

LØGISMOSE

VIN & MAD

KEND DEM PÅ KNÆKKET: ASPARGES

- * Tarteletter med asparges
- * Flamberet kyllingelever og aspargessalat
- * Hvide asparges med rygeostssauce

ALTID FRISTENDE ALSACE:

- * Signe Wulffs gastronomiske roadtrip
- * Tarte Flambée med Munster-ost
- * Vidunderlige vin-ambassadører

Ung, charmerende
og svær ikke at elske:

GEVREY CHAMBERTIN 2018

MAGISKE MAJ



**MØD KOKKEN
MAGNUS SONNE**
Kok og gastronomisk udvikler
i Løgismose



OLIVENOLIE FRA VORES VINPRODUCENTER

Opskrift: Olivenoliecake

28



Ung, charmerende og svær ikke at elske:

GEVREY-CHAMBERTIN 2018

30



22

Opskrift:
Tarte Flambée med grønne asparges og Munster-ost til Pinot Blanc

INDHOLD

- 3** Thildes leder, "Hvor er du heldig, at du er gift med en kok"
- 4** Smag på sæsonen, Kend dem på knækket
- 6** Sæsonens udvalgte, Det (såkaldt) vanskeligste vinmatch
Opskrift: Stegte hvide asparges med rygeostsauce
- 8** Sæsonens udvalgte, Den ultimative Provence-rosé
Opskrift: Saltet laks med æg
- 10** Sæsonens udvalgte, Forelsk dig i nyheder – fra et af Løgismoses vinøse arnesteder
Opskrift: Tarteletter med Løgismose kylling og morkler
- 12** Sæsonens udvalgte, Glem ikke vinene fra de franske alper
Opskrift: Flamberet kyllingelever med bitre salater
- 14** Løgismose-klassiker, A match made in heaven: Saint-Emilion og lam
Opskrift: Lam fra Pyrenæerne med ærter française
- 16** Bobler til hverdag & fest, Lad propperne springe
- 18** Signes sider, 12 timer og 33 minutter: roadtrip til Alsace
- 20** Fokus på: Alsace, Ambassadører for Alsace
- 22** Fokus på: Alsace, Pinot Blanc med en imponerende akkuratesse
Opskrift: Tarte Flambée med grønne asparges og Munster-ost
- 24** Kokkens køkken, "Fuld smadder på smag, smør og lækkerier" Mød vores kok, Magnus
Opskrift: Koldskål
- 26** Smag på magasinet, Spændende smagekasser med vin eller delikatesser
- 28** Delikatesser, Mere end blot vinproducenter
Opskrift: Olivenoliecake
- 30** Kældersalg, Ung, charmerende og svær ikke at elske: Gevrey-Chambertin 2018
- 32** Thildes vinviden, Løgismoses drueskole – Riesling
- 34** Barskabet, Dansk gin med terroir? Smag Danmarks nationalparker
- 36** Kun for Medlemmer, Velkommen til Løgismose Spiseri på Toldboden Seaside

Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk og i vores butik på Nordre Toldbod. Alle tilbud gælder fra 29. april til og med 30. maj 2021.

Få leveret fragtfrit til PostNord-pakkeshop
Gælder kun for klub-medlemmer på løgismose.dk, ved ordrer, der indeholder vin eller spiritus.

Ud til Københavns havnefront bagved Gefionspringvandet finder du Løgismoses butik på Nordre Toldbod
~
OBS: 1 times gratis parkering lige foran butikken



Leder

"HVOR ER DU HELDIG, AT DU ER GIFT MED EN KOK"



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

I mange tilfælde er det tanken om ikke at skulle lave mad til familien hver dag, der får især kvinder, jeg møder, til at komme med den kommentar. Det at have en, der også går i køkkenet og måske endnu mere, at kunne gå i køkkenet sammen uden at blive uvenner, er højt på ønskelisten. For Thomas og jeg er det et af højdepunkterne på dagen, når madlavningen starter, og måske er der knappet en flaske vin op eller skænket en gin og tonic mens Chet Bakers bløde trompet smyer sig i baggrunden.

"Hvem bestemmer så, når I laver mad sammen?" Der er mange svar på det spørgsmål. Det afhænger af hvad, vi laver. Nogle gange er jeg chef, nogle gange er han, men mest af alt aftaler vi hvem, der står for hvad. Eller aftaler og aftaler... Efter 15 års samliv er der mange ting, der ikke behøver at blive italesat for at blive forstået, selvom det kan være nødvendigt en gang imellem for at undgå den største årsag til misforståelser: antagelse.

Som med så mange andre ting i livet i tosomhed, er det rart at skiftes til at sidde bag rattet og ved siden af. Jeg har lært uhyggeligt meget af Thomas og ja, jeg føler mig da heldig at have adgang til at kunne suge til mig fra hans mere end 30 års professionelle erfaring i faget. Uanset hvad han får i hænderne, ved han hvad, han skal gøre med det for at få det til at fremstå og smage perfekt. Selv er jeg nok som mange andre almindelige hjemmekokke. Der er et vist repertoire, som jeg er blevet bekræftet i, er voldsomt begrænset sammenlignet med en erfaren kok, men jeg sætter mig ikke ned på min flade og venter på, der bliver serveret. Jeg vil gerne lære og måske er det netop det ønske, der driver os andre dødeliges fascination af opskrifter og billeder af retter? Også selvom retterne er simple, sidder vi tilbage og tænker "det kunne jeg aldrig have fundet på".

Er man madelsker findes der ikke noget bedre end at snakke med kokke.

Allerede inden Magnus Sonne havde haft sin første entre i vores magasin, blev det tydeligt for os på redaktionen, at hans hjernes omdrejninger cirkler om mad og at kilden til inspiration er bundløs. En rigtig kok, en håndværker, en passioneret madentusiast, der fyrer retter af som patroner i et maskingevær, bare han hører tale om en råvare. Vi blev sultne af at høre om

det, og på den store dag, hvor vi lavede mad og tog billeder til indeværende magasin, var der dømt ægte madlykke.

Glæd dig til Magnus Sonnes opskrifter, til asparges i lange baner, til tarteletter med morkler og til lam på grillen med ærter française. Og selvfølgelig også til vine til det sene forår i alle farver og med og uden bobler, til nyheder fra Beaujolais og Savoie og tema om Alsace. Velkommen til en af årets smukkeste og lyseste måneder.

Thilde Maarbjerg

thilde



MAGNUS SONNE

... er ikke gift med Thilde, men kok og gastronomisk udvikler i Løgismose og kokken bag opskrifterne i dette magasin. Læs portrættet af Magnus Sonne på side 24-25.

KEND DEM PÅ KNÆKKE ↗

... kunne man fristes til at sige om de friske asparges, som lige nu flokkes overalt og byder sig til i grønne og hvide versioner, med hver sin ypperlige gastronomiske profil.

Slet og ret er den hvide asparges en grøn asparges, der ikke har taget farve. Den hvide hyppes – dækkes til med jord – lige indtil, den høstes.

En anden betydelig forskel på den hvide og den grønne asparges ligger i måden, hvorpå de to skal tilberedes. Den grønne kan spises rå og kræver meget lidt tilberedning. Den hvide derimod har en kradsbørstig skræl og bør derfor skrælles, inden den tilberedes.

Den hvide asparges er tilsvarende mere eksklusiv. Det skyldes dels, at den modnes senere end den grønne, at udbuddet er mindre, og at den hvide ganske enkelt er mere sprød, smøragtig og sukkulent end den grønne. Det altafgørende for oplevelsen med asparges, er altså aspargesens tekstur.

Bunden på asparges kan med fordel knækkes af for på den måde at slippe for den nederste, ofte relativt trevlede del. Der, hvor aspargesen naturligt giver efter, skal den knækkes.

I dette magasin hylder vi de friske asparges, og det altså både de grønne og de hvide, med opskrifter i massevis. Glæd dig til at tage aspargesene under kærlig behandling i køkkenet og lad maj måned smage af asparges fra start til slut!

I dette magasin finder du følgende opskrifter med asparges:

Hvide asparges med rygeostsauce

Tarteletter med kyllingefrikasse med asparges og morkler

Tarte Flambée med asparges og Munster-ost

Flamberet kyllingelever med sprøde salater og grillede asparges

På løgismose.dk/opskrifter kan du desuden finde en perlerække af øvrige opskrifter med asparges.

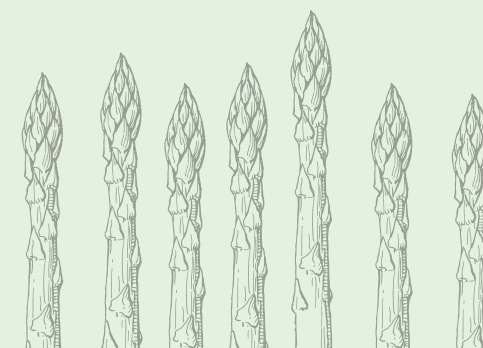
HER FÅR DU VORES KOK MAGNUS' 3 BEDSTE TIPS TIL ASPARGES:

1. Når du skræller hvide asparges skal du gemme skrællerne, som lægges hen over de skrællede hvide asparges. Skrællerne holder på saftigheden og sørger for at de ikke bliver kedelige inden tilberedning. På den måde kan du nemt skrælle dine asparges i god tid.

2. Hvis dine grønne asparges er blevet en smule trætte, kan du give dem et friskt, skråt snit i bunden og stille dem i iskoldt vand, så vågner de lynhurtigt til deres velkendte, sprøde form.

3. Grønne asparges, der aldrig slår fejl: Steg de friske grønne asparges på en brandvarm pande i olie i 1-2 minutter, vend dem og pres saften af en citron udover. Sluk for panden og lad aspargesene dampe færdige i citronsaften i ca. 30 sekunder. Drys med salt og peber og servér – til alt fra fjerkræ til grillet fisk.

KØB ASPARGES PÅ NORDRE TOLDBOD
Franske fra Rungis-markedet som udgangspunkt, danske når sæson og udbud tillader det.



DET (SÅKALDT) VANSKELIGSTE VINMATCH

Producenter: Weingut Gies-Düppel & Domaine des Aubuisières | Områder: Pfalz & Loire

Dengang farfar var ung, var vin og asparges nærmest en anakronisme, og når denne forårsbebuder skulle nydes, skulle det helst ske med et glas vand, således at hverken vi, vinen eller de saftspændte stængler led overlast. Det er da også ganske vist, at den ret bitre og ret skarpe syre, som især kun delvist tilberedte hvide asparges bringer med sig, åbenlyst udfordrer røde vine med garvesyre og hvide vine, der er blevet bedækket med egetræ.

Men når det er sagt, så bygger alle de mange alvorstunge artikler om vin og asparges på en myte, der ukritisk er blevet forstærket ved at blive gentaget om og om igen. En myte, som heldigvis langsomt er ved at blive indhentet af lysten til det gode glas vin, også sammen med friske asparges. Og ude i cyberspace flyder det med velmente anbefalinger, hvor især Muscat fra Alsace og Sauvignon Blanc fra Sancerre bliver ved med at blive nævnt.

Mulighederne er imidlertid langt mindre indskrænkede, og hvis bare vinen kommer med en frisk og ungdommelig syre og befinder sig et sted i ingenmandsland mellem tør og næsten helt tør, så vil det aldrig gå helt galt. Det hele er ikke så farligt endda, og bare i Løgismoses sortiment har vi flere end 50 forskellige vine, som helt selvfølgelig ville kunne løfte opgaven. Her anbefaler vi et par stykker, som er knapt så aromatiske som Muscat og Sauvignon Blanc og derfor begge åbner et ekstra rum til stænglernes diskrete fortræffeligheder.



Fagekspert
Per Bach



Spätburgunder Blanc de Noir Illusion, 2020
Weingut Gies-Düppel
1 fl 129,-

2 fl 225,- SPAR 33,-

Denne såkaldte "illusion" har lige siden jeg smagte den første gang og fik den skænket til 6 forskellige serveringer med både helt rå og sågar friturestegte hvide asparges været en af mine favoritter. Her i 2020-udgaven er den næsten frækkere end politiet tillader.

Godt nok kalder Volker og Tanja Gies den stadig for en "Blanc de Noir", men ved lige at lade Pinot Noir-druerne trække med skallerne ansukelliggøres det, at der netop er tale om en illusion. Det er minutter, det drejer sig om, men de betyder, at vinen for første gang skænkes med en helt sart pink nuance samtidig med at druens pikante finesse anes tydeligere end tidligere.



