

LØGISMOSE

VIN & MAD

Vin & ost

Storebror og lillebror
i Franche-Comté

40 ÅR MED LØGISMOSE PÅ NORDRE TOLDBOD

- VI SMAGER PÅ DET FØRSTE ÅRTI

GLÆDER I GLASSET

- * Uprætentiøs husvin i 40 år
- * Eftertragtede, østrigske orangevine
- * Ædle bobler fra det ældste champagnehus
- * Ungarske lyksaligheder
- * Eksklusivt liebhaveri fra Piemonte

SÆSONEN I KØKKENET

- * Husmandskost i ekstravagante klæder
- * Endelig tid til rogn!
- * Cassoulet i al sin herlighed
- * Østers i røget univers
- * Skøn sandkage fra Bretagne

VIN OG VANDRING

Tag med til den franske
Camargue og omegn





Smag på jubilæet

Vi skænker en af de første vine, der landede på Nordre Toldbod, i glasset og serverer en gammel kending fra Falsled Kro på tallerkenen.

4



INDHOLD

- 3** Intro, En lille velfortjent hyldest
- 4** Smag på sæsonen, 1980'erne – Det første årti på Nordre Toldbod
Opskrift: Tynde torskeskiver i sauce marinière
- 6** Sæsonens udvalgte, Løgismoses uprægtentjuse husvin i 40 år
Opskrift: Bagt torsk med lun rosenkålssalat og sennepsfumé
- 8** Sæsonens udvalgte, Eftertragtede orange naturvine
Opskrift: Farseret kaninryg med fettuccine og sprød salvie
- 10** Sæsonens udvalgte, Karakterfulde Rioja-vine, der næsten gir' vinger
Opskrift: Nakkekoteletter med trøffelstuvende skorzonerrødder
- 12** Sæsonens udvalgte, Smukke, sprøde og saftige hvidvine fra Franken
Opskrifter: Burrata med stenbiderrogn og citron | Avokadotatar med ørredrogn og karse
- 14** Vin & vandring, Sydfrankrig: Montpellier og omegn
- 16** Løgismose-klassiker, Historiske og ikoniske vine fra Languedoc
Opskrift: Guden i det occitanske køkken: Cassoulet

*Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk og i vores butik på Nordre Toldbod.
Alle tilbud gælder fra 1. februar til og med 31. marts 2022.*

Få leveret fragtfrit til PostNord-pakkehop

Gælder kun for klub-medlemmer på løgismose.dk ved ordrer, der indeholder vin eller spiritus.



18

Østers i røget univers

Østers i samspil med fine bobler fra det ældste champagnehus.



- 18** Bobler & østers, Ædle bobler fra det ældste champagnehus
Opskrift: Østers i røget univers
- 20** Løgismose, Nordre Toldbod, Nymfelår, snegle og frøer
Opskrift: Snegle med sprøde croutoner | Frølår med friteret persille og citron
- 22** Løgismose på hylderne, Løgismose melguide
Opskrift: Grundopskrift på pastadej
- 24** Den grønne ret og vinen til, Sprød vulkansk hvidvin
Opskrift: Fransk salat-eventyr med bitre noter
- 26** Vin & ost, lillebror og storebror i Franche-Comté
- 28** Det søde punktum, Overdådig Tokaj med vibrerende syre
Opskrift: Quatre-quarts aux pruneaux
- 30** Kældersalg, Eksklusivt liebhaveri fra Piemonte
- 32** Drueskolen, Løgismoses drueskole – Nebbiolo
- 34** Events, Vi inviterer til middage og smagninger
- 36** Kun for medlemmer, Klubtibus: vinsmagekassen

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

~

OBS: 1 times gratis parkering lige foran butikken



Intro

EN LILLE, VELFORTJENT HYLDEST TIL CHRISTIAN GRØNLYKKE OG HANS DEJLIGE HUSTRU, LONE

I 2022 kommer vi til at fejre, at det er 40 år siden, familien Grønlykke åbnede det første vinudsalg på Nordre Toldbod. Her i magasinet markerer vi jubilæet ved at berette om den rejse, vi har været på samtidigt med, at vi præsenterer nyt fra nogle af de vinproducenter, som har betydet mest for Løgismose i årenes løb.



Men først og fremmest skal vi kippe med flaget for Lone og Christian Grønlykke, hvis karriere 1:1 har været synonym med Løgismoses succesrige transformation på Nordre Toldbod.

Det hele startede i et lille nikotingult lokale vis à vis den nuværende butik. Det var havnesjakkets og daglejernes gamle omklædningsrum, som blev ekviperet med franske vine, et drilsk kasseapparat og en sækkevogn. Herfra begyndte Christian at sælge vin i kassevis til medlemmerne af Løgismoses Vinklub, og det lille udsalgssted fik snart vind i sejlene. Måske fordi vinene, som Lene Grønlykke primært havde fundet hos små franske vinbønder, var mere ærlige og autentiske end dem man ellers kunne få fingrene i dengang. Måske fordi vinene lænede sig op ad gode oplevelser på Falsled Kro og i Kong Hans Kælder. Eller også var det, som Christian gerne sagde, bare fordi det var nemt at parkere på Nordre Toldbod.

Sven Grønlykke sørgede for, at sortimentet blev udvidet med jomfruelig spansk olivenolie, og sådan ca. der begyndte transformationen. Christian fik mindre tid og lyst til studierne. Vinudsalget rykkede over i lysere og større lokaler i den gamle færgeterminal. Åbningstiderne blev udvidet, og Christian fik ansat sin første medarbejder nogenlunde samtidig med, at de første henkogninger fra Falsled og Kong Hans begyndte at dukke op i butikken i form af autentisk Cassoulet, Coq au Riesling og Boeuf Bourguignon på glas. Det var convenience før, vi overhovedet lærte det ord at kende.

Kunderne strømmede til, og med hjælp fra Klaus Rifbjerg blev spanske vine en del af fortællingen samtidigt med, at Christians store interesse for middelhavsdelikatesser begyndte at vise sig på hylderne. I 2002 fik Christian en møggreb fra det franske landbrugsministerium som symbol på, at han var blevet udnævnt til "Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole" for sin indsats, og i de efterfølgende år fulgte udvidelserne af butikken og etableringen af det professionelt køkken med tapas og takeaway, som Thomas Herman, René Redzepe og Thomas Rode siden var med til at profilere. Sideløbende signede Christian samarbejdsaftaler med nogle af de ypperste tyske og italienske fødevariedistributører, således at franske Bordiers oste og geniale smør fik selskab af ligesindede produkter fra Herrmannsdorfer, Antica Ardenga, Giolito Formaggi, for bare at nævne nogle.

Det ydmyge vinudsalg havde forpuppet sig til et eksklusivt gourmet-supermarked, og for Christian var "mission completed." Efter mere end 30 år i spidsen for Løgismose Vin og Delikatesser valgte Christian i 2015 at lade yngre kræfter træde til.



Farseret kaninryg med fettuccine og sprød salvie

Kanin i selskab med vine med lav intervention fra Weingut Hajszan-Neumann. En skøn kombination vi kun kan anbefale.

8



Svesker i Armagnac Longueserre

Svesker er ikke kun julen vel undt. Og da slet ikke, hvis de kommer fra Agen og svømmer i Armagnac. Glæd dig til at møde sveskerne i Yanns bretonske sandkage.

29



Le quatre-quarts aux pruneaux

Fire ingredienser i samme mængde gør sandkagen til en kærlig klassiker i mange franske hjem.

28



1980'ERNE – DET FØRSTE ÅRTI PÅ NORDRE TOLDBOD

Løgismoses vinlager i den gamle varmestue var ligesom så meget andet en knopskydning for Lene og Sven Grønlykke. Vinklubben var blevet en etableret succes. Flere og flere medlemmer spurgte, hvorfor pokker det ikke var muligt at købe ekstra kasser, så det lå lige til højrebenet, og med valget af de uprætentiøse rammer kom det, det handlede om, til at stå i centrum. Det handlede udelukkende om at sælge kassevis af nøje udvalgte vine, som man ikke kunne finde andre steder. Mad og delikatesser befandt sig endnu under horisonten. Så til at ledsage Løgismoses første hvide Mâcon, har vi været et smut i gemmerne, nærmere bestemt tilbage i køkkenet på Falsled Kro, hvor vi har fundet en af Jean-Louis Lieffroys signaturretter fra midten af 1980'erne.

Udvalget var beskedent, men med nogle vine fra restauranterne, vine fra vinklubben og vine fra Beaujolais og Georges Duboeuf blev Nordre Toldbod tidligt en omvej værd. Især vinene fra Georges Duboeuf var i de første år et bærende element, fordi de kom med en saftig drinkability, som Grønlykkerne var med til at forstærke ved igen og igen at insistere på, at serveringstemperaturen skulle sænkes. I 1980'erne var det højt og en lille smule oprørsk at fravælge Bordeaux til fordel for Beaujolais. Det var dengang Vingårdstrædet foran Kong Hans Kælder stadig blev proppet af glade, skålende københavnere, når den nye Beaujolais arriverede.

Her får du mulighed for at opleve eller – hvis du er gammel nok – genopleve to af de vine, som var fast i sortiment de første år: En Mâcon Blanc og en Moulin-à-Vent begge relateret til Georges Duboeuf.



Moulin-à-Vent Vieilles Vignes, 2020, Domaine de la Tour du Bief, Beaujolais
1 fl 199,-

2 fl **325,-** SPAR 73,-
6 fl **795,-** SPAR 399,-

Fra en af de første vine på Nordre Toldbod til den allerførste vin i Løgismose Vinklub. Lene Grønlykke faldt for vinen, da hun i efteråret '77 besøgte Domainet, der dengang var ejet af Comte de Sparre, som samarbejdede med Georges Duboeuf. Vinen blev en del af Løgismoses DNA og var med i sortimentet frem til Sparre-familien valgte at afvikle deres vinøse aktiver i 2008. Køber var den berømte Bourgogne-producent Vincent Girardin, som kun nåede at producere to årgange, fordi han valgte at sælge sit livsværk til Compagnie des Vins d'Autrefois, som ikke interesserede sig for Beaujolais, og derfor solgte Tour du Bief videre til Jean-Jacques Parinet og Brice Laffond. Vinstokkene er de samme, og dette er den 9. årgang fra de seneste ejere. Stadig en dejlig terroir-dreven Moulin à Vent, som leverer både dybde og kompleksitet uden finessen tabes af syne.



Mâcon-Villages Blanc, 2020, Domaine Les Chenevières, Bourgogne
1 fl 169,-

2 fl **275,-** SPAR 63,-
6 fl **650,-** SPAR 364,-

Denne Mâcon Villages blev lanceret i Løgismoses Vinklub i en lidt anden forklædning tilbage i juni '82, efter at Lene Grønlykke havde besøgt vinbonden Michel Lenoir sammen med Georges Duboeuf og aftalt, at hans vin skulle sendes nordpå. I dag er det hans to sønner Vincent og Nicolas, som fører vingården videre, og de



Serveringen som den så ud i 1986. Til venstre ses vores kok, Magnus', version. Opskriften, der er meget lig originalen, kan du finde på løgismose.dk



Gastronomisk udvikler & kok
Magnus Sonne



Fagekspert
Per Bach



Tynde torskesskiver i sauce marinière

Serveringen er en klassiker på den sydfynske kro og optrådte på noget så fornemt som kroens 50-års jubilæumsmenu sidste år. Den kræver den friskeste torsk, du kan komme i nærheden af. Ser du, fidusen er nemlig at filetere og tilberede fisken før rigor mortis melder sin ankomst, så fisken krøller op og nærmest rejser sig på tallerkenen. Neutrale grøntsager er valgt med fuldt overlæg, ligesom retten kun kalder på en knivspids af de eksotiske krydderier, for det er den friske torsk og smagen af hav, der skal brilliere her. Nøjagtig som man altid har gjort det på den sydfynske kro; tilberedt udvalgte råvarer med størst omhu.

CUVÉE DE L'AMITIÉ

LØGISMOSES UPRÆTENTIØSE HUSVIN I 40 ÅR

Producent: Les Vins Georges Duboeuf | Område: Vins de France

Venskabernes vin – eller på godt fransk “Cuvée de l'Amitié” – blev en del af fortællingen om Løgismose kort efter, at Lene og Sven Grønlykke havde åbnet vinudsalget på Nordre Toldbod. Den blev vores såkaldte husvin, og lige fra den spæde begyndelse har den røde og den hvide udgave ubetinget tilhørt vores mest populære hverdagsvine, og da vi til sidst fik overtaget Georges Duboeuf til også at producere en rosé til os, blev den en del af succesen.

Kald det husvin og kald det også bare banket vin. Vi er i det uprætentiøse hjørne, hvor vinbranchen notorisk har parkeret mange tarveligheder gennem årene, men med Georges Duboeuf er det lidt anderledes. Hans team leverer på et niveau, som vi ikke skammer os over, ja jeg ville faktisk blive glad, hvis det var “Cuvée de l'Amitié”, jeg mødte næste gang, der blev inviteret til konfirmation eller rund fødselsdag i en eller anden kros selskabslokaler.

Vores indkøbschef, Thorbjørn, har da også adskillige gange de sidste mange år muntret sig med at tage især den hvide “Cuvée de l'Amitié” med til blindsmagning, når vi skulle drille nye kollegaer og andet godtfolk. Og det har rent ud sagt været forbløffende, hvorledes vinen er vokset i graderne, når dem, der smager den, bliver fratrækt deres forventningsafstemning. Buddene på Mâcon og Bourgogne har været mange, og Thorbjørn er aldrig blevet træt af at more sig, når der bliver skudt over målet.

Vinene blev “opfundet” kort tid efter, Georges Duboeuf havde fundet nogle nye legekammerater i Languedoc, som inviterede ham med, når høsttidspunktet skulle bestemmes, og når frugten skulle forvandles til vin. Pludselig kunne hans

team sammenstikke et par cuvées, der mindede om og næsten havde den samme mundfornemmelse som de blomstrende Mâcon-vine og de saftige Beaujolais-vine, Georges Duboeufs berømmelse var funderet på.

Senest har udstyret fået en makeover, og trioer fremstår nu mere “appetitlig” end nogensinde. Nok så vigtigt er indholdet nu som før tørt, rent og forfriskende, og slet ikke ovre i den boldgade, hvor skavankerne forsøges afdækket med restsødme.

