

LØGISMOSE

VIN & MAD

TUREN GÅR TIL ...

DANMARK

- * Thomas Rodes tips til køkkenhaven
- * Jordbær med fløde og smagen af frihed
- * Løgismose rygeost – fynsk osthåndværk
- * Luksusgin i særklasse fra Nyborg

TYSKLAND

- * Sauerkraut og kødfyldte grillpølser
- * Bedste årgang Spätburgunder siden 2009
- * Druen Lemberger – den røde revolution

GRÆKENLAND

- * Græsk salat med blæksprutte
- * Souvlaki af lam
- * Pirrende og nævefast rosé
- * Vulkanvin fra Santorini
- * Ktima Kir Yianni
– vores græske rødvinsmester

FRANKRIG

- * Tarte flambée
- * Coq au Riesling
- * Rødvinene til din grillmad
- * Franske bobler og plateau de fruit de mer
- * Hvide evergreens fra Alsace

ITALIEN

- * Contratto Negroni – Italiensk sommer i et glas
- * Stormesteren fra Gardasøen
- * Gelato, per favore
- * Ikon fra La Spinetta

SOMMER- INSPIRATION

PÅ TUR MED SIGNE WULFF
GÆSTEKOK THOMAS RODE





INDHOLD

- 3** Thildes leder, En anderledes sommer
- 4** Smagekassen, Smag på sommer-magasinet
- 5** Turen går til Danmark, Tag med Signe Wulff og hendes minder på tur til sommerlige Danmark
- 6** Smag på Danmark, Sommer i den danske køkkenhave
Find gode tips fra Thomas Rode
- 8** Løgismose i Netto, Jordbær med fløde & Løgismose rygeost
- 10** Dansk spiritus, Falsled Kro gin & Q Spectacular Tonic
- 11** Turen går til Tyskland, Læs Signe Wulffs stemningsfulde ferieminder fra grænselandet
- 12** Tyske rødvine, Ny frisk årgang Spätburgunder fra Fritz Waßmer & første gang hos Løgismose, druen Iemberger fra Weingut Dautel
- 14** Tysk mad, Opskrift: Pølser og sauerkraut
- 16** Turen går til Frankrig, Signe Wulff sætter feriestemningen i fransk gear i sin fortælling om hvorfor Frankrig står hendes hjerte så nært
- 17** Nyhed fra sydfrankrig, Saftige og velkrydrede rødvine til grillmad
- 18** Franske bobler, Plateau de fruits de mer et bulles françaises
Opskrift: Plateau de fruit de mer
- 20** Franske hvidvine, Biodynamiske evergreens fra Bott-Geyl
Opskrift: Tarte flambée med friske kantareller og salvie
- 22** Franske hvidvine, Alsacisk legende – Léon Beyer
Opskrift: Coq au Riesling
- 24** Turen går til Italien, En pizza-domstol i Haag? Læs hvorfor Signe Wulff mener en sådan burde eksistere
- 25** Italiensk spiritus, Contratto Negroni – rendyrket duft og smag af Italien
- 26** En italiensk stormester, Elegance og dekadence fra vestbredden af Gardasøen
Opskrift: Vitello Tonnato
- 28** Italiensk dessertvin, Moscato Bricco Quaglia til sommerens isdesserter
Opskrift: Gelato, per favore
- 30** Turen går til Grækenland, Drøm dig til blå- og hvidternede duge, klippeskrænter og græske sommerminder med Signe Wulff
- 31** Græske rosévine, Fra mild og venlig til pirrende og nævefast
- 32** Græske hvidvine, Vulkanvin og Retsina
Opskrift: Græsk salat
- 34** Græske rødvine, Grillvine med sjæl
Opskrift: Souvlaki af lam
- 36** Bagsiden, Sensommergourmet på Bornholm

Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk og i vores butik på Nordre Toldbod. Alle tilbud gælder fra 1. juli til og med 30. august 2020.

Få leveret fragtfrit lige til døren

Gælder for klub-medlemmer på løgismose.dk, ved ordrer, der indeholder vin, i hele kampagneperioden, t.o.m. søndag 30. august 2020.

Find koden til fragtfri levering i vores Klub Løgismose-nyhedsbreve

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

OBS: 1 times gratis parkering lige foran butikken





EN ANDERLEDES SOMMER

Men dansk vil den blive for mange. Usikkerheden omkring corona og tvivlsomme muligheder for at komme udenlands satte billetsalget til landets ø-bundne færger i vejret allerede i midten af maj i erkendelse af, at sommerferie i Danmark nok ville blive det mest sandsynlige.

Men muligheden for at nyde europæisk sommer er der stadig, omend det bliver på en lidt anden måde. Mange ferieminder er bundet op på lokal mad og vin, og vi har i sommerens magasin sat os for at give inspiration til feriestemning i sommerlige Danmark samt i en række af vores nabolande sydpå. Vi starter den gastronomiske stationcar i Danmark og kører derefter gennem Tyskland, herefter Frankrig, Italien og til slut Grækenland. Prøv noget helt nyt, spring direkte til dit yndlingsland eller bliv inspireret af dem alle. Sommeren er lang, og hvert land har sine kulinariske glæder.

Og netop kombinationen med lokal inspireret mad skulle gerne være en håndsrækning til de mange, der har oplevet, at feriens gode vine bare ikke var det samme, når de efterfølgende blev afprøvet hjemme i regnvåde Danmark. Stemningen, vejret og omgivelser omkring selve vinnydelsen betyder mere end, hvad de fleste tillægger den og det.

Selv lufttrykket kan påvirke oplevelsen af en vin, idet næsehulen, hvor vinens aromastoffer primært registreres, påvirkes af trykket i atmosfæren. Det er derfor muligt, at blot skiftet fra solrigt højtryksvejr til gråt lavtryksvejr trækker point fra ferievinen.

Charles Spence, professor for eksperimentel psykologi på Oxford University, fortsætter i samme spor: "Lys og musik kan være en form for digital tilsmaugning af mad og vin", og det er netop noget af det, restauranter og andre beværtninger arbejder med. Sceneriet, komforten, lyden, lyset, farven på væggene og måske endda duften i rummet har stor betydning for helhedsoplevelsen.

I DETTE MAGASIN

Vi har lagt os i selen i den forstand, at vi ved, vi måske er bagud fra start og ikke kan garantere stemningen fra de små gader i Riquewihr i Alsace, tavernaen med de blå stole på en klippeskraut på en græsk ø eller den italienske fortovscafé med summen fra italienske seniorer, der løser verdenssituationen i baggrunden. Vi starter derfor på et højt niveau og opgraderer den tynde, stikkende retsina til en af verdens bedste i kategorien og tager ligeledes italiensk rosé fra øverste hylde, når vi præsenterer Costaripas rosévine, som konsekvent rangerer blandt støvlelandets fineste.

Læg dertil nyheder som Lemberger fra Christian Dautel i Würtemberg og sydfranske charmetrolde fra Bila Haut ejet af Chapoutier familien samt en ægte feriestørrelse Falsled Kro Gin på 1,5 liter fra Nyborg Destilleri, Contratto Negroni og ny årgang af Fritz Waßmers Späburgunder. Vi har givet det vores bedste skud og har til hvert tema ladet Signe Wulffs glimrende pen introducere landet og give sine stemningsskabende ord med på vejen.

Rigtig god sommer til alle vores læsere,

Thilde Maarbjerg

A stylized, handwritten signature of Thilde Maarbjerg.



SMAGEKASSEN

Smag på sommer-magasinet

Gennem de følgende mange sider vil du blive præsenteret for en perlerække af vine, som vores vinøse eksperter nøje har udvalgt til netop den sæson, dette magasin tilhører. Du vil støde på dugfriske nyheder, klassikere vi bliver ved med at vende tilbage til, flydende fristelser til en god drink og meget, meget mere. Med denne sommerferie-version af vores magasin kommer du godt rundt i vinens Europa – og måske det kan være svært at vælge netop, hvilke vine du skal prøve?

Derfor har vi udvalgt en smagekasse med 6 vine, som alle præsenteres her i magasinet – så får du muligheden for at smage dig rundt i vores aktuelle univers, mens du fordyber dig i artiklerne.

Kassen indeholder:

- 1 fl Provence Brut Nature Rosé, zéro dosage ØKO, Domaine d'Eole, 2018
- 1 fl RosaMara Valtènesi, Costaripa, 2019
- 1 fl AM Cyclades PGI, Domaine Sigalas, 2019
- 1 fl Roussillon Latour de France Occultum Lapidem ØKO, Domaine de Bila-Haut, 2017
- 1 fl Spätburgunder, Weingut Fritz Wassmer, 2018
- 1 fl Xinomavro Kali Riza Vieilles Vignes, Kir Yianni, 2017



6 UDVALGTE FLASKER FRA MAGASINET
895,- SPAR 191,-

Turen går til Danmark



Den danske sommer er et paradoks. Den er både det dejligste og det værste, der findes. Alle, som har siddet i et sommerhus i 14 dage i juli måned med ild i brændeovnen – ikke for hyggens skyld, men for at holde varmen – mens en stormende kuling, som er november værdig, kaster rundt med de solstole, du burde have siddet i, ved, hvad jeg mener. Men så kommer pludselig varmen og solen, og så glemmer man det hele. For en dansk sommer, som virker, er magisk. November-elementet er en del af den danske sommers DNA – noget af magien bor utvivlsomt i uforudsigeligheden.

En del af fortryllelsen bor også i vores fantastiske danske sommer-råvarer. De små faste, nye kartofler, de søde jordbær, fjordrejerne, hindbær, rabarber og kirsebær i lange baner, sprøde ærter, små rødbeder i alskens farver, dild, løvstikke og persille i generøse bundter og nye løg med top. For ikke at tale om vores fisk og skaldyr, som er i verdensklasse.

Som barn var jeg altid med min far på havnen i Kerteminde, hvor vi købte fladfisk og fjordrejer af fiskerne for en slik og gik hjem til min farmor med en pose, hvor indholdet stadig sprællede af liv. Jeg elsker stadig at købe fisk sådan. Der er intet, der kan slå den friskhed, man oplever, når man køber fangsten direkte fra rælingen. Det kan kræve lidt arbejde at få hul på de indimellem tilknappede typer på havnen, men får man først en ven, så har man et unikt udgangspunkt for at lave den dejligste mad. Man må lære sig at flå, filetere og koge fond og suppe på ben og hoveder, lave bisque af skaller og den slags, for indsatsen kommer tilbage i smagsoplevelsen. Hvis ikke den svigefulde danske sommer kommer med magien, kan du heldigvis selv skabe den i køkkenet.



Vinskribent
Signe Wulff

SOMMER I DEN DANSKE KØKKENHAVE

På marker, byaltaner og ikke mindst i de danske sommerhaver bugner det med søde frugter og bær, sprøde grøntsager og aromatiske krydderurter. Det hænder, at det kniber med at få brugt alle råvarerne, og mange ender ofte med blot at gentage succeserne fra tidligere år. Hvis det kniber med kreativiteten, giver Thomas Rode her sine bud på, hvordan vi kan bruge krydderurter, radiser, kartofler, jordbær og alle de andre bær på nye og kreative måder – som du aldrig har fået dem før.

