

LØGISMOSE

VIN & MAD

NYHEDER OG KLASSIKERE

- * Et friskt pust blandt de lette rødvine
- * Spændende skjulte skatte fra Ungarn
- * Ufiltrerede perler fra naturvinens vugge
- * Eventyr fra Côte de Beaune
- * Autentiske vine fra Montalcino
- * Vin Jeune og Trousseau fra Jura
- * Fine Wine: Det eksklusive italienske liebhaveri

LØGISMOSE
PRÆSENTERER

NATUR- VIN

SIGNES SIDER ET DANSK TRØFFEL- EVENTYR

LAD FEBRUAR SMAGE AF MERE

- * NaturSkånsom fisk: respekt for havet
- * Bikinitoast med trøffel og Comté
- * Sprød salat med pomelo og oksekød
- * Klassikeren coq au vin
- * Kanin med tørsaltet bacon
- * Calvados-dessert



35 Opskrift CALVADOS-DESSERT



20 VINE FRA UNGARN & KNIVMUSLINGER



COQ AU VIN & CÔTE DE BEAUNE 10

INDHOLD

- 3 **Thildes leder**, En ny begyndelse
- 4 **Smag på sæsonen**, Respekt for havet, fiskene og den gode friske smag
- 6 **Delikatesser**, Tag frokosten til nye højder
- 8 **Mad & vin til hverdag**, Frugtig og charmerende tysk Riesling
Opskrift: Pomelosalat med oksekød
- 10 **Løgismose-klassikere**, Velkendte og nye eventyr på Côte de Beaune
Opskrift: Coq au vin
- 12 **Sæsonens udvalgte**, Autentiske vine fra Montalcino
Opskrift: Pizza Quattro Formaggi
- 14 **Vin & ost**, Klassiske franske vine – Vin Jaune og Trousseau fra Jura
Opskrift: Bikinitoast med comté og trøffel
- 16 **Signes sider**, På trøffeljagt i Danmark
- 18 **Thildes vinviden**, Løgismose præsenterer: Naturvin
- 20 **Vine med lav intervention**, Spændende skjulte skatte fra Ungarn
Opskrift: Saftige gratinerede knivmuslinger
- 22 **Vine med lav intervention**, Ufiltrerede perler fra naturvinens vugge
Opskrift: Hvidvinsdampet søtunge med fennikel
- 24 **Biodynamiske vine**, Sprøde økologiske og biodynamiske vine
Opskrift: Irgør grøn kålsuppe
- 26 **Vine med lav intervention**, Et friskt pust blandt lette rødvine
Opskrift: Kanin rullet med tørsaltet bacon, salvie og citron
- 28 **Den hurtige genvej**, Den grønne genvej til et smagsrigt måltid
Opskrift: Falafel med græskarpuré
- 30 **Smag på magasinet**, Spændende smagekasser med vin eller delikatesser
- 32 **Kældersalg**, Det eksklusive italienske liebhaveri har vind i sejlene
- 34 **Barskabet**, Den skønneste smag af æbler...
Opskrift: Calvados-dessert
- 36 **Kun for Medlemmer**, Guldsmeden Hotels

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 28. februar 2021.

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

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



Leder



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

EN NY BEGYNDELSE

Der er altid noget særligt over at lukke et kapitel i livet. Uanset hvor kompliceret og udfordrende, det kan have været, er en afslutning også lig med en begyndelse og i det ligger det magiske fænomen, der holder os mennesker åndeligt i live: HÅB.

2020 er lagt bag os som et år, der ikke forsvinder i de omkringliggende. Verden fik med et trylleslag en ny virkelighed, som vil blive husket af alle, der har gennemlevet det.

Vi har nu en unik mulighed for at rydde ud og rydde op. Når tingene går godt, er tendensen dertil mindre. "Det går jo meget godt, så hvorfor ændre noget?".

Det vi ikke troede, var muligt, har vist sig ligefrem succesfuldt under pandemien. Kan vi tage noget af det med og erstatte indgroede overbevisninger? Har vi fået øjnene op for hvor hurtigt og effektivt, verden kan omstille sig i dag? Internettet er et redskab, vi endnu ikke kender det fulde potentiale af, men vi er rykket hastigt tættere på, det seneste års tid.

Da Lene og Sven Grønlykke grundlagde Løgismose Vinimport, var det baseret på køreture i Europa og nærmest tilfældige stop hos vinbønder på vejen. At vi i 2020 har formået at udvide sortimentet med mere end 30 nye leverandører ville aldrig have været muligt, hvis det stadig var måden hvorpå, vi finder nye vine. Vi har for alvor oplevet hvor effektivt og brugbart internettet er i en tid, hvor fysiske møder ude i verden ikke har været en mulighed.

Er det upersonligt? Det havde vi nok troet før Corona, men den overbevisning er blevet gjort til skamme. Afstanden fra menneske til menneske er blevet minimal, og vi sparer tid, penge

og ressourcer på digital kommunikation. Det er blevet den nye standard og alt skepsis er fejlet af banen. Vi har endda formået at innovere og udvikle det, vi for alvor har følt os klar til at supplere vores sortiment med i form af naturvin. Vi har udarbejdet et kodeks for hvordan man kan navigere efter økologi, biodynamik og naturvin afhængig af hvor meget disse værdier betyder for den enkelte vinnyder. Med andre ord har vi brugt tiden i raflebægeret til at putte nye tal på terningerne, så vi kan bidrage til en ny dagsorden indenfor vores felt.

Vil du vide mere om vores nye kodeks? På side 18-19 præsenterer vi essensen af vores arbejde og du kan på de efterfølgende sider finde nye producenter af naturvin, som er tilføjet i løbet af 2020. Vi har selvfølgelig også mange andre nyheder i sortimentet, som ikke er naturvine, og du kan glæde dig til f.eks. at læse om vores nye producent, Martoccia i Toscana, franske specialiteter fra Jura-området og en fantastisk årgangs-Calvados fra Pays D'Auge.

Vores håb er, at vi vil vække din nysgerrighed, appellere til åbenhed og anerkendelse af vinverdenens mangfoldighed. I Løgismose ser vi os i en position, hvor netop det, er en del af vores eksistensberettigelse.

Velkommen til 2021. Velkommen til en ny begyndelse.

Thilde Maarbjerg



..... Smag på sæsonen

RESPEKT FOR HAVET, FISKENE OG DEN GODE FRISKE SMAG

I vores butik på Nordre Toldbod kan du hver uge bestille ugens sortiment af friske fisk og skaldyr fra Fiskerikajen; et passioneret foretagende hvor rene, lødige råvare og en kompromisløs jagt på den bedste kvalitet er drivkraften. Fiskerikajen har siden 1999, hvor to kokke og en fisker grundlagde firmaet, leveret fisk og skaldyr af ypperste kvalitet til toppen af danske restauranter og udvalgte forhandlere.

I 2020 fik Fiskerikajens endeløse kamp for at støtte skånsomt fiskeri ekstra vind i sejlene med det statslige mærke NaturSkånsom. Med mærket NaturSkånsom går Danmark globalt i front med en statslig mærkningsordning for fisk, der er fanget med naturskånsomme metoder og omtanke for havmiljøet.

De fiskere, der er med i ordningen, må udelukke fiske med skånsomme redskaber som eksempelvis line og krog, tejner og garn, som skåner det sårbare og værdifulde miljø på havbunden, der er afgørende for et sundt økosystem i havet.

NaturSkånsom er et mærke, der skal sikre at det skånsomme fiskeri udvikles i stedet for at afvikles. Det er et mærke, der er med til at sikre forbrugere og spisesteder, at når de køber fisk fra mærket, er de med til at bidrage til en sund havnatur med en større biodiversitet i hele fødekæden.



Bestil frisk fisk, inklusiv
NaturSkånsom-mærket fisk
hver uge fra Fiskerikajen på
løgismose.dk/butikker



SE OPSKRIFTEN
MED NATUR-
SKÅNSOM
SØTUNGE PÅ
S. 23

"... Fisk er verdens sidste vilde råvare, og alligevel så fisker vi som om, det var en landbrugsvarer, som vi bare kan så noget mere af. Det kan vi ikke.

Vi bliver nødt se på, hvordan vi skal fiske i visse områder, så vi ikke ødelægger fiskenes levesteder, men i stedet fisker på en måde, hvor vi sikrer, at der også er fisk i havet til vores børnebørn...."
- Jesper Redecker, Fiskerikajen.



Manager for sustainable fisheries and specialties
Jesper Redecker i fuld gang i den travle fiskehal



Salgschef Hjalte Polentz og Jesper Redecker

TAG FROKOSTEN TIL NYE HØJDER MED FISK OG SKALDYR FRA BRETAGNE PÅ GLAS

I disse tider hvor hjemmekontorerne er en realitet for mange, syntes vi det er oplagt at kæle for frokostserveringerne og sikre sig en "frokostordning", der er værd at prale af. Ikke alle dage er tiden til at henkoge, braisere og sautere midt på dagen og her kommer den dygtige maritime producent Groix & Nature til undsætning.

Groix & Nature har hjemme på den lille ø Groix ud for Bretagnes sydlige kyst. Øen bærer på en helt unik maritim gastronomisk arv, idet øens stolthed i mange år var en fiskeskole og hele fem forskellige fiskekonservesfabrikker. Idag er kun Groix & Nature tilbage, som fortsat beskæftiger lokale mænd og kvinder. De traditionelle opskrifter, som danner grundlag for produkterne stammer naturligvis fra øens indbyggere og indeholder kun fisk og skaldyr leveret af lokale fiskere.

De forskellige herlige rilletter sætter prikken over i'et på det ristede rugbrød eller surdejsbrødet som du selv (eller den lokale bager) i sandhed har lært at mestre. Fyld køkkenskabene med de fine glas og nyd udsigten til adskillige velmagende frokoster, hvad end det er hverdag eller weekend.

TILBUD

TAG 4 OG FÅ
DEN BILLIGSTE
GRATIS



KAMMUSLING-RILLETTE, 100 g

Normalpris 1 stk. 52,-

Kammuslinger kogt i bretonsk stil. Rig på sarte og smeltende finesser og kogt med smør, skalotteløg og persille. En rigtig godbid!



MAKREL-RILLETTE MED SECHUAN-PEBER, 100 g

Normalpris 1 stk. 45,-

Oplev den velkendte makrel kombineret med den aromatiske styrke af Sichuan-peber og lette noter af citron.



MAKREL-RILLETTE, 100 g

Normalpris 1 stk. 45,-

Rillette af makrel fanget i Frankrig og Irland. Fileterne fryses ned for at bibeholde den høje kvalitet. De tilberedes langsomt i vakuum, så saft og kraft bliver i fisken. Denne rillette indeholder hele 60% makrel, inkl. 12% røget makrel fra eget røgeri.



TUN-RILLETTE, 100 g

Normalpris 1 stk. 45,-

Øen Groix har altid været berømt for sine mange lækre opskrifter med tun fra det lokale tunfiskeri. Denne rillette er kogt med blandt andet persille, peber, hvidløg og koriander.



TUN I OLIVENOLIE, 100 g

Normalpris 1 stk. 55,-

Tunen er blandet med små stykker oliven og er meget aromatisk takket være løg, hvidløg, timian, dild og koriander. Denne delikate blanding kan nydes på brød som aperitif. Servér koldt, ledsaget af tynde skiver tomater.



KRABBE-RILLETTE, 100 g

Normalpris 1 stk. 52,-

Det lækre krabbekød er kogt med fløde, smør og skalotteløg og giver en perfekt velafbalanceret smag.



ØKOLOGISK LAKSE-RILLETTE, 100 g

Normalpris 1 stk. 45,-

Mild rillette med den smukke, lyserøde laks. Perfekt på blinis med en let salat med vinaigrette.



ØKOLOGISK ØRRED-RILLETTE, 100 g

Normalpris 1 stk. 55,-

Bretagnes natur- og vejrforhold giver de ideelle betingelser for ørreden, som har herligt cremet kød og er naturligt rig på omega 3.



SARDIN-RILLETTE MED PIMENT D'ESPELETTE, 100 g

Normalpris 1 stk. 45,-

Sardinfilletterne saltes fint og bages i ovnen med krydderier, der fremhæver deres smag. Denne opskrift er gået i arv fra generation til generation af kvinderne på øens konservesfabrik siden 1860.



HUMMERRILLETTE MED KARI GOSSE-KRYDDERI, 30 g

Normalpris 1 stk. 35,-

Kogt af blå hummer (den bretonske hummer), der betragtes som den fineste af krebsdyrene. Det raffinerede kød fra hummeren kombineret med Kari Gosse krydderblanding giver en fin og delikat smag.



HUMMERBISQUE MED KARI GOSSE-KRYDDERI, 480 g

Normalpris 1 stk. 79,-

Hummerbisque med blå hummer, som anses for at være blandt de fineste af havets dyr. Den intense smag løftes af det bretonske krydderi Kari Gosse. Servér bisquen skoldhed alene eller med croutoner og lidt creme fraiche til. Bisquen kan også bruges som base i fiske- og skaldyrssaucer.

