

LØGISMOSE

VIN & MAD

DET PERFEKTE MATCH

Kølig Champagne og jordskokkesuppe med æble og ristede kammuslinger

SENSOMMER-STEMNING

- * Krebsegilde med rosé fra øverste hylde
- * Rødspætte med sauteret hvidkål
- * Grillet andebryst med hindbær
- * Salat med figer & blå ost
- * Pære Belle Helene
- * Pæretærte
- * Biodynamiske vine fra Alsace
- * 1. cru fra Bourgogne
- * Den perfekte 2. vin, Les Hauts du Tertre
- * Smagekasse fra Château Belles-Graves 2. edition

THILDES SEPTEMBERVALG;

"MAN SIDDER MED ET LILLE LYKKELIGT SMIL,
MENS GLASSET UBEMÆRKET TØMMES..."

**MED MÅNEN SOM
KOMPAS & SALAT
MED FIGNER OG BLÅ
OST**

8



**LAGUIOLE, EN
KNIV MED OPHAV
I TRADITION**

28



**4 SMAG PÅ SÆSONEN;
PÆRE BELLE HELENE
& PÆRETÆRTE**



INDHOLD

- 3** Thildes leder, Nøglen til fremtidens madproduktion
- 4** Smag på sæsonen, Pærer i sæson
Opskrifter: Pære Belle Helene | Pæretærte
- 6** Sæsonens udvalgte, Sensommerens krebsegilde!
Opskrift: Kogte krebs
- 8** Sæsonens udvalgte, Med månen som kompas
Opskrift: Salat med figner & blå ost
- 10** Sæsonens udvalgte, Fremadstormende nyheder
Opskrift: Grillet andebryst med rødbeder, hindbær og blommer
- 12** Sæsonens udvalgte, Vine, som er skabt til at begejstre
Opskrift: Grillspyd med andehjerter, shiitakesvampe og blommer & majs med salvie
- 14** Det perfekte match, Champagne – den oplagte ledsager til mad
Opskrift: Jordskokkesuppe med æble og ristede kammuslinger
- 16** Vin og vandring, Tre dages fordybelsestur til Bourgogne
- 18** Stormesteren, Eksklusiv smagekasse fra Château Belles-Graves – 2. edition
- 20** Delikatesser, Tag morgenbordet til nye højder
Opskrifter: Hjemmelavet nøddecreme | Croissanter
- 22** Hverdagsvine, Spanske pletsud i september
Opskrift: Rødspætte med sauteret hvidkål, persille og citron
- 24** Løgismose i Netto, 10 år med smag, holdning og håndværk
- 26** Den hurtige genvej, Servér middagsoplevelser af de store på blot 20 minutter
- 27** Smagninger, I gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod
- 28** Grej, Laguiole, en kniv med ophav i tradition
- 30** Kældervine, Les Hauts du Tertre – den perfekte 2. vin
- 31** Smagekassen, Thorbjørns udvalgte i september!
- 32** Thildes vinviden, Myter om vin
- 34** Barskabet, Nyhed fra Frydenlund slot
- 35** Bag om Løgismose, Kvinden bag kagerne i gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod
- 36** Restauranter vi kan li', YAFFA, Gråbrødretorv i København

Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk og i vores gourmetsupermarked. Alle tilbud gælder fra 30. august til og med 30. september 2019.

Få leveret fragtfrit lige til døren

Gælder for klub-medlemmer på løgismose.dk, ved ordrer, der indeholder vin, i hele kampagneperioden, t.o.m. mandag 30. september 2019.

Find koden til fragtfri levering i vores Klub Løgismose nyhedsbreve.

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

OBS: 1 times gratis parkering lige foran butikken





Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

NØGLEN TIL FREMTIDENS MADPRODUKTION

Kan vinproduktion gå forrest når det handler om at udvikle landbruget i en mere grøn og bæredygtig retning?

Man ser en forvandling i et stigende antal vinmarker i verden. Hvor jorden mellem stokkene før blev holdt livløs ved brug af herbicider, vokser der nu alt fra knaldrøde valmuer, kvælstofsamlende kløver, kornsorter, hestebønner, morgenfruer, honningurt og meget andet afhængig af hvad, jordens tilstand kræver. De såkaldte "cover crops" eller dække-afgrøder, som de kaldes på dansk, skaber fryd for øjet, når man passerer vinmarkerne, men de har funktioner, der rækker langt ud over det visuelle. Ukrudt holdes i skak og afhængig af valg af afgrøder kan man øge jordens fertilitet eller binde overskydende næring med henblik på at begrænse vinstokkenes vegetative vækst.

Og der er mere. Ud over tiltag, der fremmer insekternes tilstedeværelse i vinmarkerne, er større dyr også blevet velkomne blandt stokkene. Gæss, ænder, høns, får, minigrise, lamaer, æsler, bæledyr, rødlosser og rovfugle er blandt de dyrearter, som enten bevidst sættes ud i markerne eller kraftigt motiveres til at have deres daglige gang for at opretholde en sund balance mellem planter, insekter og dyr. Resultatet er mindre behov for indgreb i form af pesticider, insekticider, herbicider og fysiske barrierer som hegn og net.

Denne holistiske landbrugsform, hvor naturens evne til at balancere sig selv udnyttes og ligefrem bliver en kilde til succes kan vise sig at være nøglen til fremtidens madproduktion.

Den bryder med vores idé om monokultur, en kulturform, der er stik imod naturens mangfoldige udfoldelsesstrategi. Den gør op med menneskets illusion om, at vi kan skille naturens

komponenter fra hinanden og uddele prædikater som "nyttigt" og "skadevoldende" afhængig af vores egne behov og interesser.

Måske skal mennesket redefinere sin egen rolle i verden fra diktator til facilitator. Rudolf Steiner omtalte denne mulighed for snart 100 år siden. Der er et nærmest ubegribeligt potentiale for mennesket, og jeg håber, at den nuværende tendens indenfor vinproduktion, som ydermere føres an af personligheder, der bliver lyttet til, kan være med til at løfte os ind i den næste tidsalder. En tid hvor mennesket bruger sin unikke begavelse til at berige planeten jorden og til at øge frugtbarhed, mangfoldighed, diversitet og livskraft i både os selv og jordens økosystemer.

Det er ambitiøst, men er det umuligt?

Er du fristet til at smage vin fra én, der allerede nu er gået skridtet fuldt ud, kan du glæde dig til Jean-Christophe Botts fremragende, biodynamiske Riesling-vine fra Alsace eller Domaine Jessiaumes duet af Auxey-Duresses 1. Cru vine fra Bourgogne, som pt. er i konvertering til økologisk drift. Vi frister yderligere med nyheder fra Bierzo i Spanien og Mendoza i Argentina, Bordeaux-klassikere og dansk gin fra Frydenlund samt årets sidste rosévin fra Cru Classé-slottet Roseline i Provence.

Velkommen til septembers mangfoldighed.

Thilde Maarbjerg

Det drikker jeg i september



Cormelo, Rivetti & Lauro, 2014
1 fl 167,-

2 fl 300,- SPAR 34,-

Utvivlsomt en vin, de færreste ville tage ned fra hylden uden opfordring, så her er den. Er man ynder af lette, yndefulde rødvine, bør man kaste sig ud i denne overraskende Nebbiolo-dominerede vin fra kanten af Valtellina-dalen i Lombardiet. Farven er lys granatrød

og duften osrer af skovjordbær, rosenblade, kakao, vanilje og lette kryddertoner. På paletten er den blød, smidig, ja nærmest dansende og man sidder med et lille, lykkeligt smil, mens glasset ubemærket tømmes og glæder sig over, at Nebbiolo også kan smide rustningen og indfinde sig, endda overbevisende i et balletskørt. Jeg køler den ned til 14-15 °C og nyder den til sprængt og stegt vagtel med grillet spidskål og vagtelsauce med hindbæreddike af Bourgogne-glas. Fremragende vin til fjerkræ og fjervildt.





..... Smag på sæsonen



Chefkonditor
Nynne Vedel Dyhrberg

PÆRER I SÆSON

De søde og sprøde pærer er i sæson netop nu og vi kan derfor varmt anbefale at lade pærene indgå i diverse kreationer i det søde køkken hvor pærens aroma kan få lov at brillere. Her får du vores konditors bud på to søde retter med pære. Servér med et afkølet glas pære-brændevin.



Der findes mere end 1.500 pæresorter i verden, de fleste franske, men også herhjemme er disse fem sorter nogle af de mest almindelige:

Alexander Lukas Perfekt moden midt i november med holdbarhed resten af året. Den grøngule pære er middelstor og ægformet. Pæren har god syrlig-sød smag, en tyk skræl samt fint og fast frugtkød. God til desserter.

Clara Frijs Plukkes i september med ca. 1 måneds holdbarhed på køl. Det er en middelstor, rund pære med meget tynd skræl. Smagen er sød og aromatisk og frugtkødet sprødt og saftigt. God som spisepære, men også til desserter og bagning.

Comice I midten af oktober er pæren plukkemoden og kan holde sig et par måneder. Sødt og saftigt frugtkød og brungrøn skræl. En fantastisk spisepære.

Conference Den matgrønne pære er moden først i oktober og har lang holdbarhed. Den er middelstor med form som en nissehue. Saftig, let krydret, god aroma og sød – oplagt bare at spise.

Grev Moltke Græsgrøn, rund pære som findes i mange frugthaver, klar til plukning i midten af september. Sødt, men lidt grynet frugtkød, som gør den bedst til kager og desserter.



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Eau-de-Vie Poire Williams, Etienne Brana



1 fl **395,- SPAR 100,-**

Livets vand som eau de vie betyder kan fremstilles af mange typer råvarer, og pærer er en af dem, der har potentiale for at give sig til kende i det færdige destillat. Det kræver selvfølgelig karakterfulde pærer og en dygtig brænder eller master distiller, som det så fornemt hedder i dag, og Etienne Brana har nu i snart 50 år excelleret i brændevin i den franske del af Baskerlandet. Familiens lille plantage med den vidunderlige pæresort, Williams, inspirerede tilbage i 1974 Etienne og

hans kone Adrienne til at forsøge at lave en brændevin ud af dem. Det blev en stor succes, og porteføljen tæller nu også hindbær- og blommebrændevin. Branas Poire de Williams er akkurat så præcis, som man kunne ønske sig med en nærmest æterisk duft af den til tider flygtige pære-aroma. Den er så fin, at den kan nydes selv efter frokosten og gerne let afkølet, så frugten fremhæves endnu tydeligere i duften.