Vins de France NV Cuvée de l'Amitié Blanc 1 fl 64,-

Hovedsagelig Chardonnay og Marsanne med tilføjelse af lidt Roussanne og Clairette. Gæring og modning i rustfrit stål uden malolaktisk forgæring. Modning på bærmien i minimum 6 måneder.

Vins de France NV Cuvée de l'Amitié Rosé 1 fl 64,-

Overvejende Syrah plus lidt Grenache og Cabernet Sauvignon. Gæring og modning i rustfrit stål uden malolaktisk forgæring. Modning på bærmien i minimum 4 måneder.

Vins de France NV Cuvée de l'Amitié Rouge 1 fl 64,-

Hovedsagelig Grenache, men også Cinsault, Carignan og lidt Cabernet Sauvignon. Gæring med delvis maceration carbonique i rustfrit stål. Fuld malolaktisk forgæring og modning i ståltankene i minimum 10 måneder.



Fagekspert
Per Bach



MIX
12 FLASKER
LES VINS GEORGES
DUBOEUF, 75CL
12 FL 595,-
SPAR 173,-

Her ses den originale etikette som Per Arnoldi tegnede i begyndelsen af 1990'erne.

HISTORIEN OM ETIKETTEN

Hvorvidt Cuvée de l'Amitié oprindeligt forseglede det nære venskab mellem Lene Grønlykke og Georges Duboeuf fortæller sig, men vi ved, at Christian Grønlykke mange år senere bad Per Arnoldi give udstyret en kærlig overhaling. Resultatet blev etiketterne med det smukt svævende l'Amitié, og da Arnoldi aldrig sendte en faktura, blev de et smukt symbol på venskabet mellem de to. Vores Art Director, Annemarie Buck fjernede forrige år alt andet end venskabet, og derfor svæver l'Amitié nu endnu mere frit.



Gastronomisk
udvikler & kok
Magnus Sonne

Bagt torsk med lun rosenkålssalat og sennepsfumé

Rosenkål er for mange en lidt udskældt kålsort, dog helt uden grund. Tilberedt på den rette måde smager de let bitre rosenhoveder fortrinligt. Akkompagneret med torsk, blød kartoffelmos og sennepsfumé, der giver retten kant og binder elementerne sammen i skøn forenelighed, har du en velsmagende vinterret.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 4 stykker torskeryg à 150 g, med skind, uden ben

Kartoffelmos

- 500 g bagekartofler
- 1-2 dl sødmælk
- Smør efter samvittighed og smagsløg
- Salt og peber

Rosenkål

- 500 g rosenkål
- 4 store skalotteløg
- 4 fed hvidløg
- 1 spsk. smør
- ½ bdt. dild
- 1 spsk. grov sennep
- Salt og peber

Sennepsfumé

- 2 ½ dl reduceret fiskefond, kan købes hos fiskehandleren eller laves selv
- 2 ½ dl piskefløde
- 3 spsk. grov sennep
- 1 spsk. smør
- 1 spsk. Løgismose creme fraiche
- 1 citron
- Salt

SÅDAN GØR DU

Kartoffelmos

1. Kog bagekartoflerne helt møre i usaltet vand. Hæld vandet fra, og kom gryden tilbage på blusset, så det sidste vand kan dampe væk.

2. Lun sødmælken. Mælken må ikke koge.

3. Mos kartoflerne med et piskeris, og tilsæt den lune mælk og koldt smør til konsistensen og smagen behager. Smag til med salt og sort peber.

Torsk

1. Krydr torskestykkerne med salt på kødsiden, og placér stykkerne i et ildfast fad med skindsiden opad, på en skive smør og en skive citron.

2. Bag torskestykkerne i ca. 20 min. ved 100 °C, til fisken lige netop er tilberedt.

3. Fjern skindet forsigtigt. Dryp fisken med citronsmør fra bradepanden og drys med en smule salt.

Rosenkål

1. Rens rosenkålene. Pil de yderste pæne blade af og gem til senere. Halvér rosenkålene.

2. Hak skalotteløg og hvidløg fint.

3. Steg rosenkålene på en varm pande, til de har fået let brændt farve. Tilsæt derefter smør og hakkede skalotteløg og hvidløg.

4. Lad rosenkål og løg stege videre ved svag varme, til løgene er bløde og rosenkålene al dente.

5. Lige inden servering tilsæt rosenkålsblade, hakket dild og sennep, og vend rundt til en lun salat. Smag til med salt og peber.

Sennepsfumé

1. Bland fiskefond, piskefløde og sennep i en kasserolle, og kog det sammen til en cremet sauce.

2. Ved servering, tilsæt smør og creme-fraiche i saucen. Stavblend til saucen skummer.

3. Smag til med citron og salt.

Servér mens saucen endnu skummer let og fint og med både rød og hvid venskabsvin i glassene.

EFTERTRAGTEDE ORANGE NATURVINE FRA DEN ØSTRIGSKE PIONER

Producent: Weingut Hajszan-Neumann | Område: Wien, Østrig

Vi har haft dem siden sensommeren, men har gået og puttet lidt med dem, fordi vi stort set ikke kunne få flere, end vi selv kunne nyde. Så sagde indkøbschefen, at det skulle f.... være løgn og i det lille vindue, hvor vi kunne rejse nogenlunde frit og mødes uden mundbind, susede han forbi den østrigske hovedstad, og nu er vi pludselig steget i graderne og har fået adgang til lidt flere af disse meget efterspurgte og ellers udsolgte vine. Det personlige møde kan stadig et eller andet!

Weingut Hajszan-Neumann er videreførelsen af den driftige Stefan Hajszans livsværk. Og det er historien om kokken, der i 2004 fandt sammen med den kendte designer og vin-nørd Heinz Neumann og påbegyndtes opkøb af parceller på de bedst eksponerede skråninger oppe bag den østrigske hovedstad.

Fra starten var biodiversiteten et mantra, og med bistader i vinmarkerne og udtræk af kamille, røllike, brændenælde og ikke mindst møg fra Lippizaner-hestene ved Hofburg frem for kunstgødning og sprøjtegifte, blev Stefan Hajszan en pioner og et ikon i Wien. I 2006 den første med det økologiske certifikat. I 2009 den første med det biodynamiske ditto og samtidig i gang med en flittig flirt med forlænget skindkontakt, modning i amfora og reduceret anvendelse af svovl.

Historien om Stefan Hajszan er imidlertid også historien om et vanvittigt arbejdsraseri, og efter han i 2014 var blevet far til tvillinger, valgte han at aflevere nøglerne til kælderens til venen og Wiens ukronede vinkejser Fritz Wiener, som nu driver vingården videre i en konstruktion, hvor vinmarkerne leases af Heinz Neumann, og hvor Fritz Wieningers mangeårige vinmager Luis Teixeira er rykket ind i kælderen.

NYHED FUNKINESS ●●●○
Grüner Veltliner Orange
NATUR, 2020
1 fl 144,-

2 fl 250,- SPAR 38,-
Dyb og meget intens Veltliner, som ikke er tyngt af for meget alkohol. 5 måneders kontakt med drueskal- lerne og alligevel ikke videre tannisk. Bare vederkvægende. Intet svovl tilsat. **91 point i Falstaff Magazin i juli 2021.**

NYHED FUNKINESS ●●●○
Zweigelt
NATUR, 2019
1 fl 248,-

2 fl 375,- SPAR 121,-
Gæring af hele let knuste drueklaser i 9 uger i beton æg og efter 10 måneder tappet direkte fra ægget uden nogen former for intervention. Masser af blomster og mørke kirsebær, fine tanniner og frisk syre. **91 point i Falstaff Magazin i november 2020.**

NYHED FUNKINESS ●●●○
Muskateller Orange
NATUR, 2020
1 fl 318,-

2 fl 475,- SPAR 161,-
Fejende flot og debatskabende vin, hvor orangeringen fra 5 måneder med drueskallerne sætter ekstra skub i noterne af hyld og litchi. Husk at vende flasken inden åbningen, så du får det hele med. Intet svovl tilsat. **91 point i Falstaff Magazin i juli 2021.**

NYHED FUNKINESS ●●●○
Gemischter Satz Orange
NATUR, 2019
1 fl 318,-

2 fl 475,- SPAR 161,-
Samgæring af 5 forskellige druesorter i såkaldte beton-æg og 5 måneders skindkontakt inden en kort tur forbi 500 liters fade. Fin floral vin med stor aromatisk finesse og en saftig, salt struktur. Intet svovl tilsat. **92 point i Falstaff Magazin i juli 2020.**



Fagekspert
Per Bach

i Skænk gerne en af orangevinene til kaninen og oplev, hvordan vinenes let bitre noter af grape og pomerans går i clinch med parfumen fra salvien og de æteriske olier fra citronen.



Farseret kaninrygs med fettuccine og sprød salvie

Kanin kan parres med et væld af smage, især de klas- siske fra middelhavskøkkenet som oliven, (soltørrede) tomater, artiskokhjerter og krydderurter som salvie, persille og estragon. Dertil kommer at kanin er ganske magert kød, hvorfor kødet med fordel kan få selskab af parmaskinke, bacon – eller som her; salsiccia.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 2 kaninrygge, kan købes hos Løgismose, Nordre Toldbod
- 4 friske salsiccia-pølser, kan købes i de fleste supermarkeder
- 1 bundt salvie
- 400 g pasta, gerne fettuccine
- 100 g blandede oliven
- 100 g soltørrede tomater, af god kvalitet
- 100 g syltede artiskokhjerter
- 4 fed hvidløg
- God olivenolie
- Smør
- 1 økologisk citron
- Kødsnor

SÅDAN GØR DU

1. Skær kaninrygs af benet (behold slaget på), og rids slagene med en skarp kniv og krydr med salt og peber.
2. Tag farsen ud af tarmen på salsiccia-pølserne. Fordel far- sen på kaninryggene sammen med et salvieblad. Rul slaget om kaninryggene, og bind dem op med kødsnoren.
3. Steg kaninryggene på en pande ved middelvejrme i en blanding af olivenolie og smør i ca. 10 min. Tag dem af panden, og lad dem herefter trække i ca. 10 min.
4. Sæt en stor gryde over med vand, og kog pastaen, til den er al dente.
5. Tilsæt fintskåret hvidløg, oliven, soltørrede tomater og artiskokhjerter på den samme pande, som blev brugt til at stege kaninen. Lad det hele sautere et par minutter. Tilsæt pastaen og vend det hele sammen. Riv skallen af citron i pas- taen, og smag til med salt, peber og evt. lidt mere olivenolie.
6. Steg salviebladene sprøde på en pande i olivenolie.
7. Anret pastaen på et stort fad med skiver af kaninryggen ovenpå. Pynt med sprøde salvieblade.



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring

KARAKTERFULDE RIOJA-VINE, DER NÆSTEN GIR' VINGER ...

Producent: Compañía de Vinos Heraclio | Område: Rioja, Spanien

De to udvalgte Rioja-vine er noget så usædvanligt som produceret i en moderniseret hangar og lavet på frugt fra vinstokke, der vokser på det, der før fungerede som start- og landingsbaner til flytrafikken.

Vinen og bodegaen er derfor nu, efter en ny ejerkreds kom til i 2018, meget passende opkaldt efter Heraclio Alfaro Fournier, der tilbage i 1914 blev Spaniens hidtil yngste uddannede pilot og senere en af Spaniens luftfartspionerer. Compañía de Vinos Heraclio Alfaro strækker sig over 100 ha., og hovedparten af de 30 ha., der er tilplantet med vinstokke, ligger i det selvsagt pandekage-flade landskab omkring den moderniserede hangar.



NYHED

Rioja Heraclio Alfaro Crianza, 2016

1 fl 125,-

2 fl **200,- SPAR 50,-**
6 fl **495,- SPAR 255,-**

En karakterfuld og semimoderne Rioja med bløde tanniner og moderat fadpræg. Frugten er domineret af modne mørkerøde bær, som bliver supporteret af velintegrerede krydderier fra fadene, som leder tankerne tilbage på Riojas DNA, der sammen med sin friskhed og syre skaber balance i vinen. Der er tale om Tempranillo supporteret af Graciano og Mazuela fra omkring 40 år gamle, konventionelt kultiverede vinstokke, der står i dyb og relativt næringsfattig lerjord med et højt indhold af sten. En kombination, som sikrer fin dræning og en tilpas langsom vækst.

Kroppen er blød og mellemfyldig, og vinen kan med fordel nydes til tungere retter som stegt nakkekotelet med masser af rosmarin og hvidløg og bør serveres ved 15-17 °C.



NYHED

Rioja Finca Estarido, 2016
1 fl 195,-

2 fl **300,- SPAR 90,-**
6 fl **750,- SPAR 420,-**

En intens og poleret Rioja med moderate tanniner og et dejligt integreret fadpræg, der kan spores tilbage fra vinens 16 måneders modning på egetræsfade. Hovedrollen bliver spillet af Graciano, som bliver stærkt supporteret af klassiske Rioja-druer; Granacha, Tempranillo og Mazuela, der tilsammen skaber harmoni i vinen. Aromaerne er domineret af mørke bær og krydderier, der leder sanserne i retning af kirsebær, blåbær, brombær, solbær, lakrids og anis. Farven er intens og bevæger sig i dybe forførende rubinrøde nuancer, der ligger sig tungt i glasset. Vinens dybe noter og markerede tanniner akkompagneres af en belejlig syre, der giver vinen balance og bibeholder dens friskhed. Rioja Finca Estarido 2016 er en skøn madvin og gør sig godt i selskab med potente, proteinrige retter gerne med svampe og intense saucer. Vinen bør serveres ved 15-17 °C.