GROIX & NATURE



SKAL DER
VIN TIL?

SJÆLDENT UDBUDT PERLE FRA SPANIENS FORNEMSTE HVIDVINDISTRIKT

Producent: Casa do Sol | Område: Galicia

Mens mange danskere fortsat koncentrerer sig om de røde herligheder fra Ribera del Duero, var det hvidvinene fra druen Albariño, som tordnede frem på den spanske vinscene og skubte de invasive druesorter Chardonnay og Sauvignon Blanc nedad på vinkortene på fiskerestauranterne langs de spanske kyster. Det betød en voldsom opblomstring i moderdistriktet Rías Baixas, hvor de mest hypede producenter måtte melde udsolgt, næsten inden vinene kom til salg. Det ændredes med et slag, da Covid-19 og de restriktioner, der fulgte med, halverede salget til restauranterne. Og det er på den lidt triste baggrund,

at vi nu har fået mulighed for at introducere denne delikate Albariño. Der er tale om et lille mesterværk fra den unge vinmager Manuel Manzaneque, som via direkte gæring i franske fade og efterfølgende 10 måneders modning sur lie, på smukkeste vis tilfører den semiaromatiske Albariño-drue en cremet fylde og et velafstemt, ja virtuost ekstra krydderi, som kun kan begejstre, hvis man er i humør til det fadgjorte.

Nyd den godt afkølet til en snackserving med fisk og skaldyr, grillet brød og citron og drøm dig til sydligere himmelstrøg.

NYHED

Rias Baixas Albariño 10 Meses Sobre Lías,
2016, 1 fl 189,-

2 fl 300,- SPAR 78,-





Gæstekok
Thomas Rode

Pomelosalat med oksekød

Hovedret til 4 personer

Pomeloen er i de danske hjem ikke særlig velkendt, særligt ikke i det salte køkken. Citrusfrugtens søde, bitre smag fungerer perfekt sammen med det fede oksekød, chiliens stærke smag, fiske-sovsens umami og limefrugtens sure noter.

Denne ret er frisk ovenpå vinterens bastante mad og er helt sikkert en ret, som laves igen i løbet af foråret.

INGREDIENSER

- 2 store pomelo
- 800-1000 g hakket øko oksekød, med høj fedtprocent
- 4 løg, hvoraf 1 hakkes fint og 3 snittes fint
- Frisk chili efter temperament, befriet fra stilk og kerner, finthakket
- Saft og skal af 2 økologiske lime
- 10 g ingefær, revet
- 2 fed hvidløg, revet
- 2 spsk. soja
- 2 spsk. fiskesovs
- Neutral olie til fritering/stegning
- Lidt olivenolie
- 1 bundt koriander, befriet fra stilkene og groft plukket
- Gode cashewnødder, ristes gyldne i ovnen
 - prøv Kraghs cashewnødder, som kan købes på logismose.dk

SÅDAN GØR DU

Læg de 3 snittede løg i koldt vand. Bland de hakkede oksekød med det finthakkede løg. Rør omhyggeligt revet ingefær, revet hvidløg, finthakket chili, skallen af de to limefrugter, saften fra den ene lime, fiskesovs, soja, salt og peber sammen og lad det trække i mindst 15 minutter.

Pil imens skallen af pomeloen, og skil den i fileter – fjern det hvide kød, der omslutter fileterne. Pil fileterne i grove stykker.

Sæt en pande over og kom en ½ liter neutral olie i. Varm olien op, med blusset på halv effekt. Hæld det kolde vand fra de snittede løg og tør dem omhyggeligt.

Hæld forsigtigt løgene i den varme olie og steg dem gyldne under omrøring, i ca. 1/2 time. Lad dem herefter dryppe af på køkkenrulle. Drys afslutningsvis løgene med salt.

Kassér olien, tør panden af og steg kødet ved moderat varme til det er gyldent og sprødt. Krydr kødet med salt og peber.

Marinér pomelo-stykkerne med limesaften, salt og peber, olivenolie, samt evt. ekstra chili, hvis retten ønskes ekstra stærk.

Anret som på billedet og fordel soya-fiskesauce-dressingen udover inden servering.

Velbekomme!

Mad & vin til hverdag



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

FRUGTIG OG CHARMERENDE TYSK RIESLING

Producent: Paulinshof | Område: Mosel, Tyskland

Riesling-druens alsidighed matches af få andre druesorter, og grundlæggende mener jeg, der er en Riesling-vin til enhver palette.

Den kan være knastør og syrerig til olieret og fuld af sødme samt alt, hvad man kan forestille sig derimellem. Klimaet og vejret i den pågældende årgang samt ikke mindst vinmageren afgør hvor, vinen lander stilmæssigt, og særligt i Tyskland har man en veludviklet, ja, nogen vil sige kompliceret, systematik, når det kommer til at navngive de forskellige sødmegrader.

De historiske prædikater anvendes i mindre grad i dag end tidligere i takt med, at tørre vine er "en vogue" og begrebet "trocken" på etiketten siger det hele. Men Tysklands tradition for restsødme i vinene praktiseres stadig mange steder, og ikke mindst i den mere beherskede udgave, som betegnes "halbtrocken" eller som her hos Paulinshof "feinherb". Feinherb er et gammelt tysk udtryk for halvtør og for at være endnu mere præcis: på den tørre side af halvtør.

Netop i Mosel har der, pga. det meget kølige klima, været behov for balancering af den naturligt høje syre ved hjælp af restsukker, men global opvarmning og forbedrede teknikker i marken har mindsket behovet.

Oliver Junglings "Figaro", som hans mor har navngivet med inspiration fra sin passion for opera, er det perfekte eksempel på dén tilpasning. Blot 16 g/l restsukker giver den mere præcise balance mellem syre og sødme og sikrer, at vinen slutter relativt tørt i munden og sukkeret ikke virker mættende. Tværtimod løfter det aromaerne og giver dem mere definition, nærmest som salt i en sauce.

Riesling "Figaro" Feinherb, Paulinshof, 2019

1 fl 109,-

3 fl **275,- SPAR 52,-**

Figaro fremstår med stor saftighed og friskhed, en på alle måder letdrikkelig og nærmest tørstslukkende vin præget af lime, stenfrugter og et væld af blomster uden på nogen måde at blive parfumeret eller sæbeagtig. Den lille ekstra frugtighed, sukkeret medfører, gør den til en nærmest perfekt ledsager til det sydøstasiatiske køkken, hvor frugtige og aromatisk krydrede elementer er signatur. Servér vinen direkte fra køleskabet.





Teamet hos Domaine Jessiaume med William Waterkyn i midten og Megan McClune nr. 2 fra højre.



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg



Gæstekok
Thomas Rode

Løgismose-Klassikere

VELKENDTE OG NYE EVENTYR PÅ CÔTE DE BEAUNE

Producent: Domaine Jessiaume | Område: Bourgogne, Frankrig

Måske den mest legendariske ejendom i Santenay blev efter adskillige generationer overdraget til skotske hænder i 2006. Familien Jessiaume fortsatte med at drive stedet, men i 2013 fik Mr. Murray nok. Nu skulle der ske noget drastisk, og der blev nok rystet på hovederne i den lille burgundiske by, da Megan McClune landede som direktør på domainet. En amerikansk kvinde!

Hvad kunne hun vide om at lave vin i Bourgogne? I hvert fald nok til at hun hentede en ung, talentfuld vinmager til, som havde et frisk syn på faget og forhåbentlig kunne løfte det noget støvede udtryk, vinene var præget af. Det var her, vi faldt for Domaine Jessiaumes vine. 2015 var første årgang, vi smagte, og de var alt andet end støvede. Franskfødte William Waterkyn fører en moderne men respektfuld hånd i vineriet, hvilket giver vine, der er umiddelbart charmerende og let tilgængelige modsat de rustikke og kantede vine med alt for meget syre, som tidligere var standard. Domainets bedste terroir i Santenay er de hele 4,2 ha ud af 1. Cru-marken Les Gravieres' 30 ha, hvilket gør Jessiaume til den største jordbesidder i marken. Det er et fornemt terroir, der som navnet siger er temmelig stenet og lunt. I 2018 blev det til hele 14,1% alkohol i den røde variant, og den er en eminent eksponent for Waterkyns vægtige men samtidig facetrige stil.

med tætpakket frugt og en nydelig balance mellem syre, frugt og alkohol. En klassisk Gravieres til den frugtige side. Meget flot og givende allerede nu, men vil også kunne lagres yderligere 5-7 år. Servér ved 15 °C til en klassiker som coq au vin eller til sprængte og stegte kalvebrisler med syltede løg, stegte svampe og skysauce med kapers.



Santenay 1. Cru Les Gravieres Blanc, 2018
1 fl 395,-

2 fl 695,- SPAR 95,-
Lagret 12 måneder på fade heraf 15% nye.

Det giver god mening at fremstille hvidvin i Les Gravieres-marken. Den støder op til den berømte hvidvins-kommune, Chassagne-Montrachet, og Jessiaume har helliget 0,77 ha af deres besiddelse i Les Gravieres til Chardonnay.

En smuk, mild vin, som understreger både den lune årgang og den sydlige beliggenhed i Bourgogne. Den klassiske citrus får følgeskab af stenfrugter og appelsinblomst, og syren er flot integreret med en samlet blid fremtoning gennem den let fedme-fulde smag. Nøje afstemt fadpræg giver et twist af krydderi og vanilje. Servér ved 10 °C til kylling Bonne Femme eller bagt slethvar med hollandaise og fattigmandsasparges.



FUNKINESS ●○○○

Beaune 1. Cru Les Cents Vignes, 2017
1 fl 487,-

2 fl 795,- SPAR 179,-

"I et lille hjørne af kælderens" kan man illustrativt starte historien om Jessiaumes eksperimenter med naturvin. Her er tale om vine uden tilsat svovl, og de er ikke at finde på Jessiaumes hjemmeside. Jeg fik nys om dem under mit besøg i 2018, hvor Megan til slut i smagningen hev en vin frem med en noget anden etikette, end Jessiaumes genkendelige og klassiske stil. Det er nærmest blevet kutyme for naturvin at skille sig ud på designet, hvilket kan være en fin hentydning til hvad, der er i vente.

Der blev produceret 1.200 flasker af denne første version, vinificeret uden svovl i den glimrende 2017-årgang fra 1. Cru-marken Les Cents Vignes i Bourgogne.

Tætpakket duft med kraftfuld duft af friske jordbær, kirsebær, kantareller og nyfældet løvtræ. Ret klassisk og ren profil hvor det "natur'ske" i smagen kan sammenfattes til en ekstra friskhed og klarhed i frugten. I munden fortsætter volumen og 2017-årgangens formidable balance mellem modenhed i frugten og en nærmest perfekt syrebalance er tydelig. Flot åben og livlig frugt med modne, akkurat mærkbare tanniner og en lang, blød eftersmag. Det er utvivlsomt en Beaune i den mere massive ende end hvad hyppigst opleves i appellationen, og samtidig en vin, der viser, at er man dygtig og præcis nok, er det muligt at lave vin uden svovltilsætning, der stort set ikke afviger smagsmæssigt. Smagt på andendagen for åbning var vinen stadig frisk og sprudlende. Også et glimrende bud til coq au vin eller til en lun Mont D'Or. Servér ved 15 °C.

i Læs mere om naturvine på s. 18-19.



Santenay 1. Cru Les Gravieres, 2018
1 fl 378,-

2 fl 695,- SPAR 61,-
15 måneders lagring på franske fade, 20% nye.

Åben og generøs næse med fuldmodne kirsebær og hindbær og fine burgundiske toner af lun muldjord og en snert af peber. Rank, fast og koncentreret i munden

Coq au vin

Opskrift til 4 personer

Simreretter findes i tusindvis og er perfekte som aftensmad når mørket stadig har sit tag i aftentimerne. Den franske simreret coq au vin er en rigtig hyggeret, som dufter skønt i hele køkkenet, hvis ikke hele huset. Retten er lavet på mørkkogt kylling i rødvin fra Bourgogne med søde perleløg, sprøde gulerødder, saltet bacon og bløde champignoner. I selskab med de gode vine fra Bourgogne har du et måltid i særklasse, både i den sene vintertid men klassikeren kan også sagtens sættes på bordet resten af året med en let salat og surdejsbrød.