Pære Belle Helene

Opskrift til 4 personer

INGREDIENSER

Pærer:

4 pærer (faste)
800 g vand
1 vaniljestang
300 g sukker
Skal af ½ citron

Chokoladesauce:

100 g mørk chokolade
100 g piskefløde

SÅDAN GØR DU

Pærer:

Skær rundt om blomsten i bunden af pærerne og fjern denne. Fjern derefter kernehuset på pæren, dette gøres nemmest med en kernehusudstikker. Skræl pærerne én ad gangen og gnid dem med en halv citron for at bevare den hvide farve. Kog siruppen af vand, sukker og vaniljestang op og kom pærerne heri. Læg et tilklippet stykke bagepapir ovenpå pærerne for at holde dem under vandet. Kog pærerne ca. 8 minutter, og hold løbende øje med dem. De skal stadig have lidt bid når de er færdige.

Chokoladesauce:

Kog fløden langsomt op og tilsæt den hakkede mørke chokolade.

Servér pærerne med vaniljeis, chokoladesauce og ristede hakkede nødder.



Pæretærte

Opskrift til 4 personer

INGREDIENSER

1 tærte, 18 cm i diameter:

Mørdej: (skal stå to timer i køleskab inden den rulles ud)

125 g smør
100 g flormelis
250 g hvedemel
1 æg

Mazarin: (laves dagen i forvejen)

1 æg
50 g marcipan
50 g sukker
50 g smør
25 g hasselnøddemel
50 g mel

Pynt:

2 pærer, helst fast sort,
f.eks. Clara Frijs.
Grofthakkede hasselnødder

SÅDAN GØR DU

Mørdej:

Smørret skæres i tern. På en røremaskine røres smørret med flormelis i kort tid. Tilsæt mel. Røres godt sammen. Tilsæt ægget ved lav hastighed. Rør blandingen til en homogen masse og sæt på køl i minimum 2 timer. Rul dejen ud til ca. 3 mm tykkelse.

Mazarin:

Sukker og marcipan blendes sammen. Ægget blendes i. Smelt smør og blend i. Hasselnøddemel og mel blendes i.

Tærte:

Tærteformen fores med mørdejen. Smør et mazarinlag på ca. 1 cm i tærten og placér pærer skåret i tynde skiver i et fint mønster ovenpå og tryk let pærerne ned i mazarinmassen. Drys afslutningsvis med hakkede hasselnødder og bag tærten ved 165 °C i 25-30 minutter eller til tærten er gylden på toppen.

SENSOMMERENS KREBSEGILDE!

Producent: Château Sainte Roseline Cru Classé

Område: Provence, Frankrig

De sarte, letkrydrede krebs fortjener et godt modspil. I Sverige skal der øl og snaps på bordet til kræftskiva (krebsegilde), men vi går en lidt anden vej og anbefaler en rosévin fra øverste hyld.

Lampe de Meduse er fra slottet Saint Roseline, der er i den eksklusive elite af kun 18 Cru Classé-producenter i Provence. Det første man bemærker er – udover den sarte, svagt lyserøde farve – den iøjnefaldende flaske, der stammer fra 1950, og er skabt af den daværende ejer, baronesse Rasque Laval. Flasken er designet til at udstøde et karakteristisk dybt "klonk", hvis man stopper med at skænke før halvdelen af flasken er tømt.

Det er en hilsen til myten om medlemmerne af det såkaldte bacchiske broderskaber "Ordre Illustre des Chevaliers de Méduse", som ud over at regulere og kontrollere vinproduktionen i 1600-tallet også udmærkede sig ved at være særdeles tørstige. Ifølge myten skulle det være ganske vist, at de kunne "Lamper le vin" (tømme en flaske i én stor slurk) inden de satte sig til bords. Det vil nok blive en kort aften for mange i dag, om de skulle prøve, men den hedonistiske myte, går meget godt i tråd med krebsegilde.

Det vigtigste er naturligvis smagen. Mange rosévine bliver for kraftige til de delikate krebs, men Lampe de Meduse udmærker sig ved sarte, sprøde noter af røde bær som hindbær og ribs, med en underliggende salt mineralitet, som man kun finder i de bedste rosévine fra Provence. Samtidig er der en klar smagsnote af citrusfrugt, som komplementerer krebsen.

Start gerne gildet med Lampe de Meduse som aperitif, og nyd at opleve vinen udvikle sig over aftenen i takt med at der serveres krebs til.



Côtes de Provence Rosé
Lampe de Méduse Cru Classé, 2018
1 fl 199,-

3 fl **495,-** SPAR 102,-

6 fl **895,-** SPAR 299,-





Indkøbschef,
Vin og spiritus
Jasper Mohr Holm



Sæsonen for friske krebs er august og september og det er en af de ypperste fødevarer i sæson netop nu. Krebs tilberedes altoverskudende med rigelige mængder krydderurter i en kogelage – ikke mindst dild, som går rigtig godt med krebs. Dette er også tilfældet med krebs, som købes fra frost eller i luge.

Kogte krebs

Opskrift til 4 personer

INGREDIENSER

40 friske krebs
Et stort bundt krondild-skærme
Ca. 4 l vand
1 dl salt
1 økologisk citron

SÅDAN GØR DU

Bring en gryde med vand, salt og krondild-skærme i kog.

Kom de levende krebs i vandet, når det er spil-kogende og lad dem koge i 3 minutter. Tag derefter krebsene op ad vandet og afkøl dem i koldt vand.

Hvis ikke du ønsker at servere dine krebs lune kan du lade dem afkøle helt i luge på køl, inden servering.

Servér med ristet brød, citron og hjemmerørt mayonnaise.

i Du kan finde opskriften på hjemmerørt mayonnaise på logismose.dk/opskrifter





Sommelier
Jens Peter Nebbsbjerg

MED MÅNEN SOM KOMPAS

Producent: Domaine Bott-Geyl | Område: Alsace, Frankrig

Hos biodynamiske Domaine Bott-Geyl giver mark og kælderpraksis plads til, at de enkelte markers særegne karakter kan træde frem i vinen. Det er den simple opskrift på terroir, der gør vine fra samme område forskellige. De smager af de unikke forhold som hvert stykke natur byder på.

Jean-Christophe Bott står i kælderen, men det er i marken han bruger sin tid – det ses tydeligt på hans hænder, fodtøj – og allerede i april måned på solbrillernes hvide mærker om øjnene. Domainet blev skabt af kærligheden imellem familien Bott fra Ribeauville, og familien Geyl fra Beblenheim, og råder i dag over 75 parceller spredt ud over syv kommuner med hovedvægt omkring familiernes udspring. Jean-Christophe overtog familiens domaine i 1993 efter at have studeret ønologi og vitikultur dvs. læren om vinens tilblivelse i henholdsvis kælder og mark. På en dannelsesrejse med arbejdsophold hos blandt andet Henschke i Australien blev et længere ophold hos Dominique Lafon i Bourgogne betydningsfuldt for den retning, Jean-Christophe har drejet familiens vinbrug.

Vinen laves i marken, hvor alle parceller har været dyrket biodynamisk siden 2002. Jean-Christophe har, siden han overtog domainet, skiftet til en markpraksis, der gavner markernes terroir-udtryk.

Med månen som kompas dyrkes markerne efter de biodynamiske principper. Det er kendetegnet ved at tilføre en del forskellige miksturer i vinmarken, som for eksempel brændenælde-te.

Modsat handler det hjemme i kælderen om ikke at tilføre noget, men i stedet nænsomt at bevare det, marken giver og samtidig give plads til, at vinen udvikler sig unikt fra år til år. Kalenderen er vigtig, her høstes der for eksempel, når månen skaber lavvande. Så står vandet lavere, og det giver vine med højere koncentration.

Naturens mystik

Riesling plukkes fuldt moden, ofte med små violette prikker på skindet, som kommer sidst i modningen. Druerne presses i hele klaser over en periode på 6-18 timer, efter en grundig sortering. Herefter får mosten lov at bundfælde, og den klare most, som der arbejdes videre med, dekanteres fra bundfaldet. Så tager den naturligt forekommende gær over. Den arbejder på mosten i egetræskar med to- til tre-tusinde liters kapacitet. Gæringen får tid og tager tid, typisk varer den helt indtil februar eller marts. Gærkulturen vil gære alt sukkeret ud eller efterlade en anelse restsødme. Det er en del af filosofien at lade naturens mystik komme til udtryk i vinen. Der danner sig de fleste år et mønster, hvor vinen fra marken 'Sporen' er den mindst tørre Grand Cru, men enkelte år vil gæren det anderledes. Derfor har Bott tilføjet en skala fra 1-9, der angiver graden af tørhed.

En geologisk mosaik

Alsace ligger beskyttet bag bjergkæden Vogeserne. Regnfulde skyer tvinges op over bjerget, inden de når Alsace. I takt med at skyerne presses op over bjerget, falder temperaturen og dermed luftens evne til at indeholde vand. Det betyder, at skyerne afgiver vandet, inden de når toppen og vinmarkerne på den anden side. På læsiden kan man derfor strække modningen af druer til sent hen i efteråret. Det giver druer, der modner langsomt men sikkert.

Alsace er en geologisk mosaik. Intet andet sted i (vin)verdenen har en så mangfoldig geologisk formation som Alsace. Det giver Bott-Geyl mulighed for at lave en bred vifte af udtryk med Riesling som markernes stemme. Et mere simpelt og frugtdrevent udtryk for Riesling fra Alsace finder man i husets standard cuvée 'Les elements', der ikke på samme måde fortæller om stedet. 'Les elements' er i stedet et udtryk for klimaet og husets evner til at skabe ekstrem høj kvalitet.





Riesling Schlossberg Grand Cru, BIO, 2014 1 fl 350,-

Schlossberg-marken har en helt unik og ideel placering i Alsace. Marken er orienteret imod solen på en syd til syd-øst-vendt skråning. Granitten skråner fra Kaysersberg og 120 meter videre op af bjerget fordelt på de mange terrasser, hvor vinstokkene står plantet. Hældningen er på mellem 30-45%. Schlossberg er på mange måder den underspillede Grand Cru. Den spiller ikke på intensitet, men på kompleksitet og længde. Vinen dufter af hø, stenfrugter med særligt abrikoser som en tydelig note, og af grapefrugt. Der er en vis bitterhed i duften, som minder om citrusskaller. Under frugten gemmer sig duften af sommerregn, friske hasselnødder og skovbund. Syren er præcis og skarp med et væld af citrus, der holder ved helt ind i den lange eftersmag. Frugten dominerer stadig i vinen på trods af de fem år, den har på bagen, men udviklingen fornemmes med noter af tørret frugt, let petroleum og ingefær. En stor vin, der vil udvikle sig flot de næste mange år.



Riesling Grafenreben de Zellenberg, BIO, 2014 1 fl 250,-

Grafenreben-marken er et lieu-dit, det vil sige, at den formelt rangerer under de to andre marker, som har Grand Cru-status. Et lieu-dit er et stykke land, der leverer en kvalitet, der gør, at vinen herfra bliver holdt separat. Her høster man fra et lille parcel på kun 0,6 hektar fra stokke imellem 25 og 40 år. Grafenreben er sydvendt og virker som den varmeste af parcellerne. Her er syren stadig forfriskende, men frugten er mere moden. Det friske grønne æble bliver her til et modent gult æble. Hvor Schlossberg er domineret af citrusfrugt, er det for Grafenreben tropiske frugter med ananas og passionfrugt. Her er smæk på intensiteten og et hint af sødme i afslutningen.