Skribent: Emilie Schou Willhjem Ravn

KRYDDERURTER

Krydderurter i alle afskygninger er med til at vitalisere al mad. Vi bruger som oftest krydderurter til at krydre kød og fisk eller i saucer, men nu, hvor det bugner med sprøde og saftige salater, så tag og brug alt fra estragon og basilikum til peberrod eller oregano som alternativ til dressing på salater og husk blot at krydr med salt og peber og god olivenolie. Krydderurter giver kant og velsmag. Og det gælder ikke kun i det salte køkken, krydderurter er også fortræffelige i det søde køkken.

ET GODT TIP

Prøv rosmarin i vaniljeis eller jordbær marineret med jernurt, mynte eller basilikum og servér dem så med fløde og et par let ristede marcona-mandler.

BÆR I DET SALTE KØKKEN

Lige nu skal der spises så mange bær, at man næsten får nok – og det får man jo aldrig!

ET GODT TIP

Hvis du er kørt fast i anvendelse af de sommerlige bær, brug bær i det salte køkken. Det er en illusion, at bær er søde. Bær indeholder fibre og vitaminer og er fortrinlige i det salte køkken. Sur-sød-syltede kirsebær til and på grillen, ribs og solbær til sommerbuk, stikkelsbær til helstegt kylling eller ceviche med let modnede mirabeller – smag det salte køkken til med bær, for de er fremragende i samspil med de salte madvarer.

RADISER

De fleste nyder radiser som de er eller i salater. Men de egner bestemt også i det varme køkken. Brug fintsnittede radiser i en beurre blanc som skarpt modspil til den smørfede sauce eller brug dem som sprødt element i en sommerlig frikassé.

ET GODT TIP

Det er ligegyldigt, hvor radiserne skal optræde; læg dem i koldt vand en times tid før brug, så bliver de langt mere sprøde og friske i smagen.



Gæstekok
Thomas Rode



i Find sommerens friske frugt og grøntsager i butikken på Nordre Toldbod, hvis sortiment følger sæsonen og det dertilhørende udbud.

NYE KARTOFLER

Nye kartofler – bare ordene får os til at frydes. Som dansker er der få ting, der overgår nye danske kartofler. Måske er det smagen, sprødheden, måske er det blot det faktum, at med nye kartofler kommer sommeren. Vi behandler dem med stor respekt, og når vi tilbereder dem, går vi op i det med liv og sjæl.

ET GODT TIP

Skrab kartofler let og kom dem i en gryde med salt og vand, så det lige dækker kartoflerne. Kom løvstikke, persille, dildstilke eller oregano samt ½ flækket hvidløg ved. Lad kartoflerne småkoge i 10-12 minutter – alt efter størrelse. Skru ned for blusset og lad kartoflerne køle af i lagen indtil servering.

JORDBÆR MED FLØDE

– smagen af sommer og Smagen af Frihed

Uhhh, danske jordbær med fløde! Klassikeren er uundværlig i løbet af sommeren og hører sig til både som dessert og mellemmåltid (og også gerne som ferie-morgenmad!).

Vores fløde hører sammen med resten af vores økologiske mejeriserie, til under mærkningen Smagen af Frihed og er anbefalet af Dyrenes Beskyttelse. Det er den, fordi mælken til produkterne kommer fra landbrug, der opfylder kravene til god dyrevelfærd;

- tyrekalvene må ikke aflives umiddelbart efter fødslen
- køerne skal have mere plads i stalden og god plads ved foderbordet
- koen og kalven skal være sammen mindst 24 timer efter kælvning
- og naturligvis skal køerne skal på græs om sommeren.

Det betyder alt sammen, at dine jordbær med fløde både smager bedre og giver en god smag i munden – Smagen af frihed.

I mejeriserien finder du udover fløde, minimælk, skummetmælk, letmælk, sødmælk, kærnemælk, tykmælk, yoghurt naturel, skyr yoghurt med blåbær og ikke mindst smør – på køl i Netto i hele landet.

ET GODT TIP

Som med de fleste andre smagsrige råvarer får du mest mulig smag ud af dine jordbær hvis du lader dem stå ved stuetemperatur 1/2-1 time inden de serveres.

Smagen af frihed



Find flere sommeropskrifter med mejeriprodukter på løgismose.dk/opskrifter



LØGISMOSE RYGEOST

– fynsk ostehåndværk med stolte traditioner

Vores rygeost fremstilles på Løgismose Mejeri på Fyn. Her er det lykkedes at holde hæld i de gamle traditioner. Når man besøger mejeriet, er det indlysende, at hele processen, behandlingen af mælk, rygning osv. nærer dyb respekt for nedarvede metoder inden for et fag, som givetvis ikke findes mange til andre steder i Danmark



PÅ MEJERIET

Selv med store, daglige mængder er det lykkedes at holde fast i håndarbejdet og opmærksomheden omkring den enkelte ost. Vallen fra den syrnede mælk drænes således stadig fra klæder, hvor osten ligger i 4-6 timer, og rygning foregår i en rigtig rygeovn, hvor ostene holdes over røgen i 20-30 sekunder på et rygebræt.

SÅDAN RYGES LØGISMOSE RYGEOST

Til rygning anvendes havrehalm fra Løgismose Gods. Halmen bliver bjærget ved en særlig skånsom metode, så stråene ikke knækker. Dette er vigtigt for ildens senere virke og giver derfor de bedste betingelser ved rygningen. Når røgen har opnået den bedste udvikling, vælger rygemesteren at holde osten over. Det lyder nemt, men røgen skal have en særlig intensitet før tidspunktet er rigtigt, så ostene kan få den gyldne farve. Der er nemlig tale om varm rygning, hvilket vil sige en opvarmning mellem 80-130 °C inden for et kort tidsrum. Denne metode har en direkte indvirkning på smagen. Resultatet er en ægte røget smag – mild, dyb og frisk.

BRING SMAGEN VIDERE TIL YNGRE GENERATIONER

Rygeost er en ost, der i mange hjem, særligt hos de yngre, er gået i glemmebogen. Desværre, for både i det salte og i det søde køkken er rygeost et nuanceret alternativ til creme fraiche.

Find opskriften på klassisk sommersalat med rygeost og sprøde sommergrøntsager på løgismose.dk

i Du kan selv ryge din egen rygeost – se hvordan på løgismose.dk/ost

VIDSTE DU:

Opskriften til Løgismose Rygeost er fra 1936 og stammer fra den første mejeribestyrer, Niels Ullerups, mor. Hun lavede osten på sødmælk og røg den over havrehalm af sorten Dula, der har lange strå og et højt indhold af olie. Når halmen varmes op til 80 °C, udvikler den en kraftig, tæt gul røg, som giver osten farve og en let åleagtig smag.



Netto

GIN FRA DANMARKS HAVE

FALSLED KRO GIN & Q SPECTACULAR TONIC

En luksusgin i særklasse fra Nyborg Destilleri kom til verden i samarbejde med direktør Randi fra Falsled Kro og sommelierer Amalie og Cathrine, og den er nu noget af det første, der møder øjnene, når man tjekker ind på en af kroens guddommelige værelser. En fristelse, der uundgåeligt får en sysselsat ved flasken med det samme, for hvad er bedre end at lade den sydfynske ro sænke sig med den perfekte G&T i hånden.

FALSLED
KRO

1744

GIN

44% ABV. 150 CL
PRODUCED IN DENMARK

i

Falsled Kro Gin er ufiltreret og de æteriske olier vil derfor krystalliseres, når ginnen køles og gøre den en smule uklar.

Falsled Kro Gin 44%, Nyborg Destilleri

Ginnen er baseret på økologisk hvede og er en klassisk London Dry Gin. Enebær er selvsagt tilstede, men er sirligt balanceret af klassiske gin-botanicals som korianderfrø, angelikarod og cassia-bark. Den helt store attribut er dog ginnens vidunderlige potpourri af citrussmage med både citron, appelsin, grape og en klassisk haveurt fra Falsled Kro, citronmelisse. En frydefuld, frisk og appetitstimulerende gin, som også er glimrende i en Dry Martini med twist.



1 fl 50 cl 350,-



1 fl MAGNUM, 150 cl 1.195,-

Q Spectacular Tonic, Q Drinks New York

Q Drinks' første bud i kategorien 'tonic' var et vovestykke i en tid, hvor udvalget var smalt og præget af søde, karakterløse varianter. Sukkerindholdet var markant lavere og dermed også kalorieindholdet, idet Spectacular Tonic er sødet med økologisk agave, og kininen kommer fra ægte kinabark håndhøstet fra Kinatræer i Andesbjergene. Resultatet er en sofistikeret tonic, som nu er blevet en klassiker i sin kategori, ikke mindst fordi den fremhæver ginnens kvaliteter. Og er ginnen god, giver det særlig god mening ikke at pakke den ind i sukkervand.



198 ml, 1 fl 20,-

12 fl **195,-**
SPAR 45,-



750 ml, 1 fl 69,-

6 fl **350,-**
SPAR 64,-

Turen går til Tyskland

"Den største by i Tyskland er Ausfahrt," var der engang en vittig lærer, der fyrede af i en tysktime: "Der er skilte til den ved alle afkørsler." Joken rummer en trist sandhed om mange danskeres forhold til Tyskland – for mange er det en etape, som skal forceres på vej sydover. Men Tyskland skal ikke overstås.

Tyskland skal indtages – i mere end én forstand. Landet har utrolig meget at byde på, hvis man faktisk kører af ved Ausfahrt. Spændende arkitektur, en rig kultur, storslået natur – og gastronomi naturligvis.

Mit seneste tyske måltid blev indtaget på en middelalderborg ved juletid. Den gamle borg var omdannet til hotel, og der var noget Harry Pottersk mystik ved at ankomme til den oplyste borg sent om aftenen i regnvej. Straks efter gik vi til middag i riddersalen, hvor gamle rustninger vogtede over bordene, og ilden i pejsen buldrede, mens der blev serveret et hav af retter lavet på basis af lokale producenters råvarer. Det var eventyrligt.

Skulle jeg lege Tyskland hjemme i mit eget køkken her til sommer, ville jeg lave kalveschnitzel med kantareller. Det står stadig lysende klart for mig, hvordan jeg på et romantisk og idyllisk bindingsværkshotel på Lüneburger Heide for år tilbage trodsede alle naturlove og indtog en schnitzel på størrelse med mig selv. Den tynde, møre schnitzel var garneret med ubegribelige mængder friskplukede kantareller – som hedder noget så skønt som 'Pfifferlingen' – i en fløjlsblød flødesauce, og jeg toppede oplevelsen af med en knitrende sprød og delikat Riesling fra Rheingau. Det er den slags måltider, der alene kan få én til at stoppe i Tyskland – man får også lyst til at blive.



Vinskribent
Signe Wulff

NY FRISK ÅRGANG SPÄTBURGUNDER BEDSTE ÅRGANG SIDEN 2009

Producent: Fritz Waßmer | Område: Baden



Med denne nye årgang af Fritz Waßmer Spätburgunder, der aldrig fandt plads i hans tekstil-inspirerede hierarki fra M til XXL, fordi han fandt det upassende at kalde den Small, markerer vi et lille jubilæum. Dette er den 10. årgang, vi præsenterer, og vinen er for os på mange måder blevet et symbol på de tyske Pinot Noir-vines nyvundne succes. Dette er ubetinget vores bedst sælgende tyske rødvin, og vi kan se, at mange bruger vinen som springbræt videre rundt i Fritz Waßmers højt præmierede univers.