Vouvray Sec Cuvée de Silex, 2019
Domaine des Aubuisières
1 fl 144,-

2 fl 250,- SPAR 38,-

Bernard Fouquet er en mester, og hvis han havde spillet skak, ville vi kalde ham en stormester. Lige siden Christian Grønlykke svingede forbi for første gang for snart 20 år siden, har han leveret med usvigelig sikkerhed. Fra et være up-and-coming er han nu en af de tre konger i Vouvray, og hans Cuvée Silex fra vin-stokke på de mest flint- og kiselholdige parceller er nu som før et vidunderligt (underspillet) match til alskens serveringer med asparges. Chenin Blanc-druens diskrete parfume lader stænglen strutte, og da vinen samtidig tappes med en lille, næsten umærkelig restsødme, går det meste op i en højere enhed.



HVIDE ASPARGES PÅ "LØGISMOSESK"

En udsøgt forret med de fede, hvide asparges, som stadig holder på deres sprøde konsistens efter de har mødt den varme pande og en skefuld smør. En af vores helt store gastronomiske kærlighedsaffærer, rygeosten, er her midtpunkt i en cremet smørsauce – en sauce du nok ikke glemmer foreløbigt, når du har smagt den.



Gastronomisk
udvikler & kok
Magnus Sonne



Stegte hvide asparges med rygeostsauce

Forret eller ypperlig
frukost til 4 personer

INGREDIENSER

- 3-4 hvide asparges pr. person
- 200 g smør
- 2 spsk rygeost
- 2 dl hønsefond
- 2 æggeblommer
- Kørvel
- Estragon
- Citron
- Hasselnødder

SÅDAN GØR DU

Smelt 125 g smør i en kasserolle til det bruner, skummer op og dufter af ristede nødder. Bland æggeblommer og rygeost sammen med en stavblender til en homogen masse. Hæld smørret op i hønsefonden og bring blandingen i kog. Skræl de hvide asparges og knæk bunden af. Steg asparges ved høj varme på en pande i 4-6 minutter (tip, når spidsen af en lille tynd kniv kan stikkes let igennem, er aspargesene færdige). Tilsæt en spsk smør til panden og lad bruse op. Blend med en stavblender den kogende fond med smør ned i æggemassen med rygeost, til saucen er cremet og skummende. Smag til med citron og salt.

Anret asparges med ristede hasselnødder og krydderurter og tilsæt saucen umiddelbart inden servering.



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Sæsonens udvalgte



Gastronomisk
udvikler & kok
Magnus Sonne

DEN ULTIMATIVE PROVENCE-ROSÉ

Producent: Château Guilhem Tournier | Område: Provence

En af de vine, jeg glæder mig mest til hvert forår, er Henri Tourniers økologiske Bandol Rosé "La Malisonne". Vinen er krystallklar, raffineret og elegant, og som ynder af den karakteristiske Provence-stil, skuffer den mig aldrig. Det nemmeste er at gøre for meget, at overgøre det, når denne stil skal opnås og det kræver stor beherskelse i marken og kælderens.

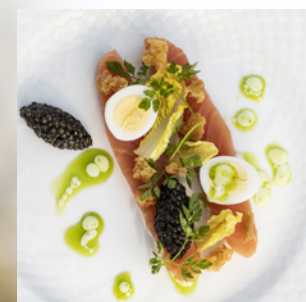
Henri Tournier er en stille vigneron, der som 4. generation passer sine 6,5 ha i cru La Malisonne i Bandol, som for størstedelens vedkommende er gået i arv i familien. Markerne pløjes med heste og dyrkningen foretages efter økologiske og biodynamiske principper; noget Henri begyndte at indføre allerede i 2006.

Skråningerne ned til Middelhavet er ifølge Henri en af de afgørende årsager til, at Bandol er stjernen i Provence. De natlige briser og den salte luft forlænger modningsprocessen og holder sygdomme i skak. Den ikke altid lette Mourvedré dominerer beplantningerne og får følgeskab af Grenache og Cinsault, og kan indenfor appellationsreglerne laves til både rød og rosé. Lige så mørke, krydrede og kraftfulde rødvinene er, lige så ypperligt forfinede er rosévinene. De krævende vækstbetingelser resulterer i en gennemgående høj smagsintensitet trods det lette udtryk, og det gør Bandol-rosé særligt velegnet til mad.

Bandol Rosé Cuvée La Malisonne ØKO, 2020
1 fl 215,-

2 fl **375,-** SPAR 55,-

Lyse hindbær, skovjordsbær og gule blomster forenes med salvie, hvide blomster, saftige mandariner og citroner samt en let salt mineralitet. Servér ved 8 °C.



Saltet laks med æg

Forret eller frokost til 4

En flerstrengt symfoni af æg udspiller sig på de saltede stykker laks, når vagtelæg og caviar anrettes på denne fine servering. Den lette dressing på kærnemælk får modspil af frisk peberrod og giver retten lige præcis den rette afrunding. Lad måltidet sparkes i gang med denne ret og et køligt glas Bandol-rosé og kursen er sat mod gastronomisk velbehag.

INGREDIENSER

- Bladene fra et helt bundt dild
- 1,5 dl smagsneutral olie, eksempelvis solsikkeolie
- 300 g fersk laks
- 30 g caviar
- 4 vagtelæg
- 1,5 dl kærnemælk
- 2 tsk sukker
- 1,5 spsk fint salt
- 1 spsk piskefløde
- Citronskal
- En spsk friskrevet peberrod
- Lidt sprødt grønt på toppen, krydderurter
- Brødcroustons

SÅDAN GØR DU

Dagen før: Opvarm den smagsneutrale olie til 70 °C og blend herefter olie og dild ved høj hastighed i 7 minutter. Sigt igennem et tyndt klæde og stil den klare, grønne olie på køl. Bland kærnemælk og fløde med peberrod og stil på køl. Drys laks med et tyndt lag sukker og lad den trække i 10 minutter til laksen ser våd ud. Drys derefter et jævnt lag salt på laksen, og stil den på køl til dagen efter.

På dagen: Kog vagtelæg i 4 minutter og køl dem ned hurtigt. Pil og halvér æggene. Befri laksen for skind og skær den i passende skiver; 2 pr. person. Bland 2 spsk dildolie med kærnemælksdressing og rør det godt rundt til det samler sig men stadig skiller. Anret laksen på tallerkenen og fordel caviar, vagtelæg, urter og brødcroustons. Servér retten med et par skfulde kærnemælksauce.

TIP: I opskriften her er olie til flere omgange; du kan fryse olien ned og anvende den til mayo, på salater og hvor du ellers kunne tænke dig den herlige smag af dild-olien.

"Sommeren igennem nyder Thomas og jeg utallige flasker rosévin til vores bedste sommerretter og råvarer. Han elsker rosévin, og den største udfordring er hastigheden hvormed det kan indtages. Det er så forfriskende og animerende en drikt! Prøv Bandol Rosé "La Malisonne" til grillet brød med rejer og citronmayonnaise, krabbeklør, grillede jomfruhummere med persille og hvidløg, tomat-salat med lyngrillet tun og piment d'espellet eller som her til laks med rogn og æg samt en syrlig vinaigrette med kærnemælk."

Thilde Maarbjerg

FORELSK DIG I NYHEDER

– FRA ET AF LØGISMOSES VINØSE ARNESTEDER

Producenter: Domaine des Souchons & Domaine Lapierre | Område: Beaujolais

Lige siden Lene Grønlykke i 1977 for første gang svingede forbi Georges Duboeuf, har vinene fra Beaujolais været en af grundpillerne i Løgismoses sortiment. Via mesterens vidt forgrenede netværk har vi i årenes løb tilbudt herlige Gamay-vine fra flere end 50 forskellige domainer, og i de år hvor det udviklede sig til en folkefest, når den nye Beaujolais arriverede, var vi også med. Kong Hans' anderilletter ledsaget af Beaujolais Nouveau på literflasker fik glade københavnere til at blive hængende i Vingårdstræde til langt ud på natten, og senere da Les Vins du Georges Duboeuf var blevet et verdensfirma blev vi den største distributør af Beaujolais i Danmark.

Det har været en forunderlig rejse, som vi ikke ville være foruden. Men det har også været mere end 40 år næsten uden den direkte kontakt til de forskellige producenter, som vi ellers helst har funderet vores relationer på. Så da mesteren sidste år gik bort, besluttede vi lige så stille at åbne døren på klem for andre vine fra Beaujolais. Ikke som en erstatning for, men som et supplement til vinene fra Georges Duboeuf. Og de to første vine, som vi supplerer med, kommer begge fra Morgon. Dels den særlige cuvée fra Domaine des Souchons, som sidste år scorede 96 point og løb med prisen som "bedste Morgon" og "bedste Beaujolais" i det hele tage ved International Wine Challenge i London. Dels den centrale Cuvée fra søskendeparret Mathieu & Camille, som stolt efter arven efter deres far, naturvinspioneren Marcel Lapierre.



NYHED

**Morgon Cuvée Claude Pillet, 2019
Domaine des Souchons**

1 fl 180,-

6 fl 695,- SPAR 385,-

Det er intet mindre end en triumf for Laurent Ducognon og Frédéric Giraud at de, blot 5. år efter at de har overtaget Domaine des Souchons, kan ramme et niveau, som blæser alle andre Beaujolais-vine ned af podiet i London. Der er tale om en særlige Cuvée, som sammenstikkes af frugt fra parceller på det berømte vulkanske "Côte du Py" og det mere fragmenterede "Grands Cras", hvor vinstokkene begge steder kultiveres i henhold til regulativerne i Terra Vitas og Haute Valeur Environnementale. Vinen er traditionelt gæret (maceration carbonique) og efterfølgende modnet i en ligelig

fordeling mellem tank og brugte Demi Muids. Resultatet er en flot Morgon til den lidt mørkere side hvor moden frugt med hindbær, kirsebær og brombær i spidsen smelter smukt sammen med friske urter og strejf af søde krydderier fra den del af vinen, som er fadlagret. Fyldig uden elegancen går fløjten og efter lidt tid i glasset stadig mere fløjlsagtig.



NYHED FUNKINESS ●●●○

**Morgon NATUR, 2018
Domaine Lapierre**

1 fl 254,-

6 fl 1.245,- SPAR 279,-

Dette er vin fra en af de historiske adresser, hvis man interesserer sig for god Beaujolais i almindelighed og for naturvin i særdeleshed. Der er tale om frugt fra parceller, som primært befinder sig på det berømte Côte du Py og som alle har været certificeret økologisk siden slutningen af 1980'erne og biodynamisk hos Ecocert siden 2004. Mosten forvandles til vin uden fremmede gærstammer, næsten uden omrøringer, som regel uden svovl og altid uden kemiske tilsætningsstoffer, chaptalisering, tilsætning af enzymer, forsuring eller andre input fra den stadigt voksende liste over mulige manipulationer i kælderens. Der er tale om 9 måneders modning i brugte fade og derpå aftapning på flaske med minimal svovltilsætning for lige at reducere flaskevariansen. En dejlig velafbalanceret Morgon med subtile aromaer af kirsebær, hindbær, viol og lakrids. Kødfuld på den let svævende måde og let både at drikke og blive en lille smule forelsket i.



Fageksperter
Per Bach

Tarteletter med Løgismose kylling og morkler

Hovedret til 4 personer

Tarteletter stammer fra det franske tartelette, som betyder lille tærte. Den porøse, smørfyldte tartelet, som vi her har bagt som en vol au vent, udgør en spiselig beholder, til den cremede frikasse. Sauce bugner med Løgismose kylling, sprøde grøntsager og morkler, som sætter prikken over i'et på velsmagen. Tilsat et afkølet glas Morgon har du her en sand dansk klassiker, fortolket på Løgismosesk vis.

INGREDIENSER

- Buttede af den bedste kvalitet du kan opstøve eller færdiglavede tarteletter
- 1 Løgismose kylling
- 2 gulerødder
- 1 løg
- 5 fed hvidløg
- 1-2 skalotteløg
- Persille, stilke til fond og bladene til anretning
- 125 g smør
- Hvedemel
- 16-20 friske morkler
- 1 bundt friske hvide asparges
- 1 bundt grønne asparges
- 1 dl piskefløde
- 1 dl hvidvin
- Friske ærter

SÅDAN GØR DU

Brun den hele kylling af i smør såvel som gulerødder, løg og de 3 fed hvidløg. Hæld vand ved kyllingen så den er dækket. Lad den simre i ca 60 minutter til lår-kødet er mørt. Sluk blusset og lad kyllingen køle af i væsken i minimum 30 minutter.