Riesling Sporen Grand Cru, BIO, 2014 1 fl 450,-

Sporen-markens 80 år gamle vinstokke danner grundlag for denne kraftkarl af en riesling. Selve marken hælder let med ti til femten procent stik imod syd. Allerede når vinen bliver hældt op, kan man se, at den adskiller sig fra de øvrige. Den er mere ravgylden og dybere i farven. En farve, der i dette tilfælde fortæller, at vinen er lavet på delvist botrytiserede druer. Botrytis er en svampe-kultur, som gør druerne til rosiner og dermed koncentrerer sukker, smag og syre i druerne. Duften er tungere med tørrede blomster, orangeskal, safran og honning. Vinen er off-dry, men balanceret af en letløbende syre, som med frugten giver en fin finish. En stor og særpræget vin, der gastronomisk kan klare flere udfordringer end de øvrige tenorer i denne terroir-kasse.

Salat med figner & blå ost

Opskrift til 4 personer

Den salte, aromatiske blå ost, fignerens sødme og valnøddernes bitre modvægt giver et helt særligt modspil til Alsace-områdets spektakulære aromatiske vine. Nyd den klassiske kombination som frokost-salat, forret eller som et let aftenmåltid.

INGREDIENSER

Blandet salat; f.eks. rucola, endivie, feldsalat, hjertesalat
100 g god blå ost, f.eks. Bleu d'Auvergne
4 friske figner
50 g valnødder
Pæreeddike
Valnøddeolie

SÅDAN GØR DU

Bland salaterne og marinér dem i valnøddeolie og pæreeddike samt salt og peber. Skær fignerne i kvarte.

Anret salaten i en skål med valnødder og figner og vend salaten godt rundt. Bræk den blå ost i stykker udover.

Servér med godt surdejsbrød eller ristet rugbrød.



Gæstekok
Thomas Rode



SMAGEKASSE

Bott Geyl Terroir-smagekasse 3 fl 850,- SPAR 200,-

1 fl Riesling Schlossberg Grand Cru, BIO, 2014
1 fl Riesling Grafenreben de Zellenberg, BIO, 2014
1 fl Riesling Sporen Grand Cru, BIO, 2014



Indkøbschef,
Vin og spiritus
Jasper Mohr Holm

Sæsonens udvalgte

FREMADSTORMENDE SPANSKE NYHEDER

Producenter: Bodegas Álvarez de Toledo & Diego Magaña Dominio de Anza

Område: Bierzo, Spanien

Bierzo er navnet på en fremadstormende spansk vinregion, der nærmer sig en hype-lignende status. For de røde vines vedkommende er den vigtigste drue den meget interessante Menciadruer, der til dels kan minde om Pinot Noir eller Etnas Nerello Mascalese, og den er i lighed med disse druer virkelig transparent og påvirkelig af klima og terroir. Selv om Bierzo er spændende, lå det ikke lige i kortene at vi skulle tage to nye producenter ind – men efter smagning i panelet kunne det ikke være anderledes.

Selv om vi har at gøre med tre forskellige vine, er fællesnævneren, druen Mencía, stærk nok til at alle tre vine vil være glimrende til stegt andebryst med nye rødbeder og bitre salater. Det nærmest luftige element i vinene står godt til and, de er ydermere fyldige nok til at tackle fedmen i andeskindet. Vinenes urtede element matcher desuden rødbedens jernnoter og de bitre salater på fin vis, og sikrer dermed et mad- og vinmatch af høj klasse.

NYHED



Bierzo Roble Luis Varela, 2015
Bodegas Álvarez de Toledo

1 fl 98,-

Lillebror Roble Luis Varela har sin egen charme. Den er lavet på Mencía-vinstokke, som er unge, dog stadig 40-55 år gamle. Vine på Menciadruen kan til tider virke "vel-urtede" og have rigeligt med kant, men her er den tøjlet og vinen er meget frugtdreven, krydret og saftig. Det er dog stadig en vin, der som sin storebror kræver gastronomisk modspil af kraftige retter.



NYHED

97 POINTS – DECANTER, PLATIN MEDALJE



Bierzo Colección Familia Luis Varela,
2015, Bodegas Álvarez de Toledo

1 fl 169,-

6 fl **695,-** SPAR 319,-

12 fl **1.195,-** SPAR 833,-



Bierzo Colección Familia Luis Varela kom allerede inden smagningen med noget af en anbefaling, da den havde fået intet mindre end Platinmedalje og 97 point ved Decanter World Wine Awards foran masser af mere anerkendte og kostbare vine fra Spanien. Men vi skulle jo konkludere selv, og faldt pladask for den mørke, aromatiske vin fra udvalgte parceller af op mod 100 år gamle Mencía-vinstokke. Selvom vinen er ganske kraftig, så er den også særdeles saftig og velkomponeret. Mencía-druens typicitet er bevaret og vinen appellerer meget bredt uden særpræget kompromitteres.



Gæstekok
Thomas Rode

Grillet andebryst med rødbeder, hind- bær og blommer

Opskrift til 4 personer

En oplagt sensommer-ret med masser af smag og dybde. Vil du have mere fylde, kan du med fordel tilføje confiterede andelår til retten.

INGREDIENSER

2 andebryster, gerne økologiske
10 rødbeder
1 håndfuld friske hindbær
0,5 dl balsamico
1 citron
Ca 100 g blandede salater

SÅDAN GØR DU

Tænd og klargør grillen.

Skræl 2 af rødbederne og skær dem i tynde skiver. Krydr dem med salt, peber og citronsaft og lad dem trække imens du laver de øvrige elementer af retten.

Skær de resterende rødbeder i kvarte fra top til rod. Vend dem med olivenolie, salt, peber og lidt reven citronskal. Grill rødbederne ved indirekte varme, til de er møre, ca. 35-45 min alt afhængigt af varmen i grillen.

Dup andebrysterne tørre med lidt køkkenrulle. Fjern sølvhinden og rid skindet ved hjælp af en skarp kniv. Krydr med salt, og friskkværnet hhv. rosa, sorte og grønne peberkorn.

Grill andebrysterne med skindsiden nedad, men pas på at de ikke brænder; steg dem enten ved direkte varme mens du er opmærksom hele tiden, og fjern dem hvis der kommer flammer, eller steg dem ved indirekte varme. Giv dem ca. 10 min på skindsiden og 1-2 minutter på kødsiden, tag dem af og lad dem trække på en rist.

Knus hindbærrene let med en gaffel og bland dem med balsamico, citronsaft og ca. 1 dl jomfruolivenolie. Smag til med salt og peber.

Skær andebrystet i tynde skiver på langs, anret dem oven på salaten sammen med rødbederne og de marinerede rødbedeskiver og dryp med hindbærdressingen. Krydr efter med saltkrydderier og friskkværnet peber.

Du kan også sagtens tilberede rødbederne i ovnen og stege andebrystet på panden.



NYHED

92-93 POINTS - THE WINE ADVOCATE



Bierzo Selección de Parcelas, 2017 Diego Magaña Dominio de Anza

1 fl 195,-

Domino de Anza er ikke en egentlig vingård i klassisk forstand, men et joint venture-projekt mellem den dygtige unge vinmager Diego Magaña og den ikoniske, visionære vinmager og pioner indenfor spansk vin, Raúl Pérez. Med denne dynamiske duo kan resultatet næsten kun blive fremragende. Projektet bundner i, hvordan man kunne udnytte potentialet i gamle, højt beliggende, hovedsageligt vestvendte vinmarker tilplantet lige efter phylloxera, som vinbønderne havde opgivet, fordi de fandt det svært at kultivere vinstokkene således, at druerne blev fuldt modne. Men (fuld)modne druer er måske ikke altid det bedste. Raúl Pérez er af den overbevisning, at Mencia-vinstokke, som har det for nemt og får rigeligt med sol, ikke leverer det fulde potentiale. På udvalgte parceller kan vinstokkene levere en frugt, der kan veksles til aromatiske vine med burgundisk finesse og masser af kompleksitet og nerve.

Bierzo Selección de Parcelas kommer fra tre parceller i 570-650 meters højde og vinstokkene er 80 år gamle i gennemsnit. Vinen og smagen er som de, i min optik, bedste Bierzo-vine totalt transparent og afspejler terroir og klima på fornem vis. I dette tilfælde årgang 2017 giver den friskhed og elegance, der peger i en burgundisk retning. En flot aromatisk og fyldig vin snarere end kraftig og vægtig.



SMAGEKASSE

Spansk Bierzo-smagekasse 6 fl 750,- SPAR 174,-

2 fl Bierzo Roble Luis Varela, 2015

2 fl Bierzo Colección Familia Luis Varela, 2015

2 fl Bierzo Selección de Parcelas, 2017



Fagekspert
Per Bach

VINE, SOM ER SKABT TIL AT BEGEJSTRE

Producent: Bodegas Tapiz | Område: Mendoza Valley, Argentina

Det er ikke nogen hemmelighed, at vi ikke flyver til Sydamerika hvert andet øjeblik, og at oversøiske vine ikke er vores primære fokusområde. Men vi er altid nysgerrige, og har i lang tid gerne villet opruste bare en lille smule udenfor Europa. Derfor har vi smagt et utal af vine og efterfølgende brugt alt for lang tid på at sige "Tak, men nej tak" til de håbefulde agenter og producenter. Befrielsen kom, da Bodegas Tapiz dukkede op på Nordre Toldbod. Pludselig sad vi med vine, som helt åbenbart var blevet til uden syrejusteringer og andre fiks-fakserier.

Vine, som er skabt til at begejstre!

Bodegas Tapiz er en vild historie om topprofessionelle amerikanske vinfolk, som fik et storstilet projekt til at løbe fuldstændig af sporet og derfor i 2003 solgte Tapiz-brandet, produktionsanlægget og omkring 2.000 ha. til det unge argentinske ægtepar Jorge og Patricia Ortiz. Deres primære vinviden indtil da var kommet fra hyggelige tem-amiddage sammen med vennerne, hvor værterne stod for maden, og gæsterne kom med vinen.

Patricia Ortiz, der ellers var hjemmegående husmor til fem, trådte ind i rollen som daglig leder og fløj hver uge fra Buenos Aires til Mendoza, hvor hun langsomt overvandt sine mandlige kollegaers kønsforskækkelse. Og mere til. Således blev Patricia Ortiz for et par måneder siden valgt som den første kvindelige præsident for den magtfulde forening "Bodegas de Argentina" og repræsenterer nu mere end 250 Bodegaer både nationalt og internationalt.

Selv hævder Patricia Ortiz, at det er vinene fra Bodegas Tapiz, som har båret hende frem, og hun krediterer derfor sin ønolog Fabián Valenzuela og den legendariske Jean Claude Berrouet, som i 2017 tiltrådte som konsulent efter 44 år i spidsen for selveste Château Petrus.