Sædvanen tro er der tale om et sammenstik fra forskellige parceller omkring Bad-Krozingen, der efter gæringen i rustfrit stål modner 12 måneder i brugte fade fra Bourgogne. Men ovenpå den solrige og varme sommer i 2018 er det som om, frugten har fået et ekstra gear og krydderierne fra fadene synes allerede nu fuldt absorberede i vinen. Tager vi en rask tur ned af memory lane, mindes vi ikke at have smagt vinen finere, siden vi introducerede 2009-årgangen!

Så til vinens mange venner er der blot at sige, at en sixpack nok vil være lige i underkanten, og til eventuelle nye passagerer på perronen bringer vi lige er servicemeddelelse: Fritz Waßmer mødte som ung volontør sin skæbne på selveste Domaine de la Romanée Conti i Bourgogne, og lige siden har det været hans ambition at producere Tysklands mest frankofile Spätburgunder-vine. Han er godt på vej og er senest blevet nomineret til "Winzer des Jahres 2019" af det ansete Falstaff Magazine.



Spätburgunder, 2018
1 fl 138,-

6 fl 621,- SPAR 207,-

12 fl 1.145,- SPAR 511,-

Her er herlige noter af jordbær, hindbær og ribs, og som det forstås ingen spor af det, vi engang kaldte "tyskersødme". Tværtimod er udtrykket friskt og mineralsk og viser, at også Fritz Waßmer har erkendt, at det ikke længere bare handler om at vise, at solen også skinner i Tyskland. En kølig, saftig, rensende og raffineret Spätburgunder med en burgundisk sjæl.

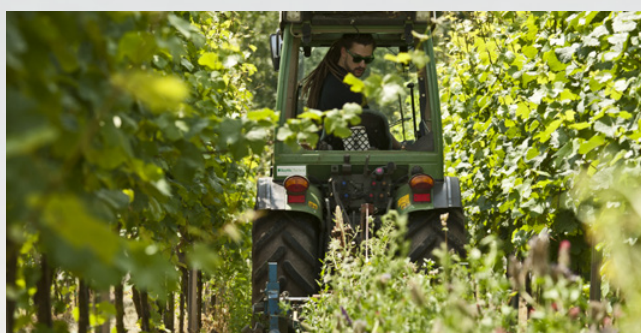
FØRSTE GANG HOS LØGISMOSE DRUEN LEMBERGER

Producent: Weingut Dautel | Område: Württemberg



Fagekspert
Per Bach

I en tid hvor vores samlede vinforbrug funderes på frugten fra stadig færre forskellige druesorter, vil vi gerne bejle til nysgerrigheden og minde om, at noget af det mest vidunderlige i vinens verden netop er diversiteten. Således er det opmuntrende, at den herhjemme upåagtede drue Lemberger er ved at blive omdrejningspunktet i den røde revolution, som lige nu finder sted i den før så altmodiske udkantsregion Württemberg.



Det er især en håndfuld yngre vinbønder, som så og sige har taget sagen i egen hånd. I stedet for at løbe med strømmen og plante Pinot Noir, kigger de mod øst og planter Lemberger på nogle af deres bedste skråninger, og resultatet er stribevis af elegante og delikate rødvine, der, som Thomas Bohl allerede i 2018 noterede på Winelab.dk, "oven i købet giver smæk for skillingen."

En af druens ypperste ambassadører er Christian Dautel. Han producerer efterhånden en hel håndfuld, som angiveligt var en medvirkende årsag til, at Dautels sortimentet i 2018 blev hædret som KOLLEKTION DES JAHRES 2018 WÜRTTEMBERG af tyske WEIN-PLUS med følgende begrundelse: "Die Finessen, die neue Generation gerade aus den Roten inzwischen herauskitzelt, stellen den Betrieb auf eine neue Stufe". Vi præsenterer to af Christian Dautels bud på druen Lemberger, servér dem gerne ved 15-16 °C.

Nyd vinene let afkølede i tide og utide og lad dem blive stående på bordet når du serverer grillede pølser og sauerkraut – du finder opskriften på de følgende sider.



NYHED

Lemberger 2018

1 fl 159,-

3 fl **395,- SPAR 82,-**

Delikat krydret vin skabt på håndhøstede druer fra bakkerne omkring Bönningheim, der er gæret i stål og modnet i store gamle egefade. Saftige noter af kirsebær, solbær og brombær, et strejf af vanilje og animerende syre til sidst. Dejlig ukompliceret!



NYHED

Lemberger Bönningheim

Gipskeuper 2018

1 fl 195,-

3 fl **450,- SPAR 135,-**

Saftig vin fra vinstokke, der står i rødlige lersten med aflejringer af gips- og klippesalt - den såkaldte Gipskeuper. Gæret i store gamle egefade og efterfølgende delvis modnet 12 måneder i brugte franske barriques. Dejlige noter af hindbær og brombær, der smelter sammen med krydrede lag af peber og røget bacon. Meget stimulerende.

i Lemberger er det tyske synonym for Blaufränkisch som især dyrkes i Østrig



Tysk mad



Gæstekok
Thomas Rode

Pølser og Sauerkraut

Opskrift til 4 personer

Sauerkraut og store, kødfyldte grillpølser – das ist sehr schön! Den tyske gastronomi rummer mange (mere eller mindre spændende) retter, og vi syntes at denne servering repræsenterer netop hvad det tyske køkken excellerer i – det sure tilbehør og kødfyldte hovedrolleindehavere. Parret med et let afkølet glas tysk rødvin er det lige før de velkendte schlager-hits ringer for dine ører – og det uden at genere.

INGREDIENSER

2 glas surkål
8 pølser, af god kvalitet
2 løg, fintsnittet
1 hvidløg, fintsnittet
2 laurbærblade, gerne friske
5 enebær
Timian, et par kviste
Smør eller andefedt, til stegning

SÅDAN GØR DU

Sauerkraut: Vend surkålen ud i en skål og klem vandet fra. Kom lidt smør eller andefedt samt løg, hvidløg, enebær, laurbærblade og timian i en gryde og sauté kort. Kom surkålen i samt en slat hvidvin fra køleskabet, hvis du skulle være så heldig at have den slags stående. Lad det simre i ca. 45 minutter under låg.

Pølser: Tænd op i grillen og grill pølserne et par minutter på hver side eller så meget du ønsker – grilning af pølser er jo nærmest en religion, så her blander vi os ikke. Servér pølser og sauerkraut på et stort fad, hvor der er plads til begge med en klat god sennep ved siden af og nyd et køligt glas Späburgunder eller Lemberger.

I Alsace og det sydlige Tyskland vil man traditionelt koge pølserne, vi har dog valgt at grille dem, fordi det er sommer, og fordi der ikke er noget som en god grillpølse. Så er der også en god undskyld for at prøve retten igen, når det bliver vinter – med kogte pølser.

I de eventyragtige gader i Strasbourg kan man fornemme den tyske indflydelse i byggestil og madkultur. Her er det muligt at finde gode egnsretter med tysk islæt.

i Find sommerens bedste grillpølser fra Als Pølser i butikken på Nordre Toldbod. Læg røgede, kødfyldte, velkrydrede wienerpølser, frankfurtere og sønderjyske ringriddere på grillen.





Vinskribent
Signe Wulff

Turen går til Frankrig

Der er ikke noget som en duft, der kan ridse stien til minderne op, så man frit kan vende nutiden ryggen og gå tilbage og besøge sin fortid. Hånd sæbe blandet med cigaretrøg – og min farmor træder lyslevende frem. En bordplade skuret i brun sæbe – og jeg er tilbage i køkkenet hos min bedste ven for over 30 år siden. Alle har deres duftminder, men smag kan gøre det samme. For mig er smagen af Frankrig inkarneret i en steak med tynde pommes frites og kryddersmør. Det lyder jo temmelig uopfindsomt, når man tænker på, hvad Frankrig er ophavsland til af delikatesser, berømte retter og vanvittige råvarer.

Men på mine første rejser til Frankrig, var jeg ikke særlig gammel, og mine barnlige smagsløg var endnu ikke klar til de store udfordringer. Til gengæld var det eksotisk overhovedet at spise på restaurant. Det gjorde vi aldrig derhjemme, så måltidet steak frites beurre maître d'hôtel markerede en overgang fra hverdag til ferie ud over at være en betydningsfuld milepæl: Nu var jeg nået ind i det forjættede Frankrig efter en sej tur gennem Tyskland på bagsædet af mine forældres Renault 4. Nu var sproget blødt og syngende og endnu dengang ret uforståeligt, men jeg elskede lyden af det. Nu kunne jeg få Orangina i små buttede sodavandsflasker med overfladen, som imiterede appelsinskal, og som jeg følte på, mens jeg ventede på min bøf. Der kom også baguette ind på bordet i små kurve – en vild luksus, også selv om brødet ofte var så tørt, at det mindede mere om tvebakker end flute.

En del af min kærlighed til Frankrig handler uomtvisteligt om dét, der foregår ved bordet og den måde, franskmændene angriber deres mad og måltider på. Jeg har derfor siden starten af 80'erne smagt og drukket mig gennem Frankrig på en endnu ikke afsluttet opdagelsesrejse. Jeg taler nu flydende fransk, og det gør mine smagsløg efterhånden også.

Men selv om min smag er blevet mere avanceret, siden jeg trådte mine barnesko i de franske bistroer, så bliver jeg aldrig træt af en saftig, rød bøf med kryddersmør på toppen serveret med sprøde pommes frites. Nogle gange findes lykken i de mest banale ting. Så kan man altid tage frølår, snegle eller østers til forret.

SAFTIGE OG VELKRYDREDE RØDVINE TIL GRILLMAD

Producent: Michel Chapoutier | Område: Côtes-de-Roussillon



Fageksperter
Per Bach

Michel Chapoutier købte Domaine Bila-Haut og dets omkring 60 ha. med veleksponerede parceller tilbage i 1999 og efter noget, der lignede 6 års tænkepause, blev vi begavet med en buket vine, der dækkede hele spektret fra super saftig umiddelbarhed til imponerende, næsten alvorstung intensitet. Det var vine, som både udfordrede, overraskede og begejstrede de internationale anmeldere, da de fik lov til at smage dem, og nu næsten 15 år senere er flere af dem blevet referencepunkter i deres respektive kategorier.



NYHED

Les Vignes Bila-Haut, 2018
Côtes-de-Roussillon Villages
1 fl 99,-

6 fl 450,- SPAR 144,-

Dette er den charmerende basis-pleaser, som Robert Parkers mand i Roussillon, Joe Czerwinski, kaldte "just flat-out fun to drink", da han stod med glasset i hånden og fik vinen direkte fra tanken i april 2019, et par måneder før, den var helt klar til at blive tappet på flaske.

Hovedsagelig Grenache og Syrah fra den øvre del af Aglydalen. Høsten er manuel og alle stilke fjernes, inden druerne knuses og forvandles til vin i store betontanke. Michel Chapoutier og hans team går her efter den umiddelbare frugt, og allerede i februar er vinen så fornøjelig, at de begynder at diskutere, hvornår den kan tappes på flaske og komme ud og indlede sin charmeoffensiv.

En dejlig krydret, men ikke videre kompliceret rødvin med et fint bundtræk af brombær og mørke kirsebær. En solid omgang af det, de oppe i Côtes du Rhône kalder Garrigue og dertil en nærmest salt mineralitet, som betyder, at vi aldrig er i nærheden af marmeladefælden.