Skræl de hvide asparges, mens kyllingen trækker. Knæk bunden af både de grønne og hvide asparges og damp dem. Køl dem derefter ned og skær dem i mundrette stykker. Rens morklerne for jord og skær det beskidte af bunden af. Sautér 3 spsk finthakket skalotteløg i en gavmild klat smør til løgene er klare. Tilsæt morklerne til panden og lad dem sautere med i 2-3 minutter. Tilsæt hvidvin og 2 fed hvidløg, som er mast, samt salt og friskkværnet peber. Braiser morklerne til hvidvinen er fordampet. Sæt til side.

Smelt 2 spsk smør i en anden gryde. Tilsæt 4 spsk hvedemel og rør rundt i 1 minuts tid. Tilsæt fonden fra grynden med den hele kylling lidt efter lidt til du har en jævnet sauce. Lad sauce simre i ca 20 minutter til den er kogt blank og tyk og tilsæt derefter piskefløde. Lad sauce varme igennem i 3-4 minutter.

Pluk kyllingekødet fra skroget og fri for ben og skind i grove stykker. Hvis du har købt dine tarteletter, lun dem et par minutter. Vend kyllingekød, asparges og morkler i sauce lige inden servering. Servér de lune tarteletter med gavmilde skefulde frikasse og drys med frisk persille på toppen.



Gastronomisk
udvikler & kok
Magnus Sonne



TARTELETTER

Laver du dine tarteletter/vol-au-vents selv af buttede kan du følge denne vejledning. Læg pladerne med buttede på køkkenbordet og udstik 32 cirkler med diameter på ca. 8 cm. De 24 af cirklerne udstikkes med en udstikker på ca. 6 cm i diameter så du får 24 ringe. Pensl de 8 hele bunde med æg og placér 3 ringe på hver, med æg mellem hvert lag. Afslut med æggepensling. Bag tarteletterne ca. 12 minutter ved 220 °C varmluft.

Sæsonens udvalgte

GLEM IKKE VINENE FRA DE FRANSKE ALPER

Producent: Domaine Ravier | Område: Savoie, Frankrig



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Løgismoses DNA blev grundlagt i Frankrig, og mere end halvdelen af vinene i vores sortiment er stadig franske. Vi ønsker at være bredt repræsenteret ikke bare i de områder, der er "en vogue" men også de mere perifere, ofte oversete regioner. Efter først at have gået på opdagelse i Jura, som længe har stået på vores ønskeliste, kom turen til Savoie, hvor de gamle, og knap så gamle, rotter i smagepanelet måtte erkende, at der var blevet sovet i timen. Savoie fortjener mere opmærksomhed og der blev straks sendt en ordre til familien Ravier, hvis vine ramte os lige i hjertet.

Savoie er nærmest sit eget lille vinland i vinlandet; De komplekse jordbundsforhold, som er et resultat af Alpernes rejsning, det alpine klima blandet med indflydelse fra Middelhavet mod syd, og de mange lokale druesorter, som kun findes her. Savoie er unik og underfundig og har i mange år været glemt af omverdenen. Vinene blev fremstillet i små mængder og nydt lokalt, og for at smage dem måtte man rejse til regionen.

En gradvis forandring er i gang, og Ravier er et glimrende eksempel på hvordan 3 ha kan blive til 35, og hvordan en familie i fællesskab kan løfte mange generationers stilstand til et nyt niveau. Far Philippe Ravier har siden 2004 fået følgeskab af sin søn, Sylvain, i kælderen, mens mor Claudine tager sig af kontoret og det administrative. De kalder det selv "a family affair", en selvfølge, et kald. På trods af at familien Ravier har produceret vin i generationer i Savoie, er det først nu, med Philippes visionære og ambitiøse tilgang, at mængderne er store nok til også at eksportere vinene.

I indeværende magasin præsenterer vi to vine fra Ravier, som begge vil kunne ledsage den fyldige salat med kyllingelever.



NYHED

Chignin Bergeron, 2019
1 fl 224,-

2 fl 375,- SPAR 73,-

En unik Cru under Vin de Savoie-appellationen, som udelukkende inkluderer Roussanne, der også kendes fra Rhône-dalen. Ravier har ca. 7 ha på skråninger, hvor hældningen kan være helt op mod 70%. Vinen gæres og lagres i tanke.

Rig og kraftfuld men med mere friskhed, end man som regel oplever i Roussanne fra Rhône-dalen. Citrusnoter er smukt vævet sammen med druesortens krydrede og mere eksotiske kendetegn i form af abrikos, musk, honning og kardemomme samt hvide blomster og et hint af lakrids. Flot balanceret med vægt, uden at den opleves tung, og tilpas koncentration til at være anvendelig til et bredt udvalg af retter med stegt fjerkræ og fisk, indmad eller lagrede hvidskimmeloste. Servér ved 8-10 °C.



NYHED

Mondeuse, 2019
1 fl 180,-

3 fl 450,- SPAR 90,-

Savoies stolthed når det kommer til rødvin er Mondeuse, en druesort med oprindelse i det østlige Frankrig, som næsten forsvandt helt i slutningen af sidste århundrede med blot 200 ha tilbage i Frankrig i år 2000. Mondeuse er nu på vej tilbage, og Savoie er stort set det eneste sted, den dyrkes i Europa. Raviers Mondeuse er et glimrende eksempel på den landlige, let rustikke stil med tyttebær og røde kirsebær, sort peber, violer og oxideret jern. Den er til den lette side med udpræget friskhed i syre og tanniner, og den bør serveres ved maksimalt 15 °C, gerne til retter med indmad, charcuteri og patéer eller gedigen fransk bondemad som cassoulet, løgsuppe eller confit de canard. Også glimrende til pølser eller udskæringer af gris på grillen.



Gastronomisk
udvikler & kok
Magnus Sonne

Flamberet kyllingelever med bitre salater

Opskrift til 4 personer

Kyllingens lever er en udsøgt spise, som udover en skøn smag byder på en lang række næringsmæssige fordele. Vi ser kun gode grunde til at lade kyllingelever indgå i madplanen, kan vi på det varmeste anbefale denne opskrift hvor kyllingelever flamberes i cognac og serveres med bitre salater og sprøde nødder. Skal der druer til, skal du ikke snyde dig selv for et match i særklasse, med de franske Savoie-vine i glasset.

INGREDIENSER

- 300 g kyllingelever
- Cognac eller calvados til flambering
- Blandede bitre salater
- Persille, bredbladet + krus
- 1 bundt grønne asparges
- 2-3 fintsnittede fed hvidløg
- 1 zittauerløg skåret i 1 cm tykke skiver
- Cornichoner
- 1 citron
- Olivenolie
- Salt og friskkværnet peber

SÅDAN GØR DU

Dup kyllingelever tørt med køkkenrulle og skær dem i to dele og fjern senen i midten. Skær løg og hvidløg, skyl salaterne, hak persille, og knæk bunden af de grønne asparges.

Grill løgskiverne, asparges og en halveret citron. Anret de grillede grøntsager på de bitre salater, og pres saften af den grillede citron udover. Kom cornichoner på salaten. Grill umiddelbart inden servering kyllingeleverne på en pande, som kan komme på grillen, og krydr med persille, hvidløg og salt og peber. Tilsæt et godt skvæt alkohol, sæt ild til og flambér kort.

Anret leveren på salaten og nyd, eventuelt med godt brød.



SAVOIE

Savoies vinmarker dækker et areal på ca. 2.000 ha, som er placeret over et stort område, mange af dem isoleret fra hinanden i små dale. 70% af produktionen er hvidvin.

Der er tre appellationer:

Vin de Savoie, som dækker 16 Cru'er. Rød-, rosé-, hvid- og mousserende vin.

Roussette de Savoie, som dækker 4 Cru'er, udelukkende hvidvine på Altesse-druen Seyssel, tørre hvidvine og mousserende vine lavet primært på Altesse og Chasselas.

Cremant de Savoie, mousserende vine lavet på den traditionelle metode på primært Altesse og Jacquere.

A MATCH MADE IN HEAVEN: SAINT-EMILION OG LAM

Producent: Château Larcis-Ducasse | Område: Bordeaux, Frankrig

Lammekød er måske den kødtype, der har mest egensmag. Fedtet rummer en karakteristisk, let ulden, animalsk smag, som frigives når kødet tilberedes og som endvidere kan indgå i alliance med andre smage af f.eks. krydderurter, hvidløg, peber, chili og lignende. Selve muskelkødet er sædvanligvis magert modsat meget oksekød, og strukturen er særlig i lammekødet; det er sjældent sejt, og har et højt proteinindhold. Thomas lavede ofte lam på Kong Hans, og jeg har haft fornøjelsen af at afprøve mange vine til. To-tre forskellige vender jeg altid tilbage til, og Bordeaux er én af dem.

Højre eller venstrebred? Cabernet Sauvignon-domineret? Eller kan Merlot også levere den fornødne struktur? Jeg har oplevet både og, og at det i højere grad afhænger af vinmageren og årgangen. Bordeaux er i sin essens et ekstremt terroir, som taler tydeligt uanset druesort, men som accentueres af årgangen. Lam kan klare meget terroir og høj intensitet, der som regel følger med en koncentreret årgang med lavt udbytte og meget tørstof. Bliver vinene for vandede, overtager den markante smag af kødet, og vinen fremstår anonym.

Få steder oplever vi så stor variation mellem årgangene som i Bordeaux, og med undtagelse af de store sikre kort, smager vi alt, inden vi køber. Det er et omstændigt sorteringsarbejde, som giver uventede skuffelser såvel som glæder. 2016 er en årgang, vi lige nu glæder os meget over, og med stor sandsynlig nogle år endnu. Den har vist sig ekstremt vellykket og i mine noter overgår 2016 den ellers meget omtalte 2015-årgang. 2016 er friskere og mere præcis, mere defineret, bedre struktureret og med større udviklingspotentiale.



Nicolas Thienpont, manager og vinproducent



Det var en indfrielse af forventningerne til årgangen og et herligt første møde med 2. vinen til Larcis Ducasse, Murmure de Larcis Ducasse, som nu er klar til at blive fyldt i glasset til de bedste serveringer med lam. Højrebreddens ukronede konge, Nicolas Thienpont, har siden 2002 stået for administrationen af slottet og efter omfattende investeringer er Larcis Ducasse tilbage i storform og siden 2012 i kategorien Premier Grand Cru Classé i Saint-Emilion. Murmure de Larcis Ducasse blev første gang lanceret i 2010, og 2016 er en af de mest vellykkede årgange til dato. Merlot udgør 92% og Cabernet Franc resten, og vinen er lagret 14 måneder på fade. Imponerende optræden for en 2. vin, der tydeligt udstråler talentfuldt styret vinifikation og kompromisløst arbejde i markerne.

NYHED

Murmure de Larcis Ducasse, 2016
1 fl 395,-

2 fl **695,- SPAR 95,-**

6 fl **1.795,- SPAR 575,-**

Rige toner af brombær og boysenbær samt mørke blomster, kakao, vanilje og violer. I smagen fylder den smukt paletten ud uden at være tung med rund, blød frugt og harmoniske tanniner. Lidt peber og fadkrydderi fuldender den lange eftersmag. Servér ved 18 °C til retter med lam eller de bedste udskæringer af oxen.



Chefsommelier
Thilde Maarbjergh

Lam fra Pyrenæerne med ærter française Opskrift til 4 personer



Gastronomisk
udvikler & kok
Magnus Sonne

I bjergene ved Pyrenæerne græsser får og lam i herlig harmoni med naturen omkring dem. I butikken på Nordre Toldbod er vi fra tid til anden så heldige at få udskæringer af lam fra Pyrenæerne til salg, og hver gang må vi i høj grad se efterspørgslen overstige udbuddet. Udskæringerne byder nemlig på lammekød af ganske særlig slags, med en meget lys farve og en behagelig, mild smag, som afrundes af bløde noter fra den mælk lammene får. Sæt lammekødet i behørigt fransk selskab med de klassiske ærter française og et glas af den ypperlige Bordeaux-vin og du vil forstå hvorfor netop dette match har kvalificeret sig til at være en Løgismose-klassiker.