INGREDIENSER

- 1 Løgismose kylling, groft udskåret*
- 1 l rødvin (helst fra Bourgogne)
- 2 dl kraftig hønsebouillon, kogt på skroget
- 4 løg, pillede og skåret i kvarte
- 4-5 fed hvidløg, pillede og skåret i skiver
- 2 gulerødder, skrællede, flækkede og skivede
- 1 suppevisk af timian, rosmarin, salvie, persillestilk og laurbærblad
- 250 g tørret bacon, skåret i stifter/lardons
- 250 g markchampignon, ordnede og skåret i kvarte
- 30 nye perleløg, pillede
- 2-3 spsk. olivenolie
- 75 g smør
- 0,5 bundt bredbladet persille, plukket og groft hakket

SÅDAN GØR DU

*Kyllingen deles i 10 stykker. Skær lårene af kyllingen, og del dem i leddet. Skær brysterne af skroget og del dem i to på midten. Skær vingerne af i første led fra kroppen. Hug skroget op, brun det og sæt det over i lidt vand med lidt grøntsagsrester og lad det småkoge et par timer.

Krydr kødstykkerne godt med salt og peber og brun dem ved moderat varme med skindsiden nedad til skindet er gyldent og sprødt i en stor tykbundet gryde i olivenolie og smør. Tag dem op og gem dem.

Steg herefter baconstykkerne gyldne og tilsæt så løg, hvidløg, gulerødder og champignoner og steg det hele godt igennem.

Læg kyllingestykkerne tilbage i gryden tillige med krydderbouqueten, rødvinen og hønsebouillon. Krydr med salt og peber og lad det hele koge ca. 45 min. ved svag varme under et ikke helt dækkende låg.

Tilsæt perleløgene efter ca. 20 minutter. Jævn evt. saucen med lidt maizena rørt op i koldt vand og giv den gerne et par klatter smør sammen med den grofthakket persille, som svinges i saucen.

Husk at smage saucen til med salt, peber samt evt. lidt citronsaft. Servér med en god smørsmåttet kartoffelmos!

Pizza Quattro Formaggi

Opskrift til 4 personer

Lad de italienske vine fylde glassene når der serveres varme, oste-spækkede pizzaer hvor ikke meget andet end oste af højeste kvalitet mødes på den lette pizzadej. Gør dig selv den tjeneste at købe oste af højeste kvalitet du nænner; med så få ingredienser er det dét, der gør forskellen!

i De smukke labels med de lidenskabelige kvinder kom til i 2017, efter at Luca Brunelli var blevet forelsket i stemningen i den hollandske maler Van Dongen's værker. De er ekstrapoleret af grafikerne Luciana Petti, som prøver at visualisere oplevelsen, der er i vente.



INGREDIENSER

DEJ:

- 15 g gær
- ½ l lunkent vand
- 500 g Tipo 00 hvedemel
- 200 g fin durumhvete
- 1 spsk. salt
- 2 spsk olivenolie

FYLD:

- 4 slags ost (f.eks. blåskimmel, mozzarella, rødkit og emmentaler, eller anden fast ost)
- 1 friskt bundt basilikum
- 1 glas god tomatsoauce

SÅDAN GØR DU

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

Forvarm din ovn til 280 °C eller endnu varmere hvis du kan. Har du en pizzasten kan denne varme med, ellers vend en bageplade på hovedet i ovnen og lad den varme med.

Imens dejen hæver, skylles basilikum og plukkes i mindre buketter. De forskellige oste skæres i mindre tern.

Rul dejen tyndt ud til den størrelse, der passer dig, og placér pizzaen på bagepapir.

Fordel tomatsoaucen på pizzabunden og drys alle ostene-ternene ovenpå tomatsoaucen.

Placér pizzaen på den varme pizzasten eller bageplade. Bag ca. 8-10 min, til osten er gylden på toppen og dejen er sprød.

Servér pizzaen med de friske basilikumbuketter på toppen.

BUON APPETITO!

Find altid et godt udvalg af de bedste oste fra Frankrig, Italien og Danmark i butikken på Nordre Toldbod.

Sæsonens udvalgte

AUTENTISKE VINE FRA MONTALCINO

Producent: Martoccia di Brunelli | Område: Toscana, Italien

Martoccia di Brunelli er en af de mange vingårde, som fulgte med i opsvinget, da Brunello di Montalcino næsten ud af ingenting susede op på siden af, ja i manges munde forbi, Chianti Classico. Vingården ligger i en lille klynge huse, som kaldes Il Martoccia lige nedenfor borgen i Montalcino.

Og fra at handle om grøntsager og husdyrhold, kom der vin på tegnebrættet i 1995, da Mauro Brunelli og Anna Savini sammen med deres søn Luca gik i banken og lånte til mere jord, vinstokke og en egentlig vinkælder. 6 år senere kom den første Rosso di Montalcino ud af den nye kælder, som var blevet ekviperet med alt det fineste i rustfrit stål, store slovenske egefade og mindre franske barriques fra Allier.

Siden er de 3 ha. blevet til 22 ha., men det er kun de 12, der er tilplantet med vinstokke, og familien er stadig helt nede på jorden og befriende fri for slips og fine manerer, selvom deres Brunello langsomt sniger sig opad i hierarkiet, og nu rutinemæssigt hopper op forbi 90-points barrieren, når de internationale kritikere kommer forbi for at smage. På hjertelig vis har de fuld fokus på de mange vinentusiaster, som kigger forbi, og synergien mellem deres fremragende værelser Down Town Montalcino (egentlig er det Up-Town), "mani in pasta" lektionerne hvor æg, mel og lidt salt på magisk vis forvandles til den lokale specialitet "Pinci", og ikke mindst de afslappede og gavmilde vinsmagninger, er fortsat omdrejningspunktet på vingården.



NYHED

Chianti, 2019
1 fl 124,-

Denne Chianti tegner sig for 1/3 af produktionen og er arbejdshesten eller om man vil familien Brunellis bread and butter. Oprindeligt ren Sangiovese, men efter familien har erhvervet et par små parceller med de gamle klassiske sorter Mammolo og Canaiolo, er der blevet rykket lidt i drueblanding. Ingen fadlagring bare masser af ligefrem, bitterblå frugt og toscansk kant. Et lille powerhouse af en Chianti.

FINE ANMELDELSER TIL BRUNELLO DI MONTALCINO 2015

Vinous by Antonio Galloni: 91-point
- Eric Guido, April 2020

Wine Spectator: 92-point
- Bruce Sanderson, Juni 2020

Robert Parker (The Wine Advocate): 93-point
- Monica Lerner, Oktober 2020

Decanter Magazine: 91-point
- Decanter World Wine Awards 2020



Familien Brunelli



Fagekspert
Per Bach

NYHED

Rosso di Montalcino, 2018
1 fl 189,-



Dette er en Rosso tappet fra Brunello-fadet, efter at Mauro og Luca i løbet af sommeren 2019 har smagt sig frem fra fad til fad for at beslutte hvilke vine, der skulle pilles ud af ligningen. Her giver det virkelig mening at kalde Rosso di Montalcino for Brunelloens lillebror. En fyldig, saftig og velafstemt vin, som får forventningerne til storebror til at skyde i vejret samtidig med, at den fornøjer i ventetiden.

NYHED

Brunello di Montalcino, 2015
1 fl 389,-



Mauro og Luca indledte høsten den 20. september og nåede netop at plukke de sidste druer inden vejret slog om og det for alvor blev efterår den 15. oktober. Gæring i stål uden fremmede gærstammer fulgt af omkring 34 måneder modning i en blanding af store slovenske fade og franske barriques.

En koncentreret, herlig temperamentsfuld, kraftig og aromatisk Brunello med en næsten salt mineralitet.



MARTOCCIA DI BRUNELLI-SMAGEKASSE
6 FL 895,- SPAR 244,-

3 fl Chianti, 2019
2 fl Rosso di Montalcino, 2018
1 fl Brunello di Montalcino, 2015



KLASSISKE FRANSKE VINE – VIN JAUNE OG TROUSSEAU FRA JURA

Producent: Domaine Courbet | Område: Côtes de Jura, Frankrig

En af Frankrigs mest særprægede vinspecialiteter er den gule vin, Vin Jaune, fra Jura i regionen Bourgogne-Franche-Comté, der danner grænse mod Schweiz. Der kan trækkes visse paralleller til Fino Sherry fra Spanien, men alligevel er Vin Jaune sin helt egen.

Vinen lagrer i 6 år, primært i fade, og der fyldes ikke ny vin i fadene i takt med fordampningen. Eksponeringen for luftens ilt danner grundlag for den særlige formation af gærceller, primært af typen *Saccharomyces Banyanus* (fr. voile), som dannes ovenpå vinen og i vid udstrækning beskytter den mod oxidation og i sidste ende udvikler den sig til eddike. Vinen tager smag af gæren, og duften kan beskrives som udpræget nøddeagtig. Farven ændres til dyb gylden, da en smule oxidation er uundgåelig. Fordampningen resulterer i, at 75 cl mindskes til 62 cl, hvorfor Vin Jaune altid tappes i en 62 cl-flaske, den såkaldte clavelin.

Flere appellationer i Jura producerer Vin Jaune, og den fineste, som også omtales som en uofficiel Cru, er Château-Chalon, som kun dækker ca. 50 ha nøje udvalgt for jordbundens indhold af grå mergel.

Druesorten Savagnin, en specialitet fra regionen, er eneste til ladte til Château-Chalon, som endvidere kun dækker Vin Jaune-vine. Druerne høstes sent, men uden botrytis, så Vin Jaune er markant mere fyldig og krydret end Fino-typerne fra Spanien. Savagnin udmærker sig ved sin syre, der giver en solid nerve i vinene.

Damien Courbet gjorde sin entré hos Løgismose i efteråret 2020, og hans karakterfulde Chardonnay, som vi præsenterede i sidste magasin, har allerede vundet mange fans. Med Château-Chalon og Trousseau kommer vi ind til kernen af Juras signaturvine, et område som har været Courbet-familiens hjem siden 1867.

Damiens vine er på én gang præget af legende lethed og dyb seriøsitet. Hans drivkraft er fornøjelsen ved at lave vin og glæden ved deres smag, og han beskriver det selv som værende den afgørende årsag til hans gradvise omlægning til økologi (certificeret fra og med 2019-årgangen). Det er på mange måder mere besværligt, men glæden er større.



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg



NYHED Trousseau de la Vallée, ØKO, 2019
1 fl 245,-

2 fl 400,- SPAR 90,-

Fra 0,7 ha. 8 måneder i ståltanke. Aromatisk duft af jordbær, kirsebær og tyttebær samt tørret rose, viol og tørrede krydderurter. Blød og rund i smagen, hvor de røde bærtoner understreges og man får en nærmest burgundisk association med en snert af gruset vejstøv og brændt ler. Herligt fransk og autentisk. Servér ved 15 °C til coq au vin, langtidsstegte griseribben eller faste oste.



NYHED Château-Chalon, 2013
62 cl, 1 fl 495,-

1 fl 445,- SPAR 50,-

12 måneder sur lie i ståltanke, 5 år i 228-liters fade. Kraftfuld og kompleks næse med citron og tørret æble, lynghonning, gran, karry og nødder. Fyldig smag med en nærmest voksagtig konsistens, som holdes perfekt i balance af sirligt vævede tråde af syre. Lang eftersmag hvor aromaerne bliver ved med at nynne.

En stor vinoplevelse, som måske er det ultimative valg af alle til den eftertragtede Comté-ost fra samme område. Begge har de en distinkt karakter af nødder og en rigdom, som er accentueret gennem mange års lagring.

Servér vinen ved 12 °C og osten ved 18-20 °C. I sæsonen kan man krydre kombinationen ved at høvle friske trøfler ud over – eller som her, til en sprød bikini-toast med fyld af Comté og friske trøfler.



i

Navnet bikini-toast stammer fra Barcelona hvor the Bikini Concert Hall åbnede i 1953 i Les Corts-området i byen. Det populære dansested, som også husede en minigolfbane, bød på en række kulinariske indslag til deres gæster, blandt andet deres version af den franske Croque-monsieur. Hos Bikini Concert Hall lavede man dog sandwichen noget tyndere og mere kompakt og denne version blev derefter kendt som "the sandwich they prepare at Bikini". Siden da er bikini-toasten blevet et fast indslag på de fleste Catalonske snacksteder, men bikini'en er faktisk at finde over hele verden.



Gæstekok
Thomas Rode

Bikinitoast med comté og trøffel

Mellemmåltid eller snack
– 4 toasts

Hjemmelavet toast er altid en succes uanset anledning og selskabets alder. Vi har til ladet os at hæve niveauet en anelse på den klassiske parisertoast, som ej er at kimse ad. Denne opskrift på bikini-toast inkluderer trøfler, Comté og Parmaskinke, og med Domaine Couberts vine i glasset har du en forførende snackserving, som er umulig at holde fingrene fra!

INGREDIENSER

- 8 skiver toastbrød, gerne brioche
- 8 skiver god Parmaskinke
- 2 trøfler (gerne friske eller de syltede på glas fra Tartufi Jimmy, køb på løgismose.dk)
- 100 g revet god Comté
- 75 g smeltet smør eller olivenolie

SÅDAN GØR DU

Læg fire skiver toastbrød på skærebrættet og fordel halvdelen af det revne ost derpå. Fold skinken så skiverne passer på brødsiverne. Skær trøflerne i tynde skiver og fordel trøffelskiverne på skinken. Fordel herefter resten af osten ovenpå trøflerne, læg de fire resterende brødskiver ovenpå og pres toasten godt sammen.