NYHED

Occultum Lapidem, 2017
Côtes-de-Roussillon Latour de France
1 fl 189,-

3 fl 450,- SPAR 117,-

Siden myndighederne i 2008 tillod, at fem landsbyer i Côtes-du-Roussillon måtte fremhæves på flaskerne får man munden fuld allerede ved distriktsbenævnelsen. Når Michel Chapoutier så i tilgift lader sig inspirere af alkymistiske visdomsord, bliver det langhåret. Det handler om jordbunden som forudsætning for vinens finesse, og her er det vinstokke på parceller oppe bag landsbyen Latour de France, der har fascineret Michel Chapoutier længe før, myndighederne formaliserede potentialet.

Syrah fra relativt unge vinstokke dominerer, men der suppleres med frugt fra ældre Grenache- og Carignan-vinstokke, og her modner vinen 14 måneder i betontankene frem mod aftapningen på flaske.

En varm og fyldig, men i starten lidt afmålt Roussillon, som lægger fra land med grafit, læder og viol inden modne mørke bær i form af kirsebær, brombær, blåbær og blommer kommer og blander sig og skaber noget, der mest af alt minder om en saftig fest i glasset.



Se alle vinene fra Michael Chapoutiers Domaine Bila-Haut på løgismose.dk

MICHEL CHAPOUTIER

Siden han i 1989 trådte ind i familiefirmaet i Tain l'Hermitage, har han udviklet sig fra blot at være next generation til at være et rockstar-lignende ikon i vinens verden. Han købte sig tidligt fri af hensyn til familien og påbegyndte en ekspansiv omlægning til økologisk produktion på et tidspunkt, hvor flertallet af kollegaerne fortsat hævdede, at dette var, om ikke umuligt, så alt for risikabelt. De tog fejl, og i løbet af de sidste 30 år er han blevet et for-

billede for en hel generation af vinmagere, som gerne ville ned ad den samme bæredygtige vej. Samtidig har eventyrlyst og en særlig vilje til at spænde buen til bristepunktet bragt ham langt væk fra de historiske skråninger i det nordlige Rhône. Han fandt allerede vinterbeskæftigelse i Australien i 1997, og med købet af Domaine de Bila-Haut begyndte et europæiske eventyr, som nu også omfavner Spanien, Portugal og Tyskland.



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

PLATEAU DE FRUITS DE MER ET BULLES FRANÇAISES

Et overdådigt skaldyrsfad er en fryd for såvel øje som gane, og flere og flere restauranter tilbyder det, særligt i sommerperioden. Men det er også en glæde at anrette hjemme og ikke så kompliceret, når først råvarene er på plads. Det er hyggelig gæstemad, som man kan sidde med i flere timer, så længe man sørger for, at der er rigeligt med bobler i glasset. Til vores skaldyrsfad har vi valgt to franske bobler, og du behøver ikke være bange for at åbne en flaske af hver. Mindst. Tag dem ud af køleskabet 15 min før servering.



**Champagne Traditionelle Brut, NV,
Locret Lachaud**

1 fl 249,-

6 fl 1.195,- SPAR 299,-

Charlotte Locret står bag denne øjsten i vores sortiment, og det er vores mest solgte Champagne nogensinde. Den er sammensat af de tre Champagnerdruer, Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier med stor set ligelig fordeling, og stilen er let, frisk og elegant. Druerne kommer udelukkende fra husets egne marker, som har været i familiens eje i 10 generationer i Premier Cru-kommunen Hautvillers på Montagne de Reims, og den er usædvanlig stabil, elskelig og let drikkelig. Perfekt når skaldyrene skal have rigeligt at svømme i, og når de enten er naturel eller kogte.



**Provence Brut Nature Rosé ØKO,
2018, Domaine d'Eole**

1 fl 229,-

2 fl 400,- SPAR 58,-

Den populære lyserøde vin fra Rivieraens bagland bliver her udforsket på sjælden vis med andengæring i flasken og lagring sur lie, som man kender det fra Champagne. Der er dog mere til historien, da vinmager Matthias Wimmer også lader sig inspirere af Champagnes tradition med at blande hvid- og rødvin, her Grenache Blanc og Vermentino med 10% let rødvin lavet på Syrah. Farven er præcis så smuk, som man forventer den fra området, og smagen er knastør med strejf af røde og mørke bær, citrus samt de karakteristiske indslag af brioche fra lagringen med gærresterne. En festlig og opsigtsvækkende fortolkning af franske bobler.



Plateau de fruit de mer

Opskrift til 4 personer

INGREDIENSER

6-8 krabbeklør
10 jomfruhummere
½ kg skalrejer, søkogte
1 løg, skåret i kvarte
4 laurbærblade, friske
3 citroner
Salt
Peber

Aioli:

3 æggeblommer
Salt og en knivspids peber, friskkværnet
1 hvidløg, fintsnittet
1 spsk sennep
2 spsk sherryvineddike
2 spsk citronsaft
½ knivspids chilipulver eller ½ cm rød chili, finthakket
3,5 dl olivenolie, god spanske olivenolie, gerne på manzanilla-oliven

1 baguette af god kvalitet

SÅDAN GØR DU

Aioli: Tag ingredienserne ud i god tid, så de tempereres før brug. Kom æggeblommer, salt, peber, hvidløg, sennep, sherryvineddike citronsaft og chili i en blender, og lad den køre stille og roligt indtil det bliver en homogen masse.

Sæt nu blenderen på et endnu lavere niveau, og dryp olivenolien i lidt ad gangen, til olien er helt emulgeret. Du kan justere den ønskede tykkelse på aiolien med lidt vand.

Skaldyr: Kom en 10-liters gryde med vand i kog og tilsæt salt, så du har en saltkoncentration på ca. 14%, svarende til den i havet.

Tilsæt løg, laurbærblade, salt og en halveret citron. Kom krabbeklør i den spilkogende lage. Lagen vil nu tabe temperatur grundet de kolde krabbeklør. Kom jomfruhummere i når lagen koger igen, og lad det koge i et minut.

Sluk for blusset og lad jomfruhummere og krabbeklør køle af i lagen. Du kan med fordel tilberede skaldyrene 1-2 timer før servering.

Servér skaldyrene på en bund af is på et stort fad, med aioli, lun baguette og pynt med et par halve citroner.



Gæstekok
Thomas Rode



BIODYNAMISKE EVERGREENS

Producent: Domaine Bott-Geyl | Område: Alsace



Fagekspert
Per Bach

I Løgismose har vi fulgt med siden Thomas Rode udtrykkeligt forklarede Christian Grønlykke, at det var bydende nødvendigt, at gæsterne i Kong Hans Kælder kunne få lov til at opleve disse vine. Thilde Maarbjerg, der sikkert havde en finger med i spillet, drog herefter til Alsace sammen med Christian Grønlykke i marts 2006, og så blev den ged barberet, som man siger. Christian Grønlykke forklarede senere, at der havde været tale om "et vink med en vognstang, som det var umuligt at overheøre, og som jeg har været lykkelig for lige siden."

Der er mange vinbønder i Alsace, der drømmer sig tilbage til de glade dage, hvor vinene fra Tyskland og Østrig ikke var noget, man bekymrede sig synderligt om. Men ikke Jean-Christophe Bott, som tog over efter forældrene tilbage i 1993. Ved først at konvertere til økologi i 2000 og siden til biodynamik i 2002 kom familien på forkant. Siden årtusindeskiftet har Domaine Bott-Geyl således haft en stor og loyal kundekreds, som ofte gerne ville købe mere end de kunne få til trods for, at Jean-Christophes tilgang til arbejdet i kælderen betød, at vinene med hensyn til syre og restsødme ikke lige sådan lod sig sætte i bås.



 **Riesling Les Eléments BIO, 2017**
1 fl 149,-

Pr flaske ved 6 fl

111,75 SPAR 37,25

Dette er en charmerende Riesling af den tørstslukkende slags fra Bott-Geyls gastronomiske linje, hvor det handler om at matche det gode måltid uden at stjæle hele opmærksomheden, samtidig med at årgangens, druens og de forskellige parcellers DNA – Les Eléments – stadig er present i vinen.

Druerne høstes lidt tidligere end druerne til de forskellige Grand Cru-vine fra Bott-Geyl, og Jean-Christophe har en mission. Det handler om at fange druens typicitet uden forstyrrelser i form af syntetiske svampe og insektmidler, ædel råddenskab i vinmarken eller chaptalisering, fadlagring, klaring, filtrering eller andre lumske kneb i kælderen. Missionen lykkes!



 **Pinot Gris Les Elements BIO, 2016**
1 fl 175,-

Pr flaske ved 6 fl

131,25 SPAR 43,75

Dette er den herligt aromatiske, honningduftende og milde, men også ganske intense Pinot Gris, som den britiske Master of Wine og freelancer hos Wine Enthusiast Anne Krebiehl begejstret belønner med 92 point, samtidig med at hun noterer at "this is rounded, supremely balanced and dry Pinot Gris."

Frugten kommer fra familiens parceller lige nedenfor Beblenheim få hundrede meter fra vingården, og igen er den forvandlet til vin "efter den nye årgangs temperament", som Jean-Christophe udtrykker det med noget, der ligner et citat fra forbilledet og mentoren Zind-Humbrecht. Altså en vin fremstillet uden fedt-spil i kælderen og meget nær det nogle vælger at kalde naturvin.



 **Riesling Schoenenbourg Grand Cru BIO, 2016**
1 fl 345,-

Pr flaske ved 6 fl

258,75 SPAR 86,25

Delikat, intens og vibrerende frisk Riesling fra Jean-Christophes halve ha. på Grand Cru Schoenenbourg, der rejser sig stejlt lige nord for bymuren omkring turistmagneten Riquewihr.

Igen vinfremstilling uden fiks fakserier hvilket her blandt andet betyder et langstrakt gæringsforløb i store gamle egefade, fordi mikroorganismerne og temperaturen styrer i den uopvarmede kælder. 6-8 måneder er ikke ualmindeligt, og når gæringsaktiviteten er ophørt får vinen lov til at hvile yderlige 6-8 måneder, inden den bliver tappet på flaske og gemt væk i et år eller mere, indtil Jean-Christophe mener, den er klar til at møde verden. Her skulle der gå næsten 4 år, men så er balancen mellem syre og diskret restsødme også ramt spot-on, og vinens modne elegance og nærmest salte mineralitet er både imponerende og tankevækkende.



**ALSACE
ROCKS**

Alsace Rocks er en ny kampagne, der sætter fokus på de unikke kvaliteter i regionen. Det er både i relation til de passionerede vinmagere, druerne, hvoraf mange har deres hjem her, de mange forskellige appellationer og stilarter, samt det unikke terroir. Sammen skaber de en helhed og diversitet, der gør det til Alsace Rocks.

TILBUD
SPAR 25%
PÅ ALT BOTT-GEYL
VED KØB AF 6 FLASKER

Mix selv din kasse og
få 25% rabat.



Gæstekok
Thomas Rode

Tarte flambée

med friske kantareller og salvie

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. Tarte flambée er en form for tærte eller pizza, der tilberedes i en stenovn. Har du ikke sådan en, kan du bruge en pizzasten samt røre dejen så hurtigt som muligt, da det giver en mere sprød og hård bund, der ikke trækker sig sammen under bagning.