Sommelier
Klara Lyby Lange

Nakkekoteletter med trøffelstuede skorzoner-rødder og grønkål

Nakkekoteletten er en traditionel dansk spise og det samme er tilberedningsformen stuvning, hvor råvarer tilberedes langsomt i væske, i dette tilfælde hønsebouillon og fløde. Her får husmandskosten nye, luksuriøse klæder, når vinterens asparges, skorzonerødder, får selskab af aromatiske vintertrøfler, mens der i glasset serveres karakterfuld Rioja med bløde tanniner og fadpræg.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

Grønt

- 1 kg skorzonerødder
- 1 stok grønkål, vasket og ribbet

Nakkekoteletter

- 4 nakkekoteletter à 250 g
- 150 g røget spæk
- 16 fed hvidløg, pillede
- 2 stilke rosmarin
- Olie og smør til stegning
- 2 spsk. persille

Stuvning

- 2 dl reduceret, god hønsefond
- 2 dl piskefløde
- 1 vintertrøffel, kan købes hos Løgismose, Nordre Toldbod i sæson
- 2 spsk. æbleeddike
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

1. Skræl skorzonerødderne grundigt, gerne over flere gange, og opbevar dem i koldt vand tilsat lidt eddike for at undgå misfarvning.

2. Blanchér skorzonerødderne og grønkålen i saltet, kogende vand i 1-2 minutter, og dub dem herefter tørre for vand.

3. Skær skorzonerødderne i 2 cm tykke skiver. Sæt til side sammen med blancheret grønkål.

Nakkekoteletter

1. Krydr nakkekoteletterne med salt og peber.

2. Skær spæk i små tern, og smelt på en varm pande, til fedtet er smeltet og en lille, sprød rest er tilbage, såkaldte fedtegrever. Sæt fedtegreverne til side indtil servering.

3. Steg koteletterne i det resterende fedt på panden, ca. 5-6 minutter på den ene side, til de har stegeskorpe. Vend koteletterne og tilsæt smør, hvidløg og rosmarin. Skru ned for varmen, og steg koteletterne i yderligere 5-6 min. Hvidløgsfeddene skal være møre og karamelliserede.



Gastronomisk
udvikler & kok
Magnus Sonne

Stuvning

1. Steg de blancherede skorzonerødder i lidt smør, til de er gyldne, ikke mørke.

2. Tilsæt fond og fløde til panden, og lad det reducere til en cremet konsistens. Tilsæt masser af hakket eller revet trøffel (husk dog at gemme lidt til pynt!) og smag til med eddike, salt og peber.

3. Vend den blancherede grønkål i stuvningen.

4. Placér koteletterne på en tallerken og fordel hakket persille, fedtegrever og stegt hvidløg ovenpå. Anret stuvning og trøfler nydeligt ved siden af dem.



FRANKEN-VINE AF
HØJ KLASSE



Silvaner Trocken
Escherndorfer, 2020
1 fl 155,-

6 fl **650,-**
SPAR 280,-

Tør, sprød og lækende vin fra den tidligste høst på den måske mest berømte skråning i Franken. Ofte savner vi Riesling, når vi skænker Silvaner, men ikke her!



Riesling Trocken
Escherndorfer, 2020
1 fl 175,-

6 fl **750,-**
SPAR 300,-

Charmerende, liflig, meget aromatisk og nærmest eksotisk vin fra et par af parcel-lerne med Riesling, som Sandra og Horst har valgt at beholde. Og tak for det!



SMAGEKASSE

6 forskellige Franken-vine
i årgang 2020
750,- SPAR 245,-

6 fristende Franken-vine af høj klasse og alle fra årgang 2020, som alle smager herligt nu og helt sikkert bliver vidunderlige, når solen får mere magt. Mange steder er det Riesling, som er kongen, men her er der tale om et spændende og fristende aromaspil fra tre ligeværdige druer.

Kassen indeholder:

1 fl. Silvaner Trocken Escherndorfer

1 fl. Silvaner Trocken S.
Escherndorfer Lump

NYHED

1 fl. Müller-Thurgau Trocken
Escherndorfer

NYHED

1 fl. Müller-Thurgau Trocken S.
Escherndorfer Fürstenberg

1 fl. Riesling Trocken
Escherndorfer

1 fl. Riesling Trocken S.
Escherndorfer Lump

”S” står for ”Spätlese”, men alle vinene er som skrevet står ”Trocken”, altså tørre.

Sæsonens udvalgte

SMUKKE, SPRØDE OG SAFTIGE
HVIDVINE FRA FRANKEN

Producent: Weingut Horst Sauer | Område: Franken, Tyskland

Vi er stolte over, at Weingut Horst Sauer har valgt Løgismose som deres primære samarbejdspartner i Danmark, og her, hvor vi netop har fået nye forsyninger på lager af vinene fra den meget dejlige 2020-årgang, har vi spidset pennen og frister med tilbud på de to centrale vine i Horst Sauers kollektion samt en særlig smagekasse, som blandt andet indeholder to vine, der ellers ikke er til salg i Danmark.

Horst Sauer, der ellers er en ydmyg mand, som helst vil passe sig selv og sine vinstokke oppe på den berømte Escherndorfer Lump i Franken, har i de senere år gang på gang måtte

binde slipset og hoppe i sit stiveste puds, når de internationale og nationale medier inviterede ham op på podiet for at fejre ham som ”Winzer des Jahres”, ”Die Besten Winzer”, ”German Wine Producer of the Year” osv.

Sammen med datteren Sandra har han skabt en af de smukkeste kollektioner i Franken, og med overlegen stabilitet er det år efter år lykkedes at levere på et ualmindeligt højt niveau. Ja, det er måske sådan, at vinene, efter Sandra har fået lov til at få det sidste ord i kælderens, har fået et ekstra lag af elegance uden den originale stil pantsættes. Bare så forårsagtige og med deres sprøde mineralitet og umærkelige sødme alle vidunderlige match til kvabsoens rogn.



Horst Sauer med sin kone og datteren Sandra

Det er næsten magisk, og det er svært at forestille sig et mere lykkeligt generationsskifte. Sandra lægger imidlertid ikke skjul på, at de frugtbare diskussioner indimellem har været højlydte. Det hele har ikke bare været ”Friede, Freude und Eierkuchen”, som hun formulerer det, men ved at enes om en strategi funderet på ”Beobachten, Verstehen und Verbessern” (først observere, så prøve at forstå og derefter forsøge at forbedre) er de blevet enige om det meste. Og da det i december 2020 kom frem, at den respekterede fagjury bag ”Der Berliner LagenCup” havde kåret Sandra til ”Winzerin des Jahres 2020”, bemærkede Horst Sauer efterfølgende med et glimt i øjet: ”Jeg tror ikke længere, jeg tør vise mig i kælderen.”



Fagekspert
Per Bach

Burrata med stenbider-
rogn og citron

Hvis man ikke lige vidste det, skulle man måske ikke tro det – burrata og stenbiderrogn er et 'match made in heaven'. Fedme, sødme og naturlig syre fra mælkeproduktet forenet med den klare smag af hav er en fryd for smagsløgene.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 1 stor burrata eller 4 små
- 200 g stenbiderrogn, rensat og saltet
- 4 spsk. god olivenolie
- Skallen af ½ økologisk citron, lime, grape eller yuzu
- Friskkværnet peber
- Purløg

SÅDAN GØR DU

1. Anret burrata i en dyb tallerken.
2. Snit osten i midten, åbn den lidt, og dryp den med olivenolie, revet citrusskal og friskkværnet peber.
3. Anret herefter med stenbiderrogn og purløg på toppen, og server med ristet brød, sprøde vafler eller pommes frites.

Avokadotatar med
ørredrogn og karse

Dette er løvemaden til de plante-spisende. Nyd avokadotataren som en ret i sig selv, eller anret som appetizer f.eks. i krustader, på toast, eller i salatblade.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 2 avokadoer
- 2 spsk. olivenolie
- 1 citron
- Salt og peber
- 2 forårsløg
- 4 spsk. creme fraiche + 4 tsk. til pynt
- 2 glas ørredrogn
- 1 stor bakke karse
- Godt brød

SÅDAN GØR DU

1. Hak avokadoerne i tern, og bland med olivenolie og creme fraiche. Smag til med salt, peber og citron.
2. Skær forårsløg i tynde skiver.
3. Placer avokadoblandingen på to tallerkener evt. ved brug af en ringform, så anretningen bliver rund og fin. Top med forårsløg, 1 tsk. creme fraiche, masser af ørredrogn og afslutningsvis en god portion karse.

i Bestil stenbiderrogn på Løgismose.dk på ugens fiskebestilling, når den nordiske caviar er i sæson. Stenbiderrognen afhentes hos Løgismose, Nordre Toldbod



Gastronomisk
udvikler & kok
Magnus Sonne



Sydfrankrig

Montpellier og omegn

For rigtig mange danskere stopper Middelhavskysten mentalt ved Marseille. Vi er – med god grund – forelskede i alle de flotte kystbyer, som ligger som perler i vandkanten hele vejen fra Marseille østpå til den italienske grænse. Hvis man kunne ville jeg samle de små byer med deres pastelfarvede huse og gamle træbåde og komme dem i lommen ligesom jeg gør med de sten og skaller jeg finder der, hvor havet slår ind på stranden. Men der er også skatte at finde, hvis man sætter Côte d’Azurs sus og dus på standby og tager på eventyr der, hvor Middelhavskysten slår et knæk og peger sydpå ned mod Spanien.

CAMARGUE

Vest for Marseille løber Rhône-floden ud i havet. Deltaet kaldes for Camargue og store dele af området er naturpark. På de gigantiske marsk-områder kan man se flokke af flamingoer og støde på arealer dyrket til med ris. Begge dele gjorde et kæmpe indtryk på mig som barn, og jeg bliver til stadighed ramt af en umiddelbar lykke, når jeg ser de store, eksotisk lyserøde fugle stå på deres lange ben i vandet og spise de krebsdyr, der giver fjerpragten den flotte farve. Min begejstring for de sorte og røde, langkornede ris, som skal koges længe for at blive møre, er egentlig heller ikke aftaget med alderen. Jeg er også stadig betaget af områdets hvide heste, som var vilde engang, men som nu lever i store indhegninger og passes af les gardians – en slags cowboys, som også tager sig af Camarguens mange sorte tyre. Man kan leje heste og ride rundt, men husk lige myggebalsam, hvis du rider ud om sommeren, skulle jeg hilse at sige fra én, som tog turen på hesteryg i bare ben og uden myggespray. Fra den befæstede by, Aigues-Mortes, kan man se ud til de store bjerge af havsalt, som indvendes i de lavtliggende områder. Aigues-Mortes er et populært udflugtsmål, hvilket gør den til lidt af en heksekedel i højsæsonen, men den er et besøg værd i årets stille måneder. Sidst jeg var i byen, spiste jeg den mest saftige tyre-bøf i mands minde på Brasserie le XIII. Samme off season-charme finder man desværre ikke i Saintes-Maries-de-la-Mer, som er nærmest uhyggelig med sine alt for mange souvenirbutikker og karruseller. Naturen rundt om byen er dog stadig flot og strandene storslåede.

FRANKRIG

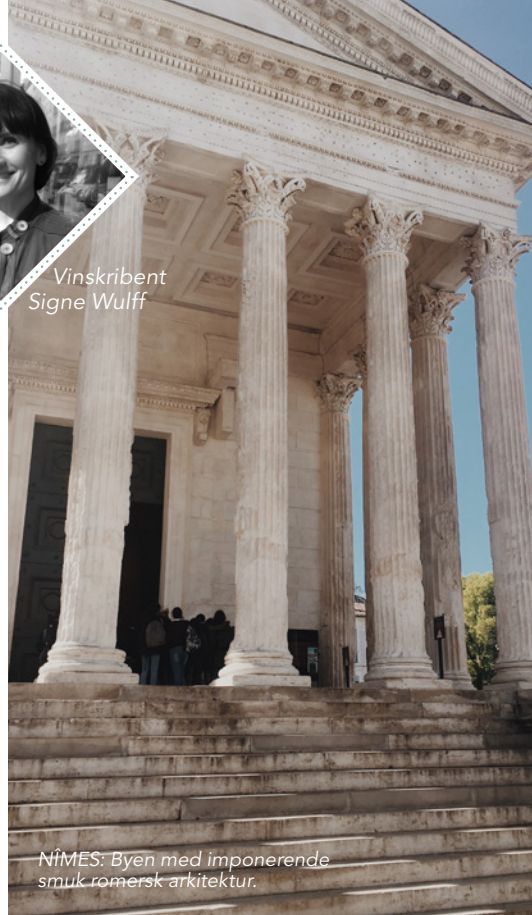
Rhône-floden

1. Camargue
2. Nîmes
3. Montpellier
4. Sète
5. Pézenas

CAMARGUE:
Gigantiske marsk-områder med flokke af flamingoer og arealer dyrket til med ris.



Vinskribent
Signe Wulff



NÎMES: Byen med imponerende smuk romersk arkitektur.

NÎMES

Hvis man gerne lige vil have genopfrisket romernes overlegenhed ud i arkitektur og bygningskunst, er Nîmes et genialt sted at tage den i øjesyn. Byen er fuld af romerske bygningsværker, som på det nærmeste står og ligner noget, der er bygget i dette århundrede og ikke for over 2000 år siden. Dybt imponerende og meget smukt.

Den store romerske arena, som – da den blev bygget – blev brugt til henrettelser, gladiatorampe og anden underholdning, bruges stadig i dag. Nu er vi dog ovre i den mere fredelige ende af underholdningsspektret med koncerter og les courses camarguaises – Camarguens svar på en tyrefægtning. I les courses camarguaises går det for deltageren ikke ud på at dræbe tyren, men at udforske eget vovemod. Delta-gerne skal blandt andet snuppe en lille kvast, som sidder mellem hornene på tyren, som ikke er i Ferdinand-genren, skulle jeg hilse at sige. Det kræver, man er hurtig på benene at komme tæt på dyret og i ly bag barrikaderne igen i et kæmpe spring. Så går der et sus gennem publikum. Det er neglebidende god underholdning og fantastisk at sidde i den gamle arena, som er bygget før vores tidsregning.

MONTPELLIER:
Hôtel du Midi er et perfekt sted at overnatte lige ved den centrale Place de la Comédie.

MONTPELLIER

Montpellier er Frankrigs 8. største by og fuld af studerende. Byen er som sine indbyggere ungdommelig og åben. Her er masser af barer, caféer og gode restauranter. Man kan godt have det lidt som en haj foran en fiskestime: Hvor skal man gå til angreb på al den herlige mad? Mit bedste råd er at gå lidt rundt i løbet af dagen og spotte det rigtige sted, for laver man først den manøvre, når sulten har indfundet sig, er det min bitre erfaring, at det er svært at få et bord. Man sover godt på det store, statelige Hôtel du Midi og med dets beliggenhed lige ved den centrale Place de la Comédie er hotellet et godt sted at have som udgangspunkt for udforskningen af den indre by, som er lukket for biler og derfor fredeligt kan indtages til fods. Om søndagen er der et godt loppemarked – kaldet Les Dimanches du Peyrou – på Promenade du Peyrou.