Pensl de fire toast på begge sider med smeltet smør eller olivenolie, og grill dem herefter i en toastmaskine eller i toppen af ovnen under grill-legeme på begge sider. Servér straks.



DRUEN TROUSSEAU – JURAS RØDE KONGE

Selvom Trousseau både er højt agtet i og oprinder fra Jura, er blot 5% af vinmarks-arealet dedikeret til druesorten. Den kræver en del varme for at modnes, og er derfor udfordret med undtagelse af de varmeste terroirs. Langt mere udbredt er den i Portugal under navnet Bastardo, hvor hele 1200 ha er beplantet. Her bruges den primært som blandingsdruer i portvin.

Når den er på sit højeste i Jura, giver den en mellemfyldig, medium rubinfarvet vin med udtalt aroma af røde bær, sure kirsebær og vis grad af mineralitet og duft af underskov.



SOMMERTRØFLER FRA MARSELISBORG-SKOVEN

– Sommertrøffel på latin, Tuber aestivum

SE VIDEOEN AF EN TRØFFELJAGT MED ASTI OG RUNE PÅ LØGISOSE.DK



ET SÆRLIGT MAKKERPAR



FREDENSBORG SLOT

Kokken på Fredensborg Slot fik en leverance fra egne jorde gravet op under de gamle bøgetræer



FINDELØN

Makrelguf på tube

Signes sider

PÅ TRØFFELJAGT I DANMARK

Normalt ville det på denne tid af året, i et magasin som dette, være oplagt at bringe en reportage fra en trøffeljagt i Norditalien eller Sydfrankrig.



Vinskribent
Signe Wulff

Jeg havde da også planlagt en tur, hvor jeg skulle besøge mine venner, der bor i nærheden af Mont Ventoux – og som både går på jagt efter vilde trøfler, men som også ejer en plantage fuld af trøffelpodede egetræer. Men sådan skulle det ikke være i år. Jeg kom ikke ud sammen med den eneboer-agtige type, som passer mine venners plantage. De kalder ham for "le sauvage" – på dansk "den vilde". Han bor alene med sin hund, lever af afgrøder fra sin køkkenhave og spæder sin folkepension op med indtægter fra salg af trøfler. Mit umiddelbare gæt er, at de penge er lige så sorte som de underdiske, aromatiske svampe.

MIT MØDE MED DEN DANSKE TRØFFELJÆGER

Ingen trøffeltur i det sydeuropæiske denne trøffelsæson. Men så er det jo godt, at den danske natur også er fuld af trøfler. Og at man – hvis bare man kender en trøffeljæger med en specialtrænet hund – kan gå ud i skoven og finde dem. Hvad udad tabes, skal indad vindes, husker I nok. Jeg mødte trøffeljægeren Rune Richtendorff og hans hund, Asti, første gang i efteråret, hvor jeg fulgte med dem på en tur rundt i Marselisborg-skoven ved Århusbugten. Siden fulgte en trøffel-udflugt ved Fredensborg Slot, hvor makkerparret fandt trøfler i Dronning Margrethes baghave.

De trøfler, de finder, er sommertrøfler – på latin Tuber aestivum. Aestivum betyder sommer, og navnet hænger sammen med, at det er om sommeren, de første sommertrøfler modnes. Sådan er det i hvert fald sydpå. Herhjemme er fundene endnu for få til, at man kan sige noget generelt om dem. Der er mange, der rynker lidt på næsen ad sommertrøflen og siger, den ikke smager af særligt meget. Formentlig handler det om modenhed – eller mangel på samme. Men det gælder for alle trøfler. Personligt har jeg brugt mange ærgerlige kroner på sorte vintertrøfler, som ingen aroma eller smag havde, og hvor jeg dybest set bare endte med at betale utroligt mange penge for lidt knas og kontrastfarve til min pastaret.

KVALITET I SÆRKLASSE

Der har til gengæld været knald på duften og smagen på de sommertrøfler, Asti og Rune har fundet, og som jeg ved flere lejligheder har været heldig at smage. Da jeg havde været ude med dem i Marselisborg-skovene, drog jeg hjem med et hermetisk lukket sylteglas med trøfler i og endte alligevel med et bagagerum, der duftede i dagevis. **Jeg har også flere gange af en DAO-chauffør fået overrakt en pakke fra Rune, der duftede så godt, at jeg beundrede buddet for ikke at være kørt direkte hjem for at lave sig en omelet med friskrevet trøffel. Der er ingen grund til at undervurdere de danske trøflers kvalitet.**

RICHTENDORFF OG ASTI

Dem, der har været på trøffelmarked i Alba i Norditalien eller Aups i Sydfrankrig, har sikkert lagt mærke til jægerne og deres trøffelhund. Ofte er hunden et lidet charmerende gadekryds med underbid og underlig pels, men ikke mindre skattet af den grund. Trøffeljægeren og hans hund er et særligt makkerpar. Også i tilfældet Richtendorff og Asti. Den ene kan ikke finde trøfler uden den anden. Rune er afhængig af Astis fintfølelse næse, og Asti har brug for Runes instrukser og opmuntring. Det er sjovt at iagttage deres samarbejde, og Rune fortæller, at hverken hans søn eller kone kan finde de eftertragtede svampe med Asti. Kun de to finder frem til trøflerne. Rune taler entusiastisk til hunden, mens vi går. Asti får fært af trøflerne på lang afstand – helt op til 30 meter fra findestedet. Rune skynder sig efter for at nå at få trøflerne ud af munden på hunden.

Nogle gange graver de videre i fællesskab, hvis trøflerne ligger dybt. Asti afleverer, men gør insisterende, indtil Rune giver en findeløn i form af makrelguf på tube. Gastronomisk fra den ene yderlighed til den anden vil de fleste nok mene.

ET DANSK TRØFFELEVENTYR

Runes trøffeleventyr startede ved et tilfælde. Hans kone stillede hvad der lød som et umuligt krav, da han ytrede ønske om en ny hund: "Den skal ikke være for stor, ikke for lille, og den må ikke fælde." Sådan kom Rune på spor af racen lagotto romagnola. En hund, der gennem de sidste hundrede år er blevet brugt til trøffeljagt i Norditalien. Efter at have forsøgt sig med forskellig lydighedstræning som hobby – noget, der kedede både Richtendorff og Asti – kastede de sig over den hobby, der lå lige for: trøffelsøgning.

Rune købte trøfler hjem fra Italien, og de trænede i stuen og hjemme i haven, men tog også på kursus på Gotland, hvor der findes en hel trøffelindustri. På den svenske ø er der områder,

hvor man kan søge efter trøfler med sin hund, plantager med trøffelpodede træer møntet på salg og kurser for hunde, der skal trænes til trøffeljagt. **Asti var en dygtig elev, der tog hurtigt ved lære – bare tre dage efter kurset fandt Rune og Asti de første trøfler herhjemme.**

Det var efteråret 2019. Siden da har de fundet masser af de underjordiske svampe i de danske skove. Rune spiser selv med stor fornøjelse sin fangst. Kollegerne på lærerværelset på skolen i Viborg har for længst vænnet sig til duften, når Rune åbner sin frokost og trøffel-aromaen breder sig fra hans madpakke. Han anbefaler at lægge æg ned til trøflerne og lade dem suge smagen til sig. Og sådan får man altså en sjovere æggemad end de fleste. Det er en god udnyttelse af trøflen, for selv en lille stump afgiver en hel masse smag. Man ser det også ofte i slagterforretningerne i Sydeuropa i trøffelsæsonen, hvor store glas med æg og trøfler pryder disken eller vinduerne.

Den fangst, Richtendorff-familien ikke selv spiser, leverer Rune i køkkenet hos Wassim Hallal på Michelin-restauranten Frederikshøj. Han har også bragt trøfler til Marselisborg Slot, hvor køkkenchefen havde fået nys om trøffeljægeren, der gik rundt i skovene i nærheden af slottet. Og kokken på Fredensborg Slot fik naturligvis også en leverance fra egne jorde, hvor Asti på vores tur i efteråret 2020 gravede næsten 200 g trøfler op under gamle bøgetræer.

Jeg har købt mig et trøffelpodet egetræ fra Gotland og plantet det i min have, hvorfor jeg nu tænker, jeg er nødt til at blive boende i huset et godt stykke tid. Der er forlydender om, at der kan gå op til ti år, før der er underjordisk gevinst.

i Find en lang række produkter med trøffel samt friske trøfler når sæsonen er til det i butikken på Nordre Toldbod.

NATURVIN OG VIN MED LAV INTERVENTION

"Første konkrete udfordring er manglen på en reel definition af begrebet naturvin. Der er ingen specifik certificering af eller krav til, hvad naturvin er – eller ikke er"

Sådan skrev jeg i min artikel om naturvin, som første gang blev publiceret i vores magasin for ca. halvandet år siden og nu kan læses i sin fulde længde på: løgismose.dk/artikler/thildes-tips/naturlig-vin.

På det tidspunkt var vi ikke aktivt søgende i den voksende verden af naturvin. Vi havde vine i sortimentet, der kvalificerede sig til at være naturvine, men hverken vi eller producenterne skilte med det. Vinene var udvalgt på baggrund af smagen og ikke produktionsmetoden. At markedsføre dem som naturvine kunne afskrække vinelskere fra at købe dem, selvom man kan argumentere for, at det samtidig ville lokke andre til.

"Hvad var den enkeltes reference til naturvin, og kunne man li', hvad man smagte? Følte man ligefrem ubehag ved den nye palette af nuancer, som visse naturvine kommer med, eller var netop disse aromaer en del af årsagen til, man gik efter naturvin? Og hvad så med de naturvine, som var rene og klassiske i deres smag? Skuffede de inkarnerede naturvinselskere, der specifikt gik efter det, man under en paraplybetegnelse kan kalde "funkiness"?"

Da naturvinsbølgen startede, var der producenter, som var så grebet af bevægelsen, at de med det samme ændrede hele deres produktion til naturvin. Det skabte udfordringer fordi, der stadig var så lidt viden på området, og mange af vinene løb løbsk i den forstand, at de pådrog sig forskellige karakteristika, der ud fra en klassisk vinopfattelse blev opfattet som fejl. Det kunne være f.eks. forhøjet eddikesyre, mus, eftergæring, reduktion eller oxidation, og i mange tilfælde burde disse vine aldrig have fundet vej til markedet. Det gjorde de alligevel, måske fordi producenterne ikke havde råd til at lade være? Argumentationen var efterfølgende, at sådan skulle vinene smage, og skeptiske tunger kaldte det vinverdenens bud på "Kejserens Nye Klær". Alligevel vandt denne vintype begejstring hos visse grupper af vinnydere, som ikke kunne få det skævt nok og som købte ind på idéen om at tage vinen, som den nu engang valgte at være – med eller uden fejl og skavanker.

Med tiden har mange producenter ladet sig inspirere af naturvinstanken og mange, selv inkarnerede konventionelle producenter, har i små hjørner af kælderens eksperimenteret. Vi har flere af disse i vores portefølje, og pludselig er de kommet med en naturvin, som de gennem en årrække har testet og justeret. Vores oplevelse er, at disse vine sjældent rummer "fejl", hvilket nok kan tilskrives, at mislykkede prototyper ikke er sendt på markedet. Først når teknikken mestres, tør de præsentere det uden for kælderens fire vægge.

Måske var det med til at få os sporet ind på en målrettet indsats for et naturvinssortiment. Vi har aldrig været afvisende, nok nærmere afventende. Vi lader i denne kategori begrebet smag være lidt bredere og mere inkluderende så længe, vinene stadig har kvalitet. I processen er vi blevet begejstrede, overraskede, motiverede og ophøjede. Er vi også blevet skuffede? Ja, men det bliver vi også, når vi smager vin udenfor denne kategori, og antallet af skuffelser har ikke været flere her.

Vores naturvinssortiment er en tilføjelse til vores eksisterende sortiment. Det er innovation, åbenhed, nysgerrighed og en anerkendelse af, at vinverdenen er en af de mest dynamiske på denne jord. Det har samtidig bragt os til regioner og druesorter, vi ikke før har repræsenteret.

"Begrebet naturvin har mødt meget kritik for at være upræcist og modstridende idet det modsatte af naturvin skulle være unaturlig vin. Og findes naturlig vin i det hele taget? Det kræver menneskelig handling at omdanne druer til vin og ikke mindst at fastholde stadiet vin."



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

HVORDAN SMAGER NATURVIN?

Smager de alligevel anderledes? Ja, langt de fleste af dem har en snert af noget andet, noget mere frugtigt og levende. Med levende mener jeg, at man kan fornemme flere aromaer fra de biologiske processer, vin gennemgår. "Funky" eller "funkiness" bruges som en paraplybetegnelse til at dække det i naturvins sensoriske karakteristika, der adskiller dem fra klassisk fremstillede vine.