Opskriften giver 4 små eller 2 store Tarte flambée

INGREDIENSER

Dej:

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

Fyld:

- 2,5 dl fromage blanc, drænet i kaffefilter
- 2 spsk creme fraiche 38%
- 2 æggeblommer
- ½ dl olivenolie
- Salt
- Peber
- 50 g kantareller, rensede
- 100 g tørsaltet bacon, skåret i stifter
- 2 løg, skåret i både
- ¼ citron, skallen heraf
- Salvie, en håndfuld

SÅDAN GØR DU

Dej: Opløs gæren i det lunkne vand og kom alle ingredienserne i røreskålen og kør 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.

Fyld: Varm ovnen op til 220 °C sammen med pizzastenen. Pisk æggene sammen og vend fromage blanc og creme fraiche i, tilsæt olivenolie og citronsaft, smag til med salt og peber. Kom bacon og løg i en gryde og lad det spilkoge et par minutter, så det er fortilberedt, da tarten ikke skal have særligt lang tid i ovnen. Kom smør på en pande og tilsæt kantareller, citronskal, salt og peber og steg af. Rul dejen ud og smør fromage blanc-massen på og kom bacon, løg og kantareller på. Pynt med salvie. Bag din Tarte flambée til bunden er sprød og gylden i ca. 10-15 minutter alt efter størrelse.

Servér med godt glas fyldig hvidvin og du vil straks være hensat til feriestemning i Alsaces pittoreske landskaber.

EN ALSACISK LEGENDE

Producent: Maison Léon Beyer | Område: Alsace

Man kan ikke undgå at blive en lille smule andægtig, når man begynder at kigge nærmere på Alsace-huset Léon Beyer i Eugisheim. Det historiske familiedrevne vinhus er indbegrebet af franskmændenes ubestridelige evne til at få hele verden overbevist om, at de kan noget ganske særligt. Denne status baserer de på tre fundamentale styrker: De har gjort det i adskillige generationer og er derfor indbegrebet af tradition. De står for kvalitet og ved, hvad kvalitet er. De opnår anerkendelse, og de er ikke bange for at skille sig ud.

Mine erfaringer med Léon Beyer var begrænsede forud for en post-corona-dag i smagelokalet, hvor vinene stod i kø ovenpå mange ugers nedlukning og forsamlingsforbud. Huset nævnes ofte i samme sætning som Trimbach, når der skal kategoriseres blandt den efterhånden store spændvidde, som vinene fra Alsace repræsenterer.

Den tørre, stringente stil er ufravigelig med mindre det drejer sig om Vendange Tardive og Selection de Grains Nobles, som er de officielle kategorier til søde vine lavet på henholdsvis senhøstede druer og druer angrebet af ædelråb.

Leon Beyer lægger ikke skjul på, at det er deres filosofi at undgå restsukker og at ambitionen er at skabe gastronomiske vine. Det underbygges af en alenlang liste med restauranter både i Frankrig og resten af verden, som har Leon Beyer på vinkortet, og her er forventeligt mange prominente navne. Man fornemmer også tydeligt, at vin og mad er omdrejningspunktet i familiens liv på tværs af de generationer, der pt er involverede i forretningen.

Vi valsede hurtigt forbi den første, lidt kedelige Sylvaner, en druesort, der sjældent får plads på de bedst beliggende marker, og endnu har at bevise, at den kan frembringe bedre vine i Alsace end i Franken. Men herefter begyndte en paradekørsel af varietal-vine i serien "Les Classiques". Det var vine, der talte ind i vores klassiske hjerter, og hver især definerede såvel regionen som druesorten med imponerende akkuratess. Hverken for tynde eller for koncentrerede, hverken for neutrale eller for opulente, bare perfekte og nærmest umulige at spytte ud selvom klokken kun lige var rundet 10 om formiddagen.

Man drømte sig ned til de små, smalle gader i de charmerende alsaciske byer, hvor vinen serveres i glas med grøn stilk og en flaske aldrig er nok til to. Og samtidig havde vi oplevelsen af, at disse vine kunne passe ind i nærmest enhver sammenhæng med deres klingende renhed. Selv i en tid hvor begreber som forlystelse og festivitas var dybt begravet i pandemi, spredte vin ene glæde og smil på læben. Jo, vi var klar til endnu en repræsentant for Alsace i sortimentet.

Les Ecaillers (fr. østerskniv) blev oprindeligt skabt til det franske mesterskab i østersåbning, hvor den skulle ledsage de mange åbne østers, der var resultatet af selve dysten. Druerne kommer primært fra Grand Cru-marken Pfersigberg, og Les Ecaillers er nu blevet en fast del af porteføljen hos Beyer med mange fans. Som med de andre vine længere oppe af kvalitetsstigen hos Beyer, flaskelagres Les Ecaillers et par år inden frigivelse. Stor præcision med en forrygende balance.



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg



NYHED

Pinot Blanc, 2018

1 fl 139,-

Pr flaske ved 6 fl

104,25 SPAR 34,75



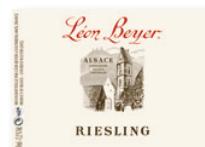
NYHED

Pinot Gris, 2017

1 fl 195,-

Pr flaske ved 6 fl

146,25 SPAR 48,75



NYHED

Riesling, 2018

1 fl 169,-

Pr flaske ved 6 fl

126,75 SPAR 42,25

Leon Beyers ultra klassiske, knastørre og druetyperiske vine lavet på frugt fra både egne marker og indkøbt fra mindre drueavlere. Herlige vine at nyde som aperitif, men også til et væld af retter fra fyldige salater, madtærter, coq au Riesling, boller i karry, spaghetti carbonara eller tarteletter med høns i asparges. Servér ved 7-8 °C.



NYHED

Riesling Les Ecaillers, 2015

1 fl 345,-

Pr flaske ved 6 fl

258,75 SPAR 86,25

Tør, sprød og mineralsk med spændstig citrus, kørvel og lidt kamille samt en snert af petroleum og æbleblomst. Bør opleves af alle Riesling-yndere og en reference-vin for druesorten. Servér den ved 8-9 °C til et bredt udvalg af retter med fisk, skal- eller bløddyr.



ALSACE
ROCKS

TILBUD
SPAR 25%
PÅ ALT LÉON BEYER
VED KØB AF 6 FLASKER

Mix selv din kasse og
få 25% rabat.

Alsace er som vinregion presset af tyskernes frembrusning med særligt Riesling-vine, men det preller fuldstændig af på Marc Beyer, som pt er i spidsen for produktionen. Siden 1580 har Beyer-familien lavet vin i Alsace, og de er så præcise og bekendt med deres husstil og terroir, at de ved, ingen nogensinde vil kunne kopiere dem eller lave noget, der bare kommer i nærheden af. Andre vine kan være kvalitativt på samme niveau, men smagen i Beyers vine er unik og forener det knastørre med det fyldige, som ifølge Beyer er regionens varemærke.



Yann, Marc og Leon i vinkælderen.



Coq au Riesling

Opskrift til 2 personer

Skal Alsace-stemningen for alvor gennemføres er det, i selskab med de charmerende hvide vine, næsten obligatorisk at sætte coq au Riesling på bordet. Det lyse og lette take på den klassiske coq au vin, som traditionen tro tilberedes med rødvin, er et friskt og behageligt fedmefuldt indslag i sommerkøkkenet. Nyder du den fritgående kylling i cremet alsacisk flødesauce med et duggende køligt glas af de viste vine, er det lige før tilværelsen bliver for god... men også kun lige før.

INGREDIENSER

1 pakke Løgismose-kyllinglår
Ca. 80 g god tør bacon eller panchetta
300 g svampe – gerne lidt blandede
¼ knoldselleri
2 rødløg
2 fed hvidløg
Frisk timian
Et par laurbærblade
¼ l Riesling
¼ l piskefløde
Salt og peber
1 bundt bredbladet persille

SÅDAN GØR DU

Varm en stegegyrde op, og brun kyllinglårerne rigtig godt af ved mellem-varme (ca. 10 min på skindsiden og 5 min. på den anden side). Svampe og selleri renses, skæres i passende stykker og tilsættes i gryden sammen med tern af bacon, og det hele brunes godt af.

Løg pilles, vaskes og skæres i både og kommes i gryden. Timian vaskes og tilsættes sammen med hvidvinen.

Lad alkoholen koge af vinen og tilsæt nu fløden. Sæt låg på, skrue ned, og lad det simre i 35-45 min. ved svag varme.

Smag til med salt og peber og evt. lidt citronsaft. Drys hakket persille ud over retten lige før servering. Spis retten med kartoffelmos eller pasta.



Vinskribent
Signe Wulff

Turen går til Italien

Hvis jeg kun måtte spise én slags mad resten af mit liv, ville jeg uden tøven vælge det italienske køkken som næringskilde. Selv de mest basale ting med ganske få ingredienser bliver til vidunderlige måltider. Basilikum, olivenolie og tomater kan efterlade en mundlam af lykke. Pasta kogt al dente og vendt med citron, hvidløg og parmesan kan få en til at gå bagover. Det italienske køkken er sublimt, når det er i kærlige hænder.

Retter fra det italienske køkken er desværre også ofte svært mishandlede. Tænk på pizzaen. Intet kan være mere henførende end et stykke pizza – eller mere uskønt. Indtil min studietur til Rom i gymnasiet havde mit pizza-begreb kun dækket over min mors virkelig velsmagende bradepande-udgave. Men det stykke pizza, jeg fik langet ud ad vinduet på et miniature-pizzeria i en af Roms smalle gader tæt ved Stazione Termini, hvor tre mand var klemmet inde på omtrent 2 kvm. sammen med en brændefyret, glohed pizzaovn, glemmer jeg aldrig. Den tynde bund, som var knasende sprød og brændt i den helt rette grad, de seje mozzarella-tråde og de søde tomater. Ikke andet og jeg var solgt! Men tænk så på den diametrale modsætning i form af svampet, tyk bund, tarvelig industri-tomatsauce og skinke fra glas, serveret i en våd pizzaæske, hvor osten klæber fast til låget.

Det er dér, man tænker, der burde findes en rettighedsdomstol i Haag for pizzaer og andre mishandlede egnsretter.

Skal man lege Italien derhjemme, må man komme det i hu: Lad være med at gå ned på råvarer og sørg for at have grejet i orden. Gør dig umage med at finde en olivenolie, du kan lide. Anskaf en pizzasten til din ovn – det er en overkommelig investering på et par hundrede kroner, som vil bringe dig stor glæde. Køb en basilikum og plant den over i en stor potte, du kan have stående i køkkenet og bruge af hele sommeren. Djævelen er i detaljen. Sjusk aldrig. Gå til gryderne med forestillingen om, at der rent faktisk er en gastronomisk rettighedsdomstol, som holder øje og kommer efter dig, hvis ikke du behandler det italienske køkken med respekt, kærlighed og omhu.

..... Italiensk spiritus

CONTRATTO NEGRONI

RENDYRKET DUFT OG SMAG AF ITALIEN

Negroni leger med klassiske italienske smage i form af bitter- og Vermouth-krydderier understøttet af styrken fra ginnen.

Som med så mange andre klassiske cocktails, er der flere, der gør hævde på oprindelsen, men man kan med rimelig sikkerhed antage, at den i hvert fald har været kendt i mere end 100 år.

Den mest citerede historie tager udgangspunkt i, at en vis Count Camillo Negroni i 1919 bad en bartender i Firenze om at udskifte sodaen i en anden klassisk drink, Americano, med gin for at gøre den mere stærk, og den nye kombination blev hurtigt udbredt under navnet Negroni. Det er egentlig en aperitif, men drinkens smag og beskaffenhed gør den også glimrende efter et måltid, idet bitterstofferne har en gavnlig effekt på fordøjelsen.