SÈTE

En god halv time syd for Montpellier rammer man Sète, som ligger mellem Middelhavet og den indsø, som hedder Étang de Thau. Byen har kanaler, som er fulde af

fiskerbåde – fra de helt store, professionelle til små, primitive joller. Bådene ligger så tæt, at man får indtryk af, at alle i denne by fisker. Restauranterne ligger også skulder ved skulder og lokker med østers og muslinger af en hver tænkelig art fra Étang de Thau. Det eneste man er ked af her, er, at man ikke har appetit til at spise det hele. Til frokost vælter det ind med skaldyrssultne franskmænd, der sætter det ene overdådige fad til livs efter det andet. Den foretrukne hvidvin er Picpoul de Pinet – en lille appellation, der ligger lige ved indsøen

og siges at få lidt af saltet fra havet blæst ind over markerne, hvorfor vinen skulle være særligt god til østers. Jeg ved ikke, om det er noget, der kan måles eller bevises videnskabeligt. Men når man sidder der på en fyldt restaurant – det kunne eksempelvis være Chez François på kajen – fuld af storsnakkende franskmænd, med sol på næsen og et bjerg friske skaldyr og den citrusagtige Picpoul de Pinet i glasset, er det svært at finde på noget, der kunne gøre en gladere. I Rue Mario Roustan ligger Maison Janicot, som har den vildeste samling af fiskekonserves af den fineste kvalitet. Et absolut must at købe ind her.



den avenue, som går gennem byen, ligger virkelig mange butikker, som sælger gamle møbler, bøger, skilte, tallerkner, glas, keramik, smykker – alt hvad man kunne finde på at samle på, hvis man er til gamle sager. På byens centrale plads ligger en lille vinbar – le Vintage – som nærmest er et bibliotek over de lokale vine. Man kan også købe vinene med hjem og virkelig få øjnene op for, at hvis man tror, der kun bliver lavet anonyme bag in box-vine i Languedoc, så tager man grueligt fejl.

Et kvarters kørsel fra Pézenas ligger det gamle cistercienserkloster, Abbaye de Valmagne, hvor der nu ligger gigantiske vinfade i kirken, og hvor de serverer lækker frokost med ost, urter og grønt fra egen have. Bestemt et stop værd på vejen.

GASTRONOMISKE MUSTS & OBLIGATORISKE INDKØB

- Salt fra Camargue kaldet fleurs du sel
- Tyrekød i form af steak eller daube på restaurant eller som pølse til at have med hjem
- Østers fra Étang de Thau
- Picpoul de Pinet som akkompagnement til skaldyr
- Røde og sorte ris fra Camargue
- Grillet blæsprutte på restauranterne

SÈTE: I Rue Mario Roustan ligger Maison Janicot, som har den vildeste samling af fiskekonserves af den fineste kvalitet. Et absolut must at købe ind her.



Costières de Nîmes 2019
Producent: Halos de Jupiter
Område: Rhône, Frankrig
1 fl 120,-

2 fl 200,- SPAR 40,-

6 fl 495,- SPAR 225,-

Vi mistede desværre Philippe Cambie, som har tryllebundet os med sine vine i hele det nye millennium, i december. Denne seneste udgave af vinen fra kanten af Camargue'en er den mest charmerende og glædesbringende til dato. Vi kommer til at savne Philippe Cambie.

HISTORISKE OG IKONISKE VINE FRA LANGUEDOC

Producent: Mas de Daumas Gassac | Område: Languedoc-Roussillon, Frankrig

Lige siden det franske magasin Gault et Millau i oktober 1982 udnævnte Mas de Daumas Gassac til "Château Lafite de Languedoc", har denne vingård været en institution på den franske vinscene. Da de første vine dukkede op, var de selve beviset på, at Languedoc gemte på et potentiale, som generationer af vinbønder havde glemt at udfolde, og rødvinen er angiveligt fortsat det bedste Bordeaux-blend, der produceres i Frankrig udenfor Bordeaux. Her præsenterer vi den ikoniske rødvín, dens hvide eksperimenterende pendant samt to af familiens mere hverdagsagtige vine.



Historien om Véronique og Aimé Guibert, som var på udkig efter et hus langt ude på landet og faldt for nogle gamle bygninger ved den lille flod Gassac, er vidunderlig. De vidste ikke meget om vinavl, men der fulgte en del jord med, og via kontakt til den berømte geolog Henri Enjalbert og senere et opsigtsvækkende samarbejde med den endnu mere berømte professor og ønolog Emile Peynaud kom de til at skrive historie. Som Emile Peynaud senere udtalte til Alastair Mackenzie: "Jeg har rådgivet de største producenter i Frankrig, men jeg har aldrig tidligere været så heldig at være med til fødslen af en Grand Cru". Aimé Guibert gik bort i 2016, men hans livsværk videreføres i bedste velgående af de fire sønner Samuel, Gaël, Roman og Basile.



NYHED

St. Guilhem le Désert Rouge, Cité d'Aniane, 2019
1 fl 495,-

75% Cabernet Sauvignon plus 25% Field Blend af efterhånden op til 20 forskellige druesorter i noget, der kan kaldes unikt og karakterskabende eller bare en gimmick.



NYHED

St. Guilhem le Désert Blanc, Cité d'Aniane, 2020
1 fl 495,-

Oprindeligt overvejende Viognier, men nu et solidarisk blend af Chardonnay, Chenin Blanc, Petit Manseng og så Viognier. Plus 10% af op til 20 andre mere eller mindre sjældne druesorter, som alle sammen forvandles til vin i stål. Meget aromatisk og delikat og forunderligt nok stadig en kærlig hilsen til legenden George Vernay, som leverede de første vinstokke.



NYHED

Pont de Gassac Rouge Pays d'Hérault, 2019
1 fl 149,-

2 fl 250,- SPAR 48,-
6 fl 595,- SPAR 299,-

Dette var en af de første vine, som Aimé Guibert skabte i samarbejde med lokale vinbønder, efter Daumas Gassac havde fået succes. Lige dele Syrah, Cabernet Sauvignon og Merlot samt lidt Carignan for at få mere kant. Udelukkende ståltanke og fuld fokus på frugten og saftigheden. En meget dejlig, jovial og velafbalanceret rødvín.



Fagekspert
Per Bach



NYHED

Pont de Gassac Blanc Pays d'Hérault, 2020
1 fl 149,-

2 fl 250,- SPAR 48,-
6 fl 595,- SPAR 299,-

En ligelig blanding af Chardonnay, Colombard, Vermentino og Viognier, hvor mosten fra de sidste to druer trækker aroma og lidt bitterhed fra skallerne i flere dage inden gæringen. Udelukkende stål. Ingen malolaktisk forgæring. En dejlig aromatisk vin med intense noter af pære og mandarin, som får fascinerende modspil fra moden citrus og pirrende mineralitet.



SMAGEKASSE

6 FLASKER MAS DE DAUMAS GASSAC
1.195,- SPAR 391,-

Kassen indeholder:

2 fl Pont de Gassac Rouge Pays d'Hérault, 2019

2 fl Pont de Gassac Blanc Pays d'Hérault, 2020

1 fl. St. Guilhem le Désert Rouge, Cité d'Aniane, 2019

1 fl. St. Guilhem le Désert Blanc, Cité d'Aniane, 2020



GUDEN I DET OCCITANSKE KØKKEN

Vi skal helt tilbage til Hundredårskrigen (1337-1453) for at nå til legenden om den franske klassiker, Cassoulet. Under englændernes belejring af byen Castelnaudary i det sydlige Frankrig samlede sultne borgere al tilgængelig mad, især bønner og kød, for at lave en gigantisk gryderet – eller retter "estofat" – som skulle give kombattanterne nye kræfter. Og kræfter det fik de af Cassoulet. Inden de havde set sig om, var englænderne fordrevet og byen atter fri.

Siden sejren er Cassoulet blevet kaldt guden i det occitanske køkken, fordi dens saft og kraft hjalp de arme mænd. Kamp eller ej – med Cassoulet på tallerkenen ledes smagsløgene hurtigt hen mod noget lettere guddommeligt. Christians version er ingen undtagelse. Med confiterede svinekæber, al dente-kogt hvide bønner, røget bacon og pølse, ak ja, der sendes man noget nær himlen. Retten er dejlig til regionens Pont de Gassac-vine, der med både rygrad, masser af smag, syre og tanniner netop formår at matche rettens fedme og intensitet.

Cassoulet med hvide bønner, confiterede svinekæber og Toulouse-pølser

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 400 g hvide bønner
- 2 gulerødder
- ¼ knoldselleri
- 1 løg
- 10 nelliker
- 1 stykke Løgismose bacon
- 1 suppevisk (timian, persille, osv.)
- 1 laurbærblad
- 4 svinekæber
- 500 g andefedt
- 300 g Toulouse-pølse eller en anden medister-type
- 2 mellemstore løg
- 4 fed hvidløg
- 100 g rasp
- 50 g smør

SÅDAN GØR DU

1. Udblød de hvide bønner i rigeligt vand i minimum 12 timer.

2. Skræl gulerødder og knoldselleri, og skær i mundrette stykker.

3. Kog de udblødte bønner sammen med gulerødder, knoldselleri, løg stukket med nelliker, hele stykke bacon, suppevisk og laurbærblad i ca. 1 time, indtil bønnerne er møre. Fjern løget fra gryden, og lad de resterende ingredienser køle af i gryden.

4. Krydr svinekæberne med salt og peber. Smelt andefedt i en gryde ved svag varme og tilsæt svinekæberne. Sylt dem, til de er møre. Tag dem af blusset og lad dem køle ned i fedtet, så de confiterer.

5. Steg Toulouse-pølsen i lidt andefedt på en pande, til den er gylden.

6. Fjern pølsen fra panden. Tilsæt grofthakkede løg og hvidløg sammen med en god mængde andefedt i panden. Sautér løgene til de er klare. Tilsæt herefter bønner, gulerødder og selleri. Brug også lidt af kogelagen fra bønnerne, så retten ikke tørrer ud under afbagningen. Smag til med salt og peber.

7. Varm ovnen til 200 °C. Læg et lag bønner i bunden af en gryde, der kan gå i ovnen eller et ildfast fad, efterfulgt af confiterede svinekæber, skiver af kogt bacon og stykker af stegt pølse. Dæk herefter med de sidste bønner og evt. lidt mere kogelage. Drys et lag rasp på toppen, og fordel tern af smør ovenpå.

8. Bag cassouleten i ovnen, til den er gennemvarm og raspen er sprød og gylden.

9. Servér med groft brød og ikke mindst en frisk salat bestående af masser af bitre salater (endives, raddichio og frisée) samt sylrig vinaigrette med sennepskorn.



Gastronomisk udvikler & kok
Christian Tørring

ÆDLE BOBLER FRA DET ÆLDSTE CHAMPAGNEHUS

Producent: Champagne Ruinart | Område: Aube, Champagne, Frankrig

Ruinart blev grundlagt tilbage i 1729 af Nicolas Ruinart, og huset forblev familieejet indtil det blev købt af Moët & Chandon i 1963. Ruinarts lokaler emmer af tradition og historie og deres op til 40 meter dybe Gallo-romerske kridtkældre, bedre kendt som les crayères, er blandt de fineste i Reims og klassificeret som et nationalt monument. Hvert andet år danner les crayères den dramatiske ramme om uddelingen af Trophee Ruinart-prisen, som er den måske mest prestigefyldte internationale konkurrence blandt Europas sommeliers.

Ruinart genkender man på den karakteristiske buttede flaske fra 1700-tallet, og deres Champagner er fine og elegante, men samtidig har de også en særlig fylde og tyngde. Angiveligt fordi, at især Chardonnay-druerne fra de 15 ha. på den østlige side af Montagne de Reims bringer nogle basisvine, som har mere magt og fasthed end det materiale, som de fleste andre producenter får lov til at arbejde med.

I dag er det Frédéric Panaiotis, der er Chef de Cave hos Ruinart. Men ydmyg som han er, understreger han på sympatisk vis, at Champagne-produktion i større skala er så kompleks, at det virker forkert, hvis der kommer alt for meget fokus på, hvem der er mesteren i kælderen.



Champagne R de Ruinart Brut, NV
1 fl 499,-

2 fl 849,- SPAR 149,-

57% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 3% Pinot Meunier. Ruinarts signaturvin der, med sit vedholdende skum, yndefulde bobler, delikat blomstrende aromaer og smørige toast, på mange måder er indbegrebet af friskhed. Vinen fra årets høst blandes med op til 25% Vin de Reserve fra de to foregående år og modner min. 36 måneder i flaske, inden den får sin champagneprop og en dosage på 9 g. En herlig aperitif og ikke mindst himmelsk, når Magnus leger med røg og østers, og den særlige umami-synergi får lov til at løfte både boblerne og bløddyrere.



Champagne Blanc de Blancs Brut, NV
1 fl 689,-

2 fl 1.199,- SPAR 179,-

Chardonnay fra både Côte des Blancs, Montagne de Reims og Sézannai. En fin Blanc de Blancs, der forener elegance og mineralitet med mundrensende syre, dybde og tyngde, så den godt kan følge med på middagsbordet. 36 måneders flaskemodning. Dosage 9 g.



Champagne Dom Ruinart Blanc de Blancs Brut, 2002
1 fl 1.999,-

1 fl 1.799,- SPAR 200,-

Udelukkende frugt fra parceller med Grand Cru-status på Côte des Blancs og de nordlige skrånninger på Montagne de Reims.. En fornemt udviklet Champagne, som stadig byder sig til med saftige æbler og pirrende citron og dertil kaskader af brioche og hasselnødder. 96 måneders flaskemodning. Dosage 6 g.



Champagne Brut Rosé, NV
1 fl 649,-

2 fl 1.099,- SPAR 199,-

55% Pinot Noir, 45% Chardonnay fra Montagne de Reims og Côte des Blancs. En smuk lyserød, frisk og subtil Champagne med fint skum og vedvarende bobler, der ikke kun frister med røde saftige bær, men også ristede nødder og tørrede krydderier. 36 måneders flaskemodning. Dosage 9 g.