Generelt ændrer naturvine sig forholdsvis hurtigt efter åbning, så har man en rest stående fra dagen før, kan den smage markant anderledes. Det skyldes, at de er mindre beskyttet af svovl, der virker som en kraftfuld antioxidant. Der er dog undtagelser, og vi vil i bedst muligt omfang informere om dette baseret på vores erfaringer med de enkelte vine.

HVAD ER NATURVIN?

Definitionen er ikke helt afgrænset og klarlagt, men i sin grundtanke handler det om at påvirke vinen mindst muligt både i dens tilblivelse som druer i marken og gennem processen fra druemost til færdig vin i vineriet. Mange naturvine dyrkes økologisk eller biodynamisk.

Mere korrekt, men måske mindre mundret, er **vin med lav intervention**, for det er i bund og grund det, vintypen tager sit udgangspunkt i.

Minimum indblanding inkluderer typisk et minimum eller ingen brug af pesticider, herbicider, tilsætningsstoffer og, i visse tilfælde, svovl, i produktionen. Ud over det afholder man sig i videst muligt omfang fra at påvirke vinen i processen fra druer til færdig vin f.eks. ved at begrænse pumpning, undgå filtrering etc. Vinen skal berøres og håndteres mindst muligt.

Langt de fleste vine med lav intervention er også enten økologiske eller biodynamiske. En af de mest fremtrædende konsekvenser af lav intervention, er udtalt individualisering af vinene. Ikke bare i forhold til andre vine men også indenfor samme aftapning, hvor vinene kan afvige fra hinanden og sig selv fra dag til dag. Det er noget af det, entusiaster finder fascinerende og spændende, selvom det medfører en vis grad af utilregnelighed. Det er ofte mere udpræget i vine uden tilsat svovl.

HVORDAN STARTEDE DET?

Naturvinsbevægelsen startede op gennem 70'erne i Beaujolais og har senere bredt sig til stort set hele verden. Visse vinlande og ikke mindst områder har større udbredelse af fænomenet end andre.

Frankrig er længst fremme i forhold til en egentlig lovgivning, idet der i 2020 blev godkendt et sæt regler under INAO for **Vin Methode Nature**. For at kunne bruge denne nu officielle betegnelse, skal druerne være dyrket certificeret økologisk, de skal håndplukkes og kun naturligt forekommende vildgær må anvendes. Der er ligeledes en række regler for hvad, man må og især ikke må anvende af teknikker i vineriet. Der må tilsættes op til 30 mg/l svovl. Vine uden svovl tilsat må skrive "vin methode nature sans sulfites ajoutés" på etiketten, mens vine, der er tilsat svovl må skrive "vin methode nature avec moins de 30 mg/l de sulfites ajoutés". Et lignende system forventes at blive implementeret i andre vinlove i Europa indenfor de næste par år.

Svovl (SO2)

Der vil altid være en smule svovl i vin, da svovl produceres under gæringen. Det giver derfor ikke mening at tale om svovlfrie vine. Den nedre grænse for, hvad man finder i vin, ligger omkring 10 mg/l svarende til naturligt forekommende svovl.

Der findes i stigende grad flere og flere vine uden svovltilsætning. Det kræver indsigt, erfaring og en høj grad af hygiejne at kunne lykkes med. Nogle af dem er meget funky og præget af naturvins karakteristika, mens man i andre næsten ikke kan fornemme forskel sammenlignet med tilsvarende vine (i kvalitet og stil) med svovl.

LØGISMOSES VINKODEKS

Naturvin & Vin med lav intervention

Vores ønske er at gøre det nemmere for vores kunder at navigere i vores sortiment, og vi har derfor udviklet en mærkning af en række af vores vine. Vi har valgt at lave flere kategorier for at kunne være mere præcise på hver enkelt vin. Mærkningen er ikke en rangering af vinene efter kvalitet.

NATURVIN OG VIN MED LAV INTERVENTION

Mærkningen er udelukkende baseret på den sensoriske oplevelse af vinen vurderet af Løgismose smagepanel fra mindst funky til mest funky.

Nogle vine med lav intervention adskiller sig ikke eller stort set ikke smagsmæssigt fra, hvad man ville forvente af en klassisk fremstillet vin, mens andre er kraftigt præget af metoden.

Selvom man ikke er fan af funkiness, kan man godt have et ønske om at nyde vine med lav intervention, hvor vores mærkning kan være en kærkommen hjælp til at afkode graden af smagsmæssig indflydelse fra metoden.

Det tekniske kriterie er det samme over hele linjen og bredt i den forstand, at vinene i denne kategori alle er fremstillet med lav intervention. Vi har således ikke nogen nærmere definition af svovlindholdet eller maksimalt svovlindhold for vine i kategorien. Du finder oplysninger om svovl i hver enkelt vin på løgismose.dk.

I indeværende magasin præsenterer vi vores mærkning for naturvin og vin med lav intervention.

HVOR FUNKY ER DU?

FUNKINESS ●○○○

Med ingen eller meget begrænsede naturvins-karakteristika

FUNKINESS ●●○○

Med diskrete naturvins-karakteristika

FUNKINESS ●●●○

Med tydelige naturvins-karakteristika

FUNKINESS ●●●●

Med kraftige naturvins-karakteristika

SPÆNDENDE SKJULTE SKATTE FRA UNGARN

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

I efteråret fik vi med uvurderlig hjælp fra vores tyske trainee Anne-Sophie Christmann rekvireret prøver fra en lang række producenter med tilknytning det viltre naturvins miljø. Og det førte til en række lærerige og tankevækkende smagninger, hvor buen virkelig blev spændt mellem på en ene side sjuskede ligegyldige oprør mod the establishment med fancy tegneserie etiketter og på anden side seriøst spændende skjulte skatte, som bare ventede på at blive løftet frem i lyset.

Et af de spor jeg fik snuden ned i var "Moric Hidden Treasures". Den østrigske, biodynamiske vinmager Roland Vellichs samarbejde med unge ungarske vinmagere, om at skabe fornyet opmærksomhed og respekt for den pannoniske vinkultur. Især en af vinene "Hidden Treasures NR2 Somló Feat. Kis Tamás" fascinerede med katapultiske associationer til det ypperste fra Etnas skrån timer på Sicilien og Grand Cru-markerne i Chablis, og da vi et par uger senere fik fremtryllet prøver direkte fra vinbonden, blev vi begavet med nogle af sidste år største hvidvinsoplevelser. Og det fascinerende var, at selvom Løgismoses smagepanel til sammen sidder med 100 års smageerfaring kendte vi hverken druen eller distriktet!

Distriktet hedder Somlói og er opkaldt efter den udslykte vulkan Somló, som dramatisk rejser sig 180 meter op over den omkringliggende slette, og da det er dikteret, at der udelukkende kan høstes frugt fra de stejle skrån timer er der tale om Ungarns mindste vindistrikt. Bare i omegnen af 30 vinbønder, som tapper deres vin kommercielt og måske 100 små hobbyvinavlere er der tale om, og det helt specielle er, at de i november 2018 blev enige om at al frugt på vulkanen skulle passes og plejes efter økologiske principper. Så lige nu står det ungarske forskningscenter for økologisk landbrug (ÖMKI) i spidsen for de forberedende træningsprogrammer, som vil glide over i den egentlige konverteringsproces hvorefter Somlói vil blive planetens første 100% økologiske vindistrikt.

En af frontløberne er Kis Tamás, som tappede sine første økologiske vine på frugten fra 2018-årgangen. Han købte sin første lille stribe vinstokke så sent som i 2010 og blev i de kommende år så fascineret af de vine, som druen Juhfark i alliance med den mineralrige jordbund begavede ham med, at han opgav både job og karriere og flyttede ind i et af de små gamle stenhuse på vulkanen, selvom der hverken var indlagt vand eller elektricitet.



NYHED FUNKINESS ●●○○○

Somló Juhfark, ØKO, 2019
1 fl 157,-

2 fl 275,- SPAR 39,-

Mest rustfrit stål, men også korte kys fra ungarske fade. 2017-årgangen kåret til "Year's Best Hungarian Wine" af det anerkendte Wine & Spirits Magazine.

Elegant, salig frisk hvidvin med direkte forbindelse til en underliggende lind syre og en prægtig salt mineralitet.

"We have in our hand something extremely unique, a strong terroir. I don't have to do nothing 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 - Somlói Vándor



NYHED FUNKINESS ●●○○○

Somló Juhfark Teraszok
Bakm velés, ØKO, 2019, 1 fl 190,-

2 fl 325,- SPAR 55,-

Frit oversat er dette vinen fra "terrasserne hvor gederne (stadig) fouragerer". Det betyder lavere udbytte men også en vin, som på en særlig måde er i synk med naturligheden. Bare et enkelt ungarsk fad og 10 måneders modning. Nærmest burgundisk i sin dybde og samtidigt helt sin egen.



NYHED FUNKINESS ●●○○○

Somló Juhfark Öreg Tökék Nyugati-Oldal,
ØKO, 2019, 1 fl 190,-

2 fl 325,- SPAR 55,-

Fra et par striber med gamle vinstokke, der står lige nedenunder "den gamle hovedstad på vestsiden" (vinens navn). Direkte gæring i bare 2 ungarske fade uden temperaturkontrol, fremmede gærstammer og what so ever. Et nærmest meditativt eksempel på at less is more. Wow!



NYHED FUNKINESS ●○○○○

Somló Olaszrizling, ØKO, 2019
1 fl 134,-

2 fl 225,- SPAR 43,-

En blanding af tidligt og sent høstede druer i stål og ungarske fade, som forenes til en dejlig saftig hvidvin, som viser, hvad der sker, når vinbonden tager denne vidt udbredte centraleuropæiske drue med de mange navne alvorligt. Jeg mindes ikke at have smagt bedre.



Fagekspert
Per Bach



De gratinerede knivmuslinger er et strålende match til de ungarske vine, hvor de kødfulde muslinger og den salte gratinering giver fint modspil til vinene!

Gæstekok
Thomas Rode

Saftige gratinerede knivmuslinger

Opskrift til 4 personer

Alt er bare lidt større i Amerika. Det gælder også, når man taler knivmuslinger, men grundet samhandlen mellem Europa og USA har vi i Danmark siden slutningen af 1970'erne kunnet finde store amerikanske knivmuslinger bl.a. i Vadehavet, Limfjorden og Kattegat. Muslingerne er kommet hertil med den amerikanske handelsflåde, ganske utilsigtet, medbragt i skibenes ballasttanke. Tak for det!

INGREDIENSER

- 2 kg knivmuslinger
- 250 g blødt smør
- 50 g fintrevet parmesan eller anden fast ost
- 2 fed finthakkede hvidløg
- ½ bundt finthakket bredbladet persille
- Skal af 1 økologisk citron
- 2 skiver daggammelt hvedebrød

SÅDAN GØR DU

Tjek om muslingerne er levende ved at give dem et tryk. Kassér de muslinger, som ikke reagerer på dette, ved at lukke sig helt sammen. Udvand muslingerne i koldt vand i ca. 1 time. Læg dem herefter på et fad, der kan gå i fryseren og frys dem i ca. 2 timer.

Pisk smørret, så det bliver lyst og luftig. Vend herefter parmesan, hvidløg og persille i og smag til med fintrevet citronskal. Riv brødet på den grove side af rivejernet eller kør det på blenderen. Rist brødkrummerne sprøde på en tør pande. Blend de sprøde brødkrummer sammen med gratineringsmørret i en blender, til det hele er blandet godt sammen.

Tag fadet med muslinger ud af fryseren. Åbn hver musling, men ikke mere end, at den stadig hænger sammen. Læg dem i en bradepande eller et ildfast fad og fordel gratineringsmørret oven på muslingerne. Tænd grillen i ovnen og sæt muslingerne ind under grillen og lad dem gratinere, til de er flot gyldne.

Servér muslingerne med en god blandet salat og et par skiver brød, som kan dyppes i den overskydende væske fra muslingerne.



Den udslykte vulkan Somló



Kis Tamás

UFILTREREDE PERLER FRA NATURVINENS VUGGE

Producent: Baghdati Estates | Område: Imereti, Georgien

At smage vinene fra Baghdati Estates er på en forunderlig måde som at blive sendt langt tilbage i tiden. Vinene er samtidig noget af det hotteste og mest moderne lige nu.

Georgien er et af verdens ældste vinlande, og var man troppet forbi Imereti-regionen for et par tusind år siden, ville vinen, man blev budt på, nok have smagt nogen lunde som det, familien Mshvildadze tapper på flaske i dag.