Da Giorgio Rivetti i 2011 overtog den traditionsrige spumante-hus, Contratto, fulgte der en række opskrifter på helt andre drikkevarer udviklet i 1920'erne med. Contratto havde af flere omgange haft stor succes med disse Vermouths og likører, og Giorgio besluttede sig for at reintroducere dem på markedet.

Siden 2013 har vi således haft en perlerække af herlige italienske klassikere i sortimentet, som udfordrer de store, velkendte stangvarer med deres autenticitet, balancerede smag og interessante krydding.

Drink til 1 person

INGREDIENSER

2 cl Contratto Vermouth Rosso
2 cl Contratto Bitter
2 cl Wannborga Gin

SÅDAN GØR DU

Røres i et whiskyglas over is og serveres med appelsinskive.



CONTRATTO NEGRONI-KIT

1 fl Contratto Bitter, baseret på 24 naturlige smagsgivere kombineret med italiensk brandy.

1 fl Contratto Vermouth Rosso, 31 naturlige smagsgivere kombineret med italiensk hvidvin og karamelliseret sukker.

1 fl Wannborga økologisk gin, ultra klassisk London Dry Gin type fra Öland i Sverige.

595,- SPAR 102,-

ELEGANCE OG DEKADENCE FRA VESTBREDDEN AF GARDASØEN

Producent: Costaripa | Område: Lombardiet



Fagekspert
Per Bach

Vi skulle have været dernede igen i år, da de tre herligt initiativrige sammenlutninger Consorzio Garda Classico, Consorzio del Bardolino og Consorzio Valtènesi inviterede til den 13. edizione af "Italia in Rosa" på det stemningsfyldte område omkring det gamle Castello oppe på toppen af Moniga del Garda. Men sådan kom det som bekendt ikke til at gå, og lige nu ser det ud til, at millioner liter af forfriskende lyserøde vine kommer til at vente forgæves på turisterne.

Heldigvis havde vi næsten allerede besluttet, hvad vi ville ved Gardasøen i år, og da Løgismoses smagepanel blev sat på standby på grund af Covid-19, var der allerede prøver på vej. De to rosévine fra Costaripa, som vi hermed introducerer i Danmark, var således nogle af de første vi smagte, da vi igen fik lov til at mødes. Og det var ikke på grund af vinsult, at smagepanelet lagde sig fladt ned. Her er ganske enkelt tale om en vidunderlig kombination af elegance og dekadence alt efter, om man går med den unge Valtènesi RosaMara eller den subtile Valtènesi Molmenti – den eneste italienske rosévin, som først frigives 4 år efter høsten.



NYHED

Valtènesi Chiaretto RosaMara, 2019, 1 fl 198,-

3 fl 445,- SPAR 149,-

Nattens vin eller på italiensk "Il vino di una notte" kaldes denne rosé, der blev skabt i 1974 af Mattia Vezzola og opkaldt efter hans elskede Rosalia og hendes søster Mara. Vinen var i starten blot en blandt mange andre, men nyttilplantninger med seriøse Gropello-kloner, massive investeringer i kælderens og ikke mindst en vinmager, der følte sig kaldet til at fremstille de bedste rosévine på vestbredden af Gardasøen udløste forvandlingen, og RosaMara er i dag den ubestridte førstedame i Valtènesi-distriktet. Høst i de tidlige morgentimer, meget nænsom presning af druerne og gæring samt modning af 30% af vinen i

brugte 228-liters fade fra Bourgogne er bare nogle af hemmelighederne. Indbydende duft af fersken, sorte kirsebær og granatæble, der i munden får selskab af pink grape samt strejf af bitter mandel og vanilje. Vedholdende, frisk og silkeagtig. Sprød elegance!



NYHED

Valtènesi Chiaretto Molmenti, 2016, 1 fl 345,-

2 fl 495,- SPAR 195,-

Dette er dels en hyldest til senatoren Gherardo Molmenti, der i 1896, efter at have hentet inspiration i Bordeaux, vendte hjem til Gardasøen og skabte den første Chiaretto, og dels et modigt forsøg på at skabe en rosévin, hvor tiden arbejder for og ikke imod vinen. Den blev produceret første gang præcis 100 år efter den første Chiaretto så dagens lys, og da vinen skulle opkaldes efter senatoren, var rustfrit stål og temperaturkontrol aldrig en del af ligningen. I stedet er der tale om frugt fra de ældste vinstokke, der efter høst ved dagry og nænsom presning gærer direkte i gamle 400 liters fade. Vinen modner derpå 24 måneder, inden den tappes og først efter yderligere mindst 18 måneder i flasken bliver den frigivet til salg. 2015-årgangen strøg til tops i den italienske vinbibel Gambero Rosso, hvor den i 2019 blev kåret som "Miglior Rosé d'Italia" og i år var der så topkarakter "Tre Bicchiri" til denne 2016'er. En rig, kompleks, stadig blomstrende, original og vedholdende rosé!



Læs mere om Costaripa og vinmageren Mattia Vezzola på løgismose.dk



Gæstekok
Thomas Rode



Vitello Tonnato

Fik du lyst til at servere vinene til mad? Så passer de ualmindelig godt til den til piemontesiske antipasto Find Thomas Rodes opskrift på løgismose.dk.

Som så mange andre retter i det italienske køkken er Vitello Tonnato molto semplice, hvorfor det at bruge de ypperste råvarer har så stor en betydning for den færdige servering.

Vi anbefaler de bedste af deres slags; håndpakket, fed tun, skåret af bugen og kødfulde kapers i jomfru-olivenolie – og aner en servering, der sender dig i den syvende himmel.



Kapers i olivenolie, 330 g,
Morea, 1 gl 112,-

1 gl **99,- SPAR 13,-**



Tunfilet i olivenolie, 185 g,
Maruzzella, 1 gl 57,-

1 gl **49,- SPAR 8,-**



Ventresca tun i olivenolie, 115 g,
Maruzzella, 1 ds 59,-

2 ds **100,- SPAR 18,-**

Gelato, per favore



Jakob de Neergaard er synonym med Michelinstjerner, men i ligeså høj grad med absurd god is!

Her får du Jakobs opskrift på ferskner med hindbær, Piemontehasselnødder og cremet vaniljeis, som sammen med et glas iskold, perlende Moscato vil tilfredsstille smagsløg og lade dig henføre til italienske sommerdrømme og storslåede gastronomiske øjeblikke.

i Læs hele fortællingen om Jacob & Jakob Icecream og se det store sortiment af is på løgismose.dk

Opskrift til 4 personer

INGREDIENSER

2 modne ferskner
3 dl vand
50 g sukker
Saft af 1/8 citron
½ stang vanilje
250 g friske hindbær
50 g ristede Piemonte-hasselnødder
1 pose hindbærmandler fra Summerbird
1 bønne vaniljeis fra Jacob & Jakob Icecream

SÅDAN GØR DU

Kog vand, sukker, vaniljestang (halveres og vaniljekornene skrubes ud) og citronsaft op – denne lage skal bruges til de blancherede, halverede ferskner.

Bring en gryde med vand i kog og lav et snit i toppen af ferskerne og blanchér dem (kog i 30-60 sekunder, indtil skindet løsner sig) og læg dem straks i koldt vand. Pil skindet af.

Halvér ferskerne og fjern stenen. Læg dem i gryden med sukkerlagen og pochér dem møre under låg, ved svag varme i 5-10 min. afhængig af størrelsen. Tag ferskerne op og køl dem af i køleskabet. Så snart sukkerlagen er afkølet, hældes den over ferskerne og de opbevares i lagen.

Halvér hasselnødderne og mandlerne. Tag vaniljeisen ud af fryseren 20 minutter før servering. Anret som vist på billedet.



Køb hele sortimentet af Jacob & Jakob Icecream i butikken på Nordre Toldbod.

Find alle varianter i bølter à 0,5 l samt to-go bægre til at tage med på farten.

..... Italiensk dessertvin

MOSCATO BRICCO QUAGLIA TIL SOMMERENS ISDESSERTER

Producent: La Spinetta | Område: Piemonte

Vi har valgt at gå ind i et lidt tættere samarbejde med det piemontesiske vinhus La Spinetta (dem med næsehornet) og tilbyder nu Nordeuropas mest komplette udvalg af deres mange dejlige vine. Det fejrer vi med et sommerligt tilbud på deres mest ikoniske vin. Den, der skubbede hele eventyret i gang. Og nej, det er hverken en Barolo eller en Barbaresco, men derimod en Moscato, som satte og stadig sætter standarden for, hvor fin og forbavsende forfriskende en temmelig sød hvidvin kan være.

Vinen ramte markedet tilbage i 1977 og var den første Moscato fra én enkelt vinmark, og her i sin 42. årgang er Moscato d'Asti Bricco Quaglia, stadig en referencevin hvis historiske betydning kun kan undervurderes. Spinetta ejer efterhånden 21 ha. på de berømte skråninger ovenfor flækken Bionzo, og produktionen er efterhånden vokset forbi de 100.000 flasker, men det har ikke påvirket kvaliteten. Dette er stadig en af de bedste, måske endda den bedste, Moscato d'Asti på markedet.

Nu som før er Giorgio Rivetti drevet af idéen om, at 90% af vinen skabes i vinmarkerne, og det har ført til ekstremt lave høstudbytter, samtidig med at bæredygtigheden er kommet stadig mere i fokus. Det betyder 0 pesticider og 0 herbicider, og Giorgio Rivetti har fået udviklet et særligt logo, hvor bæredygtigheden omfavner Albrecht Dürers træsnit af den berømte indiske rhinoceros i form af ordene "Sustainable Farming".

Vinen fremstilles i lukkede temperaturregulerede tryktanke, de såkaldte autoklaver, hvor mosten længe holdes tæt ved frysepunktet, indtil temperaturen hæves, og mosten gæres op til en let perlende vin med omkring 6% alkohol og et nøje afbalanceret spil mellem frugtsyre og restsødme, der tappes på flaske fra medio december og nogle måneder frem, indtil tankene er tomme.



**Moscato d'Asti Bricco Quaglia
2019, La Spinetta**

1 fl 149,-

2 fl 250,- SPAR 48,-

En herlig perlende, gnistrende ren og usædvanlig let drikkelig vin med en delikat sødme, der på smukkeste vis balanceres af pirrende friskhed. Aromatisk med associationer til kaprifolium, hyldeblomst, hvide ferskner og nyslynget honning, der bliver holdt i skak af moden citrus og lækende mineralitet. Giorgio Rivetti behøver ikke så mange ord. Han kalder kort og godt vinen for "sød og sexet"!

En meget alsidig dessertvin, hvis sødme ikke er for insisterende og genial, hvis man ønsker at byde sine gæster på et sødt velkomstkys. Efterhånden også en hyppig ledsager til brunch og i mange år det geniale match til knasende modne parmesanoste på den nu hedengangne Restaurant Era Ora på Christianshavn.