Indledningsvis introducerer vi 3 vine fra Bodegas Tapiz:



NYHED



Mendoza Chardonnay, 2018
1 fl 129,-

6 fl **595,- SPAR 179,-**

12 fl **995,- SPAR 553,-**

Frugt fra Finca Los Nogales og Finca San Pablo i op til 1.400 meters højde bringer en sjælden naturlig friskhed ind i vinen. Gæret og modnet i stål bortset fra 6%, som snuser til brugte franske fade. Blomstrende og charmerende. Tør uden af knase. Lidt af en pleaser på den gode måde.



NYHED



Mendoza Malbec, 2018
1 fl 129,-

6 fl **595,- SPAR 179,-**

12 fl **995,- SPAR 553,-**

Frugt fra forskellige parceller i Valle de Uco i 1.100-1.300 meters højde. Nul egetræ, men fuld malolaktisk gæring i de 10 måneder som vinen er undervejs i rustfrit stål. Elegance uden spor af blommarmarmelade og tørret frugt. Bare herlig umiddelbarhed og saftige bær i rigt mål.



NYHED



Mendoza Black Tears Malbec, 2014
1 fl 550,-

2 fl **850,- SPAR 250,-**

Frugt fra familiens ældste parceller på Finca San Pablo i 1.300-1.400 meters højde, hvor de mest erfarne drueplukkere er "licensed to pick only the most beautiful grape bunches." 24 måneder på nye franske fade. De sorte tårer, som driver ned på etiketten, siger det meste, så tag hagesmæk på! En hedonistisk argentinsk Malbec, som i 2011-årgangen sneg sig ind på Wine Enthusiast Magazine's berømte top-100-liste.



Andehjerter kan bestilles hos kokkene i gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod eller hos din slagter.



Grillspyd med andehjerter, shiitake-svampe og blommer & majs med salvie

Opskrift til 4 personer

Barbecue på Argentinsk inkluderer ofte kyllinge- eller andehjerter – gerne på spyd. Retten er næppe så stærk, som du ville møde den i det sydamerikanske, men servér den gerne ligeså uformelt; over gode snakke og til der ikke er mere på fadet, med Bodegas Tapiz' charmerende vine i glasset.

INGREDIENSER

Spyd med andehjerter:

8 grillspyd
8 andehjerter
8 friske shiitake-svampe
1 rød blomme
2 tykke skiver bacon
8 friske salvieblade
2 rødæg

Tilbehør: Majs med salvie

4 majscolber
4 skiver bacon
ca. 12 blade frisk salvie
½ dl vand
200 g smør

SÅDAN GØR DU

Andespyd:

Del hver af baconskiverne og rødløgene i 4 stykker. Hak salvien fint.

Sæt skiftevis andehjerter, baconstykker, rødløg, blomme og shiitake-svampe på grill-spyd. Lav en marinade af olivenolie, hakket salvie og hvidløg, og marinér spyddende i ca. 10 minutter inden de grilles. Krydr godt med salt og peber og grill spyddene ca. 2 minutter på hver side.

Tilbehør: Majs med salvie

Skær bacon-skiverne i fine tern. Hak salvien fint. Skær majskernelne af kolberne. Kog vandet op og pisk smørret i med et piskeris eller en stavblender. Kog majskernelne og bacon-ternene i blandingen ved moderat varme, til majskernelne er møre, ca. 2-3 minutter. Smag til med citronsaft, salt, peber og hakket salvie.

Servér grillspyddene med majsblandingen til, på sydamerikansk manér.



..... Det perfekte match

CHAMPAGNE, DEN OPLAGTE LEDSAGER TIL MAD

Vi drikker mere og mere Champagne i Danmark, men få har endnu udforsket vintypens evner på middagsbordet. Alt for ofte forlades den, når forretten serveres, selvom der er retter hvortil Champagne ville være et fornemt hvis ikke lige-
frem det bedste valg til.

Champagne til mad kræver først og fremmest intensitet, og her er det oplagt at gå til Vintage kvalitet, som sædvanligvis er vine med lagringspotentiale og dermed også et vist niveau af koncentration. Afhængig af retten, den skal ledsage, kan man dernæst gå efter enten ren Chardonnay, som giveren mere elegant og let stil eller en kombination med mere Pinot Noir, som vil tilføre dybde og krop. Pinot Meunier, den tredje drue i Champagne, anvendes sjældent i Vintage vine.

Jordskokker er en af de bedste rodfrugter til Champagne, og med deres fine nøddesmag og bløde tekstur efter tilberedning, harmonerer de smukt med Champagnes autolytiske aromaer fra lagringen med gæren. Kammuslinger tilfører en let sødme og diskret, havaroma og hasselnødderne understøtter jordskokkernes karakter og giver sprødhed og knas i retten.



**Champagne Blanc de Blancs Brut
Millésimé, 2011
Diebolt-Vallois, Cramant**

1 fl 395,- SPAR 90,-

Matchet med Diebolt-Vallois fremragende Blanc de Blancs Vintage Champagne på 100% Chardonnay fra 2011 er et seriøst eksempel på hvor godt Champagne fungerer til mad.

Frugten kommer fra 4 kommuner med hovedparten fra Cuis og førstegæringen foregår i tanke. Efter andengæringen i flasken har den over 5 år tilegnet sig en forførende cremet mousse kombineret med sirlige toner af friske hasselnødder og mandler, som kun Blanc de Blancs Champagne kan opnå. Det hele balanceret af livlig citrus og en let saltet mineralitet, og serveres den i et bredt champagneglas eller hvidvinsglas får den yderligere bredde og rigdom, som vil gøre matchet til retten optimalt. Personligt er jeg meget begejstret for Zalto's glas til søde vine til denne Champagne, som er glasset, der ses på billedet.



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg





Gæstekok
Thomas Rode



Jordskokkesuppe med æble og ristede kammuslinger

Opskrift til 4 personer

Suppens balance mellem de søde og nøddeagtige jordskokker kombineret med æblernes syre gør den særdeles velegnet i kombination med en lang række råvarer: Prøv for eksempel denne med kammuslinger.

INGREDIENSER

Suppe:

200 g skalotteløg
4 fed hvidløg
4 stilke estragon
1 spsk smør
1 spsk olie
300 g jordskokker
200 g æbler
1/2 dl hvidvin
1 l hønsefond
5 dl piskefløde
2 dl æblemost
saft af 1/2 citron
1-2 spsk æbleeddike
salt og friskkværnet peber

Tilbehør:

16 stk kammuslinger
1/2 dl hasselnødder
2-4 jordskokker

SÅDAN GØR DU

Jordskokkesuppe:

Pil og skær skalotteløg og hvidløg i grove stykker. Sautér skalotteløg, hvidløg og estragon i smør og olie på en pande.

Vask æblerne, befri dem for kernehusene og skær dem i grove tern.

Vask jordskokkerne grundigt med en stiv børste eller grov svamp, skær dem i grove tern og vend dem og æbleternene sammen med løgene på panden.

Tilsæt hvidvin og lad det koge ind til det halve. Tilsæt derefter hønsefond, fløde, æblemost og citronsaft og lad grøntsagerne simre stille og roligt, til de er møre.

Tag estragontilkene op og blend og si suppen. Smag suppen til med æbleeddike, salt og peber.

Tilbehør:

Rist kammuslingerne ca. 1 minut på hver side på en grillpande. Rist hasselnødderne på en tør pande, til de afgiver duft og hak dem groft. Skræl jordskokkerne og skræl ca. 16 fine strimler af dem.

Anret den varme suppe med ristede kammuslinger, hasselnødder og strimler af rå jordskok. Tilføj en smule god olivenolie på toppen lige inden servering.



TRE DAGES FORDYBELSESTUR TIL BOURGOGNE

Producent: Domaine Jessiaume

Område: Bourgogne, Frankrig

Det var et par garvede piger, jeg havde fået med på en tre dages fordybelsestur til Bourgogne i april. Det blev slået fast allerede i Kastrup tidligt om morgenen, da kaffen fik følgeskab af en Gammel Dansk og jeg måtte tjekke en ekstra gang, at de ikke talte svensk, men den var god nok. 4 dygtige, danske kvindelige sommelierer, som jeg endvidere alle har haft fornøjelsen af at undervise på Vinakademiet, var klar til at stille spørgsmål, de ikke selv kendte svaret på, til at smage vine fra fad og møde nogle af de ypperste repræsentanter for Bourgogne.

Efter en glimrende frokost på Le Montrachet (se detaljeret beskrivelse) trillede vi til Santenay, hvor vi skulle besøge en af byens mest legendariske ejendomme, Domaine Jessiaume. Megan McClune, som er administrerende direktør på Domaine Jessiaume bød os velkommen og fik hurtigt følgeskab af vinmager William Waterkeyn. Spørgsmålene kredsede omkring domainets igangværende omlægning til økologi, tanker om svovl, gæringstemperatur, jordbund og meget andet, som William kyndigt besvarede. Man fornemmede dog også, at han ikke var tynget af generationers ufravigelig erfaring, og nysgerrighed såvel som ydmyghed prægede hans tilgang og måde at besvare spørgsmålene på. Han hører til den nye generation af vinmagere, dem der ønsker at skubbe til grænserne og således eksperimenteres der også på Jessiaume med vine uden svovl, omend stadig på forsøgsbasis.

Vi smagte porteføljen af vine fra 2017-årgangen, som her såvel som på vores andre besøg blev omtalt som en særdeles vellykket, balanceret årgang.

Domaine Jessiaume er relativt ny i vores sortiment, og jeg var derfor særlig spændt på at smage de nye årgange og opleve hvordan, de fremstod, i forhold til vores første sending vine. Der tegnede sig et tydeligt og konsekvent billede af stilen, som bekræfter vores erfaringer med 2016- og 2015-årgangene. Der er en rød tråd, som reflekterer elevagen (processen fra plukket drue til færdig vin) og derud over et tydeligt individuelt aftryk i vinene, som markant adskiller appellationernes personlighed. Det er ikke forkert at definere stilen som moderne med fokus på ekspressiv frugt og bløde, runde tanniner. Hvad der særligt lykkes for William her er, at man klart og tydeligt smager Bourgogne, men accentueringen er hans egen og afspejler hans generation.

Auxey-Duresses er feminin og nærmest sensuel med sirlig parfume og den hvide markerede sig så godt i 2017, at vi nu tilbyder både hvid og rød fra 1. Cru-marken Les Ecusseaux. Prøv dem begge og oplev en af Bourgognes oversete perler, Auxey-Duresses.

Bourgogne havde lagt solidt ud, og vi afsluttede aftenen med et besøg på Le Garaudière, hvor et selskab på 20 modne herrer tabte underkæben mens fem kvinder fortærrerede tre store Côte de Boeuf og to flasker Châteauneuf-du-Pape. Nok var vi i Bourgogne, men bøfferne krævede sydfransk varme.