Sommelier
Catharina Berman

ØSTERS I RØGET UNIVERS

Man skal ikke være bange for at kaste fremmede smage over sine østers, så længe det er med måde. Magnus tilføjer røgede elementer til de franske bløddyr og spærrer vores sanser glædeligt op!

Østers med rygeost og fedtegrever

INGREDIENSER

- 10 østers, kan købes hos Løgismose, Nordre Toldbod
- 2 spsk. Løgismose rygeost
- 2 spsk. fedtegrever

SÅDAN GØR DU

1. Åbn østersene, og løsn dem fra musklerne. Lad dem blive i skallen.
2. Fordel rygeost på hver østers
3. Fordel fedtegrever ovenpå rygeosten
4. Servér med det samme, så fedtegreverne forbliver sprøde

Østers med stedbiderrogn og røget olie

INGREDIENSER

- 10 østers
- 1 rosmarinkvist
- 2 spsk. smagsneutral olie
- 2 spsk. stedbiderrogn, rensat og letsaltet
- Karse

SÅDAN GØR DU

1. Sæt ild til rosmarinkvisten og kom den i olie, når den ryger rigtig godt. Opbevar i en tætsluttet beholder, til den skal bruges.
2. Åbn østersene, og løsn dem fra musklerne. Lad dem blive i skallen.
3. Dryp 3-4 dråber røget olie i hver østers og anret herefter med rogn og karse ovenpå. Spis med det samme.

Østers med røget hellefisk og purløg

INGREDIENSER

- 10 østers
- 1 spsk. mild og fyldig olivenolie
- 1 skive koldrøget hellefisk i små tern
- 1 spsk. skåret purløg

SÅDAN GØR DU

1. Åbn østersene, og løsn dem fra musklerne. Lad dem blive i skallen.
2. Dryp et par dråber olivenolie i hver østers
3. Fordel hellefisken i hver østers efterfulgt af purløg. Spis med det samme

Ruinart
LA PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE



Gastronomisk
udvikler & kok
Magnus Sonne

NYMFELÅR, SNEGLE OG FRØER

På de følgende sider har vi ladet journalist og madøre med forkærlighed til alt med franske aner, Signe Wulff, dykke ned i nogle af de gastronomiske specialiteter, som du støder på hos Løgismose, Nordre Toldbod. Vi starter et sted, de færreste formentlig vil lægge ud, nemlig med frølår og snegle. Ærkefranske delikatesser, der er sig en renæssance berettiget. Prøv bare selv.

Fænomenet "an acquired taste" – altså en smag eller påskønnelse for noget gennem tillæring og eksponering – har altid interesseret mig. Det er spændende at undersøge, hvordan nogle madvarer, retter eller smage vækker nydelse hos et folkefærd, mens selvsamme kan få det til at vende sig i andre mennesker. Jeg glemmer aldrig dengang, jeg deltog i et gymnesietræf med elever fra forskellige lande, og vi hver især skulle medbringe en specialitet. Det var en slags gastronomisk raritetskammer, hvor især islændingenenes fermenterede haj – hákarl – stadig her 25 år senere sender chokbølger gennem mine smagsløg.

Disse kulinariske præferencer og forskelligheder udmønter sig selvfølgelig også i nabostridige drillerier. Vi har ukærligt navngivet vores naboer mod syd "pølsetyskere". Franskændene bliver kaldt for frog eaters af briterne, der synes, den franske forkærlighed for frølår er mærkværdig og frastødende. Det fik den berømte franske køkkenchef Auguste Escoffier at føle, da han efter sin succes som chef de cuisine på Hotel Ritz i Paris flyttede til London og indtog køkkenet på Hotel Carlton i 1899. Briterne ville ikke høre tale om at spise frøer. Men Escoffier, der måske fik det med den engelske attitude, som man kan have

det med et kræsent barn, der siger "Det kan jeg ikke lide" om noget, det aldrig har smagt, fik med list præsenteret sit engelske publikum for den ærkefranske delikatesse.

Under en middag, der blev holdt til ære for Prinsen af Wales, serverede Escoffier en ret med det noget mystisk klingende navn cuisses de nymphe à l'aurore – 'nymfelår i morgenrøde'. Disse nymfelår blev modtaget med stor begejstring, og Escoffiers ret en stor succes ved den fornemme middag. Jeg forestiller mig, at Escoffier med et smørret grin fra køkkenet har iagttaget sine gæster, der intetanende indtog de forhadte frølår. Skulle nogen have lyst til at prøve Escoffiers opskrift derhjemme, er frølårene pocheret i hvidvin og serveret med en kold paprika-sauce (heraf morgenrøde-farven). Lårene anrettes på en gélé af Champagne med kviste af estragon og kørvel for at simulere undervandsplanter.

I Danmark var det de franske kokke Michel Michaud og Jean-Louis Liefroy, der lancerede frølårene, som de havde på menuen på Falsled Kro. Men det var ikke kun frølår, de introducerede danskerne for. Køkkenet på Sydfyn blev et gastronomisk epicenter op igennem 1970'erne og 80'erne, og franskmændenes idérigdom udfordrede både de danske ganer, men også reglerne for import af fødevarer. Personligt elsker jeg historien om, hvordan Lene og Sven fragtede levende vagtler gennem Europa i deres egen bil for at kunne starte et opdræt, og hvordan kokkene fik indrettet et gammelt mejerikar til østers-avl og i øvrigt også havde ørreder gående i springvandet foran Falsled Kro.

Danskerne lærte også at spise snegle ligesom franskmændene. Jeg kan huske, at når min mor og far havde middagsgæster i 1980'erne, spiste de escargots à la bouguignonne – snegle i hvidløgssmør med persille. Jeg turde ikke spise dem, men samlede sneglehusene sammen og gemte dem i min samling, selv om duften af hvidløgssmør ikke var sådan at få bugt med.

Snegle og frølår hører til i kategorien af mad, der deler vandene. Helt klart noget, man skal tage tilløb til at prøve, når man ikke er vokset op med dem. Vi kigger skeptisk på de uskønne frøer og de slimede snegle og tænker, der umuligt kan gemme sig en smagsoplevelse der. Men hvis man lige lægger perceptionen af dyrene til side og i stedet forholder sig til det, der ligger på tallerkenen, venter der kulinarisk lykke. Frølårene har tekstur som det fineste kyllingekød. Rigtigt tilberedt er kødet silkeblødt og mørt og med en mild og delikat smag. I sneglenes tilfælde forventer man måske noget gummi- eller bløddyrsgtigt, men får et bid, der kan minde mere om kalvekød i tekturen.

Sandheden er, at frøer og snegle slet ikke er spor svære at holde af, og det tager ingen tid at adoptere den franske smag for cuisses de grenouille og escargots.



Vinskribent
Signe Wulff



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring



VINEN TIL

Både frølår og snegle serveres typisk à la bourguignonne – med smør, hvidløg og persille. Hertil vil mange sværge til en fadlagret Chardonnay med masser af smørfed tyngde og charme. Blød, delikat og aromatisk. I det tilfælde kan man sige, at vinen spiller med på de toner, der er slået an i retten, og det er godt for den, der søger den fuldendte, oplagte harmoni.

Men man kan også lade vinen gøre det modsatte og give maden og alle dens fede noter noget modspil i form af syre og friskhed. En mousserende vin og dens bobler intensiverer disse egenskaber.

Bonnet-Ponsons Cuvée Perpetuelle er extra brut og har et lavt indhold af restsukker. Den har små fine og insisterende bobler, der gør, at vinen syrligt, forfriskende og let til bens går fremragende i spænd med både frølår og snegle à la bourguignonne.

**Champagne Extra Brut
Cuvée Perpetuelle, NV
Bonnet-Ponson**
1 fl 445,-

2 fl **750,-**
SPAR 140,-

6 fl **1.695,-**
SPAR 975,-



SNEGLE & FRØER PÅ NORDRE TOLDBOD

For både snegle og frøer gælder det som med alle andre fødevarer: Gå ikke på kompromis med kvaliteten og hold øje med, hvor råvarerne kommer fra. Franskmændene elsker deres snegle og frølår, så skriv dig bag øret, at du altid skal lade en fransk producent være din leverandør.

Hos Løgismose, Nordre Toldbod finder du snegle på franske, fine dåser og frølår på frost – klar til at gøre entré på spisebordet eller som aperitif med masser af persille, smør og hvidløg.



Snegle med sprøde croutoner

INGREDIENSER – 4 personer

- 2 dåser franske snegle, kan købes hos Løgismose, Nordre Toldbod
- 200 g smør
- 4 kviste estragon
- 4 kviste persille
- 4 fed hvidløg
- 50-75 ml Pastis, alt efter temperament
- 1-2 skiver daggammelt brød
- Olivenolie
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

1. Hak estragon, persille og hvidløg fint. Rør krydderurter og hvidløg sammen med smør, og smag til med pastis, salt og peber.

2. Dræn sneglene for væske, og læg dem i en kasserolle eller en ildfast skål. Dæk sneglene med smørblandingen, og bag dem i ovnen ved 200 °C i ca. 15 minutter.

3. Pluk brødet i rustikke stykker, og steg stykkerne gylndne i olivenolie.

4. Anret sneglene med de sprøde croutoner, og dryp evt. med en smule frisk pastis inden servering.

i Find produkterne hos
Løgismose, Nordre Toldbod

Frølår med friteret persille og citron

INGREDIENSER – 4 personer

- 1 kg. franske frølår, kan købes hos Løgismose, Nordre Toldbod
- 100 g hvedemel
- 100 g smør
- ½ l neutral olie
- 1 bakke kruspersille
- 1 citron
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

1. Bland hvedemel med salt og peber. Vend frølårene heri.

2. Steg frølårene på en pande med smør ca. 2-3 min på hver side ved middel varme, til de er gylndne og gennemstegte.

3. Varm neutral olie op til 170 °C i en høj gryde, og fritér persillen, til den er sprød.

4. Anret frølårene på et fad med friteret persille og citronbåde.



LØGISMOSE MELGUIDE

TIL VORES ØKOLOGISKE, DANSK PRODUCERET MELSERIE

Dyk ned i vores melunivers, og bliv klogere på vores otte økologiske meltyper. Fælles for alle er, at vi kun bruger det bedste korn til fremstillingen af melet, og at de alle males og pakkes på Bornholm. De fleste varianter er malet på stenkværn, hvorved vitaminer, mineraler, proteiner og fibre, der sidder i hvedens kim og klid, bedst bibeholdes. Det giver mel med god bageevne og en rigtig dejlig smag.

1. Økologisk hvedemel
Hvede er én af de mest dyrkede korntyper i verden og er blevet spist af mennesker siden oldtiden. De typiske hvedemelsprodukter i dagligvarehandlen i dag er malet på stålvalse. Det vil sige, at der stort set kun er frøhviden tilbage i disse melprodukter. Hvedemel af denne type har en god bageevne, men er ernæringsmæssigt ikke så interessant, da størstedelen af vitaminerne og mineralerne er sigtes fra, og frøhviden, der er tilbage, består mestendels af kulhydrater. Så netop af den årsag males kornene til Løgismose hvedemel på stenkværn, så hvedens kim og klid bevares. Løgismose hvedemel er derfor en smule grovere end almindeligt hvedemel, men har samtidig en god bageevne og giver god smag til bagværk. Vores hvedemel er perfekt til kager, tærter og når du jævner din sauce.

2. Økologisk ølandshvedemel
Ølandshveden er en af de oprindelige hvedesorter i Norden og stammer fra den svenske ø Øland. Sorten var ved at blive glemt, indtil forskeren Hans Larsson såede nogle få kerner i 1995 som et forsøg. I dag er ølandshveden særlig kendt for sine gode bageegenskaber, højt proteinindhold og en god nøddeagtige kornsmag. På grund af sit høje proteinindhold kan ølandshvede binde mere vand end de fleste andre kornsorter, og dej på ølandshvedemel bør derfor også æltes længe. Løgismose ølandshvedemel er derfor ideelt til fugtige dej, som langtidshæves, og som bliver til luftige brød med en god saftig krumme og fantastisk smag. Også rigtig god i pizzadej, eller hvor du ville bruge fuldkornsmel.

3. Økologisk fuldkornsspeltmel
Spelt er en af de ældste hvedearter i Europa og kendt på sin rige smag og glutenstruktur. Spelt udmærker sig desuden ved en anden glutensammensætning end andre hvedemelstyper. Spelt er besværligt for mølleren at arbejde med sammenlignet med andre kornsorter, fordi avnerne skal fjernes, inden man kan male og spise det. Derfor kan man ofte opleve, at spelt er lidt dyrere end andre melsorter. Løgismose økologisk fuldkornsspeltmel er malet på stenkværn og indeholder alle skaldele og er derfor 100% fuldkorn. Brug melet som det grove element i din brødbagning kombineret med Løgismose hvedemel. På den måde opnår du et saftigt og groft brød med god bageevne og struktur.

4. Økologisk grahamsmel
Grahamsmel har sit navn fra amerikaneren, Sylvester Graham, der startede en bevægelse for en bedre kost tilbage i det 18. århundrede. Løgismose Grahamsmel er fuldkornshvedemel malet på stenkværn, hvor kim og skaldele er bevaret. Her sidder de fleste af kornets sunde næringsstoffer. Brug Løgismose grahamsmel, når du vil bage brød og boller med mere smag og fylde. Prøv også at supplere dit fine hvedebrød med 1/3 grahamsmel for et sundere og grovere brød. Det er en fordel at tilsætte ca. en dl syrnet mejeriprodukt, som kærnemælk eller tykmælk, til dejen, når du bager med grahamsmel, da mælkesyrebakterierne er med til at holde på fugtigheden i brødet og giver en dejlig let-syrlig smag.