Fagekspert
Per Bach



Turen går til Grækenland



Der er visse ting, der vanskeligt lader sig transportere eller overføre fra et sted til et andet. For eksempel er det meget svært at finde gode friske figer herhjemme – turen fra Sydeuropa til det danske supermarked tager simpelthen for hårdt på den sarte frugt. Ligesom at andre råvarer indtages bare bedst på stedet, fordi selve stedet er en del af oplevelsen. Visse danske kvinder vil i den forbindelse tænke på den flotte græske mand med små shorts, bar overkrop og krøllet hår, som forsødede sommerferien på Kos, men som ikke lod sig overflytte til et liv i lange bukser i blygrå Danmark langt væk fra det krystalklare Middelhav og måneskinskys i vandkanten. Andre har det sådan med retsinaen – den græske vin med den dominerende harpikssmag, som smagte så spændende på restauranten på den overdækkede terrasse ved klippekysten, men som heller ikke tålte overflyttelse til Ikea-køkkenet hjemme i parcelhuset.

Men hvad angår retsinaen (og måske også de græske mænd?), så handler det selvfølgelig om kvaliteten. Hvis det er en flaske fra turistfælde-supermarkedet, så er det måske ikke så mærkeligt, den ikke står distancen. Men der findes gudskelov så meget mere end det, og selv om man måske er lidt brændt barn, hvad angår retsinaen, så bør man overvinde det og unde sig selv en anderledes og spændende oplevelse med en flaske af god kvalitet.

Gør det lidt græsk derhjemme med hele fisk og blæksprutter på grillen (det er slet ikke så svært), kød på spid, hjemmebagte fladbrød, masser af friske krydderurter som oregano, mynte, dild, persille, timian, fennikel og store, solmodne tomater. Husk også på, at Danmark er kendt for at fremstille noget af den bedste salat-ost, som godt nok ikke må kaldes feta nede i butikken, men der er jo ingen, der hører det, hvis du gør det derhjemme. Så er der bare tilbage at trække proppen af en god, kølig retsina, lukke øjnene og drømme dig tilbage til det paradisiske græske øhav.



Vinskribent
Signe Wulff



Solnedgang på Kos

Chfsommelier
Thilde Maarbjerg

FRA MILD OG VENLIG TIL PIRRENDE OG NÆVEFAST

Producenter: Kechris & Kir Yianni | Område: Thessaloniki & den græske del af Makedonien

Også grækerne er draget af den store interesse for rosévin, som hver sommer vokser sig større i omfang. Kategorien udfordres og udvides med spændende og opsigtsvækkende eksempler lavet på lokale druesorter og resultatet er modige vine, hvor tradition såvel som fornyelse tydeligt skinner igennem. Og så er mange af dem fremragende madvine.



Poza Retsina, Kechris, Thessaloniki (2017)

1 fl 189,-

Pr flaske ved 6 fl

141,75 SPAR 47,25

En vovet roséfortolkning af den klassiske vintype Retsina lavet på den græske druesort, Xinomavro. Xinomavro er kendt som Grækenlands bud på Nebbiolo i den forstand, at sorten er tanninrig og samtidig rummer en dragende aromatisk kompleksitet. I Roza er der tydelige noter af vilde skovjordsbær, San Marzano-tomater og salvie kombineret med harpiks og diskrete indslag af røg fra fadlagringen. En ekstrem og potent vin, som bør opleves af den nysgerrige vinnyder, der har kærlighed til vintypen Retsina. Servér ved 10 °C til røget laks, salat med tomat og grillet aubergine, pastaretter med tomat eller faste, lagrede oste.

i Det er ikke tilladt at anføre årgang på Retsina, og alle Retsinaer er derfor såkaldt non-vintage. Visse producenter finder dog måder alligevel at angive høstårgangen på.

TILBUD
SPAR 25%
PÅ GRÆSKE VINE
VED KØB AF 6 FLASKER
Mix selv din kasse og
få 25 % rabat.



Akakies Rosé, Kir Yianni, Amyndeon PDO, 2019

1 fl 110,-

Pr flaske ved 6 fl

82,50 SPAR 27,50

Vil man smage den magtfulde Xinomavro som rosé uden harpiks, er Kir Yiannis Akakies et flot eksempel. Udblødningen af skallerne i mosten får lov at forløbe, indtil den dybe ende af roséfarven er opnået, og det giver endvidere mere aroma og karakter til vinen. Langt fra letløbne, halvsøde terrassemødder; udtrykket er friskt, nærmest rensende, pirrende og krævende. Aroma af tranebær, jordbær og granatæble med lidt tomatstilk, oregano og en nærmest saltet, tør eftersmag. Fremragende til retter med fedtrige kødstykker eller fisk og meget gerne fra grillen f.eks. lammeculotte eller kølle, grillet laks eller makrel, paella eller noget så enkelt som pizza margherita. Servér ved 8-10 °C.



Paranga "Flowers", Kir Yianni, 2019

1 fl 108,-

Pr flaske ved 6 fl

81,- SPAR 27,-

I den anden ende af skalaen, langt fra de krævende og nævefaste rosévine ovenfor, er Paranga let til bens og uhøjtidelig. Helt lys laksefarve som man kender det fra Provence-rosé, herlig frugtig og mild og rund, endda med ca. 10 gram restsukker pr/liter, så Xinomavros potente syre blødes helt af. Forvent en smule sødme, selvom syren fint balancerer sødmen i afslutningen.

De 20% Merlot i blandingen giver yderligere bidrag med frugtaroma, og her er tydelig stenfrugt med fersken og nektarin, hindbær og vandmelon i både duft og smag. Let drikkelig, venlig og blid og en glimrende vin til eftermiddagen på terrassen, som aperitif eller til asiatiske eller mexicanske retter. Servér direkte fra køleskabet.

VULKANVIN OG RETSINA

Producenter: Domaine Sigalas & Kechris | Område: Santorini

Santorini i det Ægæiske Hav er indbegrebet af Grækenlands fineste hvidvine, og vinnørder verden over forundres stadig over, hvordan det er muligt at frembringe så klokkeklare og elegante hvidvine på den forblæste vulkanø.

Vinstokkene er formet som kurve på jorden, en jord, der består af pimpsten, sand, basalt, vulkansk aske og andre lava-formationer. Få steder i verden trodser man så hårde odds i kampen for at producere vin, som her, men ikke desto mindre er det netop her, druesorten Assyrtiko når sit zenith på linje med, hvad Chardonnay gør i Bourgogne. Assyrtiko fra Santorini er kendt for sin markante friske syre og knivskarpe citruskarakter, aromatiske grønne urter og i de bedste eksempler en nærmest fedmefuld mundfølelse, især hvis den får lov at modne lidt i flasken. En storartet vinoplevelse for alle yndere af mineralske vine med tydeligt terroir-præg.

Domaine Sigalas ...

Ligger et stenkast fra den populære solnedgangsby Oia, aller nordligst på øen, og Paris Sigalas, som varetager driften og grundlagde domainet tilbage i 1993, har endnu en gang frembragt en forrygende årgang.



Den moderne:
AM Cyclades PGI, 2019,
Domaine Sigalas, 1 fl 175,-
Pr flaske ved 6 fl

131,25 SPAR 43,75

50% Assyrtiko og 50% Monemvasia gæret og lagret i stålitanke. Her får den citrusprægede og syrerige Assyrtiko akkompagnement af den noget mere aromatiske Monemvasia, stamfader til Malvasia-druen, som kendes fra en række andre vinområder særligt omkring Middelhavet. Florale indslag i duften med jasmin og syren, der i smagen får følgeskab af den karakteristiske citrus fra Assyrtiko samt ananas, kvæde og melon. En charmerende vin, der nyder stor popularitet på Santorini, hvor den primære del af produktionen afsættes.



Den klassiske:
Santorini Assyrtiko 2019,
Domaine Sigalas, 1 fl 275,-
Pr flaske ved 6 fl

206,25 SPAR 68,75

100% Assyrtiko gæret og lagret i stålitanke. Den ren-
dyrkede vare domineret af saftige, friske citrusfrugter
i form af citron og hvid grape, citronmelisse og bronze-
fennikel samt en nærmest saltet mineralitet, som
skærer sig gennem vinen. Vital, energisk og givende
selvom den utvivlsomt også vil brillere med 3-5 års
lagring, som vil udvikle mere fedme og røgede toner.

Retsina, en 3500 år gammel tradition

Få drikke er så stærkt forbundet med Grækenland som Retsina. Nogen elsker det, andre hader det, men en ting er sikkert, harpikssmagen er vintypens kendetegn, og kan man ikke forene sig med den, bør man vælge en anden vintype. Harpiksen blev oprindeligt brugt til at mindske den ilt, der trængte ind gennem leret i datidens store lerkar og potter. Ilt har en ødelæggende effekt på vin i for store mængder, og ved at dække indersiderne af karrene med harpiks bremsede man iltens indtrængen og dermed påvirkning af vinen. På trods af at harpiksvin har været produceret i både Italien og Sydfrankrig og været kendt som en meget fin vintype, begrænsede det sig senere til halvøen Attica. Retsina er i dag en beskyttet vintype under EU og kan kun produceres i Grækenland. En af de bedste producenter er Kechris, der siden 1939 har været førende med sin "Kechribari", en reference for typen og med høj status blandt grækerne selv. Kechris har samtidig brugt ca. 10 år på at udvikle den ultima Retsina, og resultatet er "Tear of the Pine", den højest præmierede Retsina internationalt.



Retsina Kechribari, NV, 50 cl,
Kechris, 1 fl 59,-

Pr flaske ved 6 fl

44,25 SPAR 27,50

100% Roditis og nu i charmerende 0,5 liters karaffel. Citrus, melon og modne æbler kombineret med timian, harpiks og pistacienødder. Servér direkte fra køleskabet.



Retsina Tear of the Pine 2018,
Kechris, 1 fl 198,-

Pr flaske ved 6 fl

148,50 SPAR 49,50

100% Assyrtiko fra Goumenissa. Mosten udblødes med skallerne forud for gæringen for at give ekstra aroma, og gæringen foregår i nye egetræsfade af varierende størrelse. Frisk pinjeharpiks tilsættes, og vinen trækker smag herfra forud for 6 måneders yderligere lagring på fadene. Koncentreret duft af hvide blomster, vanilje, gule æbler, ristet egetræ og harpiks. Smagen er dyb og fyldig, nærmest fedme-fuld med modne pærer og gule blomster, fyrrenåle og diskrete toner af sød lakrids. En overraskende og usammenlignelig vinoplevelse. Servér ved 10 °C.



Græsk salat

Opskrift til 4 personer

Hemmeligheden bag en vellykket græsk salat er ganske simpel: gode og solmodne råvarer. Vælg et godt udvalg af saftige og sprøde salater som romaine, hjertesalat, iceberg og frisée. Lægger du salaterne i iskoldt vand, gerne med isterninger, før brug, bliver salaterne ekstra sprøde. Her får du opskriften på klassisk græsk salat som her også indeholder grillet eller pocheret blæksprutte – en tilføjelse, som den græske evergreen bestemt ikke bliver værre af. Servér salaten med et køligt glas græsk hvidvin eller retsina af høj kvalitet og pludselig resonerer Grækenland bedre med kvalitet, livsnyderi og velsmag end masseturisme, plastikstole og all inclusive.