FORMIDABEL FROKOST I PULIGNY- MONTRACHET

Blot 10 minutter fra Domaine Jessiaume ligger det 4-stjernede hotel Le Montrachet i byen Puligny-Montrachet, og her nød vi en fremragende frokost på ankomstdagen inden vores besøg hos Jessiaume. Efter et par timers kørsel i bil fra Gèneve, var alle sultne og klar til at smage og dufte Bourgogne, og det blev hurtigt klart, at vi var kommet til det rette sted, som jeg for øvrigt havde fået anbefalet af Jan Restorff fra Søllerød Kro.

Restaurantlokalet er klassisk og komfortabelt med polstrede stole, dug på bordene og rå stenvægge med højt til det prægtige bjælkeloft. Udenfor kunne vi skimte den dejlige terrasse, men det var desværre for koldt og blæsende den dag, vi var forbi, til at kunne nyde den ud over synet. Det tog tid at beslutte hvad, vi skulle begrænse os til, men de uovertrufne snegle var et hit og topper endda listen over den bedste snegleservering, jeg nogen sinde har fået. Smørret var emulgeret med hvidløg og persille til en dejlig, cremet sauce og så var der elegant lagt en sprød brødcrouton inderst i hver skal, som sugede den del af smørsaucen, sneglen ikke fik med. Den perfekt tilberedte due i brødskorpe med fyldte mørkler rundede frokosten af og cementerede et kompetent køkken med den perfekte kombination af præcision i tilberedning og tilsmagning samt eminente råvarer.

De diminutive engelskkundskaber blandt personalet og de mange borde besat med lokale vinproducenter understregede, at Le Montrachet på ingen måde var en turistfælde. Vi gav hinanden hånd på, at det ikke var sidste gang, vi besøgte Le Montrachet og næste gang uden efterfølgende vognføring. Jeg glemte at nævne, at vinkortet er fremragende med stor dybde og særdeles fornuftige priser.

Hotel Le Montrachet
10 Place du Pasquier de la Fontaine
21190 Puligny-Montrachet



Fra venstre: Ayoe Marie Jurhagen, Cathrine M Mie Olsen, William Waterkeyn, Megan McClune, Amalie Lærke Hansen og Pernille Folkersen



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg



Auxey-Duresses 1. Cru "Les Ecusseaux" Blanc, 2017

1 fl 345,-



Blot 3 fade blev der produceret fra de 0,31 ha Chardonnay-stokke, Domaine Jessiaume ejer i den stenede, kalkholdige "Les Ecusseaux". Mosten gærer i fade heraf 25% nye og modner efterfølgende ca. 10 måneder inden aftapning. Blot 1,62 ha Premier Cru marker i Auxey-Duresses totalt er beplantet med Chardonnay, så her er tale om en raritet. Ganske mineralsk og kalket i næsen med indslag af hvide sommerblomster, citron og stenfrugt. Cremet, delikat mundfølelse hvor smørtoner fra fadet træder frem og giver dybde til frugten. Eftersmagen fremstår harmonisk og vedvarende. Nyd den ved 10 °C til gratinerede snegle eller ristet rugbrød med Saint-Marcellin eller lignende hvidskimmelost.



Auxey-Duresses 1. Cru "Les Ecusseaux Rouge, 2017

1 fl 356,-



0,41 ha af Domaine Jessiaumes del af "Les Ecusseaux" er tilplantet med Pinot Noir, og der blev i 2017 lavet 4 fade. Efter afstilkning laver William en kold udblødning af druerne forud for gæringen hvorved mosten optager fine, frugtige nuancer fra skallerne. Efter ca. 3 ugers gæring i tanke overføres vinen til fade og lagres herpå i 14 måneder. Flot åbenhed trods sin unge alder med både modne kirsebær, hindbær og blomster samt vanilje, egetræ og muldjord. Solid intensitet i munden med samtidig bevaring af et nærmest luftigt udtryk, der gør vinen letløben trods sin kompleksitet og forener den uhøjtidelige nydelse med intellektuel stimulans. Kan udmærket gemmes 5-7 år fra nu. Nyd den ved 15 °C til farseret og stegt kylling med svampefars og kompot af kartofler med bacon og karamelliserede løg.



HYGGELIGT HOTEL I LEVERNOIS & BØFFER FRA ÅBEN GRILL

Vi tilbragte to nætter på Le Parc de l'Hostellerie, som ligger lige ved siden af de 5-stjernede Relais & Châteaux Hostellerie de Levernois knap 6 km sydøst for Beaune by. På Le Parc de l'Hostellerie nød vi godt af, at vi kunne bestille vin fra vinkortet fra restauranten på Hostellerie de Levernois og nyde på den smukke gårdsplads inden, vi satte os til rette 50 meter rundt om hjørnet i den elegante Restaurant Gastronomique, som Hostellerie de Levernois' gourmetrestaurant hedder. På anden dagen gik vi 500 meter op ad gaden til bøfhuset La Garaudière, som med den store åbne grill som centrum specialiserer sig i Côte de Boeuf fra forskellige franske kvægracer (bla. Aubrac, Salers og Charolais). Levernois kan varmt anbefales som udgangspunkt for et par vinfyldte dage i Bourgogne.

Le Parc de l'Hostellerie
Rue du Golf
21200 Levernois

La Garaudière
10 Grande Rue
21200 Levernois



Appellationen Auxey-Duresses ligger vest for Meursault på Côte de Beaune. Der produceres både rød- og hvidvine fra ca 135 ha vinmarker hvoraf ca 29 ha har Premier Cru status.



SMAGEKASSE

Domaine Jessiaume smagekasse 2 fl 595,- SPAR 106,-

1 fl Auxey-Duresses 1. Cru "Les Ecusseaux" Blanc, 2017
1 Auxey-Duresses 1. Cru "Les Ecusseaux Rouge, 2017

EKSKLUSIV SMAGEKASSE FRA CHÂTEAU BELLES-GRAVES – 2. EDITION

Producent: Château Belles-Graves | Område: Lalande de Pomerol, Frankrig



Fagekspert
Per Bach

Det er kun godt et år siden, vi overtalte Xavier Piton til at gå ned i den private kælder for at pakke en særlig kasse med Le Grand Vin i årgangene 2007-2012 til Klub Løgismoses vinvenner. Adskillige begejstrede tilbagemeldinger fulgte, og kassen blev bl.a. kaldt "et levende bevis på hvor vitale vinene fra dette dejlige slot er omkring deres 10 års fødselsdag". I det tidlige forår sad vi så med de fire senest frigivne årgange af Le Grand Vin samt 2015-årgangen af 2. vinen Les Terrasses de Belles-Graves, som vi ikke tidligere er blevet tilbudt. Det blev en eftermiddag, hvor der var plads til begejstring, så vi aftalte nok engang at kontakte Xavier. Resultatet er denne smagekasse fra Château Belles-Graves, som vi kalder 2. edition.

Beliggenhed, beliggenhed, beliggenhed

Château Belles-Graves er relativt afsondret og fredfyldt, og et par dage i et af de 4 fine chambres d'hôtes på slottet er stærkt vanedannende. F.eks. det sydvendte værelse oppe på 1. salen, hvor man kan nyde solnedgangen med et glas Belles-Graves i hånden og opleve, hvorledes Pomerols skyline langsomt rykker nærmere mens solen forsvinder bag horisonten.

Profilen af Eglise de Pomerol er pejlemærket. La Fleur-Pétrus, Vieux Château Certan, Lafleur og selve Pétrus ligger lige til venstre, og afstanden er bare 700-800 meter. Set i det perspektiv er markedskræfterne forunderlige. Lafleur og Pétrus er suset op i henholdsvis 9.500,- og 34.500,-, mens man stadig kan bo to personer, en hel uge på Belles-Graves – inklusive vin ad libitum – for mindre end det, det koster, at forgribe sig på en enkelt flaske Lafleur!

Slottets 17 ha. ligger i den absolut bedste del af Lalande-de-Pomerol hvor masser af grus løsner leret, og hvor rige mængder af jernoxid farver jordoverfladen rødbrun fuldstændig som oppe på det centrale plateau omkring kirken i Pomerol. Belles-Graves har da også, så længe vi kan huske, leveret på niveau med en række af kollegaerneovre på den anden side af den lille Barbanne-flod, der adskiller Lalande fra Pomerol, og der er derfor ikke skyggen af proportionalitet mellem pris og kvalitet mellem Belles-Graves og de berømte silhuetter i solnedgangen.

Belles-Graves og Løgismose

Lene Grønlykke svingede ned ad linde-alléen, der fører frem til det lille slot en dejlig solskinsdag kort efter åbningen af Kong Hans Kælder i 1976. Hun var på jagt efter vine,

som både var til at betale og som indfrie de ambitioner, hun og Sven havde med Kongen og Falsled Kro. Hun blev charmeret af vinen og de to søstre Marie-France Theallet og Christine Piton, som havde fået overdraget nøglerne til slottet et par år forinden, og de enedes om, at Løgismose kunne få eneforhandling på vinen, blot Lene lovede, at købe et lille parti hvert år. Den aftale har Løgismose stort set overholdt, og det er således 38. til 41. årgang i samarbejde med Belles-Graves, som vi her præsenterer i en smagekasse.

SMAGEKASSEN 2. EDITION

Smagekassen er sammensat af 1 fl. Château Belles-Graves i hver af årgangene 2016, 2015, 2014 og 2013 samt 2 fl. Les Terrasses de Belles-Graves 2015. I alt 6 fl., og nedenfor får du i stikord Xavier Pitons bemærkninger til de enkelte vine nogenlunde, som ordene faldt under mit besøg i oktober 2018.

1 fl Château Belles-Graves 2016: Tappet i september. Vidunderlig frugt. Merlot! Perfekt balance mellem fylde og finesse. Storslået potentiale. Kræver bare lidt tålmodig. Dukker sig ikke for 2015.

1 fl Château Belles-Graves 2015: Charmerer allerede. Indfrier alle forventninger til fylde og saft i Pomerol. Behøver alligevel nogle år, hvis den skal vise sit fulde potentiale. Tænk på årgang 2000.

1 fl Château Belles-Graves 2014: Frisk og velbalanceret nu. Lidt luft vil intensivere den delikate frugt og give tanninerne mere modspil. Vil udvikle sig yderligere med tiden.

1 fl Château Belles-Graves 2013: Meget klassisk årgang, som har krævet tålmodighed. Begynder at levere den struktur og finesse, som vi har gået og ventet på. En vin uden hastværk.

2 fl Les Terrasses de Belles-Graves 2015: Måske årgangens generøsitet fornemmes bedst her. Fuldt udfoldet legesyg Merlot-frugt. Måske den mest elskelige Les Terrasses vi nogensinde har produceret.