Skribent
Emilie Schou
Wilhelm Ravn



Magnus har udviklet
opskrifter med alle vores
meltyper. Find dem bag
på emballagen og på
løgismose.dk



Gastronomisk
udvikler & kok
Magnus Sonne



5. Økologiske knækkede rugkerner
Rug er en af danskernes absolutte favoritafrøder og har været dyrket i Danmark i flere 1000 år. Rugen har den fordel, at den er meget hårdfør, hvorfor den egner sig godt til dyrkning i de kolde, nordiske lande. Rugen har også andre fordele, nemlig sin ernæringsmæssige profil. Fiberindhold og mængden af vitamin E, riboflavin og folsyre er eksempelvis markant højere i rug end i hvede og byg. Løgismose knækkede rugkerner er hele rugkerner, som knækkes på tværs. Sådan bevarer vi kornet og rugens naturlige indhold af kostfibre, vitaminer og mineraler. Løgismose knækkede rugkerner er 100% fuldkorn og perfekte at bruge, hvis du ønsker bid og karakter i dit rugbrød. Også skøn i honningristet form på din yoghurt eller skyr.

6. Økologisk rugmel
Løgismose økologisk rugmel er malet på stenkværn og har et højt indhold af kostfibre. Melet har en god balance i syrlighed og sødme og er særdeles velegnet i et klassisk rugbrød. Prøv også rugmel i tærtedeje og i madbrød.

7. Økologisk manitoba-mel
Manitoba er en canadisk hvedesort, som er kendt for sit høje proteinindhold og fantastiske bageevne. Manitoba beskrives af mange som “verdens bedste hvede”, da det høje proteinindhold giver smidige dej og smagfulde, luftige brød. Løgismose manitoba-hvedemel giver brød med en sej krumme og sprød skorpe – perfekt til luftige boller og brød, men også til kager og tærter.

8. Økologisk Tipo 00
Tipo 00 er oprindeligt en italiensk hvede, som er særligt fint-formalet og proteinrig. Tipo betyder ‘type’ på italiensk og den italienske betegnelse 00 er et mål for melets formalingsgrad, 00 er således den fineste formalingsgrad. Tipo00 har en virkelig god bageevne og giver meget smidige dej, hvorfor italienerne traditionelt bruger tipo00 til foccacia, pizza og pasta. Løgismose Tipo 00 er med den fine formalingsgrad og mængden af protein perfekt til ciabattabrød og naturligvis pasta og pizzadej.



Grundopskrift til pastadej

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 300 g Tipo 00-mel
- 3 æg
- 1 spsk. olivenolie
- 1 knivspids fint salt

SÅDAN GØR DU

1. Pisk æggene let i en skål, tilføj de andre ingredienser og ælt det sammen.
2. Tag dejen op af skålen og ælt dejen på køkkenbordet. Ælt dejen rigtig godt indtil den er flot glat – det tager et par min.
3. Pak dejen ind i husholdningsfilm og lad den hvile 1 time i køleskabet, hvorefter den er klar til brug.

Brug opskriften
til at lave hjemme-
lavet fettuccine
til kaninen på
s. 8

SPRØD VULKANSK HVIDVIN

Producent: Somló Vándor | Område: Nagy-Somló, Balaton, Ungarn

Nogle af de største oplevelser i vinens verden kommer til de nysgerrige. Der sker noget, hvis man er lidt på gyngende grund – ligesom hvis man er på den første date – og det senere viser sig at være vidunderligt. Og sådan er det med denne vin, som er helt sin egen og samtidigt et "must try" for enhver, der føler sig tiltrukket af burgundiske lyksaligheder. Det er næsten magisk!

FUNKINESS ●●○○○

Somló Juhfark Öreg Tőké

Nyugati-Oldal, ØKO, 2019

1 fl 190,-

2 fl 323,- SPAR 57,-

Dette er en hvidvin fra Ungarns mindste vindistrikt Somló, der ligger på skråningerne op mod den udslukte vulkan Somló, som rejser sig 180 m over terræn i det ellers flade landskab nord for Balatonsøen i den ungarske Transdanubia-provins. Der er mange vinavlere på hobby-niveau på de vulkanske skråninger, men der er kun 22, som tapper deres egen vin. En af dem er Kis Tamás, som residerer i den diminutive kælder Somló Vándor Pince.

Kis Tamás producerede sin første kommercielle vin i 2010, og den strøg direkte ind på en fornem 7. plads på listen over Ungarns 100 bedste vine. Siden da er det gået stærkt, og i dag disponerer Kis Tamás over små 5 ha. fordelt på 9 parceller på de ekstremt mineralrige vulkanske skråninger. Blandt andet to som er tilplantet med den herhjemme fuldstændig ukendte drue

Mød Kis Tamás fra Somló Vándor til Winemakers Dinner i slutningen af februar.

Læs mere på side 35.



Fagekspert
Per Bach

Juhfark, som tillægges både magiske og helsebringende egenskaber og kun kultiveres netop her!

Vinen er fremstillet med såkaldt lav intervention med gæring i en lille rustfri ståltank uden temperaturkontrol og fremmede gærstammer. Herefter 10 måneders modning i to brugte ungarske fade, hvor der ved aftapning på flaske hverken klares eller filtreres. Bare en lille smule svovl så vi også i Danmark kan nyde godt af denne forbløffende specialitet.

Næsten helt burgundisk i sin dybde samtidigt med, den stadig er helt sin egen. Den blomstrende parfume samt en forunderlig moden frugtprofil af kvæde, fersken og pære i højsædet skaber en transparent, næsten meditativ forbindelse ned til den underliggende, prægtige, salte, stenede mineralitet og syre samt til de lune krydderier fra fadene. Et fremragende bud på hvidvin til grønne salater, grillet fisk og ost.

"We have in our hand something extremely unique, a strong terroir. I don't have to do anything special, only work clean and natural. I want to show the power and the taste of pure Somló as much as I can!"

Tamas Kis – Somló Vándor

• SOMLÓ VÁNDOR
NAGY-SOMLÓ, BALATON,
UNGARN

Fransk salat-eventyr med bitre noter

Her har vi at gøre med en fyldig måltidssalat til den bitre side. En side som mange skuler til. Det er en skam. For bitterhed, her i form af både rå og tilberedte endives, valnødder og olivenolie, giver maden kompleksitet og smukt modspill til især sødme og fedme, der er næstkommenderende grundsmage i salaten. Servér den smukke salat på et stort fad til frokost og med sprød, ungarsk hvidvin i glasset.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 6 store endives (julesalat)
- 1 glas valnødder i honning, kan købes hos Løgismose, Nordre Toldbod og på løgismose.dk
- 50 g ristede valnødder
- 100 g Comté
- ½ dl sherryeddike, kan købes hos Løgismose, Nordre Toldbod og på løgismose.dk
- 1 dl god olivenolie
- Salt og rosa peber

SÅDAN GØR DU

1. Skær bunden af de 6 endives. Skær 4 af dem på langs, og steg dem på en pande i lidt olivenolie på begge sider. Tilsæt valnødder i honning sammen med sherryeddike. Lad det hele småsimre, til endiven er mør. Smag til med salt.

2. Del de tilberedte endives i passende stykker, og anret dem på et stort fad med de sidste to, rå, endives. Top med ristede valnødder samt lagen og valnødderne fra panden. Dryp med lidt olivenolie, og riv flager af Comté over salaten. Drys til sidst med kværnet rosa peber. Santé og bon appetit!



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring



LILLEBROR OG STOREBROR I FRANCHE-COMTÉ

Det at kombinere vin og ost er en evigt tilbagevendende fornøjelse, og meningerne og mulighederne er vidunderligt mange. Her holder vi fast i, at de hvide vine ofte overtrumfer de røde. Og så gør det jo ikke noget, at vinstokkene næsten har haft udsigt til de køer, som har leveret mælken! Bourgogne-Franche-Comté er en af Frankrigs vigtigste osteregioner, og i Jurabjergene mod øst ender stort set al mælken fra de bjældeklingende køer i alpinostene Comté og Morbier.

Morbier – osten med striben

De fleste kender Morbier som osten "med striben", men i sin hjemstavn kendes den som Comtés lillebror. Morbier kom nemlig til verden i mangel af bedre. For i slutningen af 1700-tallet var mælk i vinterhalvåret ikke noget, der flød i koens yver, som det jo på godt og ondt gør sig gældende i dag, og man havde derfor svært ved at fylde Comté-formene op. Innovative som bønderne var, begyndte flere af dem at lave ost af to omgange dagligt i mindre kar. Først koagulerede de mælken fra morgenmalkning og dækkede den med et lag aske for at holde den fri for fluer og skorpe. Om aftenen koagulerede bønderne så mælken fra aftenmalkning og hældte den over morgenens ost. Herefter fik osten lov at lagre i min. 45 dage på træplanker, hvor den på skift blev vendt og vasket i en saltlage. Det resulterede i en fed, blød og let gummiagtig ost med en dejlig smag af mælk og syrlige, stikkende noter og som meget vel kunne måle sig med storebroren.

200 år senere laves alpinosten på nøjagtig samme måde, og i 2000 fulgte Morbier sin storebror trop og blev mærket med AOP. Med andre ord er Morbier et godt eksempel på at nød lærer nøgen kvinde at spinde. I dag nydes Morbier på hjemegnen især som raclette-ost, og se dét er et godt tip på kolde februar-aftener!



NYHED

Aligoté, 2020
Domaine de la Belouse | Bourgogne, Frankrig
1 fl 139,-

2 fl 250,- SPAR 28,-

6 fl 575,- SPAR 259,-

I en tid hvor priserne på hvid Bourgogne fra Côte d'Or er oppe at flyve, er det et godt tip at kigge lidt sydøst på til Maconnais, ligesom det også er et godt tip at overveje Aligoté-druen, som længe har befundet sig i skammekrogen, fordi vinbønderne ikke rigtig gad gøre sig umage. Og når vi så finder en vin som denne fra Alain og Cédric Chêne, som både er fra Macôn og skabt på druen Aligoté, begynder det at blive både interessant og overraskende.

En charmerende, gnistrende ren Aligoté med en nærmest cremet tekstur efter 6 måneder sur Lie på stålfade. Mildt blomstrende med sarte aromaer af pære på en mild bund af honning. Saftig og letløbende med en lille note af flødekaramel, men først og fremmest med så megen aromatisk pondus, at man først til sidst fornemmer, at vinen er helt tør. Virkelig en fornøjelse sammen med den bløde, let elastiske og cremede Morbier.

Comté – en krævende ost

Den første Comté dateres tilbage til begyndelsen af Middelalderen og har alle dage været lidt af en krabat at have med at gøre, for den faste oste med den søde, runde smag kræver sin mælk! Med en vægt på godt og vel 50 kg. går der hele 500 liter mælk til ét Comté-hjul, og osten har derfor altid været produceret kollektivt i såkaldte fruitières.

Comté er en råmælksost, lavet på mælk udelukkende fra Montbeliarde- eller Simmental-køer. Den enkelte osts karakter afhænger dels af lagringstiden og dels af køernes foder. Comté skal lagre min. 4 mdr., og de fleste Comté-oste er i dag lagret 6-18 mdr. i kølige og mørke raffineringsskældre, mens enkelte lagrer i op mod 24-36 mdr. En ung Comté er mild og tæt i smagen, mens en lagret er intens, frugtig, sød og prikker skønt på tungen. Med modtagelsen af kvalitetsbetegnelsen AOP i 1958 blev det desuden forbudt at fodre køerne med ensilage og påbudt kun at lade dem græsse på højtliggende blomstermarker om sommeren og fodre dem med lokalt produceret hø om vinteren, hvorfor Comté har en udprøget smag af terroir. I dag er Comté den mest spiste ost blandt franskmændene – og det forstår man godt!



Côtes du Jura Savagnin, 2017
Domaine Courbet | Jura, Frankrig
1 fl 295,-

2 fl 500,- SPAR 90,-

Domaine Courbet er en af de mange små vingårde, der ligger med udsigt til det berømte Château-Chalon i Jura og for den unge talentfulde vinmager Damien Courbet, som nu helt har taget over efter faderen, er det selvfølgelig druen Savagnin, og den specielle modningsmetode "sous voile", der spiller den helt store hovedrolle. Lidt ligesom "flor" i Sherry, altså et lag af gærceller, der udvikler en slags skimmelsvampe som, når man ikke fylder fadene helt, lægger sig på toppen af vinen og langsomt spiser sig lykkelige i de sidste sukkerrester samtidig med, at vinen beskyttes mod oxidation og får en særlig karakter. Resultatet er en helt unik aromatisk og krydret vin, hvor noter af kvæder, mandler, hasselnødder og fyrrenåle smelter sammen med både bitre og syrlige strejf af citrus. Perfekt sammen med Comté dybe runde nøddetoner og hvis osten også har nået at udvikle sine små salte, næsten knasende krystaller, bliver det til et match made in heaven.

"Comment voulez-vous gouverner un pays où il existe variétés 246 de fromages?"

"Hvordan ville de styre et land med 246 oste?" Ordene er den tidligere, franske præsident, Charles de Gaulles og helt sikkert sagt med lige dele alvor, humor og stolthed. I dag er antallet af franske oste dog langt, langt højere.



Skribent
Emilie Schou
Wilhelm Ravn

FIND OSTENE HOS LØGISMOSE, NORDRE TOLDBOD

Hos Løgismose, Nordre Toldbod finder du naturligvis lillebroren og storebroren, specielt udvalgt til os af den franske affineur, Jean-Yves Bordier.

Vores Comté er produceret i det 160 år gamle samt familiedrevne fruitière, Rivoire, og modnet i de famøse Montmorot-kældre. Den Comté, du finder hos os, er lagret 18 mdr. Vores Morbier har Bordier sourcet hos en af de større fruitières i regionen, La Fromagerie Montjoux, i en alder af 70 dage, og Bordier har efterfølgende valgt at lade osten modne yderligere en måned. Det giver vores Morbier en smuk alder på godt 100 dage.



Sommelier
Catharina Berman

..... Det søde punktum

OVERDÅDIG TOKAJI MED VIBRERENDE SYRE

Producent: Château Pajzos | Område: Tokaj, Ungarn

Tokaj er navnet på området og vinbyen i det nordvestlige Ungarn. Tokaji er navnet på vinen. Området er især kendt for sine ædelsøde Aszű-vine, der kan spores helt tilbage til det 16. århundrede. De er usædvanligt intense og forførende og til trods for de til tider enorme mængder restsukker, kommer de fleste med en pirrende syre, som på mirakuløs vis skaber balance, og som hurtigt får en til at længes efter endnu et glas!