INGREDIENSER

- 1 Lammekrone (fra Pyrenæerne, alternativt kan andet lam fint bruges)
- 800 g friske ærter, befriet for bælg
- 4 spsk syltede perleløg
- 2 hele skalotteløg, i fine tern
- 2 mini romainesalat, befriet for de store blade, skåret i kvarte
- 125 g alsacisk bacon, i tern
- 1 spsk smør
- Rosmarin
- Timian
- 2 fed hvidløg
- Citron
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

Krydr lammet med salt og peber og massér det ind i olivenolie. Grill på skindsiden til det er sprødt og vend rundt og steg videre i ca 10-12 minutter med hvidløg og krydderurter. Lad herefter lammekronen trække i 8-10 minutter inden du skærer den ud. Sautér løg og bacon, uden de tager farve, i en stor spsk smør mens lammekronen hviler.

Tilsæt 1,5 dl vand og lad løg og bacon simre til blandingen tykner let. Tilsæt umiddelbart inden servering salat, ærter, syltede perleløg og damp det hele i 2-3 minutter. Smag til med salt og lidt citronsaft og hæld eventuelt overskydende lase fra smørret fra. Servér med det samme med skiver af lam, godt brød og selskab ligeså.

.....Bobler til hverdag & fest.....

LAD PROPPERNE SPRINGE

I Løgismose elsker vi mousserende vine; alt fra Champagne til Prosecco kan få vores hjerte til at slå et ekstra slag og finde den festlige stemning frem, som indfinder sig blot ved tanken om de perlende dråber.

Vi har længe lagt en ære i at tilbyde et af de bedste og bredeste udvalg af bobler på det danske marked, og derfor er det en lille smule mærkeligt, at vi skulle helt frem til sidste sommer, før vi fik kontakt til en håndfuld producenter, som praktiserer planetens ældste metode til at fange boblerne i flasken. Her præsenterer vi 3 af vores klassiske "Méthode Champenoise"-vine og 3 af vores nye "Pétillant Naturele" eller kort og godt "Pét-Nat" vine.

På trods af boblerne er det kontraster, som mødes. På de ene side Champagne som det mest kontrollerede produkt i vinens verden lige fra fremstillingen og frem til markedsføringen, og på den anden side "Pét-Nat" som i vid udstrækning handler om at give slip og lade boblerne komme, sådan som det altid er sket lige siden, det blev muligt at lukke en flaske.

i Bliv klogere på mousserende vine og lær bl.a. hvor boblerne kommer fra, med Thildes Vinviden på løgismose.dk

SPAR 20%
MIX 3 FLASKER EFTER
EGET VALG

HVAD ER MÉTHODE TRADITIONELLE?

- En videreudvikling af den oprindelige "Méthode Ancestrale"
- Fornyet flaskegæring efter tilsætning af gær og sukker
- Modning fra 9 måneder til mange år i flasken
- Højt kulsyretryk (4-7 Bar) og altid klar vin i sit udtryk
- Bundfaldet erstattes med vin og evt. sukker
- Såkaldt toastede aromaer fra flaskemodningen
- Ensartede oplevelser i flere år efter frigivelsen
- Ensartet alkoholindhold tæt på 12%

HVAD ER PÉT-NAT?

- Den oprindelige metode til at skabe mousserende vin
- En enkel flaskegæring med naturlig gær uden tilsætning af sukker
- Ingen eller kun kort modning
- Moderat kulsyreindhold (2-4 Bar) og ofte uklare
- Naturlig produktion i små mængder (næsten) uden nogen form for manipulation
- Frugtige, ofte usædvanlige såkaldt funky aromaer
- Gærer ofte videre i flasken. Hver flaske er en ny oplevelse
- Ofte moderat, men svingende alkoholindhold på 9-14%



1. **NYHED** FUNKINESS ●●○○○
French Beaches Cuvée X Sparkling Rosé, NATUR, 2019
Domaine des Pothiers
1 fl 202,-

Ved 3 flasker
484,80 SPAR 121,20

Dette er en blomst, vi har plukket i den franske naturvinsentusiast Christophe Kaczmareks have. Han ejer ingen vinmarker, men producerer en stribe ukonventionelle eventyrlystne vine sammen med forskellige vinbønder. En af dem er denne Cuvée X fra Romain Paire, der er en af Frankrigs mest passionerede Gamay-ambassadører, selvom han holder til oppe i nærheden af Loire-flodens udspring, langt fra Beaujolais. Blomstrende forår på flaske med modne jordbær, hindbær og citrus i et saftigt og charmerende udtryk.

2. **NYHED**
Crémant du Jura Chardonnay Perle Extra-Brut, 2016
Domaine Courbet
1 fl 250,-

Ved 3 flasker
600,- SPAR 150,-

Vi behøver ikke bevæge os uden for Frankrigs grænser for at finde alternativer til Champagne. Hvis man leder en smule, byder de forskellige Crémant-varianter alle på dejlige overraskelser, og nogle gange tangerer oplevelsen det sublime. Det sker f.eks. med denne Blanc de Blancs fra Jura, hvor den unge Damien Courbet kun producerer vinen "de år hvor Chardonnay-druerne selv vil". 6 måneder på fad. 36 måneder i flasken og 0 % likør. Herlig frugt og et miks af moden citrus og salt mineralitet, som virkelig løfter oplevelsen.

3. **NYHED** FUNKINESS ●●●○○
Pét Nat Prinz Noah, NATUR, 2019
Weingut Thomas Harteneck
1 fl 223,-

Ved 3 flasker
535,20 SPAR 133,80

En af de bedste tyske Pét-Nats produceret i Baden med kig ned til Alsace, er opkaldt efter fortællingen om "The Prince Who Was Just Himself", som den tyske forfatter Silke Schnee skrev, efter at hendes 3. søn var ankommet med Downs-syndrom. Auxerrois-frugt, som trækker 12 timer med skallerne, blandes med Gutedel og Pinot Noir og tappes på flaske mens gæringen stadig er i gang. 4 måneders gæring og modning i flasken inden bundfaldet skydes bort. Saftig med en bred vifte af røde bær, urter og te. Fin mineralitet.

4. **NYHED** FUNKINESS ●●●●○
Vino Spumante Rosé Brut Pét Nat Pas Dosé NATUR, 2019
Sequerciani by Ruedi Gerber
1 fl 186,-

Ved 3 flasker
446,40 SPAR 111,60

Spændende miks af Sangiovese og forskellige gamle toskanske druesorter, som høstes samtidigt på tværs af modenhed og presses sammen hvorefter fællesmosten får lov til at trække aroma og pigment inden gæringen. Vinen overvintrer i tanken og tappes i det tidlige forår, når gærcellerne vågner på ny. Vinen markedsføres med resterne fra den fornyede gæringen, og det tågede slør af døde gærceller er en del af oplevelsen. Fint skummende, tør og dejlig insisterende med saftige røde bær og en spændende finish.

5. **Champagne Delos Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut, NV**
Pierre Moncuit
1 fl 365,-

Ved 3 flasker
876,- SPAR 219,-

Den helt tørre udgave af signaturvinen fra Nicole Moncuit og hendes datter Valérie. Udelukkende skabt på frugt fra parceller med Grand Cru-status omkring landsbyen Mesnil-sur-Oger, hvor den legendariske Eugène-Aimé Salon i starten af 1900-tallet gik mod strømmen og producerede den første Champagne på ren Chardonnay. 36 måneders modning i flasken frem mod degorgement med en dosage på bare 3 g. En begavet Champagne, som danser let og livligt i munden og charmerer med sin herlige frugtprofil.

6. **Corpinnat Brut Reserva, 2017**
Castellroig
1 fl 149,-

Ved 3 flasker
357,60 SPAR 89,40

Dette er de lyserøde bobler fra Marcel Sabaté, som startede deres liv som "Cava", blev forfremmet til "Vins de Terrer" mens de modnede i flasken og nu springer ud som "Corpinnat". Uanset etikette er det en vin uden knæfald for den "invasive" Pinot Noir. I stedet druen Trepát, der har fået et drys Grenache og 20 måneders flaskemodning frem mod Champagneproppen og en dosage på 7 g. Tidens sarte nuancer, dejlig duft af hindbær, ribs og friske urter, og meget velafbalanceret og elskelig.



Fagekspert
Per Bach

3 AKTIVITETER MED
GASTRONOMISK FORTEGN

ROUTE DES VINS PÅ CYKEL

Hvis du opholder dig i Alsace over længere tid, kan du bruge en dag på at cykle gennem vinmarkerne på en del af Route des Vins. Der er mange, der lejer cykler ud og har sørget for at trykke kort til cyklisterne med de bedste ruter. Hold picnic i grøftkantene med udsigt over markerne, tag et glas vin til frokost og nyd, at du ikke skal ind bag et rat i bilen. Læn dig tilbage og tag en lur i græsset. Det er en tour de France, der er til at forstå.

VINFESTER

Der afholdes virkelig mange vinfester i Alsace, og det kan være virkelig sjovt at være med til. Prøv at ramme en af dem, hvis du øjner muligheden og glæd dig til en oplevelse i bedste franske glad vanvidstil. Du vil se folk klædt ud som Bacchus, du vil se Crémantprop-erne springe og blive udsat for masser af smagsprøver fra både vinkældere og lokale køkkener.

STRASBOURG

Det kan godt være navnet Strasbourg smager lidt af tørt EU-bureaukrati, men intet kunne være længere fra sandheden. Strasbourg er charmerende på højt niveau og bør bestemt besøges. Tag forbi La Grande Île, der domineres af den over 1000 år gamle gotiske katedral Notre Dame de Strasbourg, der med sin facade i røde sten er et spektakulært monument. Hop på en båd og sejl rundt om La Grande Île og snyd endelig ikke dig selv for en tur ind i Quartier de la Petite France, som er på Unescos liste over verdensarv. Her får du bindingsværk for alle pengene, og her er mange restauranter. Du er nødt til at smage den typiske simreret Baeckeoëff, der indeholder både lam, okse, kalv og gris – sidstnævnte oftest som bacon, men indimellem også som tæer.

12 timer og 33 minutter
Roadtrip til Alsace

Den mest optimistiske af mine vejvisere på telefonen siger 12 timer og 33 minutter, når jeg beder den om at vise vej til Alsace fra min position i yderkanten af København. Strengt taget er det jo bare en dagsrejse, hvis man er i stand til at stå tidligt op, kan skiftes lidt ved rattet og er villig til at lade sig dope undervejs med sort kaffe og chokolade. Tanken om at kaste sig ud på et roadtrip er lige nu mere forjættende end nogensinde.



Jeg har stadig sådan en dagsmarch i frisk erindring – og ikke mindst hvordan det føles at sætte sig til bords på et torv i en alsacisk landsby efter en dag med færgekaffe, flade madpakker og motorvejssnacks. På sådan en aften føles Alsace som det rene Shangri-la. Når man sidder der på et torv omkranset af små, skæve bindingsværkshuse malet med farver fra den blide og milde ende af paletten på en familiedrevet restaurant, så forstår man, at det kan godt være, danskerne har patent på ordet hygge, men ikke begrebet.

Jeg kan virkelig godt lide Alsace, men det er en meget god idé lige at indstille det indre barometer på "romantisk", inden man kører ind i regionen. Her er bindingsværk, altankasser med lyserøde pelargonier og storkereder på tagene. Det ligner små dukkelandsbyer med huse i søde farver og brosten i gaderne. Vinmarkerne bølgjer frejdigt på skråningerne, og det hele er enormt gennemført og appetitligt.

En venlig sjæl fandt i 1953 på at etablere den over 150 km lange rute Route des Vins,

som tager dig gennem nogle af de mest anerkendte – og også virkelig pæne – vinområder. Alle de små byer – som jeg på en eller anden måde har en idé om alle sammen hedder noget med heim eller wihr til sidst – ligger som perler på en snor og huser vinproducenter i hobevis.

Der dyrkes rigtig meget vin i Alsace. Ud af hele produktionen udgøres 90 % af hvidvin. Alsace er berømt for områdets Crémanten, som man generelt ikke går galt i byen med. Endnu mere anerkendte er Riesling-vinene, som er knastørre og knivskarpe. Mange anser netop disse Rieslinger for at være de bedste i hele verden. Men alsacerne kan andet end det. Her dyrkes også Sylvaner, Gewürtztraminer, Muscat, Auxerrois, Pinot Gris, Pinot Blanc og flere andre. Også Pinot Noir, som godt kan være lidt af en problematisk primadonna at have med at gøre for vindyrkerne. Men Pinot Noir kan godt lide Alsace, og det uddar sig ofte i nogle lette, frugtige og meget delikate rødvine. Nogle læsere tænker måske på Alsace-Pinot Noir som nogle lidt mørke roséer, men der laves også rødvin i traditionel forstand af meget

Signes sider



Vinskribent
Signe Wulff

høj klasse. Efter min mening er det en delikat vin, som er ret overset, hvorfor der er gode fund at gøre. Ifølge Jancis Robinson, Master of Wine og bestseller-forfatter, er det en positiv sideeffekt af klimaforandringerne: Alsace-rødvine har fået lidt mere sul på kroppen.