INGREDIENSER

Romaine, hjertesalat, frisée-salat, renset og brækket i mundrette stykker
1 salatløg, pillet og skåret i ringe
1 agurk, skrællet, halveret, befriet for kerner og skåret i skiver
Cherrytomater, en håndfuld
125 g fetaost, af bedste kvalitet og brækket i store stykker
150 g tiarmet blæksprutte, renset
4 spsk Kalamata-oliven fra Morea, halverede og udstenede
Salt
Peber

Dressing:

½ dl olivenolie
½ citron, saften heraf
½ fed hvidløg, friskt
1 cm frisk rød chili uden kerner, fintsnittet
Salt
Peber

SÅDAN GØR DU

Læg salatløget i iskoldt vand i en times tid, så det bliver sprødt og smider den skarpe smag. Rør ingredienserne til dressingen sammen. Marinér salaten med dressingen og smag til med salt og peber. Skær blæksprutten i ringe af 1 cm og krydr med salt, peber og olivenolie.

Du har to muligheder med blækspruttringene: 1. pochér dem i court-bouillon i 2-3 minutter eller 2. læg dem på grillen ved høj varme i 2-3 minutter. Har du grillen i gang, så brug den, den grillede smag er herlig til salaten.

Anret salaten på et fad og top med salatløg, tomater og feta brækket i store stykker. Kom de lune blækspruttringe på sidst. Krydr gerne med friske krydderurter som oregano og basilikum.



Gæstekok
Thomas Rode



GRILLVINE MED SJÆL

Producenter: Kir Yianni & Kechris | Område: den græske del af Makedonien

Selvom de fleste nok sværger til iskold hvidvin, når den tørre vind blæser i håret på tavernaerne, bør man unde sig selv at stifte bekendtskab med landets rødvine. Og måske er det netop i den danske sommer 2020, de skal på bordet og nydes til de mange grillaftener, hvor de kan få lov at vise, hvilket overset stof de er lavet af.

Vores græske rødvinsmester hedder Ktima Kir Yianni og er lokaliseret i det nordvestlige hjørne af Grækenland. Området hedder græsk Makedonien, og det er samtidig landets højborg for den potente blå druesort, Xinomavro. Xinomavro nyder stor respekt for sin evne til at afspejle terroir og lagringsevne i flasken, og mange vine på sorten er ægte vin de gardes i klassisk, europæisk forstand. Af samme årsag kan det undre, at vinene ikke er mere udbredt udenfor moderlandet. Kir Yianni, som blev grundlagt i 1997 af Yiannis Boutaris og nu drives af sønnen Stelios, er en fornem og passioneret formidler af Xinomavro. Den ærke-typiske Ramnista er referencevin for Xinomavro fra Naoussa, som nok er Grækenlands bedste appellation for Xinomavro. Dyo Elies er en fræk, moderne fortolkning, hvor Xinomavro blandes med internationale sorter og lagres på nye fade. Og endelig er der Kali Riza, hvor Xinomavro viser sin exceptionelle evne til at reflektere terroir og klæder sig som en yndefuld, vel-duftende dame som et resultat af dyrkning under kølige forhold i næringsfattig sandjord i Argios Panteleimon.



 **Paranga, Macedonia PGI, 2018,**
Kir Yianni, 1 fl 105,-

Pr flaske ved 6 fl
78,75 SPAR 26,25

Det letløbne åbningsnummer fra Kir Yianni er baseret på 50% Syrah, 25% Xinomavro og 25% Merlot og udelukkende gæret og lagret på ståltanke. En frugtdrevet, mellemfyldig vin med saftige toner af kirsebær, hindbær og brombær og en delikat kryddertone i afslutningen, som leder tankerne hen på Middelhavsområdets vejsideurter. Servér den ved 15 °C.



 **Kali Riza Vieilles Vignes, Amyndeon**
PDO, 2017, Kir Yianni, 1 fl 157,-

Pr flaske ved 6 fl
117,75 SPAR 39,25

100% Xinomavro fra 60 år gamle vinstokke. Klar, lys rubinrød farve og en osende parfume i næsen med vilde skovjordbær, hybenrose og moreller. I den lavere ende af mellemfyldig i munden, men med blændende

intensitet og koncentrationsniveau, underspillen og intellektuel og samtidig umiddelbar bedårende. Eftersmagen er præget af frisk syre, en anelse tannin og røde bærtone. 2017 var tilmed en fremragende årgang for Xinomavro, og man kan med ro i sjælen lagre Kali Riza yderligere 5 år og glæde sig til endnu mere dybde og finesse. Servér den ved 15-16 °C i Bourgogneglas.



 **Ramnista, Naoussa PDO, 2016,**
Kir Yianni, 1 fl 210,-

Pr flaske ved 6 fl
157,50 SPAR 52,50

100% Xinomavro fra udvalgte parceller i Yianakohori lagret 16 måneder på brugte franske og amerikanske fade. Maskulin og tannisk udgave af Xinomavro, på alle måder traditionel og old school med komplekse lag af frugt og krydderi. Violer, kirsebær, sorte oliven og fuldmodne tomater med underliggende five spice, rosmarin og lakrids. Bør dekanteres ca. 15 min før servering ved 18 °C og akkompagneres af kød som gris, lam eller okse samt hårvildt. Kan med fordel lagres 10-20 år. Jeg har haft fornøjelsen af årgange tilbage til 1999, og udviklingen var meget lig en Barolo, hvor tanninerne bliver finere og aromaerne ophøjes til vidunderlig bouquet.



 **Dyo Elies, Imathia PGI, 2017,**
Kir Yianni, 1 fl 195,-

Pr flaske ved 6 fl
146,25 SPAR 48,75

60% Syrah, 30% Merlot og 10% Xinomavro lagret 16 måneder i franske og amerikanske barriques heraf 30% nye. En fuldblods rødvin i moderne snit med kraftfuld frugt og fadkarakter og internationalt format. Den mest fadprægede rødvin fra Kir Yianni, hvor vanilje og chokolade skaber bredde sammen med mørke brombær og blåbær, inden Xinomavro giver sit friske pust i afslutningen. Et veldrejet bud i kategorien kraftig, fyldig rødvin. Server ved 18 °C. Kan lagres 8-10 år.



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg



Souvlaki af lam

Opskrift til 4 personer

Souvlaki er græsk fastfood og betyder spyd på græsk. Hemmeligheden bag god souvlaki ligger dels i marinanden, dels i solmodne grøntsager og mørt kød uden sener. Souvlaki er et oplagt indslag på grillen, og som helt sikkert vil bringe minder fra Grækenland – især hvis de serveres med god, græsk salat og én (eller flere) af de græske rødvine vi her præsenterer.

INGREDIENSER

600 g skært lammekød (uden sener eller fedt), gerne lammefilet- eller mørbrad.

1 squash, skåret i trekanter

1 peberfrugt, skåret i trekanter

2 rødløg, skåret i trekanter

1 aubergine, i tynde skiver

Basilikum, en håndfuld store blade

Marinade:

½ dl olivenolie

½ citron, skallen heraf

Timian, finthakket

Rosmarin, finthakket

Salvie, finthakket

1 hvidløg, finthakket

1 cm rød chili

Salt

Peber

SÅDAN GØR DU

Rør marinaden sammen. Skær lammekødet i tern. Drys aubergine-skiverne med salt og lad dem trække og blive bløde i 30 minutter. Kom løg, peberfrugt, squash og lammekød i marinaden og lad det marinere, mens auberginen trækker med salten.

Læg spyddene i blød i kold vand, så de ikke brænder sorte på grillen. Stik alle ingredienser skiftevis på de fugtige spyd, inkl. de store basilikumblade.

Steg spyddene på grillen 2-3 minutter på hver side. Servér souvlaki med puré af favabeans, tzatziki eller græsk salat.



Gæstekok
Thomas Rode

KECHRIS I THESSALONIKI LAVER ANDET END RETSINA

Genesis er husets bud på en god, græsk hverdagsrødvin, og den lille traditionelle 0,5 liters karaffel kan overtale selv de mest hårdnakkede weekend-vinnydere. Bare et lille glas rødvin til maden, selv på en tirsdag, og lad den så være græsk. Genesis består af 50% Xinomavro og 50% Merlot lagret 8 måneder på gamle fade, og det er en fin, lille, harmonisk rødvin med både modne blomster fra Merlot og indslag af den karakteristiske jordbær og tomat-karakter, som Xinomavro er kendt for. Lidt diskret vanilje fra fadet giver ekstra karakter, selvom vinen stadig bør vælges og nydes for sin primære frugt og umiddelbarhed. Servér ved 15-16 °C til pizza- og pastaretter, grillede pølser eller frikadeller.



Macedonia Genesis Red
50 cl, Kechris

1 fl 78,-

Pr flaske ved 6 fl

58,50 SPAR 19,50



KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD



SENSOMMERGOURMET PÅ BORNHOLM

Thilde Maarbjerg og Thomas Rode Andersen gæster det, de selv kalder "ønskeøen" til en ekstraordinær middag på Grønbechs Hotel i Allinge lørdag 19. september kl. 18.30.

Menuens retter står Mathias Sejer, som er køkkenchef på Grønbechs Hotel og Thomas Rode, tidligere Michelin-kok, for, og sommelier Thilde Maarbjerg har sammensat vinmenuen.

Som gæst kan du læne dig tilbage og nyde rejsen med exceptionelle råvarer, lokale såvel som internationale og klassiske, raffinerede vine.

Pris pr. kuvert 2.200,- inkl. vand og kaffe
(sælges på løgismose.dk)

Værelser skal bookes direkte gennem Grønbechs Hotel.

MENU & VIN

SEJER x RODE x MAARBJERG

Snacks & Østers

Champagne Blanc de Blancs Vintage 2008, Lassalle MAGNUM

Grillet og glaseret dansk sorthummer med tomat
"Coeur de Boeuf", piment d'Espelette, vanilje og violet basilikum
Cuvée Clarendon, Domaine Gavoty, Côtes de Provence, 2019

Havtaske stegt på ben med selleri, syltet og som puré, trøffel, brunet smør
og hasselnødder fra Piemonte
Meursault-Genevrières 1. Cru, Michelot, 2013

Sprængt vagtel & jordskokker
Aromatisk smørsauce med shiitake-svampe og purløg
Spätburgunder GG Sonnenberg, Meyer-Näkel, Ahr, 2017

Nakke af spansk sortfodsgris "Pata Negra Bellota"
Kompot af grillede peberfrugter og tomat-olivenolie-emulsion
Flor de Pingus, Dominio de Pingus, Ribera del Duero, 2016

Rørt bornholmsk blåskimmel
Stenalderkiks og bornholmske figner
Colheita Port, Casa Pocas, 2001

Predessert:

Frisk sorbet på Reine Claude-blommer, olivenolie og citrusurter

Clara Frijs-pære, yoghurt, mandel, honning og bitter chokolade
Riesling Auslese, Dautel, Württemberg, 2015

Klub Løgismose Vin & Mad

Løgismose
Dampfærgevej 8-10, st.
2100 København Ø

Medlemskab:

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

Fageksperter & bidragsydere

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

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
Tirsdag-onsdag: kl. 11-18
Torsdag-fredag: kl. 10-19
Lørdag: kl. 10-17
Tlf. (+45) 3332 9332

Løgismose i Netto

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

Løgismose Erhvervssalg

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

Følg os på Facebook og Instagram:



/loegismose



@loegismose

Distribution: Bladkompagniet
Tryk: Egmont Printing Service

*Find vine, delikatesser og
det gode grej på løgismose.dk
og i vores butik på Nordre
Toldbod. Alle tilbud gælder
fra 1. juli til og med 30.
august 2020.*

Pris 40 kr.
01.07.2020 - 30.08.2020



5 713507 015310