmfood.dk

Følg os på Facebook og Instagram:

 /loegismose

 @loegismose

Distribution: Bladkompagniet
Tryk: Egmont Printing Service

*Find vine, delikatesser og
det gode grej på loegismose.dk
og i vores butik på Nordre
Toldbod. Alle tilbud gælder
fra 31. august til og med
29. september 2020.*



TAK FORDI DU ER MEDLEM NU GIVER DET ENDNU BEDRE MENING

Måske har du allerede lagt mærke til det – Klub Løgismose Vin & Mad har fået en makeover på loegismose.dk. Nu er det blevet endnu nemmere at finde "Min Side", tilmelde sig det fysiske magasin og ændre interesser.

Når du er logget ind, kan du fremover tilmed se dine tidligere ordrer, tilgå særligt udvalgte medlemsider og se dine medlemspriser med det samme. Blandt andet.

DET FÅR DU SOM MEDLEM:

Klub Løgismose medlems-magasin
– elektronisk og som tryksag, hvis du ønsker det

Særlige medlemspriser på vin, spiritus, delikatesser og grej

Fri fragt ved levering til pakkeshop, når du køber vin eller spiritus

Fri fragt med Vingaloppen, når du køber for 950,-
(ikke-medlemmer: 1.500,-)

15% rabat på smagekasser*

15% rabat på vin*, ved køb af mindst 6 ens flasker

Medlemsadgang til vin-outlets på loegismose.dk

Invitationer til særlige events, smagninger osv.

Login på loegismose.dk til din egen profil

*Gælder ikke i forvejen nedsatte varer

Læs mere om klubben på
loegismose.dk/klub-loegismose-vin-og-mad

Pris 40 kr.
31.08.2020 - 29.09.2020



5 713507 015310