Og når nu vi er ved sul på kroppen, så kan man her på egnen sætte tænderne i en brændvarm tarte flambée med knasende bund, sprød bacon og bløde, karamelliserede løg. Eller hvad med en hanekylling kogt mør i Riesling – coq au riesling? Alsacerne er i øvrigt helt med på fermenterings-trenden og har været det længe før nogen af os andre hipster-smarte danskere kom i tanker om, at det da var meget smart at salte kål og lade det gære. Det er naturligvis choucroute, jeg taler om. Det er en ret for folk med en sund appetit, for til surkålen hører der en flot trio af grisekød: flæsk, pølser og skinke. Hertil kogte kartofler og en fransk sennep, som river i næsen. Det lyder som en ret, der er umulig at finde vin til, men som det så tit er tilfældet, passer den lokale vin som fod i hose.



Prøv den syrerige, friske Riesling til – og bingo – der er gevinst. En dejlig ret, hvis du rammer Alsace først på sommeren, er spätzle med kantareller – en slags kort pasta med masser af æg i dejen. Spätzle betyder lille spurv, og man kan hurtigt spise som en spurv og indtage noget, der føles som ens egen vægt af denne lækre, men også ret tunge ret. Det bugner med vildt i Vogeserne, og du kan være heldig at se vildsvin på menuen på restauranterne. Slå endelig til – det er også en disciplin, de mestrer rundt om på de små spisesteder.

Som vinrejsemål er Alsace genialt. Det er en meget gæstfri egn, som ganske enkelt er godt gearret til turister. Det betyder, at man spiser godt, uden at det er dyrt, og man bor godt, uden det koster kassen. Det samme gælder vinen. Selvfølgelig kan du finde dyre, prestige-vine, men du kommer virkelig langt og højt op i kvalitetsniveau for 10 euros flasken.



TO VINE AT DRØMME SIG TIL
ALSACE MED ...



**Riesling Les Classiques,
2019, Léon Beyer
1 fl 169,-**

**2 fl 300,-
SPAR 38,-**

Umiskendelig duft af Riesling – og smagen følger trop. Heller ikke navnet "Les Classiques" lyver – det her er klassisk Riesling af bedste skuffe. Nogle vil mene, det er barnemord at drikke den nu, mens den er ung, men jeg nyder dens kolossale friskhed. Der er noget honning og tørrede abrikoser i smagen, men fint tøjlet af en syre, der er perfekt kontrolleret og bringer vinen i balance. Ingen sødme eller tung frugt – bare rendyrket elegance. Slå dig løs med choucroute, hvis du tør – ellers er denne delikate vin din perfekte makker til fisk, skaldyr og fjerkræ.



**Crémant d'Alsace, NV
Domaine Bott Geyl
1 fl 159,-**

**2 fl 275,-
SPAR 43,-**

Vinen her illustrerer på fineste vis pointen om, at man ikke går galt i byen med en Crémant d'Alsace – og jeg vil gerne tilføje: slet ikke denne. Den har virkelig meget at byde på. Super skarp og præcis. Smagen er præget af friskhed fra noget, der vækker minder om grønne æbler og citrusfrugter. Eftersmagen er let krydret og boblerne ret påholdende, inden de bliver til blød mousse. Hvis jeg var en flaske Champagne, ville jeg føle mig stærkt udfordret af en vin som Bott Geyls Crémant. Til salater, skaldyr, lette grøntsagsretter, fisk og fjerkræ – også retter lavet med fløde, som kunne bruge et friskt pift udefra.

AMBASSADØRER FOR ALSACE

Producenter: Léon Beyer & Domaine Bott Geyl | Område: Alsace, Frankrig

Der var engang hvor vinene fra Alsace var de bedst sælgende hvidvine i Danmark. Mange havde besøgt de idylliske vinbyer med alle bindingsværkshusene og var blevet charmeret af vinbøndernes uspolerede gæstfrihed, og så var det hele også så dejlig nemt: Bare et distriktsnavn at forholde sig til, og så var der lige de 7 forskellige druenaavne – de 7 søstre – som sørgede for en vis form for forventningsafstemning inden proptrækkeren snoede sig ned i korken. Det var vel nærmest genialt.

Men så var der også lige striben af købmænd, som overtalte nogle af vinbønderne til at sigte efter den laveste fællesnævner. Der blev plantet vinstokke nedenfor skråningerne, selvom alle vidste, at den flade slette var bedre egnet til solsikker og fodermajs, og på vej op mod årtusindskiftet, oplevede Alsace det angiveligt største tab af image og kontrol nogensinde i den franske vinindustri godt hjulpet på vej af præsident Jacques Chirac, som i 1995 helt uden fornemmelse for tidsånden lige besluttede at genoptage atomprøvesprængningerne i Stillehavet.

Et kontroltab, som blev forstærket både af, at de østrigske hvidvine ovenpå filferierne med kølervæske var på vej tilbage efter et årti i skammekrogen og af, at de tyske vinbønder, godt hjulpet på vej af den globale opvarmning, var begyndt at omfavne begrebet "Trocken". Alsace har således ikke tilnærmelsesvis genvundet det tabte terræn, og i et stadig mere fragmenteret marked kommer det næppe heller til at ske. Men det piller ikke ved, at der stadig, hvis man er villig til at spendere end hund eller lidt mere, produceres masser af vidunderlige vine i Alsace. Her flager vi for Léon Beyer, som måske var det allerstærkeste brand, dengang det hele var ved at koge over, og ligeledes for Domaine Bott Geyl, som har ført an i den økologiske og biodynamiske vinproduktion i Alsace i mere end 30 år.



Pinot Gris Les Classiques, 2017
Léon Beyer
1 fl 195,-

2 fl **350,- SPAR 40,-**

Man undgår ikke at blive en lille smule andægtig, når man begynder at kigge nærmere på Alsace-huset Léon Beyer i Eugisheim, som i den grad har formået at få hele verden overbevist om, at de kan og er noget ganske særligt. Deres ambitionen er at skabe gastronomiske vine ved at begrænse mængden af restsukker, og denne Pinot Gris Les Classiques er netop det, den kalder sig. En klassisk tør hvidvin uden knæfald for den omsiggribende restsødme. En vin, som definerer såvel regionen som druene med imponerende akkuratess og med en autentisk friskhed, som ikke er hverdagskost for druene. Slet ikke i Alsace.



Fagekspert
Per Bach



Gewürtztraminer Les Eléments BIO, 2016
Domaine Bott Geyl
1 fl 189,-

2 fl **345,- SPAR 33,-**

Jean-Christophe Bott formår på forbilledlig vis at indskrive årgangenes, druernes og de forskellige parcellers DNA i sine vine, og derfor er "Les Eléments" en velovervejet og velvalgt fællesbetegnelse til den serie af vine, han skaber fra sine tidligst høstede druer. Ambitionen er at kultivere druerne uden nogen form for forstyrrelser i form af syntetiske svampe og insektmidler i vinmarken og derpå fange deres typicitet uden lumske kneb i kælderen. Missionen lykkes. En eksotisk, mild og parfumeret Gewürtztraminer, som slutter i befriende og forbløffende mineralitet.



Riesling Schlossberg Grand Cru, BIO, 2014
Domaine Bott Geyl
1 fl 350,-

1 fl **300,- SPAR 50,-**

Den mægtige sydvendte og stejle skråning Schlossberg mellem Kientzheim og Kaysersberg var den første Grand Cru, der kom op af hatten, da myndighederne i 1975 endelig begyndte at klassificere vinmarkerne i Alsace. Her veksler Bott-Geyl frugten fra en lille parcel med gamle Riesling-stokke til denne vin efter et gæringsforløb, der ofte strækker sig over både 5 og 6 måneder i den uopvarmede kælder. En stor og charmerende Riesling med en rigt facetteret duft, en herligt afbalanceret, næsten potent og finesserig smag, der slutter i et velafstemt og forfriskende syrespil.

Den legendariske Munster-ost

Måske kender du den Alsaciske ost, med den meget karakteristiske duft? Hvis ikke er tiden inde til at udvide dit oste-repertoire med en blød, fransk ost i absolut særklasse.

Munster – ej at forveksle med den tyske Münster-ost – er en Alsacisk specialitet lavet på råmælk fra det oprindelsesbeskyttede område (AOP). Den bløde, cremede røddest lagres i fugtige kældre og skrubbes med saltlage, som fremmer den karakteristiske, meget stærke duft og noget mildere smag. Smagen er behageligt salt med søde, nøddeagtige noter, som er langt mildere end ostens duft kan ansøre.

Tag Munster-osten med i køkkenet med opskriften på næste side på Tarte Flambée og servér med de fine vin-ambassadører for Alsace.



Find Munster i butikken på Nordre Tolbod i udvalgte perioder – du kan altid kontakte os for bestilling.

**ALSACE
ROCKS**

PINOT BLANC MED EN IMPONERENDE AKKURATESSE

Producent: Léon Beyer | Område: Alsace, Frankrig

Denne Pinot Blanc kommer fra Léon Beyers serie "Les Classiques", der er en stribe vine, som er netop det, de kalder sig. Klassiske vine, som hver især definerer såvel regionen som druesorten med en imponerende akkurate. De er hverken for tynde eller for koncentrerede, hverken for neutrale eller for opulente, bare så klassiske, at man ikke undgår at drømme sig ned til de små, smalle gader i de charmerende alsaciske byer, hvor vinen stadig serveres i glas med grøn stilk, og hvor én flaske sjældent rækker til to.

DRUEN SOM VINBØNDERNE I ALSACE GLEMTE AT ELSKE

Pinot Blanc har længe været og er stadig de fleste steder den lidt anonyme søster i flokken af tilladte druer i Alsace.

En drue, som ofte må nøjes med at være en del af basen, når der skal produceres Crémant d'Alsace, og en drue, som forsvandt ind i anonymiteten, dengang enhver vinbonde med respekt for sig selv blandede sig en Edelzwicker. Den fik sjældent lov til at krybe op på de bedste skråninger, og for at kompensere for alt for høje høstudbytter nede på sletten blev det kutyme at blande Pinot Blanc med den lidt mere yppige Auxerrois. En praksis, som siden er blevet velsignet af myndighederne således at en vin, der overvejende er produceret på Auxerrois i dag kan markedsføres som en Pinot Blanc selvom de to druer så langt fra er i familie med hinanden.

De sidste 10-15 år har tyskerne imidlertid dokumenteret, at der sagtens kan produceres særdeles interessante vine på Pinot Blanc (Weissburgunder), og for de mere visionære vinbønder i Alsace har dette været et wake-up-call. I en række kældre er Pinot Blanc således ved at vride sig fri af Auxerrois ligesom flere vinbønder er begyndt at pøde med Pinot Blanc oppe på skråningerne. Vi har spændende vine i vente!

ALSACE ROCKS

Pinot Blanc
Les Classiques, 2018
1 fl 139,-

3 fl **350,-** SPAR 67,-

Der er tale om frugt fra familiens egne parceller i bakkerne omkring Eugisheim suppleret med frugt fra vinbønder hvis familier har solgt deres høst til Léon Beyer i generationer. Høsten er manuel og druerne ankommer til de mange gange udvidede og moderniserede bygninger i hjertet af Eugisheim i plastkasser.

Her sker der en soignering af klaserne inden stilkene fjernes og druerne presses. Herefter får mosten ofte lov til at bundfælde i flere dage forud for gæringen uden fremmede gærstammer i beton og gamle fade. Den endelige Cuvée sammenstikkes i det tidlige forår og modner i 6-10 måneder frem mod en let filtrering og aftapningen på flaske.

Når en Pinot Blanc som her er diskret blomstrende og kommer listende med mild fylde og frisk syre, er den enhver sommeliers drøm. Mulighederne i det salte køkken er næsten uendelige, og chancerne for at gæsten vil finde den for spids (som det kan ske med en Riesling) eller for mild (som det kan ske med en Pinot Gris) er næsten ikke eksisterende.