SMAGEKASSE

CHÂTEAU BELLES-GRAVES SMAGEKASSE – 2. EDITION

6 fl 1.195,- SPAR 350,-

Normalpris v. 6 flasker 1.545,-

Château Belles-Graves vertikal 1 fl 2013 - 1 fl 2014 - 1 fl 2015 - 1 fl 2016 +
Les Terrasses de Belles-Graves 2 fl 2015

Leveres i trækasse



Les Terrasses de
Belles-Graves, 2015

1 fl 195,-

6 fl **795,-** SPAR 375,-



Château Belles-Graves, 2016

1 fl 238,-

6 fl **995,-** SPAR 433,-

TAG MORGENBORDET TIL NYE HØJDER

Langsomme morgener i godt selskab med duften af friskbrygget kaffe og smørbagte fristelser i ovnen er noget nær det hyggeligste, der findes. Dæk dit overdådige morgenbord med hjemmelavede croissanter og nøddecreme, som vi giver dig opskrifterne på her, og forvent udpræget begejstring fra de spisende. Skal der skydes en velsmagende genvej kan vi anbefale at dette gøres med delikatesser fra The Bay Tree, som hurtigt og nemt kan opgradere dit morgenbord og tilføje ekstra smag til de hyggelige morgenstunder.



Frit valg 3 stk 150,-



Lemon Curd, 200 g
The Bay Tree

1 gl 58,-

Frisk og fyldig lemon curd lavet med citronsaft og masser af smør. Smager skønt på nyristet brød og luftige scones.



Marinerede mini-figer, 320 g,
The Bay Tree

1 gl 67,-

Delikate mini-figer marineret i hvid rom og hvidvinssirup. Servér til morgenbordets forskellige oste eller på græsk yoghurt toppet med granola.



Passion Fruit Curd,
200 g, The Bay Tree

1 gl 58,-

Bay Tree har vundet guld ved Great Taste i 2012 for denne passionsfrugtcurd, som byder på en fin balance mellem syrlig passionsfrugt og fedme fra smør. Prøv passionsfrugt-curden på friskbagte croissanter eller muffins.



Hjemmelavet nøddecreme

Med honningkagekrydderi

Det er faktisk meget let selv at lave nøddecreme. Og når du selv har lavet den, så ved du samtidig præcis, hvad der er i – modsat de mange færdigkøbte produkter. Hvis du er glad for desserter, så er denne opskrift altid god at have i baghånden. Den kan bruges både som smørelse på for eksempel lagkagebunde, som base for en lækker chokoladecreme eller som fyld i små tærter pyntet med bær.

INGREDIENSER til et stort syltetøjsglas

175 g hasselnødder
3 1/2 dl piskefløde
1/2 tsk honningkage-krydderi
30 g honning
200 g chokolade, lys eller mørk

SÅDAN GØR DU

Varm ovnen op til 160 °C og rist hasselnødderne i ca. 15 minutter, til de har fået en jævn gylden farve. Afkøl nødderne, læg dem på den ene ende af et rent viskestykke, fold den anden ende hen over nødder og fjern hinderne ved at køre håndfladen over dem. Lun fløde, honningkagekrydderi og honning i en kasserolle og smelt chokoladen over vandbad.

Kom de lune nødder og fløden i en blender og kør, til konsistensen er glat og fin. Tilsæt nu den flydende chokolade og blend igen, til det hele har en jævn konsistens.

Hæld nøddecremen på skoldede syltetøjsglas og opbevar den i køleskabet, men tag den ud lidt før servering, så er den lettere at smøre på brødet.



Croissanter 20 stk.

Alene duften af nybagte croissanter kan bringe de fleste i godt humør. Og når man først har rullet og bagt sine egne, bliver oplevelsen blot så meget bedre.

INGREDIENSER

1 kg økologisk hvedemel	50 g gær
100 g sukker	2 æg
4 dl koldt vand	500 g koldt smør til indrulning
1 dl kold økologisk kærnemælk	1 æg til pensling
20 g salt	

SÅDAN GØR DU

Rør alle ingredienser, undtagen smør til indrulning og æg til pensling, godt sammen til en glat og fast dej. Lad dejen hvile i 45 minutter på køl. Læg smør til indrulning mellem 2 stykker bagepapir og bank med en kagerulle smørret ud til et kvadrat på ca. 20 x 20 cm. Læg smørret på køl i ca. 20 minutter, til det igen er koldt og fast. Rul dejen ud på et meldrysset bord til et kvadrat på ca. 40 x 40 cm. Læg smørret midt på dejen og fold alle fire sider af dejen ind over smørret. Sørg for at lukke tæt sammen, inden du forsigtigt ruller dejpakken en anelse fladere. Den skal stadig danne en kvadrat. Afkøl dejen i køleskab i ca. 30 minutter, til den er blevet helt kold.

Rul dejen ud til et rektangel på ca. 25 x 50 cm og ca. 1 cm's tykkelse. Fold de to ender ind mod midten og fold så dejen sammen på midten, så der i alt dannes fire lag. Afkøl dejen i ca. 20 minutter, til den igen er blevet gennemkold. Gentag så fremgangsmåden fra før, og sæt atter dejen på køl i 20 minutter.

Rul dejen ud til et rektangel, der måler ca. 25 x 60 cm. Del dejen i to, ved at skære den midt over på tværs. Skær 10 trekanter ud af hver halvdel og rul trekanterne fra den brede ende til croissanter.

Læg croissanterne på en bageplade med bagepapir og lad dem hæve til dobbelt størrelse i ca. 1 time. Sæt ovnen på varmluft og 180 °C. Pensl croissanterne med sammenpisket æg og bag dem i den varme ovn i ca. 10-15 minutter. Lad dem derefter hvile på en bagerist i ca. 5 minutter, inden de spises.



SPANSKE PLETSKUD I SEPTEMBER

Trods arbejdsløshed og økonomiske udfordringer har de spanske vinbønder de senere år genvundet optimismen, og fra alle afkroge af den iberiske halvø bobler det frem med nye vine. Masser af vildskud, men også pletskud, og hvis man løfter blikket bare en lille smule og kigger hen over de tre gange R (Rueda, Rioja og Ribero), åbner der sig en verden af nye muligheder. Heraf adskillige med prisskilte, som ikke fornærmer nogen. Vi præsenterer to af dem som vores bud på gode hverdagsvine i september.



NYHED



Rias Baixas Mar de Viñas, 2018
Adegas Gran Vinum

1 fl 127,-

6 fl **595,-** SPAR 167,-

12 fl **995,-** SPAR 529,-

Smukt blomstrende Albariño fra en af de nyere spillere i det stadig mere succesombruste spanske Rias Baixas-distrikt oppe i Spaniens nordvestligste hjørne. En del af vinstokkene står opbundet i pergolaer helt ned til Rio de Arousa og dermed totalt blottet for den stride blæst og de hyppige byger, som kommer drivende ude fra Atlanterhavet. Manuel høst, presning af hele drueklaser fulgt af gæring i rustfrit stål og modning uden malolaktisk gæring i 6 måneder. En flot vin med diskret krydrede frugtnuancer og masser af moden citrus, som får mundvandet til at risle samtidigt med, at en salt brise af mineralitet sladrer om det ekstreme galiciske terroir. Nærmest som en lækende cocktail af små stykker fersken, passionsfrugt, melon og blomstrende jasmin anrettet i en friskåbnet østers. En vin, som vil begejstre alle, som holder af tør Riesling – uden sammenligning i øvrigt!



Somontano Vispius Tinto, 2017
Bodegas Estrada Palacio

1 fl 95,-

6 fl **450,-** SPAR 120,-

12 fl **795,-** SPAR 345,-

Saftig modernistisk rødvin fra Somontano-distriktet, der ligger i ly af Pyrenæerne nedenfor Siera y los Cañones de Guara-nationalparken og venter på det store internationale gennembrud. I mange år satsede man på Bordeaux-druerne, men i takt med at Tempranillo og Garnacha har vundet folkets gunst, er man begyndt at sadle om, og nu er man i gang med noget, der ligner en deroute for Cabernet Sauvignon. Gæret og efterfølgende modnet 10 måneder i rustfrit stål uden på noget tidspunkt at "blive forstyrret af egetræ", som vinmageren Carlos Martín så rammende udtrykker det. En vin, der charmerer med søde hindbær, solbærblade og frisk mynte. Fyldig og fint understøttet af modne tanniner samt en diskret frugtsyre, som bringer en friskhed, der ofte kan savnes i vine med denne profil. En stilsikker spanier med et ualmindeligt stort bælle-potentiale.



Rødspætte med sauteret hvidkål, persille og citron

Opskrift til 4 personer

Rødspætten er i sæson hele året, den er nem at tilberede og er elsket af både store og små – et oplagt valg til et godt og sundt hverdagsmåltid. I stedet for den klassiske panering, får du her Thomas Rodes version af stegte rødspætter med frisk pust fra citron, persille og sprød hvidkål.

INGREDIENSER

8 flåede rødspættefileter
1 hvidkål
1 bundt bredbladet persille
1 økologisk citron
Olivenolie
Smør

SÅDAN GØR DU

Befri hvidkålet for stokken og de yderste seje blade, og skær ca. 8 blade i grove stykker. Nip persillen fra stilken og riv den yderste gule skal af citronen.

Marinér fiskefileterne i olivenolie med salt og peber.

Lad smør og olivenolie bruse op i en sautérpande. Læg så mange kål-trekanter, der kan ligge med luft imellem, på panden. Tilsæt salt, peber og den revne citronskal og sautéér ca. 1-2 minut.

Læg fiskefileterne på kålen i panden, hæld saften fra ca. en halv citron og 3 spsk. vand over og læg straks låg på.

Lad fisken dampe 2-3 minutter under låg. Sluk for varmen og lad panden stå 3-4 minutter.

Servér straks, med frisk brøndkarse, bredbladet persille og rucola over. Servér evt. med et godt stykke brød stegt i smør.



Løgismose i Netto



LØGISMOSE I NETTO

10 ÅR

MED SMAG, HOLDNING OG HÅNDVÆRK

Netto 



Siden 2009 har Løgismose og Netto været på den samme mission:

GODE MADOPLEVELSER, DER ER TIL AT BETALE

Kvalitet handler ikke kun om caviar og Champagne, men om at stille kompromisløse krav til det du spiser, hver dag. Gennem de sidste 10 år har denne mission været med til at bringe mere end 600 produkter ind på hylderne! Produkter, som inspirerer til at gå nye veje i køkkenet – selv når tiden er knap.

Kender du alle klassikerne?

i Læs mere om Løgismose i Netto og se hele sortimentet på løgismose.dk/netto



SERVÉR STORE MIDDAGSOPLEVELSER PÅ BLOT 20 MINUTTER

Vi ved godt, at tiden ikke altid er til at braisere og stege i timevis, så hvis du, ligesom os, gerne vil kunne sætte kvalitet og velsmag på bordet, både på travle hverdage og i weekenden hvor der skal ekstra forkælelse på menuen, står vi klar til at hjælpe dig.