Château Pajzos, der ligger i hjertet af Tokaj, blev etableret i 1991 af 12 franske investorer, men da de 12 mænd ikke kunne enes om ambitionsniveauet, endte den velhavende landbrugsingeniør, Jean-Louis Laborde, med at købe dem alle ud i 2000. Château Pajzos råder over 60 ha. vinstokke, der producerer tørre, halvsøde og søde vine samt en sjælden gang imellem Eszencia og Eiswein.

Sødmegraden i puttonyos, som er en ældgammel måleenhed samt navnet på en kurv, som rummer 25 kg Aszű-druer, dvs. dehydrerede druer inficeret af ædelråd. Den traditionelle fadstørrelse i Tokaj kaldes en Gönc og rummer 136 liter, og jo flere puttonyos, man fylder i fadene, jo sødere bliver den færdige vin. I dag refererer puttonyos til niveauet af restsukker.



Pajzos Tokaji Aszű 5 Puttonyos 50cl, 2016
1 fl 445,-

2 fl 750,- SPAR 140,-

Vinen er produceret på 54% Hárslevel, 23% Furmint, 17% Sárgamuskotály og 5% Zéta. Druerne høstes fra slut oktober til slut november og lagrer 3 år på fad, Gönce.

Det er en overdådig vin med krydrede kaskader af abrikos, smørblomst, mandarin, marcipan, honning og bergamotte til næsen. Derpå olieret og fed med tydelige honningnoter, figen, citrusfrugt og karamelliseret ananas i munden. Hele herligheden bliver brillant formidlet af lækende syre og kalket mineralitet. En flydende historiebog og en fremragende vinoplevelse!

Vinen er den ultimative ledsager til de søde
desserter med creme, karamelliserede
frugter, chokolade, ost og ikke mindst
til Quatre-quarts aux pruneaux.

Et vue ud over de snorlige rækker af vinstokke i Tokaj.



Sommelier
Catharina Berman



**Svesker i armagnac, 34cl
Longuesserre
1 gl 65,-**

Vi tøver ikke med at udnævne svesker fra Agen til at være verdens bedste. For lige præcis i området omkring den sydfranske by har man det helt rigtige klima, den rette jordbund og de optimale blommesorter. Resultatet er en sveske med en sublim fugtighed, konsistens og intensitet. I dette glas får sveskerne selskab af en anden af egnens specialiteter, nemlig Armagnac.



Fagekspert
Yann Valade-Amland

Quatre-quarts aux pruneaux

Har du besøgt den franske nordkyst, nærmere bestemt Bretagne, har du formentlig smagt på denne simple og dejlige sandkage. For med sin nemme ingrediensliste, der tæller 1/4 af hver ingrediens, er kagen blevet en sand klassiker til morgen og eftermiddag.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 200 g smør i stuetemperatur
- 200 g sukker
- 200 g svarende til 4 æg
- 200 g mel
- 300 g svesker i Armagnac, mængden er en smagssag

SÅDAN GØR DU

1. Bland stuetempereret smør og sukker, og pisk sammen.
2. Tilsæt æg, et ad gangen til en blød, homogen masse.
3. Kom melet i massen og, rør rundt.
4. Hæld dejen i en springform.
5. Fjern sten fra sveskerne, og læg dem på dejen.
6. Bag først i 30 min. ved 180 °C. Afhængig af din ovn kan du bage den 10 min. yderligere. Er du i tvivl om din kage har fået nok, kan du stikke en knivspids i kagen. Er kniven fri for dej, når den atter slipper kagen, er kagen færdig.

7. Man kan skifte sveskerne ud med æbler, cognac, chokolade, citronskal, vanilje eller det man godt kan lide – kun fantasien sætter grænser!

Bon appétit!

EKSKLUSIVT LIEBHAVERI FRA PIEMONTE

I ly af pandemien bliver det forunderlige Fine Wine-univers ved med at blomstre, og i løbet af 2021 har vi igen oplevet imponerende, eller om man vil smertelige, prisstigninger på de mest eksklusive vine, således at de ifølge det såkaldte "Knight Frank Luxury Investment Index" (KFLII) igen placerer sig foran bl.a. diamanter, luksusbiler og dametasker, hvis man skulle få lyst til at købe, gemme lidt og så sælge igen.

Oprindeligt var Fine Wine et fransk fænomen centreret omkring Bordeaux og Bourgogne, men efterhånden som priserne i toppen af hierarkiet har fjernet sig fra enhver form for fornuft, er markedet vokset både i størrelse og bredde, og her er de italienske vine på Liv-ex's såkaldte Italy top100-indeks kommet susende især på bekostning af den traditionelle kerne af Bordeaux-vine. I 2021 var det således kun toppen af Champagne og toppen af Bourgogne, som oplevede større prisstigninger end toppen af Italien, og set i et 5 års perspektiv har de italienske vine leveret et afkast i nærheden af de 50%.

I Løgismose tror vi på, at den positive energi omkring de prestigefyldte italienske vine vil fortsætte, og vi har derfor valgt at forstærke den italienske flanke i vores Fine Wine-univers, med blandt andre en stribe fornemme Barolo- og Barbaresco-vine fra nogle af de mest ombejlede producenter.

Så her får du som medlem af Klub Løgismose mulighed for at erhverve en håndfuld af dem til priser, som vi godt tør love ikke kommer til at gentage sig. Liebhaveri javist, men hvis du gerne vil opleve en eller flere af vinene, bliver de kun dyrere, mens du tøver, og hvis du vælger at gemme dem, skulle der være garanti for en pæn gevinst, hvis du ellers husker at holde proptrækkeren i ro.



Barolo Bussia Vigna Romirasco 2014
Poderi Aldo Conterno | Piemonte
1 fl 1.895,-

1 fl **1.600,-** SPAR 295,-

Conterno-brødrenes mest ombejlede vin er Granbussia, men i de senere år har de 3 enkeltmarksvine Vigna Cicala, Vigna Colonnello og så denne Vigna Romirasco på Bussia-skråningerne fået mere og mere kærlighed, og kigger vi de internationale anmeldere over skulderen, ser det ud som om, at de i fuld færd med at indhente ikonet. Traditionel gæring uden fremmede gærstammer og 34 måneders modning i store brugte og meget velholdte slovenske fade frem mod aftapningen på flaske uden klaring eller filtrering.

94-point fra Monica Lerner – The Wine Advocate, Juni 2018.



Barolo Ravera, 2013
Vietti | Piemonte
1 fl 3.195,-

1 fl **2.500,-** SPAR 695,-

Fuldstændig overbevisende Barolo fra den meget sene høst i 2013 skabt af Luca Currado, der løb ind i en mægtig shitstorm, som siden er blevet kaldt "l'affaire-Vietti", da han i 2016 valgte at sælge sig selv og familiens berømte vingård til den amerikanske forretningsmand Kyle Krause. Udelukkende frugt fra familiens tre sydvestvendte ha. på den berømte Ravera-skråning oppe bag Novello, hvor de ældste vinstokke er sat i 1935. 30 måneders modning i store slovenske fade frem mod aftapningen uden filtrering.

98-point fra Monica Lerner – The Wine Advocate, Marts 2017.
#84 på Liv-ex Italy top-100.



Barolo Brunate, 2011
Giuseppe Rinaldi | Piemonte
1 fl 2.895,-

1 fl **2.500,-** SPAR 395,-

Endnu en storslået Barolo fra Beppe Rinaldi som vi mistede i september 2018. Han troede livet igennem på, at frugten fra familiens forskellige vinmarker kunne komplimentere hinanden, og på at han via fadlagring i store brugte slovenske og ungarske fade kunne løftes sine vine op i en helt særlig liga. Vinen hed således Barolo Brunate-Le Coste, indtil myndighederne forbød Beppe at blande blod på etiketterne. Han måtte imidlertid gerne tilføje 15% frugt fra andre vinmarker til selve vinen, og den mulighed udnyttede Beppe fuldt ud lige til det sidste.

93-point fra Monica Lerner i The Wine Advocate, Juni 2015.



Barolo Riserva Monfortino, 2010
Giacomo Conterno | Piemonte
1 fl 16.950,-

1 fl **15.000,-** SPAR 1.950,-

Når det kommer til denne, den mest legendariske kultvin i Piemonte, skal der uanset årgang graves dybt i skuffen med superlativer, og her er der så tale om den måske bedste Barolo produceret i 2010 og den måske mest komplette Monfortino siden den, som Roberto Conternos far skabte sammen med sin far tilbage i 1958. Det bliver ikke mere subtilt med Nebbiolo, og det bliver ikke større i Piemonte. Et crescendo af finesse, som bliver holdt tilbage af en prop, der er analyseret for porøsitet og spor at propsyge, og desuden forsynet med en unik kode, som også fungerer som et sporbart ægthedsstempel.

100-point fra Monica Lerner – The Wine Advocate, Juni 2017.
#8 på Liv-ex Italy top-100.



Barbaresco 2016 i original trækasse
3 flasker: Gallina - Staderi - Valeirano
La Spinetta | Piemonte
1 ks 3.285,-

1 ks **2.500,-** SPAR 785,-

Ved at flytte os østpå fra Barolo til Barbaresco bevæger vi os, med Angelo Gaja som den blinkende undtagelse, ud i kanten af Fine Wine-universets spotlight. Men også her kribler og krabler det, og det har kun været et spørgsmål om tid før det gik helt galt eller helt godt for de bedste producenter.

Det har Giorgio Rivetti og hans familie været klar over, og derfor får La Spinettas trio af enkeltmarksvine fra Barbaresco ekstra kærlighed i disse år i form af yderligere reducerede udbytter, særlige Riserva udgaver, som kun tappes på magnumflasker og så denne nyfortolkning af OWC-begrebet (Original Wood Cases), hvor La Spinetta tilbyder trækasser med bare 3 flasker, men til gengæld med 3 forskellige vine i hver.

Belønningen kom i 2021, hvor La Spinetta spurtede fantastiske 194 pladser frem på Liv-Ex listen, og nu troner som nr. 8 i Italien og nr. 40 i det hele taget på listen over denne verdens mest interessante vine.

OWC-kasserne er allerede limiterede, og når man først slipper vinene fri i store Bourgogne-glas er det nemt at forstå hvorfor. Alle 3 er allerede meget ekspressive, og takket være den vidunderlige frugt, som Spinetta blev begavet med i 2016, er der måske tale om Giorgio Rivetti foreløbig bedste take på de tre berømte vinmarker siden de første årgange blev produceret i henholdsvis 1995, 96 og 97. Alle tre er modnet 21 måneder i franske fade (20-30% nye) og yderligere 6 måneder i flaskerne frem mod frigivelsen til salg.

· **Barbaresco Gallina Vürsù 2016**
94-point fra Monica Lerner i The Wine Advocate, Juni 2019.

· **Barbaresco Staderi Vürsù 2016**
95-point fra Monica Lerner i The Wine Advocate, Juni 2019.

· **Barbaresco Valeirano Vürsù 2016**
95+-point fra Monica Lerner i The Wine Advocate, Juni 2019.



LØGISMOSES DRUESKOLE



Vitis Vinifera hedder den art af slægten vitis, som langt de fleste vine fremstilles af. Vi fortsætter vores gennemgang af nogle af de vigtigste og mest udbredte druesorter, og kommer denne gang forbi Nebbiolo.



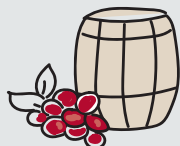
NEBBIOLO

Når det kommer til storslåede og langlivede rødvine, er Nebbiolo måske Italiens mest ædle druesort. Den har sin højborg i det norditalienske – i Piemonte i særdeleshed – og de fleste har for længst lært at stave til både Barolo og Barbaresco, hvor druen spiller den suveræne hovedrolle og begaver os med nogle af denne verdens mest ekspressive, komplekse og fascinerende rødvine.



SMAGEN AF NEBBIOLO

Nebbiolo har et lavt indhold af farvepigment, og det giver vinen en lys farve, som bevæger sig i de rubinrøde nuancer, som i takt med alderen bliver mere teglstensrøde. Druen har en bred vifte af karakteregenskaber og er berømt for sin eminente evne til at reflektere sit terroir. Den er enormt udtryksfuld og dens primære aromaer associeres ofte med kirsebær, blomster, modne jordbær, rose, viol, lakrids og potpourrier af krydderier. Dog associeres Nebbiolo i lige så høj grad med de tertiære aromaer, som vinene udvikler i forbindelse med flaskelagring. Tjære, tobak, svampe, træffler, underskov og læder er blot nogle af de tillægsord, som presser sig på, når man tålmodigt drager fordel af vinens tanniner og markante syre, som forlænger levetiden mens kompleksiteten (i de gode vine) bare vokser og vokser uden friskheden går fløjten.



NEBBIOLO OG FADET

Nebbiolo og fadlagring går ofte og godt hånd i hånd, og selvom der er kommet flere til, er der stadig ikke så mange Nebbiolo-vine helt uden fadlagring. Én af grundene er druens barske tanniner, som kan tæmmes og blødgøres igennem fadlagring, og i de fleste vindistrikter er det obligatorisk at Nebbiolo-vinene skal lagret på fade inden de frigives til salg. Bedst kendte eksempler er Barolo og Barbaresco, hvor kravene til fadlagring er henholdsvis 18 måneder og 9 måneder af den samlede modningsperiode.

Men i begge distrikter er der i forhold til tidligere tale om reducerede krav til fadlagringen fra myndighedernes side. En ændring der er kommet som en følge af, at producenterne op gennem 1980'erne begyndte at diskutere, hvorvidt produktionsmetoderne skulle moderniseres samtidig med at de eksperimenterede forkortede macerationstider og kor-

tere lagring på små franske barriques i stedet for de store gamle, ofte østeuropæiske botti.



NEBBIOLO I MARKEN OG I KÆLDEREN

Nebbiolo-vinstokkene producerer små, tykskaldede druer med en kompakt klasestruktur. Druen er sart og kræver derfor de rette klimatiske forudsætninger for at opnå storslåede resultater. Mange solskinstimer er essentielle, og de bedste resultater findes på sydvendte- eller sydvestvendte skrånninger. Druen er dygtig til at afsløre sit voksested, og mesoklimaet spiller derfor en afgørende rolle.