Fagekspert
Per Bach

Tarte Flambée med grønne asparges og Munster-ost

4 små eller 2 store Tarte Flambée

Hvis du har været et smut forbi Alsace, har du helt sikkert set Tarte Flambée eller i den tyske del af området, Flammkuchen på menukortet. Den sprøde nære slægtning til pizzaen er uhyre simpel at tilberede og med få, gode råvarer er du sikret en succes. I denne vegetariske udgave er hovedrollerne givet til de grønne asparges og Munster-osten, som efter et møde under ekstrem høj varme er en enhed i særklasse!

Servér med iskold Alsace-vin og se om du enig med vores sommelier og kok, som under tilblivelsen af dette magasin udbrød: "Hold k*** det smager godt – et match made in heaven!"

INGREDIENSER

DEJ

- 15 g gær
- 5 dl vand
- 500 g hvedemel
- 200 g fin durumhvede
- 1 spsk salt
- 2 spsk olivenolie

FYLD

- 150 g Munster ost (alternativt en kraftig rødkit eller Løgismose Knas)
- 3-4 bundter grønne asparges, så store og tykke som du kan finde
- 6 spsk Løgismose creme fraiche 18%
- 2 banan-skalotteløg i ultratynde skiver

SÅDAN GØR DU

DEJ

Opløs gæren i det lunkne vand og kom alle ingredienserne i røreskålen og rør hurtigt dejen sammen, til den er glat og smidig. Lad den herefter hæve på køkkenbordet i ca. 1 time. Hvis du har tid, bliver den bedre af at stå natten over på køl.

Forvarm ovnen til max temperatur med en bageplade i ovnen, som har bunden vendt opad. Rul pizzadejene ud på et stykke bagepapir strøet med mel og smør hver bund med 3 spsk creme fraiche. Krydr med salt og peber. Fordel skalotteløg på. Placer asparges på fineste vis på bundene og krydr igen let med salt og peber. Fordel Munster-osten i små klumper på aspargesene. Kom pizzaerne i ovnen og bag dem i 10-15 minutter til de er gyldne og sprøde.

Gastronomisk
udvikler & kok
Magnus Sonne

"FULD SMADDER PÅ SMAG, SMØR OG LÆKKERIER" MØD VORES KOK, MAGNUS

Kok og gastronomisk udvikler i Løgismose, Magnus Laier Sonne, har fået kokkefaget ind allerede fra barnsben. I sin barndom i Nexø på Bornholm hjalp hele familien til i faderens fiskerestaurant i de lange sommerferier. Her lærte Magnus kokkefaget fra bunden, lige fra den daglige opvask til filetering og stegning af frisk fisk. Men Magnus skulle forbi både lærerseminariet og et jurastudie før det stod ham klart, at det var kok han ville være.

I dag har Magnus været kok i 10 år og som familiefar med tre børn er det drømmen om at skabe bedre fødevarer og produkter for alle danskere, der driver ham i det daglige arbejde som gastronomisk udvikler i Løgismose.

Mød manden, som er ansigtet bag udviklingen af en stor del af Løgismoses produkter i detailhandlen, ansigt for Løgismose og Nettos kampagne Et Umage Par og denne måneds kok i Klub Løgismose-magasinet.



I begyndelsen af sin karriere står Magnus i køkkenet på små, intime gourmetrestauranter af den bedste slags. Københavnske restauranter på Michelin-niveau. Det høje energiniveau, de bedste råvarer, skønheden i omgivelser og maden og at skabe retterne fra bunden, er det, der hver dag tænder og motiverer Magnus.

"Jeg er et sansemenneske, jeg elsker den stemning, følelse, dragende energier, mad, smukke ting, kunst, som findes i restaurationsbranchen!"

Men da Magnus fylder 30 og får sit første barn, ændrer ambitioner og drømme sig. Maden er stadig alfa omega, men på en anden måde. Nu er det familie- og hverdagsmaden, der fylder. Det er drømmen om at sikre de bedste råvarer og gøre god mad tilgængelig for de mange, der spirer.

Det er senere dén drøm, der får Magnus til at sige ja til jobbet som gastronomisk udvikler i Løgismose efter en årrække som selvstændig og som udvikler for Årstiderne.

Som gastronomisk udvikler i Løgismose er Magnus hver dag med til at give tusindvis af mennesker mulighed for at vælge bedre mad af gode råvarer. Mad uden hokus pokus, hvor mennesker har gjort sig umage hele vejen igennem – lidt ligesom i restauranten, bare til en helt anden pris og i meget større skala.

For Magnus er dét at kunne skubbe til grænsen for, hvad der er muligt i storskala-produktion både ift. råvarer og produktionsmetoder, og dermed skabe noget ekstraordinært til danskerne, en kæmpe tilfredsstillelse. Det er en svær disciplin og et stort ansvar, når man er med til at sætte dagsordenen og ens smag skal gøre sig gældende for mange mennesker. Det kan af og til give ondt i maven, når projekterne ikke lykkes i første forsøg, men det er det hele værd, når Magnus finder sine egne produkter ude i Nettos butikker.

"Vi skal gøre os umage, hver dag. Ellers er det ligegyldigt."

Magnus er bevidst om, at det er et stort ansvar at lave produkter til så mange mennesker. Og derfor er det vigtigt for ham at kunne se sig selv og forbrugerne i øjnene, i alt hvad han gør. Den oprigtighed er årsagen til, at Magnus har sagt ja, til at være med i brandingkampagnen "Et Umage Par".

"Jeg laver normalt ikke kampagner for noget som helst, men her giver det mening at lægge hovedet på blokken. Jeg gør mig umage, ellers vil jeg ikke lægge navn til. Jeg og mine kollegaer kan og skal stå på mål for vores produkter. For mig er det vigtigt med en tydelig gastronomisk agenda"

Her godt to år efter Magnus startede hos Løgismose står han bag adskillige produkter til Netto-sortimentet. Men der er særligt to produkter han er ekstra stolt af. Serien af gammeldags modnede sild, og Årgangsgløggen 2020. Produkterne har skubbet

tilpas meget til branchen og til de produktionsmetoder man bruger i dag.

"Det er ypperlige produkter, der har et tårnhøjt niveau, fordi de gamle håndværksmetoder holdes i hævd, og der er brugt de allerbedste råvarer, hvilket gør smagen uforlignelig."

I det hele taget fylder produkter fra Løgismose en del i køkkenskabene hjemme hos Magnus. Særligt Løgismose kyllingen, mejeriserien og mel-varianterne samt sild og sennep er altid at finde. Og pålægschokoladen til ungerne – naturligvis.

Magnus er overbevist om, at inspirationen til nye produkter kommer fra den grundlæggende interesse, han har for mad og som ligger til familien – ja i hans DNA. For Magnus kan slet ikke lade være med at læse om mad, besøge restauranter, opsøge alt omkring mad. Det er den evige jagt på at opleve, sanse og udvikle de ypperste produkter og smage.

"Det er ligesom musikere, de tænker musik. Jeg tænker mad!"

Magnus har gennemgået en stor livstilsændering og vægttab de sidste 5 måneder. Han har tabt over 30 kg på 4 måneder. Han har skåret stivelse, sukker og animalsk fedt fra sin kost og trænet benhårdt. Men synet på og tilgangen til mad er stadig den samme. De gode råvarer, håndværket og smagen er stadig det vigtigste. Det samme gælder produkterne til Løgismose – det handler kun om at skabe det bedst mulige produkt og her skal der være plads til alle ingredienser, så længe de er af højeste kvalitet.

Det samme gør sig gældende i magasinet her. De retter Magnus har forberedt og eksekveret er klassiske retter, som er lavet helt klassisk som de skal og bør. Der er, som Magnus udtrykker det:

"Fuld smadder på smag, smør og lækkerier! Klassisk mad, skal laves klassisk, men det behøver ikke at sejle, det skal matche de rigtige vine – og det kan man sagtens – bare man spiser lidt men godt"

Traditionen med at spise koldskål går langt tilbage i vores historie, oprindeligt var koldskål lavet af øl med revet brød i og krydret med sukker, citron og kanel. En anden version bestod af pureret frugt blandet op med vin og vand og igen krydret med sukker, citron og kanel. Først i det 20. århundrede vinder de første opskrifter på koldskål med kærnemælk frem, sådan som vi kender dem i dag.

I denne opskrift på koldskål er der hverken øl eller vin, men vi garanterer at Magnus ikke har sparet på de gode råvarer. Resultatet er en cremet og vaniljespækket koldskål.

Har du ikke tiden til at lave koldskålen selv, har vi i år to slags koldskål på hylden i Netto: Mormorkoldskål, som vi kender den og en ny og lidt friskere variant med kærnemælk, citron og vanilje – Farmorkoldskål.



Koldskål

Giver ca. 1,5 l færdig koldskål

INGREDIENSER KOLDSKÅL

- 1 l Løgismose kærnemælk
- 4 æggeblommer (pasteuriserede)
- 4 spsk. rørsukker
- 2,5 dl. Løgismose tykmælk
- 1 vaniljestang
- 1-2 citroner skal og saft

KAMMERJUNKERE MED MANDLER

- 300 g hvedemel
- 200g mandelmel
- 200g rørsukker
- 200g blødt smør i tern
- 50g finthakkede mandler
- 1 dl Løgismose sødmælk
- 1 vaniljestang
- 2 æg
- ½ tsk. salt
- ½ citron skal og saft

SÅDAN GØR DU KOLDSKÅL

Flæk vaniljestangen, skrab kornene ud, og mas dem ud i lidt sukker. Pisk æggeblommer, sukker og vaniljekorn sammen til en cremet og luftig æggesnaps. Vend æggesnapsen sammen med kærnemælk og tykmælk. Smag til med citronsalt- og skal. Kom vaniljestangen i koldskålen, og lad den trække på køl i minimum 1 time.

KAMMERJUNKERE

Bland alle ingredienserne til samlet dej. Del dejen i 4, og rul hver del til en pølse med ca. 2 cm i diameter. Sæt på køl i ca. 45 min til smørret har sat sig lidt. Tænd ovnen på 180 °C varmluft. Skær 1 cm tykke skiver af stængerne, og stil på bageplader med et par cm imellem hver skive. Sæt bagepladerne i ovnen og skru ned på 125 °C. Bag junkerne i 35-40 min., til de er gyldenbrune og færdigbagte. Køl af, og nyd på iskold koldskål.



Gastronomisk udvikler & kok
Magnus Sonne

VINSMAGEKASSEN

Er du nysgerrig på vores nyheder og ønsker at smage før, du køber flere flasker af den samme?
I vores smagekasse får du 6 udvalgte flasker fra magasinet, som giver dig mulighed for at finde de flasker, der rammer din smag bedst.



SMAGEKASSE

6 UDVALGTE FLASKER FRA MAGASINET 850,- SPAR 142,-

1 fl Cava Corpinnat Reserva Brut Rosé, 2017, Castellroig
1 fl Bandol Rosé Cuvée La Malisonne ØKO, 2020, Château Guilhem Tournier
1 fl Pinot Blanc Les Classiques, 2018, Léon Beyer
1 fl Spätburgunder Blanc de Noir Illusion, 2020, Weingut Gies-Düppel
1 fl Vin de Savoie Mondeuse, 2019, Domaine Ravier
1 fl Morgon Cuvée Claude Pillet, 2019, Domaine des Souchons

DELIKATESSEKASSEN

UDVALGTE DELIKATESSER

Med et magasin, der bugner med asparges fra start til slut, var det nærmest uundgåeligt at lade månedens delikatessesmagekasse tage udgangspunkt i netop asparges. Vi har samlet en perlerække af delikatesser, der på den ene eller anden måde rimer på asparges – og så er der selvfølgelig lige også et indslag eller to, som tilfredsstiller den søde tand, ovenpå alle aspargesene.

Servér de friske asparges med god eddike og olivenolie, nyd dem dampede med friskkværnet havsalt med trøffel, eller rør en vinaigrette med kapers og sennep, som øses udover dine asparges. Prøv også at riste et stykke rugbrød, top med færøsk laks og servér med sprøde asparges i papirtynde strimler, for en himmelsk frokost! Skal det være ultranemt kræver risottoblandingen med asparges blot 20 minutter af din tid samt parmesan i de mængder din samvittighed tillader og så er middagen i hus.