Hos Baghdati Estates sniger produktionen sig op på max 2000 flasker, og det er et typisk billede af industrien i landet med mange meget små dyrkere. Klimaet i denne del af Georgien grænser til subtropisk og landet er kendt for at være et alsidigt landbrugsland med mulighed for succes med mange typer afgrøder. Georgisk vin har altid haft høj status hos russerne, og ganske lidt af det har været repræsenteret i Vesteuropa. Med interessen for naturvin er Georgien for alvor kommet i rampe-lyset, og landet anses nærmest som naturvinens vugge, måske fordi naturvin er en form for standard her. At vi fandt frem til Baghdati var mere held end forstand, og at de havde noget vin at sælge et rent lykketræf.

Vinene tilsættes ingen svovl og den lille afvigelse fra de ellers tusinder af års uforandrede håndværk ligger i brugen af ståltanke. Nogle af vinene gæres i de såkaldte kvevri, som er traditionelle lerkar eller krukker, der er gravet ned i jorden.

Brugen af ståltanke er muligvis medvirkende årsag til, at vi faldt pladask for disse vine. De er bestemt upolerede og originale, men samtidig rummer de renhed og friskhed og undgår at falde i smager-af-gammel-æblemost-kategorien.

Vi er mellem Sortehavet og det Kaspiske Hav i den nordøstlige del af Georgien på skråningerne ned mod Khanisthkali-floden, hvor far og søn med hjælp fra resten af familien dyrker 2,2 ha blandet landbrug. Blot 0,4 ha er dedikeret til vinstokke og heri står en række sorter, verden udenfor Georgien aldrig har hørt om. Mere end 400 lokale sorter er registreret i Georgien, mens ca. 40 af dem bruges kommercielt til vinproduktion.



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg



NYHED FUNKINESS ●●●●●

Imereti White Dry Unfiltered, 2019
1 fl 247,-

90% Tsolikouri, 9% Tsitska og 1% Krakhuna.
Antal flasker produceret: 400

Spontangæret og skalmaceret i ståltanke. Vinen er ufiltreret og fremstår naturligt en anelse uklar. Ret naturpræget duft, hvor de nygærede toner er fint flettet sammen med citrus, friske grønne krydderurter og porse. I smagen bliver frugten tydeligere, og man fornemmer et fint lille bid fra fenolerne og gæringen med drueskallerne. Den har pæn saftighed

men holder sig i det syrlige og grønne hjørne uden spor af eksotisk frugt eller parfume. Syren er primært på midtpaletten, og selvom den er tør, afslutter den ikke med markant syre. Eftersmagen er rund og fin igen med en lille snert af fenol. En anderledes hvidvinsoplevelse, som både kan nydes solo, men også med en række retter med grøntsager. Prøv f.eks. ingredienser som artiskokker, vinterens bitre salater og kål og gerne serveret med dampet hvid fisk eller skaldyr; eksempelvis opskriften her på dampet søtunge med fennikel. Servér ved 8 °C.



NYHED FUNKINESS ●●●●●

Imereti Rosé Dry Unfiltered, 2019
1 fl 247,-

89% Tsolikouri, 9% Tsistka, 1% Krakhuna, 1% Dzelshavi. Antal flasker produceret: 200

En alternativ måde at lave rosévin på, idet der bruges blot 1% blå druer (Dzelshavi), hvilket er så lidt, at de kan forblive sammen med den gærende vin i flere uger. I praksis er vi i en gråzone mellem orangevin og rosévin. Blot 1% af vinen gør forskellen.

Duften er delikat med kumquat, mandarin, abrikos, kaprifoleum og sort te. Trods sin spæde farve, er den til den kraftfulde side i smagen, men stadig med liflighed og en fin balanceret tørhed. Man fornemmer en lille snert af tannin, som bekræfter skalmacerationen, og den er ganske vinøs. Smagen bakkes yderligere op af orange citrusfrugter og bløde stenfrugter samt en let behaglig metallisk tone, som leder tanker hen på rust eller rød jord. Eftersmagen er intens og frisk. Servér ved 8 °C i hvidvinsglas til muslingesuppe eller kogte jomfruhummerhaler med safran-mayonnaise!

i Der er ikke nogen præcis forklaring på, hvorfor familien vælger at omtale deres vingård i flertal, Baghdati Estates. Vi må konkludere, at det ikke er størrelse, det kommer an på i dette tilfælde.



Mr. Mshvildadze



De traditionelle nedgravede lerkar, der anvendes i Georgien.



Gæstekok
Thomas Rode



Hvidvinsdampet søtunge med fennikel

Forret til 4 personer

Den hvidvinsdampede, NaturSkånsom-mærkede søtunge er perfekt som forret, når gæsterne melder deres ankomst. Denne ret kombinerer den milde dampede søtunge med sprød fennikel, der ligeledes er dampet i hvidvin, samt en kogt løg-fennikel kompot.

INGREDIENSER

- 2 flåede søtunger á 600-700 g (skåret i fileter)
- 2 fennikel, ens i størrelse
- 2 små løg, pillede
- 1 fed hvidløg, pillet og fint hakket
- 2 dl hvidvin
- Olivenolie
- Citronsaft
- 1 bundt frisk koriander
- 150 g smør, i små tern

SÅDAN GØR DU

Fjern top og bund af fennikel-knoldene og pil derefter det yderste lag af. Del dem i lag og skær dem i trekanter, gem hjernerne. Skær ligeledes top og bund af løgene og del dem i lag og skær i trekanter. Kom løg og fennikel i en lille gryde, dæk dem til med hvidvin og tilsæt hvidløg. Kog dem møre i hvidvinen under låg i 12-15 minutter

Høvl fennikel-hjertet helt tyndt ved hjælp af et mandolinjern og læg de tynde skiver i iskoldt vand. Tag løg og fennikel op af hvidvinen og hold dem varme.

Pisk smørret i løg/fennikel-fonden, ved hjælp af en stavblender og smag til med salt og peber.

Mariné søtungen i lidt olivenolie, salt og peber, og damp den nænsomt i lidt hvidvin i 3-5 minutter. Dræn imens fennikel-skiverne og pluk koriander i buketter.

Fordel løg og fennikel-trekanter på fire varme tallerkner, hæld saucen over og anret søtungen ovenpå sammen med fennikel-skiver og korianderbuketter.

SPRØDE ØKOLOGISKE OG BIODYNAMISKE VINE

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

Vin fra Wien er lidt specielt og meget fascinerende. Forestil dig Amager Fælled gange to i en lidt mere kuperet udgave og så udelukkende tilplantet med vinstokke. Så er scenen ligesom sat. Læg dertil at de fleste vinbønder også tilbyder Heurigen og Buschenschank, som i hele sommerhalvåret får wienerne og turisterne til at valfarte ud i vinmarkerne for at spise, drikke og feste i vidunderlige omgivelser. Og så er det også her, at myndighederne efter års lobbyisme har valgt at omfavne den gamle visdom om, at det lønner sig at plante polyvaritalt. I 2013 fik specialiteten Wiener Gemischter Satz myndighedernes officielle kvalitetsstempel.



Weingut Hajszan-Neumann er videreførelsen af den driftige Stefan Hajszans livsværk. Oprindeligt var han kok og drev det meget respekterede Universitätsbräuhaus, men i 2000 fik han en lille vinmark foræret af en stamkunde, og det fik ham til at forfølge drømmen om også at blive vinbonde. De første vine kom til verden med hjælp fra vennerne Fritz Wieninger og Fred Loimer, men allerede i 2004 stod han på egne ben, og i en alliance med den kendte designer og vinnør Heinz Neumann påbegyndtes opkøb af spændende parceller på byens bedst eksponerede skråninger, samtidig med at restauranten blev flyttet ud på vingården.

Fra starten var biodiversiteten et mantra, og med bistader i vinmarkerne og udtræk af kamille, røllike, brændenælde og ikke mindst hestemøg fra Lippizaner-hestene ved Hofburg, frem for kunstgødning og sprøjtegifte, blev Stefan Hajszan en pioner i Wien. I 2006 den første vinmager med det økologiske certifikat. I 2009 den første med det biodynamiske ditto og samtidig begyndte Stefan en flittig flirt med de orange vine ligesom han også indimellem "glemte" at tilsætte svovl.

Historien om Stefan Hajszan er imidlertid også historien om et vanvittigt arbejdsraseri, og efter han var blevet far til tvillinger, valgte han i 2014 at træde ud af rollen som vinmager og i 2016 afleverede han tillige nøglerne til restauranten. Weingut Hajszan-Neumann videreføres således i dag af Wiens ukronele vinkejsere Fritz Wieninger i en konstruktion, hvor vinmarkerne leas af Heinz Neumann, hvor Fritz Wieningers mangeårige vinmager Luis Teixeira er rykket ind i kælderens, og hvor den nye chef Juan Amador efter blot 3 år har hentet den 3. Michelin stjerne til restauranten.



Fagekspert
Per Bach



NYHED FUNKINESS ●○○○

Riesling Nussberg, BIO, 2018
1 fl 198,-

Pr flaske ved 6 fl
148,50 SPAR 49,50

Sammenstik af håndplukket frugt fra Kerninger, Gollin og Preussen på det store Wiener Nussberg gæret og modnet i rustfrit stål og derefter som alle vinene behandlet efter Rudolf Steiners principper. Blomstrende med fersken og papaya i hovedrollen. 91-93 point i Falstaff Magazin.



NYHED FUNKINESS ●○○○

Grüner Veltliner Nussberg, BIO, 2018
1 fl 174,-

Pr flaske ved 6 fl
130,50 SPAR 43,50

Udelukkende frugt fra Weisleiten, den noget køligere del af Wiener Nussberg, og dermed med en friskhed, som overrasker, hvis man var svedende turist i Wien i 2018. En klassisk og mineralsk Veltliner med pikante strejf af peber. 92 point i Falstaff Magazin.



NYHED FUNKINESS ●○○○

Grüner Veltliner Ried Haarlocke Nussberg, BIO, 2018, 1 fl 228,-

Pr flaske ved 6 fl
171,- SPAR 57,-

Veltliner fra det højt beliggende plateau for enden af Kahlenbergerstrasse på Wiener Nussberg, der efter gæringen i stål er delvis fadlagret. Sprøde æbler, mango og papaya som spiller sammen med peber, tobak og moden citrus. 92-94 point i Falstaff Magazin.



NYHED FUNKINESS ●○○○

Wiener Gemischter Satz Ried Weisleiten, BIO, 2018, 1 fl 244,-

Pr flaske ved 6 fl
183,- SPAR 61,-

Samtidig høst af Pinot Blanc, Riesling, Grüner Veltliner og 5 andre druesorter fra den del af Wiener Nussberg, der kaldes Weisleiten pga. de mange forvitrede kalksten på stedet. Samtidig presning og gæring i rustfrit stål. 92-94 point i Falstaff Magazin.



NYHED FUNKINESS ●○○○

Zweigelt Nussberg, BIO, 2017
1 fl 174,-

Pr flaske ved 6 fl
130,50 SPAR 43,50

Frugt fra Obere Schoss og Weisleiten på Nussberg. 18 måneder på hovedsageligt brugte 500-liters fade. En mørk, lettere urtet Zweigelt med masser af kirsebær og kirsch. Frisk, nærmest lidt pågående og med en fin salt mineralitet til sidst. 91 point i Falstaff Weinguide 2020.



Gæstekok
Thomas Rode

Irgrøn grønkalssuppe

Forret til 4 personer

Suppe er oplagt på de uforudsigelige, grå og kolde regnvejr-dage, som disse måneder byder på. Denne flotte irgrønne grønkalssuppe med masser af smag, er nem og hurtigt at lave, og vil med sikkerhed være et hit, både til pænt selskab eller når du skal hygge om dig selv. Servér suppen med de sprøde vine fra Wien og nyd matchet mellem den sunde og nærende suppe og de kølige, mineralske dråber.

INGREDIENSER

- 1 broccoli, plukket i små buketter, inkl stokken som befries fra den seje rod og skælles
- 200 g rosenkål, befriet fra roden og de yderste blade
- 250 g grønkål, befriet fra stænglerne
- 2 løg, pillet og groft hakket
- 2 fed hvidløg, pillet
- Saften af ½ citron
- Lidt revet muskatnød
- 4 æg
- 100 g usaltet smør
- 4 cl. olivenolie

SÅDAN GØR DU

Pil de yderste blade af rosenkålen, indtil du kommer ind til det faste hjerte - gem de yderste blade. Halvér hjernerne og blanchér dem 4 gange i nyt vand, som kasseres hver gang.

Sæt en gryde over med 6 dl vand, hvori de hakkede løg, hvidløg, broccolistænglen og de blancherede rosenkål koges møre. Tilsæt grønkålen og kog den i 2-3 minutter. Lad imens 4 æg koge til de smiler (ca. 7-6 minutter), pil dem og hold dem lune.

Kog broccoli-buketterne i letsaltet vand til de er al dente. Grydens indhold hældes i en blender sammen med smør og olivenolie. Blend suppen i 6-8 minutter til du får en hel glat og irgrøn suppe. Smag suppen til med salt, peber, citronsaft og friskrevet muskatnød.