Nebbiolo kommer af ordet "Nebbia", som betyder "tåge", og netop tågen, som i foråret og i efteråret ofte bliver hængende blandt bakkerne til langt op på formiddagen, er kendetegnende for Piemonte. Tågen har en afkølende effekt, som forlænger modningsperioden med flere uger og giver Nebbiolo en af de længste vækstperioder vi har kendskab til i vinens verden og samtidig og ikke mindst ekstra aromatisk kompleksitet, når druerne endelig bliver modne.



VIGTIGE OMRÅDER FOR NEBBIOLO

Nebbiolo-druens kræsne krav til mesoklimaet og den lange modningssæson, som har vist sig at være helt central, har gjort internationaliseringen af druen vanskelig. Mange har forsøgt sig, men kun få (eller egentlig slet ikke nogen) er rigtig lykkedes, selvom Nebbiolo er for søgt plantet og fortsat findes i både Australien, Argentina og USA. Nu som før er det således i Italien, vi finder de vine Nebbiolos verdensberømmelse er funderet på, og Italiens tegner sig da også for 98% af verdensproduktionen med Piemonte i den altdominerende hovedrolle (81% i Italien) og med Lombardiet i en spændende, men kvantitativt mindre betydende birolle (15% i Italien).

De to absolut vigtigste distrikter for Nebbiolo-druen er Barolo, der ligger lunt i Langhe-bakkernes lommer på sydsiden af Tanaro-floden og spreder sig over knap 2.000 ha. fra Bra og ned mod Alba, og det noget mindre (knap 700 ha.), men geologisk og klimatisk meget identiske Barbaresco-distrikt. Men ud over de to troned distrikter



Sommelier
Klara Lyby Lange

findes der også en stribe andre distrikter i og udenfor Piemonte, som kan begave os med storslåede vine. Roero lige ovre på den anden side af Tanaro-floden er størst og mest fremadstormende. Ghemme og Gattinara 120 km. længere nordpå er mere historiske, og bevæger vi os rundt om Milano og helt op under den schweiziske grænse venter Inferno, Grumello og Sassella fra dramatiske skrænter samt Sfurat di Valtellina. Sidstnævnte skabt på tørrede Nebbiolo-druer.



NEBBIOLO OG GASTRONOMI

Nebbiolo er en fabelagtig madvin. Qua druens markante tanniner skal Nebbiolo-vine sammensættes med retter med højt proteinindhold, da proteinerne vil mindske den mund-udtørende fornemmelse fra vinens tanniner og derfor opleves mere harmonisk. Nebbiolos dybe og alsidige smagsprofil gør den velegnet til intense kødretter som stegte brisler, vildt-ragù eller braiserede svinekæber. Det er svært ikke også at lede tanker på svamperetter – især trøfler – når der skænkes Nebbiolo i glasset. Svampe er velegnet som garniture, men er også fænomenal som rettens hovedrolle såsom i pasta al tartufo eller i en svamperisotto. Nebbiolo er også veloplagt i fællesskab med hårde, lagrede oste som Parmigiano Reggiano eller Piemonte-klassikeren Toma Piemontese.



SERVERING AF NEBBIOLO

Nebbiolo bør serveres i store glas, som fremhæver druens kompleksitet og alsidighed. Serveringstemperaturen bør være mellem 14-16 °C. Mange Nebbiolo-vine, især med lidt alder, kan med fordel blive dekanteret inden servering. Dette hjælper med at frigive vinens aromatiske komponenter samt isolere eventuelt depot.

FIND
ALLE VORES
NEBBIOLO-VINE PÅ
[logismose.dk/
nebbiolo](http://logismose.dk/nebbiolo)

Nebbiolo bør serveres i store glas, som fremhæver druens kompleksitet og alsidighed.

GODE EKSEMPLER på Nebbiolo-vine fra vores sortiment



Barolo, 2017, Pelassa
1 fl 325,-

Klassisk Barolo med maskuline tanniner og moden frugtsyre. Giv den tid i glasset. Belønningen kommer pibende!



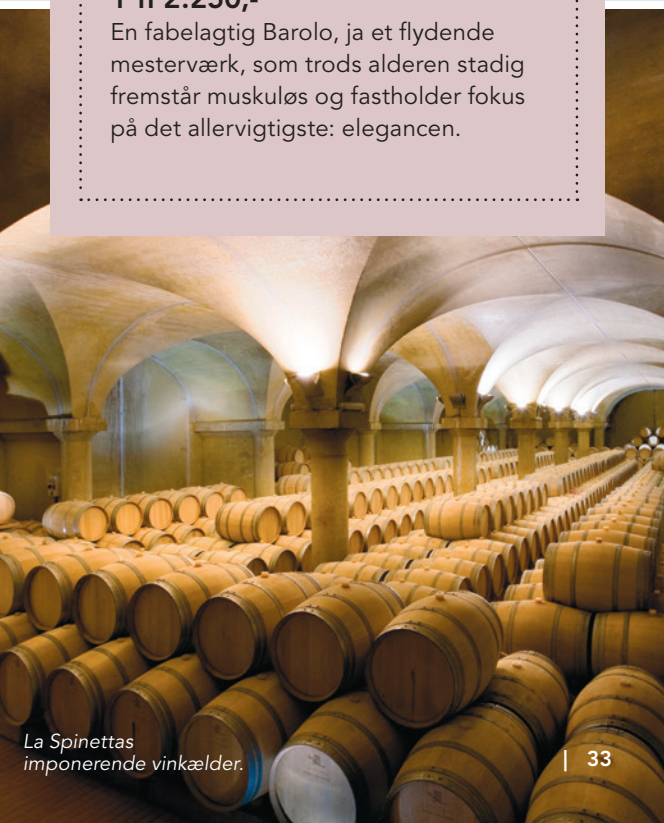
Barbaresco Staderi, 2013 Renato Fenocchio
1 fl 595,-

Sofistikeret, lys og spændstig Barbaresco med fine noter af kirsebær, brombær, kirsch kandiseret frugt, urter og svampe.



Barolo Campè Vürsù, 2001 La Spinetta
1 fl 2.250,-

En fabelagtig Barolo, ja et flydende mesterværk, som trods alderen stadig fremstår muskuløs og fastholder fokus på det allervigtigste: elegancen.



La Spinettas imponerende vinkælder.

VI GLÆDER OS TIL AT BYDE VELKOMMEN TIL MASSER AF NYE EVENTS I LØBET AF 2022

I Klub Løgismose har vi en lang historie for sammen at dele begejstringen over delikate serveringer og spændende vine. Ser du, kære klubmedlem, da vi begyndte at skrive nyhedsbreve, var det ikke bare vinen, men også de små og større events, der var omdrejningspunktet.

WINEMAKERS DINNERS I ÅRENS LØB

Da det i begyndelsen af det nye millennium blev komme il faut at invitere til Winemakers Dinner, red vi med på bølgen. Først med undertegnede som tovholder og siden med sommelier Thilde Maarbjerg, lige indtil mundbind og nedlukningerne satte en ny dagsorden.

Vi tør ikke gætte på hvor mange middage, det efterhånden er blevet til, men udsolgte restauranter og kærlige tilbage-meldinger, fortæller os, at konceptet holder. Ja, at det er intet mindre end genialt for alle, der værdsætter et veltilberedte måltid, dejlige vine og det der "value for money." Så mens vi har ventet på, at Danmark atter skulle blive frit, har vi været ved at boble over med idéer, og vi har glædet os til på ny at kunne invitere medlemmerne af Klub Løgismose i byen.

Nogle af de mest mindeværdige middage har vi afholdt på Falsled Kro i de ni år, hvor kokken og direktøren, Per Hallundbæk og Randi Schmidt, begavede vores gæster og vores vinmagere med vidunderlig mad og så blændende værtskab, at vi engang ved det berømte morgenbord dagen derpå oplevede, at et par kom over og bedyrede, at de ville gerne reservere værelse nr. 2 og plads i have-stuen uanset, hvilke vinproducenter vi fremadrettet fandt på at invitere til Danmark.

Det var deres 6. Winemakers på Falsled Kro, og de fortalte, at de havde tøvet lidt med deres tilmelding, fordi vi ruskede lidt meget i fordommene ved at annoncere, at Mosel og Piesporter skulle spille hovedrollen på kroen. Men de tog chancen, og da Per Hallundbæk diskede op med en velafstemt ret med pivfrisk jomfruhummer, som den tyske Weingut Johannes Haart fulgte til dørs med en 10 år gammel Piesporter Goldtröpfchen Erste Lage Kabinett, forduftede alle fordomme. Det var også et guddommeligt vinmatch, og der var magi i luften, da Johannes Haart efterfølgende bedyrede, at vinen bestemt var på vej ind i en smuk drikkeperiode, men at den ville tage på i vægt og finesse 15 år endnu. Mindst!

Sådanne aftener håber vi at få mange flere af.



Fagekspert
Per Bach



NY SOMMELIER HOS LØGISMOSE

Vi går mod lysere tider i mere end én forstand. Derfor er vores eventafdeling vågnet fra tønnerosesøvn, og sammen med vores nye sommelier Catharina Berman, som nærmest er født og opvokset på Dragsholm Slot og efter en sæson på Koks på Færøerne er landet hos Løgismose, glæder vi os til at præsentere de vinproducenter, der sidder

på spring og en stribe af de spændende restauranter, som gerne vil lege med os.

WINEMAKERS DINNER MED PHILIPPONNAT CHAMPAGNE PÅ CHRISTIANSHAVN

TORS DAG 24. MARTS KL. 18.30

PRIS: 1.250,-



Vi får besøg af den unge François Philipponnat, som er i fuld færd med at tage over efter faderen og derfor inviterer vi til middag på Kanalen, hvor den hjemvendte køkkenchef Peter Yung Worth (Årets Kok i 2017) vil sammensætte en elegant menu. Forvent snacks, 4 retter, kaffe, sødt samt smagning af 7 Champagner inkl. juvelen Clos des Goisses.

Adresse: Restaurant Kanalens Anneks, Wilders Plads 2, 1403 København K

WINEMAKERS DINNER MED SOMLÓI VÁNDOR OG HEIMANN & FIAI

Er du bare en lille smule nysgerrig, bør du overveje vores dobbelte ungarske Winemakers Dinner med Somlói Vándor og Heimann & Fiai, der både gæster København og Odense i slutningen af februar. Det er de to unge vinmagere Tamás Kis og Zoltan Heimann, som begge tilhører den nye ungarske elite, som kommer til Danmark, og med sig har de deres topanmeldte vine skabt på de spændende druer Juhfark, Kadarka og Kékfrankos.



KØBENHAVN:

RESTAURANT BJØRNEKÆLDEREN

TIRSDAG 22. FEBRUAR KL. 18.30

PRIS: 725,-

Sammen med de ungarske herrer besøger vi Bjørnekælderen og Ulla (som den folkekære Dirch Passer havde et særligt forhold til), og den anmelderroste kok Mads Dalsborg (tidligere PanPan og Mondän) vil kreere en særlig menu tilpasset de ungarske vinene. Forvent snacks, 4 retter samt smagning af 4 hvide og 4 røde vine.

Adresse: Bjørnekælderen, Frederiksberg Allé 55, 1820 Frederiksberg



ODENSE:

RESTAURANT MASH

ONSDAG 23. FEBRUAR KL. 18.00

PRIS: 725,-

Dagen efter går turen til den gamle bryggergård i Odense, hvor køkkenchefen Claus Fernandez Jørgensen lige siden åbningen har været garanten for MASH' succes i den fynske hovedstad. Forvent smagning af 4 hvide og 4 røde vine fra vores to ungarske winemakers samt en passende menu bestående af snacks, 4 retter, kaffe og sødt.

Adresse: MASH, Vestergade 11, 5000 Odense C.

LÆS MERE & BESTIL BORD

Du kan læse mere om aftenen, finde smagelister og menuer samt booke bord på løgismose.dk/events



KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD



VINSMAGEKASSEN

Har du svært ved at vælge eller har du lyst til at blive inspireret af nye vine? Vinsmagekassen er sammensat af 6 forskellige vine fra indeværende magasin, som giver dig mulighed for at smage før, du køber stort ind. Du kan også bruge kassen som gave eller til en vinsmagning med vennerne.

I denne måneds smagekasse tager vi dig med til fire europæiske lande. Turen i vinglasset starter ved Baltonsøen i Ungarn. Herefter tager vi tværs over Europa til Franken, hvorfor vi drejer mod syd ned til Champagne, Bourgogne og Languedoc-Roussillon for til sidst at runde turen af i noget så solrigt og skønt som Rioja.



SMAGEKASSE

6 UDVALGTE FLASKER FRA MAGASINET
995,- SPAR 338,-

- 1 fl Silvaner Trocken Escherndorfer, 2020, Weingut Horst Sauer
- 1 fl Somló Juhfark Öreg Tökék Nyugati-Oldal ØKO, 2019, Somló Vándor
- 1 fl Champagne Extra Brut Cuvee Perpetuelle, NV, Bonnet-Ponson
- 1 fl Moulin-à-Vent - Vieilles Vignes, 2020, Domaine de la Tour du Bief
- 1 fl Pont de Gassac Rouge Pays d'Hérault, 2019, Moulin de Gassac
- 1 fl Rioja Finca Estaríjo, 2016, Compañía de Vinos Heraclio

VILD MED SMAGEKASSEN?

På løgismose.dk finder du en perlerække af smagekasser, både med vin og delikatesser. Temaerne er mange og fælles for vores smagekasser er, at de er oplagte gaveidéer.

Klub Løgismose Vin & Mad

Løgismose
Nordre Toldbod 16
1259 København K

Medlemskab:

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

Fagekasperter & bidragsydere

Per Bach
Signe Wulff
Christian Tørring
Magnus Sonne
Emilie Schou Wilhjelm Ravn
Klara Lyby Lange
Catharina Berman Olsen

Art Director / Illustrator

Annemarie Buck

Fotograf

Kresten Worm-Leonhard

Webshop

www.løgismose.dk
Kundeservice:
Tlf. (+45) 33 32 93 32
Man-tor: 9.00-16.00
Fre: 09.00-15.30
E-mail salg@lmfood.dk

Butik

Løgismose, Nordre Toldbod
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-fre: 12.00-15.00

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 løgismose.dk og i vores butik på Nordre Toldbod. Alle tilbud gælder fra 1. februar til og med 31. marts 2022.

Pris 40 kr.
01.02.2022 - 31.03.2022



5 713507 015310