SMAGEKASSE

UDVALGTE DELIKATESSER 470,- SPAR 155,-

Rafail extra jomfru-olivenolie, Eleones Messinias ØKO, 500 ml
Estragonsennep, Albert Ménès, 100 g
Risottoris med asparges, Casale Paradiso, 300 g
Kapers fra Kreta, Karpos, ØKO, 140 g
Havsalt med trøffel i kværn, Tartufi Jimmy, 80 g
Lyngrillet færøsk laks i rapskimolie, Fangst, 110 g
Vingummi med solbær og jordbær, Wally and Whiz, 140 g
Petit Four 4 i gaveæske, Summerbird, ØKO, 80 g
Balsamico eddike, Cento IGP, Pedroni, 250 ml

MERE END BLOT VINPRODUCENTER

En række af de dygtige vinproducenter, hvis vine vi med stolthed har i sortimentet, har også excelleret i den fine kunst at få produceret olivenolie af højeste kvalitet. Vi præsenterer her tre olier fra vinproducenter, som kan løfte de fleste måltider, dråbe for dråbe.



Casanova Extra jomfru-olivenolie, 50 cl, La Spinetta
fl 295,-

1 fl 221,25 SPAR 73,75

Med samme kærlighed som til deres vinproduktion, producerer ikoniske La Spinetta denne Extra jomfru-olivenolie i olivenlundene i de toscanske landskaber.

Olivene koldpresses ved maks 15 °C og olien byder på fine noter af friske urter, artiskok og grønne tomater. Nyd som den er til friskbagt brød og eller til en klassisk caprese.



Extra jomfru-olivenolie ØKO, 2020, 50 cl, Poggio di Sotto
1 fl 195,-

1 fl 146,25 SPAR 48,75

Luksusolivenolie fra den toscanske topproducent af Brunello-vine Poggio di Sotto som også ejer 4 ha. tilplantet med oliven. Olien er presset på egen olivenmølle og tappet på vingården. Under 1.000 halve flasker blev det til i 2020! Aromatisk bitterhed og en behagelig mild mundfølelse – brug olien i generøse mængder på gode salater eller på en rygende varm, grillet bøf.



Extra jomfru-olivenolie 50 cl, La Pievuccia
1 fl 187,-

1 fl 140,25 SPAR 46,75

På olivensorterne Frantoio, Leccino og Moraiolo presser La Pievuccia denne fine, lysegule olivenolie af håndplukkede oliven. Duftnoter af frisk grønt græs og artiskok trænger sig på og bydes op til dans af en blød og afrundet smag med lette toner af nødder. Servér til grillet fisk, bruschetta eller prøv at dryp et par dråber på en god vaniljeis – en smagskombination i særklasse.

SPAR 25%
PÅ ALLE OLIER I
VORES SORTIMENT



Olivenoliekage

For de fleste er olivenolien nok primært et indslag i det salte køkken, men faktisk har de bitre olier også en velfortjent plads i det søde. Her er olivenolien hovedingrediens i en sød og saftig kage, som udover noterne fra den bitre olie er krydret med citrusfrugt og vaniljekorn, for en varm og uimodståelig sød oplevelse. Servér kagen med olivenolie on the side og dyp den svampede sandkage i olien.

INGREDIENSER

- 3 store æg
- 180 g sukker
- 1 vaniljestang, kornene heraf
- 175 gram hvedemel
- 2 tsk bagepulver
- 1 tsk salt
- 2 dl olivenolie af god kvalitet
- 1 økologisk citron – saft og reven skal
- Skal af 1 stor appelsin
- Flormelis
- En håndfuld marcona-mandler

SÅDAN GØR DU

Pisk æg og sukker til en tyk, ensartet masse. Tilsæt olie lidt ad gangen, og rør derefter vaniljekorn, salt, citronsaft samt appelsin- og citronskal i dejen. Bland hvedemel og bagepulver og si det ned i dejen. Rør dejen grundigt så den samler sig og bliver helt blød og ensartet.

Hæld dejen i en smurt springform (ca. 17 cm i diameter) og bag kagen ved 180 °C i 40-50 min. Kagen er færdig når du kan stikke en kødnål eller strikkepind i kagen uden at der hænger dej ved.

Servér drysset med flormelis, mandelflager, et dryp olivenolie og eventuelt en god klat fuldfed creme fraiche.



Gastronomisk
udvikler & kok
Magnus Sonne

UNG, CHARMERENDE OG SVÆR IKKE AT ELSKE: GEVREY-CHAMBERTIN 2018

Jeg husker stadig første gang, jeg smagte Gevrey-Chambertin. Årgangen har jeg glemt, men den var lavet af Denis Mortet og det var med denne vin, jeg for alvor forstod Bourgogne. Den åbnede for min videre udforskning af området og den endnu ikke færdiggjorte rejse, der ligger i at differentiere kommunerne fra hinanden med hver deres identitet og terroir udtrykt gennem én og samme druesort.



Gevrey-Chambertin er først og fremmest veldefineret. Terroiret er ekstremt stærkt, måske et af Bourgognes kraftigste, der brager igennem Pinot Noir-druen og råber "her er jeg!". Aromaerne er ofte komplekse, selv i vinenes ungdom, men de fortjener alligevel at udvikle sig i flasken, så det kødfulde og røgede træder frem, og aromaer som svampe, underskov, lakrids og læder viser sig. Den dybde, den kompleksitet og det uendelige potpourri af aromaer er rent ud sagt forførende og indfanger essensen af, hvad Bourgogne er.

Vi har samlet et udvalg af vine fra Gevrey-Chambertin fra den nyligt frigivne årgang 2018. Jeg smagte 2018 på tværs af Bourgogne for nyligt under en onlinesmagning med besøg af Bourgogne-aficionado Peter Gade, og i fælles begejstring glædede vi os over vinenes store charme og glimrende balance. Vækstsæsonen var præget af først meget regn og herefter udpræget varme og begrænset nedbør. Mange steder undgik man tørke-stress netop fordi jorden havde fået tilført rigeligt vand i vinterhalvåret, og planternes dybe rødder kunne forsyne

både blade og druer helt frem mod høst. 2018 har givet generøse vine, og utålmodige sjæle kan glæde sig over, at de er utrolig velsmagende og tilgængelige allerede nu. Servér ved ca. 16 °C.

GEVREY CHAMBERTIN AOP

Kommuneappellation i den nordlige del af Côte de Nuits, der udelukkende inkluderer Pinot Noir

- Vinmarksareal: 408,44 ha
- 26 Premier Cru-marker
- 9 Grand Cru-marker

Jordbunden er domineret af kalksten og mergel med en smule ler, og på selve skråningen er jordbunden ganske tynd og mager. Markerne er orienteret mod øst-sydøst.

Vinene er kendt som nogle af de mest lagringsværdige i Bourgogne, og med deres kraftfulde, maskuline karakter er de også blandt de mest yndede og eftertragtede.



Gevrey-Chambertin,
Thierry Mortet
1 fl 495,-

3 fl 1.195,- SPAR 290,-

Thierry Mortet gør tingene, som han altid har gjort, og hans vine er derfor blandt de mest traditionelle i appellationen. Hans Gevrey-Chambertin er sammenstukket fra 20 parceller og er, selv i en lun årgang som 2018, sirlig og fin i sin struktur, men med den underliggende nerve, der kendetegner kommunen. Godt gammeldags håndværk. Lagret 12 måneder på fade.



Gevrey-Chambertin Mes Cinq Terroirs,
Denis Mortet
1 fl 845,-

1 fl 745,- SPAR 100,-

Arnaud Mortet fortsætter sin stræben efter det perfekte og i 2018 betød det en betydelig grønt-høst for at begrænse udbyttet og øge kvaliteten. Klassisk i sit snit men med moderne indslag som delvis gæring uden knusning og meget blid håndtering af gæring og maceration. Domainets exceptionelle jordbesiddelser udtrykker sig gennem denne smukt terroirdrevne vin. Lagret 18 måneder på fade.



Gevrey-Chambertin Dix Climats,
Domaine Drouhin-Laroze
1 fl 550,-

3 fl 1.295,- SPAR 355,-

Selvom Philippe Drouhins to børn, Nicolas og Charlotte, tager mere og mere over, er der stadig noget old-school over Domaine Drouhin-Laroze's vine. Vinen er sammenstukket fra 10 parceller i kommunen og lagret 14 måneder på fade, udelukkende brugte. Klassiske mørke kirsebær og kirsch møder et let rustikt præg af "duften på landet" og ender i en smuk finale med ærketypisk burgundisk præg.



Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes,
Bernard Coillot
1 fl 545,-

2 fl 895,- SPAR 195,-

Christophe Coillots nærmest eksotiske stil når sit højdepunkt i hans Gevrey-Chambertin fra 40-55 år gamle stokke, lagret 14 måneder på fad heraf 30% nye. Violer og rose i næsen ledsaget af en eksuberant frugtprofil, der gør vinen letløbende og fristende, mundfuld efter mundfuld. I eftersmagen viser sig peber og en smule fadkrydderi.

SE ONLINE-
BOURGOGNE-SMAGNINGEN
MED THILDE MAARBJERG
OG PETER GADE PÅ
LØGISMOSE.DK/EVENTS/
ONLINE-SMAGNING



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg



Gevrey-Chambertin Justice des Seuvrées,
Domaine Perrot-Minot
1 fl 1.195,-

1 fl 995,- SPAR 200,-

Christophe Perrot-Minot er fuldstændig kompromisløs i sin søgen efter den perfekte modenhed i druerne, og få mestrer det niveau af præcision, vi gang på gang erfarer, hans vine udtrykker. Hans Gevrey-Chambertins er ingen undtagelse, og stilmæssigt er de i den lettere moderne, luftige og nærmest parfumerede stil. Lagret 14 måneder på nye og brugte fade.



Gevrey-Chambertin Clos Prieur 1. Cru,
Domaine Drouhin-Laroze
1 fl 845,-

1 fl 745,- SPAR 100,-

Clos Prieur ligger med sine blot 1,9 ha lige nedenfor Grand Cru Mazoyeres-Chambertin, og Domaine Drouhin-Laroze lavede i 2018 fem fade fra de 0,3 ha, som familien ejer af marken. Her er tale om en mørkere stil domineret af sorte kirsebær, peber og vanilje samt markante, friske tanniner og en flot længde på smagen. Man fornemmer her at vi er længere oppe på skråningen, og der er potentiale til flot udvikling i flasken på baggrund af den solide koncentration i vinen. Lagret 16 måneder på fade heraf 40% nye.



SMAGEKASSE

SMAGEKASSE MED 6
GEVREY-CHAMBERTIN 2018
3.475,- SPAR 1.000,-

- 1 fl Gevrey-Chambertin, Thierry Mortet
- 1 fl Gevrey-Chambertin Mes Cinq Terroirs, Denis Mortet
- 1 fl Gevrey-Chambertin Dix Climats, Domaine Drouhin-Laroze
- 1 fl Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes, Bernard Coillot
- 1 fl Gevrey-Chambertin Justice des Seuvrées, Domaine Perrot-Minot
- 1 fl Gevrey-Chambertin Clos Prieur 1. Cru, Domaine Drouhin-Laroze

LØGISMOSES DRUESKOLE



Vitis Vinifera (almindelig vin) hedder den art af slægten vitis, som langt den meste vin i dag fremstilles af. Vi vil løbende i vores magasin gennemgå nogle af de vigtigste og mest udbredte sorter under arten Vinifera til lærdom og inspiration for vores læsere.



RIESLING

Riesling er en grøn druesort, som oprinder fra Rhinlandet. Den hører til gruppen af aromatiske sorter og udmærker sig endvidere ved sin høje syre og evne til at afspejle dyrkningsforholdene også kendt som terroir. Indenfor kvalitetsvin er den med i den absolutte top af grønne sorter kun rivaliseret af Chardonnay og Sauvignon Blanc. Riesling ses sjældent blandet med andre sorter og den vinificeres til et væld af forskellige stilarter fra knastør til sød. Dens relativt høje tolerance overfor frost gør den velegnet til kølige dyrkningsområder.



SÅDAN SMAGER RIESLING

Rieslings aromaer kan variere fra lime, grapefrugt og hvide blomster som akacie og æbleblomst i køligt klima, mens lidt varmere forhold trækker den i retning af stenfrugt og abrikos, sommetider fornemmes lidt honning og bivoks i de helt søde versioner. Næsen kan i visse Riesling-vine "snyde" lidt, da aromaerne kan føre tankerne hen på sødme, men i munden kan vinen være helt tør. Den karakteristiske petroleumsduft, som også associeres med Riesling, kan ved første møde virke afstødende, men er ikke desto mindre en generelt eftertragtet aroma blandt yndere af Riesling og trænede vinsmagere. Druesortens naturligt høje syreniveau gør mange Riesling-vine velegnede til flaskelagring, både de tørre men i særdeleshed de lidt sødere varianter.