Mariner rosenkålsbladene i lidt olivenolie, salt og peber. Anret suppen i 4 varme, dybe tallerkener, med 1 lunt æg samt broccoli-buketter. De marinerede rosenkål-blade drysses ud over suppen.

ET FRISKT PUST BLANDT LETTE RØDVINE

Producent: Heimann & Fiai | Område: Pannon Borrégó, Ungarn

Kadarka-druen kaldes også Ungarns Pinot Noir, idet den ofte fremstår ganske lys med milde tanniner, markeret frugtsyre og potpourri af røde bær som hindbær, moreller og tranebær. Også florale aromaer som rose og blomster fra krydderurter (timian, salvie, rosmarin) kan være fremtrædende. Kadarka-druen vurderes til at have stor evne til at reflektere terroir og med mit kendskab til vores trofaste kunders favoritter, vil jeg her mene, vi har en kandidat til en ny, spændende darling.



Yderst til højre Zoltan Heimann Sr.
yderst til venstre Zoltan "Zoli" Heimann Jr.

Zoltan Heimann Sr var en af de første, der købte vinmarker efter det blev muligt ovenpå afslutningen af kommunistisk styre i Ungarn i 1989. Familien Heimann kommer oprindeligt fra Tyskland og producerede i flere generationer vin i Ungarn, men i det små og til lokal konsum. Gradvist efter Jerntæppets fald kom besiddelserne op på de nu ca 25 ha, familien producerer vin fra i dag. I mange år var det Zolis mor, Agnes Heimann, der fungerede som vinmager frem til overdragelsen af ansvaret i 2016 til sønnen, der stod ængsteligt klar i kulissen.

Der er stadig tale om et familieforetagene, og der køres to serier, Heimann Family Estate og Heimann & Fiai (Heimann og Sønner). Zoli respekterer den stil, forældrene har bygget deres navn op omkring: Kraftige vine primært på internationale sorter, som nyder stor anerkendelse nationalt. Omvendt er hverken Kadarka-druen eller Kekfrankos særlig højt taget lokalt på trods af, at de i højere grad repræsenterer det oprindelige Szekszard. Det er hovedårsagen til, at Zoli har valgt at køre to linjer, for hans mission i livet er at vende tilbage til rødderne og definere Szekszard med det afsæt. Og at lade Kadarka og Kekfrankos være talerør for det særlige terroir, området har.

Kadarka fra Heimann & Fiai kan beskrives som elegant, luftig og uforceret. De har nerve, men er på ingen måde anmassende, og allerede ved ophældning i glasset bliver man mødt af en meget lyse farveintensitet. De glider let henover tungen uden skarpe og udtørrende tanniner, og virker nærmest tørstslukkende. De vil glæde yndere af de tyske Spätburgundere, Pinot Noir fra Cote de Beaune og Gamay fra Beaujolais og de gør sig særlig godt kølet ned til 10-12 °C. Et friskt pust i kategorien lette rødvine.

Vi vil senere på året præsentere Zoli's Kekfrankos vine, som allerede nu kan købes via logismose.dk.



NYHED FUNKINESS ●●○○○

Szekszard Kadarka, 2019
1 fl 137,-

3 fl 328,-
SPAR 83,-

En blanding af frugt fra tre enkeltmarker i forskellige subzoner af Szekszard. Spontangæring i en kombination af ståltanke og træfade. Lagret 8 måneder i brugte fade og ståltanke. Fuldmodne jordbær og røde blomster i duften, lidt paprika og peber. Let krop med delikat saftighed, fnuglet på tungen, men med

klar definition og medium smagsintensitet. Fine røde bær med let frugtsødme og forfriskende syre, flot balance. Glimrende at nyde uden mad men også til selv lette fiske- eller skaldyrsretter. Den ville endvidere glæde mig til en række klassikere fra det danske køkken som stegt flæsk med persillesovs eller karbonader med stuvet spidskål. Server ved 12 °C.



NYHED FUNKINESS ●●○○○

Porkoláb-Völgy Kadarka, 2018, 1 fl 202,-

1 fl 182,-
SPAR 20,-

Fra enkeltmarken Porkoláb-Völgy, total 2 ha ca 225 moh og vestvendt. Spontangæret med 30% hele klaser. Lagret 8 måneder i amforaer.

Stadig i den helt lyse ende af farveskalaen og duften defineres også her af røde bær, jordbær, hindbær, tyttebær og gojibær men med lidt mere kraft og bundtræk end i Szekszard Kadarka'en. Endvidere er der tørret rose, myntepastil og hvid peber. Sirlig som en den fineste blonde, luftig, nærmest æterisk. Runde, blide tanniner, let krop, nærmest tørstslukkende. Servér ved 14 °C til kanin, lyst fjerkræ eller stegt fisk.



Chefssommelier
Thilde Maarbjergh

SZEKSZARD

Szekszard ligger i den sydøstlige del af Ungarn, som i ca 9 mio år var havbund. Det lave Pannoniske Hav dækkede ca 200.000 kvadratkilometer og brugte omkring 400.000 år på at trække sig tilbage inden det for ca 600.000 år siden efterlod det det, der nu kendes som den Pannoniske Slette og kilometervis af sediment, der udgør jordbunden på sletten i dag.

Szekszard er både en by og navnet på et af Ungarns højst estimerede vinområder selvom, det pt er under radaren internationalt. Godt 2200 ha er beplantet med vinstokke, og det er særligt den historiske Kadarka og den stigende populære Kekfrankos (kendt som Blaufränkisch i Østrig), der udgør det historiske fundament for områdets anerkendelse. Flere internationale sorter, særligt blå som Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc og Merlot er også plantet i Szekszard, og har de seneste årtier været populære blandt det ungarske folk.



HEIMANN & FIAI
PANNON BORRÉGÓ, UNGARN



Kanin rullet med tørsaltet bacon, salvie og citron Hovedret til 4 personer

Kanin er ikke altid førstevalget herhjemme, når det kommer til valg af kød, men det er faktisk en skam. Kanin er nemlig et smagfuldt dyr – se bare i Frankrig, Italien og Tyskland, hvor kanin er en yndet og populær spise. Udover at smage enormt dejligt er kanin et klimabevidst valg, såfremt der skal animalsk protein på tallerkenen. I denne opskrift ruller vi kaninen ind i bacon, og serverer den med sauteret hvidkål. Køb kanin i vores butik på Nordre Toldbod – forudbestil gerne hvis du i forvejen ved, hvornår du skal bruge kødet.

INGREDIENSER

- 4 kaninrygge (kan købes i butikken på Nordre Toldbod)
- 12 tynde skiver god tørsaltet bacon
- 1 bundt frisk salvie
- 1 øko citron
- 1 øko lime
- Et lille hvidkålshoved
- 2-3 friske jalapenos eller grønne milde chilier
- 50 g smør
- ½ dl olivenolie

SÅDAN GØR DU

Fjern nyre fra kaninen og skær mørbraden af. Skær ryg fileten af benet af kaninryggen, men lad buglappen sidde på. Hak mørbrad og nyre fint og krydr herefter med salt og peber.

Læg kaninfileterne med kødsiden opad.

Rids buglapperne med en kniv på begge sider, på denne måde undgår du at kødet trækker sig sammen under stegning. Krydr buglapperne med salt og peber, og riv lidt frisk citronskal henover.

Læg blandingen af nyre/mørbrad sammen med et par salvieblade, langs kaninfileten.

Rul fileten stramt ind i buglappen. Hver kaninrulle rulles stramt ind i bacon og steges 2-3 minutter på hver af de fire sider. Lad kødet hvile 5-7 minutter efter stegningen.

Del imens hvidkålen i 6 både og fjern hvidkåls-stokken samt den faste inderste del, som kan gemmes til anden brug. Skær hvidkålsbladene i trekanter. Fjern kernerne, top og spids af jalapenos, og skær dem i tynde ringe.

Sautér hvidkålstrekanterne i smør og olivenolie i 2-3 minutter, tilsæt hertil den revne grønne limeskal, saften af ½ lime, salt og peber, og sauté yderligere 2-3 minutter. Hvidkålen må ikke få farve.

Anret kålen på et varmt fad, skær hver kaninrulle i tre, og anret oven på kålen. Drys med saltflager og servér.



Gæstekok
Thomas Rode



..... Den hurtige genvej

DEN GRØNNE GENVEJ TIL ET SMAGSRIGT MÅLTID

Som et delikat og velkrydret indslag til kødfrie dage, og til dig, der slet ikke spiser kød, har vores kokke udviklet en 100% plantebaseret falafelfars inspireret af det mellemøstlige køkken. Falafelfarsen røres i vores køkken på Fyn, og er lavet på økologiske kikærter. Farsen røres med persille, citronskal, hvidløg og spidskommen for en krydret og fint afrundet smag. Nyd de stegte falafler i pita- eller fladbrød med frisk yoghurt dressing, hummus, grillede grøntsager og sprød salat, eller prøv opskriften her hvor de sprøde falafler får sødt modspil af græskarpuré.



FINDES I NETTO I HELE LANDET

Økologisk Falafelfars
med persille, hvidløg og
spidskommen

400 g 1 pk 25,-



Falafler med græskarpuré

Snack til 4-6 personer

Den mellemøstlige, veganske 'frikadelle' er kommet for at blive, og hurra for det!

Hjemmelavet falafel smager skønt og er supernemt at lave. Med den nye falafelfars fra Løgismose kan du selv sætte dit eget præg på den mellemøstlige ret.

INGREDIENSER

- 2 pakker falafelfars á 400 g fra Løgismose
- 1 Hokkaidogræskar, befriet for ska og kerner
- 1 hvidløg
- Saften af ½ citron
- 1 cm rød chili
- Lidt olivenolie

SÅDAN GØR DU

Varm ovnen op til 200 °C, skær græskarret i mindre stykker, vend det med lidt olivenolie, salt, peber og fintsnittet chili. Vend det godt rundt og kom det i et ildfast fad. Bag hvidløget helt sammen med græskarret og bag det hele mørt i 30-40 minutter.

Kom det bagte græskar i en blender og blend det til en hel glat puré. Skær bunden af det bagte hvidløg og pres de møre bagte hvidløgsfed ud og blend dem sammen med græskarret. Smag herefter til med salt og peber, og smag til med citronsaft.

Anret puréen i en lille skål og hæld olivenolie henover.

Form falafelmassen med en ske og frituresteg eller steg dem i olie på en pande til de er gyldne og sprøde.

Obs! Dette er en stor portion, men puréen kan sagtens gemmes på køl i et par dage.

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

6 fl **650,-** SPAR 220,-

12 fl **1.195,-** SPAR 545,-

Falafel og vin – ikke umiddelbart et oplagt match, ej heller en opgave mange ville kaste sig ud i. Men faktisk kan de to i selskab blive et aldeles godt bekendtskab, når blot vinen er udvalgt omhyggeligt til rettens krydrede og let tørre væsen. Vi har her fundet hvad vi mener er et godt bud på en vin til falafler, og i særdeleshed når disse serveres med den sødmefulde græskarpuré.



Smag på magasinet

VINSMAGEKASSEN

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

VINSMAGEKASSEN INDEHOLDER

- 1 fl Somló Juhfark, ØKO, Somlói Vándor, 2019
- 1 fl Riesling Nussberg, BIO, Weingut Hajszan-Neumann, 2018
- 1 fl Grüner Veltliner Nussberg, BIO, Weingut Hajszan-Neumann, 2018
- 1 fl Chianti, Martoccia di Brunelli, 2019
- 1 fl Szekszárd Kadarka, Heimann & Fiai, 2019
- 1 fl Côtes du Rhône Les Coteaux de Légende, Domaine Barge, ØKO, 2018



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

DELIKATESSEKASSEN

FYLD KØKKENET MED HAVETS GLÆDER PÅ DÅSE OG I GLAS

I månedens magasin har vi samlet en delikatessesmagekasse med det bedste fra vores store univers af fisk og skaldyr på dåse og i glas. Med denne måneds samlede kasse kan du smage dig nysgerrigt rundt i sortimentet og finde nye favoritter eller genopdage gamle kendinge. Fælles for kassens indhold er gode råvarer, som er nænsomt behandlet, så du får den reneste smag i hver en bid.

DELIKATESSEKASSEN INDEHOLDER

- Kammusling rillette, 100 g, Groix & Nature
- Lakse-rillette, ØKO, 100 g, Groix & Nature
- Sardin-rillette med cayennepeber, 100 g, Groix & Nature
- Brisling no 2, røgede i rapskimolie, 100 g, Fangst
- Sardiner i økologisk olivenolie, 90 g, La Gondola
- Sardiner i tomat og olivenolie 20 g, La Gondola
- Tunfilet i olivenolie, 185 g, Maruzzella
- Makrelfilet i olivenolie 260 g, Maruzzella
- Hummerbisque med Kari-Gosse-krydderi, 480 g, Groix & Nature

i Læs mere om produkterne på logismose.dk/delikatessekasse



UDVALGTE DELIKATESSER FRA MAGASINET
349,- SPAR 104,-



DET EKSKLUSIVE ITALIENSKE LIEBHAVERI HAR VIND I SEJLENE

Midt i en tid, hvor meget er sat på vågeblus og det manglende salg til restauranter virkelig trækker dybe spor i vinbranchen, stiger efterspørgslen på de mest eksklusive italienske vine. Vi har været en tur i skatkammeret og præsenterer en håndfuld af dem.