Modsat mange af os, så har vores kokke rigelig tid til at kredse om den gode smag, røre i simregryden og jonglere med råvarer af højeste kvalitet, så du blot skal række ud efter vores færdige måltider i montren.

Udvalget af færdigretter varierer fra dag til dag og influeres i høj grad af kokkenes gastronomisk fantasifulde idéer og sæsonaktuelle råvarer. Du vil kunne støde på klassikere som pasta med kødboller, lasagne eller grillede svinekoteletter med grønt tilbehør, som alle nemt kan hæve hverdagsmiddagen til højere niveauer. Du finder også færdigretter, som i særdeleshed kan sættes på bordet i weekender eller når hverdagen skal fejres med ypperlig velsmag. Frisk fisk, eksklusive udskæringer af oksekød, frilandskylling og smørtunge

klassiske franske saucer er blot nogle af de fristelser, som ofte vil være at finde i færdigretterne – nyd tiden med dine gæster og kære, og lad trygt vores kokke tage køkkentjansen.

Ønsker du at supplere retterne med ekstra tilbehør finder du et bredt udvalg af grønne supplementer til middagen ligesom kartofler i et flertal af udgaver er at finde, så du kan fuldende middagen og mætte selv den største sult.

**Kokkenes færdigretter til 2 personer
priser starter fra 125,-.**

Smagninger

VINSMAGNINGER FOR ENHVER



HVERDAGENS HVIDE VINE

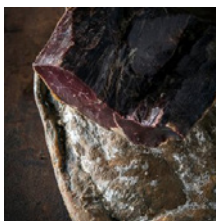
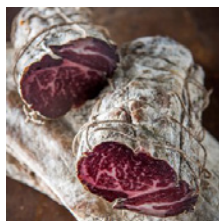
Fredag 27. september kl. 18-20

i gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod

395,- (+ gebyr)

Tag del i en smagning, som byder på 6 forskellige hvide vine i den aldeles rimelige ende af prisskalaen; altså gode vine, som egner sig perfekt på både hverdagsaftener til mid-dagsfavoritterne, på terrassen i sensommersolen men naturligvis også til mange andre anledninger. Lad vores vinekspert guide dig gennem alle seks vine, mens du nyder ost og charcuteri undervejs.

i Køb billetten her



GALICISK CHARCUTERI

– mød producenten

Fredag 11. oktober kl. 18-20

i gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod

295,- (+ gebyr)

Vi er stolte af at kunne udbyde billetter til denne enestående smagning af charcuteri i den absolutte superliga. Origreen er leverandør af charcuteri fra Galicien, hvor nogle af verdens bedste modnede kødudskæringer findes. Smag et bredt udvalg af sortimentet mens Daniel fra Origreen fortæller kyndigt om udskæringerne. I glassene serverer vi naturligvis et par passende vine til de salte udskæringer, og efter smagningen kan du købe sagerne med dig hjem til særpris.

i Køb billetten her



PETERS VINE

Vinsmagning af Peter Sissecks
forskellige flasker

Fredag 25. oktober kl. 18-20

i gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod

1200,- (+ gebyr)

Kom med til eksklusiv vin-aften med vine fra danske Peter Sisseck, som umiddelbart ikke kræver yderligere introduktion. Vores kyndige vinmand guider fyldestgørende gennem de 6 vine, som smagningen indeholder og undervejs serveres forskelligt charcuteri og ost.

i Køb billetten her

SÆT KRYDS
I KALENDEREN ...
**VI FEJRRER
OYSTER WEEK
12.-21. OKTOBER**
Følg med på løgismose.dk og
læs mere i næste måneds
magasin hvor vi kan
fortælle meget mere.

..... Grej

LAGUIOLE – EN KNIV MED OPHAV I TRADITION

Producent: Laguiole

Område: Centralmassivet. Frankrig

Den gamle knivsmedje Forge (fransk for smedje) de Laguiole har hjemme i den lille by Laguiole midt i Centralmassivet. Vi befinder os for alvor på landet, midt i "ko-land", et frodigt og ubeskriveligt smukt landskab af plateauer og udslukte vulkaner, hvor horder af ko-racen "la vache Aubrac" med klokker om halsen trasker stilfærdigt omkring og gumler på græs, mens fluerne flokkes om dem.

Laguiole-kniven opstod i det forrige århundrede som en naturlig videreudvikling af "capuchadouen", en beskeden dolk, som bønderne i Aubrac anvendte. Da det var smedene i Laguiole, der udtænkte og støbte kniven, døbte de den efter dens ophavssted – længe inden vi begyndte at tænke på ophavsret. I dag er de håndlavede knive blevet et kultobjekt, der lovprises over hele verden for deres enkle, praktiske og smukke design.



Se hele udvalget på løgismose.dk

Vil du gerne bestille mere end der er på lager på webshoppen eller interesseret i en Laguiole vare, der er udsolgt? Kontakt kundeservice på salg@lmfood.dk eller telefon 33 32 93 32 og vi finder en løsning.



Proptrækker i sort horn med stålbeslag

1 proptrækker inkl. læderetui

Normalpris 1.699,-

1 stk **1.274,25** SPAR 424,75



**SPAR
25%**
PÅ HELE SORTIMENTET

Gælder tom.
30. september 2019



VIDEN OM LAGUIOLE

- ⊙ Laguiole bruges som et generisk navn for en type kniv. Der er desværre ingen ophavsrettighed på navnet, som derfor misbruges. Køber du en kniv, bør du altså være meget opmærksom i et marked, der flyder over af knive og kopier produceret både i og udenfor Frankrig.
- ⊙ Forge de Laguiole er den sidste tilbageværende smedje, som smedjer knivene fra A-Z på ophavsstedet. Her insisterer man på en oprettholdelse af det traditionelle håndværk, og for kendere er kniven fra Forge de Laguiole således den eneste "rigtige" Laguiole-kniv.
- ⊙ Der er livstidsgaranti på alle proptrækkere fra Forge de Laguiole.
- ⊙ Laguiole-knivens emblematiske symbol på oversiden af kniven forestiller en bi eller en flue. "La mouche" (fluen) er udover symbolet også et teknisk udtryk for den flade ende af skaftet, lige før kniv-bladet.



Steakknive i sort horn med stålbeslag
1 æske med 2 stk
Normalpris 1.999,-

1 stk **1.499,25 SPAR 499,75**



Kældervine

LES HAUTS DU TERTRE DEN PERFEKTE 2. VIN



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Mens mange marker har skiftet hænder siden 1855-klassifikationen blev fremlagt, står 5. Cru Classé-slottet uforandret med sine 52 ha på et lille grusbjerg i Margaux. Efter Eric og Louise Albada-Jelgersma overtog Chateau du Tertre i 1997 har slottet og markerne gennemgået en omfattende renovering, og det har nu for alvor fanget pressens årvågenhed igen med en perlerække af imponerende vine, som til fulde og mere til bekræfter slottets udmærkelse som Cru Classé.

Les Hauts du Tertre er måske en af de mest seriøse 2. vine i Haut-Medoc, hvilket understreges af både det høje indhold af Cabernet Sauvignon og at vinen behandles på samme måde som du Tertres Grand Vin. 45% nye fader og 55% én gang brugte fyldtes blandingen af 55% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc og 20% Merlot i og ca 17 måneder efter blev den tappet på flaske. Allerede nu efter 2 år i flasken begynder den at vise årgangens storhed, og Les Hauts du Tertre er en fremragende eksponent for den moderne Bordeaux, hvor poleringen udføres så den fremhæver den klassiske Bordeaux-karakter. Det høje indhold af Cabernet-druerne viser i overlegen stil hvorfor grusbankerne langs Gironde-floden er det sted, de udtrykker deres sjæl stærkest.

Klassisk cassis i næsen med strejf af tobak, kakao og cedertræ. I munden fremstår sitrende friskhed og klare præcise, vitale bærtone, der her bakkes op af ribs og kirsebær, veludført ekstrahering og mellemfyldig krop. En virkelig god, klassisk claret.



Les Hauts du Tertre, 2015
Margaux

1 fl 329,-

6 fl **1.495,-** SPAR 479,-

12 fl **2.495,-** SPAR 1.453,-



Kan nydes allerede nu med forudgående dekantering eller gemmes minimum 10 år yderligere.



Indkøber
Thorbjørn Klemensen

THORBJØRNS UDVALGTE

HAR DU SVÆRT VED AT VÆLGE?

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

Kassen indeholder:

- 1 fl Rias Baixas Mar de Viñas, Adegas Gran Vinum S.L., 2018
- 1 fl Riesling Grafenreben de Zellenberg - BIO, Domaine Bott Geyl, 2014
- 1 fl Côtes de Provence Rosé Lampe de Meduse Cru Classé, Château Sainte Roseline, 2018
- 1 fl Somontano Vispius Tinto, Bodegas Estrada Palacio, 2017
- 1 fl Château Belles-Graves, Lalande-de-Pomerol, 2016
- 1 fl Bierzo Colección Familia Luis Varela, Bodegas Alvarez de Toledo, 2015



SMAGEKASSE

THORBJØRNS UDVALGTE I SEPTEMBER

6 udvalgte flasker fra magasinet
950,- SPAR 128,-



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

MYTER OM VIN

Begrebet myte bruges i dag ofte om en falsk forestilling, der tilmed ofte er blevet fortalt så mange gange, at den tangerer til at have opnået status som en sandhed. I årets resterende magasiner tager vi fat på en række myter indenfor vinens verden, og forsøger ved hjælp af forklaring og nuancering at gøre op med deres ufejlbarlighed



Er håndplukning bedre end maskinhøst?

Det behøver ikke give et ringere resultat at høste med maskiner frem for at høste ved håndkraft. Det afhænger af omstændighederne. Mange vinmarker er indrettet således, at det ikke er muligt at høste med maskiner i vinmarken. Det kan f.eks. være hvis de ligger på en skråning eller hvis vinstokkene er bundet op på en sådan måde, at de ikke passer til maskinernes format. Her er der ikke noget valg, man er nødsaget til at håndhøste. Håndhøst giver desuden den fordel, at klaserne kan selekteres enkeltvis, så eventuelt rådne klaser kan undgås.

Ved håndhøst klippes hele klasen af således at druernes skind ikke brydes, og mosten dermed ikke kommer i kontakt med gærcellerne på udenpå skindet eller oxygen fra luften.

I praksis skal det dog siges, at meget høst foregår på akkord og sorteringen i marken er derfor ikke altid så omhyggelig.

Ved maskinhøst ryster maskinen druerne af grenene, og man får således kun selve druerne med, ikke stilkene. En traktorfører kan høste et meget stort areal ad gangen, og det kan være en fordel, når en eller måske flere parceller er på det helt rette modningsstadium. I høstperioden er det ofte et problem at skaffe nok plukkere, og det kan resultere i, at man er nødt til at gå på kompromis i forhold til at høste ved optimal modenhed. Her er maskiner mere effektive, og de kan desuden høste om natten, når druerne er kølige, hvilket er en særlig fordel i meget varme regioner.