RIESLING I MARKEN OG VINERIET

Rieslingdruer er kendt for deres tynde skind, og de skal derfor fra høst til pressen håndteres forsigtigt, så skindet ikke sprækker. Det tynde skind gør den endvidere lettere for botrytis cinerea (ædelråd) at angribe druerne og perforere skindet; noget, der under optimale klimatiske betingelser kan give nogle af verdens fineste dessertvine med et nærmest uendeligt udviklingspotentiale.

Fordi Riesling er en aromatisk druesort, gennemgår den sjældent malolaktisk gæring, hvor æblesyre omdannes til mælkesyre. Det kan undre, når nu sorten har så høj syre, men det har ikke vist sig at gøre noget gavnligt for balancen i Riesling, ligesom de laktiske aromaer, der dannes under processen, ikke klæder Rieslings aromaer.



RIESLING OG FAD

Mange vine bliver gæret i ståltanke, men visse steder anvendes store, gamle fade, som ikke giver smag til vinen. Kun yderst sjældent ses Riesling i kombination med nye fade. Det er en druesort, der rummer så meget typicitet og egensmag, at den ikke behøver yderligere tilført gennem élevagen (lagring af vin efter gæring).



VIGTIGE OMRÅDER FOR RIESLING DRUEN

Alle regioner i Tyskland har marker beplantet med Riesling og i flere af de toneangivende er Riesling den mest dyrkede sort. Det siger noget om hvilken status Riesling har her, ikke blot fordi den oprinder her, men den har også et sjæleligt tilhørsforhold til Tyskland. I 70'erne og 80'erne var den i tilbagegang, idet den mange steder blev erstattet med mere højt-ydende sorter i det, der kan betegnes som en sort tid for tysk vinproduktion med fokus på kvantitet frem for kvalitet. Heldigvis er den tendens vendt 180°, og Riesling stormer frem igen og endda i en reinkarnation med store terroir-fokus og mere vægt på de tørre udgaver (trocken). De klassiske "lieblich"-vine fra særligt Mosel, produceres stadigvæk og tilbyder noget af det mest unikke, druesorten kan byde på. En balance på en knivsæg mellem fyrig syre og afmålt restsukker som ingen andre vine i verden udtrykker på samme vis. Ud over Mosel er også regioner som Rheingau, Pfalz og Rheinhessen kendt for druesorten både i kategorien hverdagsvin og op til fornemme Grosses Gewächs-vine, Tysklands svar på Grand Cru, fra de bedste beliggende marker sædvanligvis ned til floder. Søde vine på Riesling laves under flere prædikater som f.eks. Beerenauslese, Trockenbeerenauslese og Eiswein.

På den anden side af grænsen fra Tysklands sydligste regionen, Baden, ligger Alsace, hvor Riesling har sin franske højborg. De lidt varmere forhold her, som især er skabt af Vogeserne, giver fyldige udgaver i Riesling, som ofte er til den tørre side. Vendage Tardive og Selection de Grains Nobles angiver sen høst og for den sidstnævntes vedkommende at druerne har været angrebet af ædelråd, og disse vine er søde (Vendange Tardive kan være tør, men det ses sjældent).

Østrig, særligt Niederösterreich med kendte områder som Wachau, Kamptal og Kremstal præsterer også fornemme vine på Riesling, som ofte er tørre og kan spænde fra lette til kraftfulde, store vine er f.eks. Smaragd-udgaverne fra Wachau. Riesling er her den næstmest plantede grønne sort efter Grüner Veltliner.

Udenfor Europa er det særligt i Australien, man finder Riesling, i de kølige regioner Clare Valley og Eden Valley, hvor drueskindet ofte bliver markant tykkere end i europæiske vinmarker, og vinene er kendt for deres olierede tekstur, markante citrus aromaer og stålsatte syre. I nabolandet New Zealand findes den ofte og her er mange versioner med restsukker som man ser det i Mosel.

USA har mindre beplantninger i Californien og Washington State, og som en kuriositet laves der en del icewine på Riesling i New York State og ikke mindst i Canada, som er verdens største producent af icewine.



GODE MADVALG TIL RIESLING

Tørre Riesling-vine egner sig glimrende til f.eks. røget fed fisk, sushi eller dampet fisk. Røde skaldyr fungerer også godt og kraftige typer Riesling kan endda ledsage kylling i cremet sauce eller retter med gris, eventuelt med asiatisk twist. Det asiatiske køkken er i det hele taget glimrende med Riesling, og i mange tilfælde kan en smule restsødme i vinen gøre det endnu bedre, hvis der er tale om stærkt krydrede retter. Thaiandsk, vietnamesisk, indisk og malaysisk er gode eksempler på asiatiske køkkener, der kan ledsages af Riesling. Til mad bør man især have fokus på koncentrationsniveauet i vinen, da en del Riesling-vine er relativt lette og derfor godt kan blive lidt neutrale til mad. Det kan godt betale sig at bruge et par ekstra kroner på en bedre Riesling, det er som regel netop koncentrationsniveauet, der stiger med prisen.

Riesling er også god hvis retten indeholder meget syre og eventuelt frugt. Bruges der citrusfrugter, æble, pære, stenfrugt e.l. i retten, kan Riesling modsat mange andre hvidvine stå distancen. Et af mine bedste hverdagsmatch er boller i karry med æbler og jasmnris til en god tør eller næsten tør Riesling.



HVORDAN SERVERER MAN BEDST RIESLING?

Riesling bør serveres i en mindre størrelse Bordeauxglas, som skaber balance mellem det aromatiske og syren. I et bredere glas kan Riesling let blive for opulent. De fleste Riesling-vine bør serveres ved 7-9 °C.

GODE EKSEMPLER på Riesling-vine fra vores sortiment



**Riesling Feinherb "Figaro", 2019
Paulinshof
1 fl 109,-**

Klassisk Mosel-stil med en smule sødme
balanceret af frisk syre.



**Riesling Trocken "Quarz", 2019
Gies-Düppel
1 fl 117,-**

Tør, saftig Riesling i moderne tysk stil.



**Riesling Pfersigberg Grand Cru
Comtes d'Eguisheim, 2013
Leon Beyer
1 fl 495,-**

Kompleks, fuldmogen og tør alsacisk
Riesling efter den gamle skole.

i Glæd dig til at lære om
Syrah-druen-druen
i næste magasin

FIND
ALLE VORES
RIESLING-
VINE PÅ
[løgismose.dk/
riesling](http://løgismose.dk/riesling)

SERIE 1 UD AF 5

DANSK GIN MED TERROIR? SMAG DANMARKS NATIONALPARKER

Producent: Bullseye Spirits Distillery | Område: Danmark

Giver det overhovedet mening at tale om, at gin kan smage af et sted? Det er hvad danske Gin Heroes vil udforske med deres opsigtsvækkende serie af gins med inspiration fra fem danske nationalparker. Vi præsenterer dem én for én i de næste fem udgivelser af Klub Løgismose-magasinet.



Gin Heroes Nationalpark Mols, 50 cl, 44%
1 fl 395,-

1 fl **345,- SPAR 50,-**

Fortolkningen udføres på flere niveauer og ikke kun i botanicals om end den vigtigste botanical i gin, enebær, er plukket i Nationalpark Mols Bjerger efter aftale med Naturhistorisk Museum. Landskabets vidder og kombination af bløde bakker, dødishuller, kysten og havet har inspireret til den bredde, ginnen demonstrerer.

Profilen er til den klassiske side, og både hyldeblomst og angelikarod, som også indgår i kryddingen, er lokal fra Mols. En ren, spændstig og balanceret gin med yderligere indslag af lime, citrus og agurk.



OM NATIONALPARK MOLS BJERGE

Nationalparken ligger på det sydlige Djursland og blev oprettet i 2009.

Landskabet er karakteriseret ved at være tydeligt præget af særligt det ung-baltiske isfremstød for ca. 18.000 år siden med høje toppe og dødishuller. Isen stoppede netop her, hvor

Nationalparken er i dag, og de to halvcirkelformede bakker, der i dag står højt over Kalø Vig og Ebeltøft Vig, består af materiale, isen havde skubbet foran sig.

Mange år senere kom mennesket til området, der især via husdyrhold har skabt den helt særlige natur, der findes i Mols Bjerger. Der findes mange sjældne arter planter og insekter, som er afhængige af husdyrs afgræsning og ekskrementer.

Nationalparken dækker 180 km² hvoraf 2.500 ha er fredet.



Chefsommelier
Thilde Maabjerg

Inspirationen til Gin Heroes startede i 2014 på Anholt, hvor grundlæggeren, Søren Krarup Hansen, blev betaget af øens vilde enebær og tanken om at bruge dem til at lave en gin.

Over de næste tre år blev der arbejdet med projektet og i første omgang et bryghus, der kunne varetage fremstillingen. I perioden blev et ægte familieforetagende også skabt, hvor Søren fik følgeskab i processen af sine tre sønner, Alexander, Peter Victor og Jens Martin. Det har vist sig at være en driftig konstellation og med hver deres kompetenceområde, er firkløveret helstøbt.

De har åbnet deres eget destilleri under navnet Bullseye Spirits Distillery, hvor Søren er direktør, Alexander står for marketing, Peter Victor håndterer indkøb i kraft af sit virke som økologisk landmand, og Jens Martin er master destiller.

Inspirationen fra den danske natur udmønter sig i 2021-lanceringen af "Fem med noget tilfælles"; en serie gins med inspiration fra fem nationalparker i Danmark.

SPRØDE SNACKPØLSER FRA NORMANDIET
FLERE VARIANTER, 45,- PR. PAKKE
Kun hos Løgismose på Nordre Toldbod

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

TOLDBODEN SEASIDE

SÆT KURSEN MOD EN NY GASTRONOMISK DESTINATION

Som vores nabo, på Københavns nok skønneste adresse åbner Toldboden Seaside dørene i maj til et madmekka af hidtil uset høj kaliber. Her er tale om et streetfood-marked på Michelin-niveau, med få udvalgte "mad-boder" hvor nogle af landets dygtigste kokke vil slå deres folder.

I Toldboden Seaside finder du desuden Løgismose Spiseri; en uformel spisebar med smag, holdning og håndværk i hovedrollen. Løgismose Spiseri byder på et væld af serveringer, uanset hvornår på dagen du kigger forbi: skal formiddags-gåturen nydes med en smurt ølandsbolle med comté-ost og en friskbrygget kop kaffe, frokosten bestå af en eksklusiv sandwich eller skal middagen sammensættes af en perlerække af små smagsoplevelser i form af Løgismoses tapasserveringer – så er Løgismose Spiseri stedet du skal besøge!

På Toldboden Seaside får erfarne stjernekokke mulighed for at blive selvstændige køkkenchefer i Københavns havn – købmændenes havn. I de historiske og maritime lokaler ved Toldboden deles de selvstændige købmænd om havnen og dyrker i fællesskab deres passion for gastronomi, kvalitet og kærlighed til gode råvarer. Du kan se frem til en helt ny restaurantoplevelse, med tilbud til enhver smag og anledning – og så glæder vi os til at byde dig velkommen i vores Spiseri.

SÆRTILBUD TIL KLUB LØGISMOSE-MEDLEMMER:

VI GIVER KAFFEN I MAJ

Vi glæder os særligt til at byde alle vores Klub-medlemmer velkommen i Løgismose Spiseri i det nye Toldboden Seaside. Derfor kan du som Klub-medlem nyde kaffe i vores Spiseri, gratis i hele maj.

Du skal blot logge ind på loegismose.dk ved dit besøg og fremvise 'Min Side' – så kvitterer vi med en valgfri kaffe*

*1 kop kaffe pr. medlem pr. besøg

Klub Løgismose Vin & Mad

Løgismose
Nordre Toldbod 16
1259 København K

Medlemskab:

Tilmelding: www.loegismose.dk/klub
Kundeservice: Tlf. (+45) 33 32 93 32
Man-tor: 9.00-16.00
Fre: 09.00-15.30

Fagekasperter & bidragsydere

Thilde Maarbjerg
Per Bach
Signe Wulff
Magnus Sonne
Ditte Svane
Anne Mette Boysen

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
Man-tor: 9.00-16.00
Fre: 09.00-15.30

Løgismose Erhvervssalg

Nordre Toldbod 16
1259 København 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 butik på Nordre Toldbod. Alle tilbud gælder fra 29. april til og med 30. maj 2021.

Pris 40 kr.
29.04.2021 - 30.05.2021



5 713507 015310