Generelt siger man, at én maskine svarer til 20 plukkere, så selvom den er dyr at anskaffe, betaler det sig som regel i længden, er erfaringen blandt mange producenter, der anvender maskinhøst. Høstmaskiner i dag er mere skånsomme og specialiserede end de tidlige generationer, der havde tendens til at efterlade en slagmark frem for en vinmark.

Mange andre faktorer end akkurat høstmetoden afgør en succesfuld høst, og både manuel og maskinhøst kan være kvalitetsfremmende eller kvalitetshæmmende afhængig af hvordan og hvornår, det udføres samt hvad der sker, umiddelbart efter druerne er separeret fra vinstokkene.



Er korkproppen bedre end skruelåg til lukning af vinflasker?

I mere end 500 år har man anvendt korkpropper til forsegling af vin, og erfaringen med såvel som forbrugeraccepten af kork på verdensplan kan ikke matches af andre typer lukning eller lukkemateriale. Kork produceres naturligt af korkege og er i sin rene form 100% nedbrydeligt, om end nyere, og billigere, typer kork er fremstillet med brug af lim.

1-3% af vine lukket med korkprop er ødelagt af stoffet TCA, som produceres af mikroorganismer, der blandt andet findes i korken. Stoffet kontaminerer vinen og overdøver duft og smag med en karakteristisk ubehagelig aroma af muggen kælder.

At trække en korkprop op er for mange forbundet med et ritual, som har stor betydning for nydelsen og oplevelsen af vinen, og korkproppen forbindes med kvalitet i selve vinen ligesom det i højere grad opfattes som en lukning beregnet til vine, der kan lagre i flasken end korkproppens største konkurrent, skruelåget.

Skruelåget har været anvendt siden 1960'erne, hvor en af de mest markante mærker indenfor skruelåg, Stelvin, blev udviklet af det franske firma Le Bouchage Mécanique på opfordring af australieren Peter Wall fra Yalumba i Barossa Valley. Australien blev også stedet, de første mange forsøg foregik, og man finder stadig 40-50 år gamle flasker i landet tappet med skruelåg, som giver et vigtigt indblik i langtidsudviklingen.

Man kan vælge at tro på, at vin ikke lagrer ligeså godt under skruelåg som under korkprop, men der er ikke videnskabeligt belæg eller historisk erfaring, der understøtter den påstand.

Skruelåg er endda blevet mere avancerede i dag end de første prototyper, og flere typer tillader ligefrem vinen at ånde en smule på linje med kork, selvom luftudvekslingen for begge lukketypers vedkommende er meget begrænset. Forekomsten af TCA i vinen lukket med skruelåg estimeres til at være under en promille, og det er et godt argument for at bruge skruelåg. Bagsiderne ved brugen tæller selve materialet, som ikke er naturligt eller biologisk nedbrydeligt samt den stadig udbredte association med skruelåg som værende forbeholdt billigere (læs: ringere kvalitet) vine.

Danmark og resten af Skandinavien samt Australien og New Zealand er blandt de lande i verden, hvor skruelåget har den største forbrugeraccept. Og netop Australien og New Zealand er gået linen ud i forhold til deres egen produktion. Flere af disse landes fineste og dyreste vine er lukket med skruelåg, og det er ikke usandsynligt, at vi på sigt vil se det brede sig til topvine andre steder i verden.



i Har du hørt myter om vin, du gerne vil have opklaret om er sande? Send den til os på mail til thma@lmfood.dk og vi vil i resten af årets magasiner bringe et udpluk af de mest relevante med tilhørende forklaring.

..... Barskabet



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

NYHED FRA FRYDENLUND SLOT

Overbevisende ren og udtryksfuld gin fra Frydenlund Slot i Vedbæk.
Den danske gin-revolution er for længst forbi.

Til det historiske Frydenlund Slot i Vedbæk Sogn hører en frugtplantage, der blev anlagt allerede ved opførelsen af slottet i 1722. Den kongeline lystejeendom blev grundlagt i 1669, men Frederik d. IV lod den ottekantede centralbygning opføre i 1722 og tegnede dermed Frydenlund som det kendes i dag. I den store plantage dyrkes hovedsageligt æbler og pærer, og for kort tid siden barslede Frydenlund med en nyhed i form af en gin tilsat, ikke overraskende, æbledestillat.

Selve brændingen foregår ikke på Frydenlund, men derimod hos en gammel kending, Henrik Elsner fra Stone Grange Distillery i Fredensborg. Hans sikre hånd fornemmes tydelig i Struensee Gin, der har fået navn efter det historiske stormvejr, affæren mellem Dronning Caroline Mathilde og den kongelige livlæge, Johann F. Struensee medførte.

Netop Frydenlund var Caroline Mathildes egen lystejeendom, som hun fik i bryllupsgave, da hun blot 15 år gammel blev gift med Christian d. 7, og den dannede ramme om mange af hendes og Struensees møder.

Slot's ginnen, der bærer hans navn er smagsat med enebær, koriander, gulerod og ikke mindst destillat af Frydenlunds æbler, som tilfører en særlig dybde og aroma til ginnen samtidig med, den forstærker smagen af de andre smagsgivere. Kombineret med Henrik Elsner eminente sans for det rette "cut" i brændingen er der tale om en overbevisende ren, udtryksfuld gin. Kan nydes både solo og med tonic.

NYHED

Struensee SLOT's GIN
46,5%, 50 cl

1 fl **299,-** SPAR 70,-



Kvinden bag kagerne i gourmet-supermarkedet på Nordre Toldbod

Som mor til to piger på 14 og 11 og en bonussøn på 12, skulle man tro titlen som konditor, stod i høj kurs på hjemmefronten. Men som den "nørde-kagespiser" man bliver, når man arbejder indgående med søde sager hver dag, er det ikke desserter og kager der bliver tilberedt mest af derhjemme – "faktisk kun når døtrene selv går i køkkenet!", fortæller Nynne.



NYNNE VEDEL DYHRBERG
CHEFKONDITOR

Bagning har altid stået højt på listen, både som barn, sammen med sin far, og som voksen. Og da Nynne som udlært konditor og med et par år på bagen, som chefkonditor og souschef i køkkenet på et velrenommeret hotel, skulle vælge hvor hun nu allerhelst ville have hænderne i bolledejen, lå det lige til højrebenet.

Muligheden for at få lov at arbejde med den bedste chokolade, den fedeste vanilje og alskens råvarer af højeste kvalitet førte derfor for tre år siden, vejen lige til gourmet-supermarkedet og konditoriet på Nordre Toldbod:

"At lave et produkt fra start til slut og se folk bliver glade for det, er det jeg elsker allermest ved mit arbejde. Man ser jo meget tydeligt glæden i folks ansigt, når man ser dem spise en kage!"

Apropos at spise en kage – efter at have tænkt sig grundigt om efter et svar på spørgsmålet om hvad Nynnes egen yndlingskage er, er svaret: "Når min mor laver gammel-dags æblekage – det er jo barn-doms minder."

Og hvis der er noget Nynne formår, er det at få glæden frem i kundernes ansigt og at fremstille jordbærtærter, koldskål, rødgrød, risalamande og alle de andre desserter og kager der i den grad bringer minderne frem.



Æblekage med barn- domsminder

INGREDIENSER

1 tærte, 21 cm i diameter:

Kogte æbler:

1 kg æbler
2 dl vand
75 g sukker
1 vaniljestang
1 klat smør

Æggemasse:

3 æggeblommer
1 spsk sukker
125 g mandelmel
75 g hakkede mandler

2 æggehvider
2 spsk sukker
1 knvsp salt

SÅDAN GØR DU

Skræl og udhus æblerne og skær dem i både. Kog æblebådene i vandet, med sukker vaniljestangen og smørklatten, ved svag varme, til der stadig er lidt bid i dem.

Pisk 3 æggeblommer med 1 spsk sukker i én skål og pisk 2 æggehvider med 2 spsk sukker og en knvsp salt i en anden skål.

Bland mandelmelet med de hakkede mandler og rør det sammen med æggeblommehvidemassen. Vend forsigtigt æggehvidemassen i og fordel det ud over æblegrøden.

Bag æblekagen i ca. 20 min. ved 170 °C. Nyd den med creme fraiche eller flødeskum.

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

RESTAURANTER VI KAN LI'



YAFFA

I Københavns inderste smeltedigel af kultur, besøgende og oplevelser – det ikoniske Gråbrødretorv og inspireret af den rige kulinariske historie og fortættede stemning i den ældgamle israelske havneby, der har givet restauranten sit navn, byder Yaffa på det bedste fra de mellemøstlige køkkener – hvad ejerne selv kalder Middle Eastern Comfort Food.

I køkkenet står den tidligere køkkenchef på restaurant Pluto, Peter Strægaard, der glæder til at lade sig inspirere af de sydligere himmelstrøg: "Jeg er jo selv uddannet i det klassiske franske køkken på Søllerød Kro og Henne Kirkeby Kro, men jeg glæder mig til prøve kræfter med et nyt køkken med et så rigt og mangfoldigt smagsarsenal".

Til at guide gæsterne gennem serveringerne og skabe den rette stemning, trækker man også på erfarne kræfter i form af restaurantchef Alexander Skovmand og inspektør Christian Krøger, der begge tidligere udfyldte lignende stillinger på Café Victor. Sammen har de sat et vinkort med masser af naturvin, men uden at forbigå de klassiske vine og metoder.



DERFOR:

Yaffa er et særdeles ambitiøst projekt, der puster kulinarisk fornyelse i det charmerende torv. Med stærke kræfter bag, hylder Yaffa Middelhavskøkkenets traditioner og mangfoldige sammensætninger af råvarer, krydderier og tilberedninger. Ikke mindst derfor kræver det også sine vine til retterne, og med et bredt og dybt vinkort lykkes det i den grad at fremhæve både vine og mad, på allerfineste vis.

HVORNÅR:

Mandag-onsdag 11.30-00
Torsdag 11.30-01
Fredag-lørdag 11.30-02

Yaffa
Gråbrødretorv 16 Kld.
1154 København K

Læs mere her: www.yaffa.dk

LØGISMOSE-VIN PÅ KORTET – oplev blandt andet

Rias Baixas Mar de Viñas
Adegas Gran Vinum S.L.



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
Per Bach
Thorbjørn Klemensen
Jasper Mohr Holm
Jens Peter Nebsbjerg
Thomas Rode
Ann Sophie Hansen
Anne Mette Boysen
Ditte Svane

Art Director / Illustrator

Annemarie Buck

Fotograf

Martin Kaufmann

Webshop

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

Butik

Løgismose Vin, Mad & Delikatesser
Nordre Toldbod 16
1259 København K
Mandag-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

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, delikatesser og det gode grej på loegismose.dk og i vores gourmetsupermarked. Alle tilbud gælder fra 30. august til og med 30. september 2019.

Pris 40 kr.
30.08.2019 - 30.09.2019



5 713507 015310