I Løgismose bryster vi os med, at "smagen er vores kompas". Vi bruger tid på at smage hundredvis af tilsendte prøver, og indtil vi blev bedt om at blive hjemme, var producentbesøg og vinmesser også en del af agendaen. Alt sammen for at finde frem til de mest talentfulde producenter i de områder, vi interesserer os for, og når vi så har dem i hånden, er det blandt andet prisskiltet, der afgør, om vi udvider familien, eller siger tak, men nej tak.

På den baggrund, er det lidt kontrapunktisk, at vi også flirter med det forunderlige Fine Wine-univers, hvor vinene allerede har mistet enhver relation mellem pris og kvalitet, når de frigives til salg og derpå videresælges til priser, der placerer dem lunt i svinget på det såkaldte "Knight Frank Luxury Investment Index" (KFLII) foran bl.a. diamanter, luksusbiler og dametasker. Egentligt er det sindssygt, lidt ligesom prisforskellen mellem en et velkonserveret glas stenbiderrogn (jamen det findes skam) og en dåse caviar.

Oprindeligt var Fine Wine et fransk fænomen centreret omkring Bordeaux og Bourgogne, og da globaliseringen begyndte at trænge sig på, var det hovedsageligt vine skabt på druerne Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir og Chardonnay, som begyndte at sige op i Fine Wine-hierarkiet. Det var derfor ikke den store overraskelse, at Sassicaia blev den første italienske vin i det fine selskab.

Siden har Fine Wine omfavnet en hel stribe af de vine, vi lærte at kende som "super-toscanere", og siden fulgte et par håndfulde vine fra topproducenter i Montalcino og Barolo. Men også i Italien er Fine Wine forblevet mere ekskluderende end inkluderende, og med et par eksklusive undtagelser fra Amarone-land (Quintarelli og Romano dal Forno) tegner der sig et billede, hvor Bordeaux-druer, Sangiovese eller Nebbiolo alle med markant fadlagring og en forventning om fin holdbarhed, er forudsætningen for at komme med i det fine selskab.

Italiensk Fine Wine rider lige nu på en bølge af succes, delvis fordi man i efteråret 2019 gled fri af amerikanernes ekstra importafgifter, og trods økonomisk usikkerhed på grund af Covid-19-pandemien viser det såkaldte "Liv-ex Italy-100" imponerende stigninger både hvad angår værdi og volumen

i et marked, som ellers er stagnerende. Således er antallet af italienske vine, der tælles med i Fine Wine-universet, tredoblet de seneste 5 år, samtidigt med at prisstigningerne, godt hjulpet af internationale anmelderes begejstring for de seneste årgange, sjældent holder sig under de 5%.

Lige nu lagerfører vi i omegnen af 400 forskellige Fine Wine, og i løbet af 2020 har vi mere end fordoblet den italienske andel. Her kan du læse lidt mere om 6 af dem, og selvom vi lægger forsigtigt fra land, så er de ikke billige. Det er den slags vine, man helst vil inviteres til at smage. Liebhaber i javist, men rammer man dagen, kan der også være tale om oplevelser for livet!



Sassicaia, 2017
Tenuta San Guido
1 fl normalpris 1.995,-

1 fl 1.495,- SPAR 500,-

Den første italienske vin, som sparkede døren ind til det franske Fine Wine-univers, da 1972-årgangen i 1978 tæppe bankede 33 andre Bordeaux-blends ved en smagning arrangeret af Decanter Magazine. En notorisk langsom starter, som kræver max kærlighed, dekantering og store glas når den nydes tidligt. 85% Cabernet Sauvignon fra den oprindelige beplantning nedenfor Il Castello og efterhånden blot 33% nye fade. Aktuelt lunt placeret omkring 60. pladsen på den internationale Fine Wine-liste flankeret af Ducru-Beaucaillou og Cos-d'Estournel. Tre Bicchieri i Gambero Rosso.



Toscana Rosso Tignanello, 2017
Marchese Antinori
1 fl normalpris 1 fl 895,-

1 fl 795,- SPAR 100,-

Piero Antinori var med på sidelinjen da Sassicaia blev kommercialiseret og siden har han med en lykkelig hånd sørget for at familiefirmaet blev forvandlet til et verdensfirma samtidigt med at Solaia og så denne Tignanello begyndte at spadsere opad på de forskellige Fine Wine-liste. Med et relativt lavt udgangspunkt pricewise kommer Tignanello så og sige fra baghjul og det betyder at dette er den italienske vin, der i det nye millennium har givet det største afkast til dem, der købte og glemte at drikke. Aktuelt på vej ind i top-100 og op forbi Beychevelle og Calon-Segur. 96-point i The Wine Advocate.



Toscana Rosso Masseto, 2017
Tenuta dell'Ornellaia
1 fl normalpris 6.995,-

1 fl 5.995,- SPAR 1.000,-

Dette er, når vi skræller virakken væk, historien om hvad der kan ske, når druen, der forgylder Pomerol, får lov til at slå rod på den toscanske kyst. Den er vokset frem i baghaven hos Tenuta dell'Ornellaia – eller rettere på nogle parceller et par km. nordvest for vingården, og den blev kult da Wine Spectator, som havde fulgt Masseto lige fra starten, kastede 100-point efter 2001-årgangen. I dag Italiens ypperste Fine Wine, der som investeringsobjekt de sidste par år stille og roligt er spaceret forbi Cheval-Blanc, Margaux og Mouton-Rothschild. 96-99-point i Vinous by Antonio Galloni.



Toscana Rosso Testamatta, 2016
Bibi Graetz
1 fl normalpris 895,-

1 fl 695,- SPAR 200,-

Testamatta er skabt af den norsk, schweizisk, israelske italiener Bibi Graetz, som, i en interimistisk kælder nær familiens slot oppe bag Firenze, på anarkistisk vis sætter sig ud over de forskellige Chianti-appellationer for at lade frugten fra før forsømte og forladte enklaver med gamle vinstokke bestemme. Vinen blev første gang produceret i 2000 og mere end 10 år var de få tusinde årlige flasker et af de varmeste insider-tip i Toscana. Nu er produktionen skaleret op og insider-tippet er rykket ind i Fine Wine-universet. Topvurdering i Guida Vini Veronelli og ViniBuoni d'Italia samt 98-point fra James Suckling.



Toscana Rosso Colore, 2016
Bibi Graetz
1 fl normalpris 2.495,-

1 fl 2.195,- SPAR 300,-

Begrænsede mængder har alle dage forstærket interessen i vinens verden og det har givetvis ikke skadet den rejse som Colore nu er ude på, at den de første 3-4 år kun kunne opleves på det fine Enoteca Pinchiorri i Firenze eller i kælderen sammen med vinmageren. Siden blev vinen slet ikke produceret i 2013 og 2014, så da Bibi Graetz efterfølgende, godt hjulpet af den fremragende frugt i Toscana i 2015 og 2016, angiveligt tangerede sit maksimum to år i streg eksploderede det hele. Dette er således den måske mest hypede italienske vin lige nu. 98-point fra James Suckling.



Barolo Francia, 2012
Giacomo Conterno
1 fl normalpris 2.375,-

1 FL 2.175,- SPAR 200,-

Frugten fra de 16 sydvestvendte ha. mellem Serralunga og Monforte d'Alba som Giovanni Conterno købte i 1974 har siden 1978-årgangen begavet os med to af de tidligste kultvine fra Barolo. Dels Riserva Monfortino dels denne (Cascina) Francia, som, i de år hvor Monfortino bliver afløst, som her i 2012, kommer med en kombination af volumen og subtil Nebbiolo-finesse, som nærmest er ubeskrivelig. Sammen med Bartolo Mascarello, Bruno Giacosa og Giuseppe Rinaldi i sin egen liga, og i toppen af Fine Wine-hierarkiet. 98-point fra James Suckling. 96-point fra Antonio Galloni.

DEN SKØNNESTE SMAG AF ÆBLER...

... Bliver på fornem vis overført til sprit gennem destillation af cider. Kun en vis del af aromaerne transporteres med alkoholen gennem dobbeltdestilleringen i de traditionelle kobberkedler, som også anvendes til Cognac-produktion, og der er nærmest tale om et ekstra raffinement, når kun de fineste nuancer overlever brændingsprocessen.

CALVADOS

Verdens mest kendte æblebrændevin, som fremstilles i fire områder i Normandiet i det nordligste Frankrig. Her er for køligt til kommerciel druedyrkning, men æblerne trives godt og her produceres alt, hvad hjertet kan begære på dem. Ca 20 kg æbler går der til en flaske Calvados, og der bruges et væld af sorter for at opnå den rette balance. Nogle sure, nogle bitre, nogle søde. Efter endt gæring af cidren og den fineste del er opsamlet gennem destilleringen, lagres Calvados på fad. Her udvikler den farve og kompleksitet. I den unge Calvados er æblekarakteren meget tydelig, mens fadlagring gennem mange år, nogle gange årtier, udvikler et potpourri af dufte og smage, som sammenfattes under begrebet rancio.

Calvados udtales 'kalvadás' med et fladt og langt å. Ordet stammer fra spansk, hvorfor s'et udtales.

Calvados bruges flittigt i madlavning f.eks. i desserter og kager, saucer og til flambering, ligesom den kan bruges i en række drinks på linje med andre typer lagret brændevin.

Manden bag Marquis de St Loup er nu Guillaume Drouin, som har overtaget det legendariske Calvados-hus, Christian Drouin, fra sin far. Kældrens imponerende lager af gamle Calvados inviterer til at opleve disse ædle brændevine på en helt ny måde, og vi modtog i december 2020 et lille parti fra skatkammeret.

Drouin holder til i Pays d'Auge, som opfattes som det fineste område til produktion af Calvados og Guillaume kunne sammen med taktstokken stolt overtage mere end 600 medaljer, som huset har vundet for deres destillater siden grundlæggelsen i 1960.



Marquis de St Loup, 1995
1 fl 1.195,-

1 fl 995,- SPAR 200,-

20 års lagring på fad, blandt andet gamle portvinsfade har både koncentreret smagen og gjort den mere kompleks.

Vidunderlig kombination af frisk æble og æbleblomst, bagt æble og endvidere sveske, vanilje, ristede hasselnødder og creme brûlée. Fyldig, fedmefuld smag med karamel, rosin og tørret æble inden krydderier som kanel og kardemomme viser sig i afslutningen. Servér ved 15 °C.



Marquis de St Loup
Vieille Réserve
1 fl 395,-

1 fl 350,- SPAR 45,-

Blanding af destillater, som alle har lagret minimum 4 år på fad.

Markante æblenoter, der bakkes op af lidt vanilje, mandel og honningkagekrydderi. Mellemfyldig i munden med god alkoholvarme i afslutningen og en flot linedans mellem æble og fadkrydderi i smagen. Servér ved 12-14 °C.



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg



Calvadosdessert

Dessert til 4 personer

Calvados passer perfekt i det søde køkken og særligt i denne kombination af gammeldags æblekage og den italienske tiramisu. Denne Calvados-dessert indeholder de bedste ingredienser fra begge verdener. Desserten består af æblegrød, vaniljecreme og ladyfingers vædet i Calvados – hvilket er den helt perfekte afslutning på en god middag!

INGREDIENSER

- 4 store æbler
- Lys rørsukker
- 8 ladyfingers
- Ca. 1 dl Calvados
- 50 g hasselnødder, letristede og grofthakkede
- 8 æblechips eller tynde skiver frisk æble
- ½ vaniljestang
- Evt. rosmarin eller anden krydderurt

VANILJECREME

- 2 æggeblommer
- 2 spsk lys rørsukker
- ½ vaniljestang (kornene)
- 2 dl piskefløde

SÅDAN GØR DU

Pisk æggeblommer, sukker og vaniljekorn lyst og luftigt. Pisk fløden til skum og vend den sammen med æggesnapsen.

Skræl æblerne og kog dem til en grød med halvdelen af kornene fra vaniljestangen. Smag til med sukker og lad grøden køle af.

Knæk ladyfingers i passende størrelse, så store som muligt, så de kan anrettes i 4 dessertglas eller skåle. Væd dem med Calvados og lad dem gerne trække lidt, evt. på køl.

Anret den afkølede æblegrød ovenpå, herefter vaniljecreme og til sidst drysses de hakkede hasselnødder ovenpå inden desserten pyntes med æblechips/æbleskiver og evt. en kvist rosmarin.



Gæstekok
Thomas Rode



KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

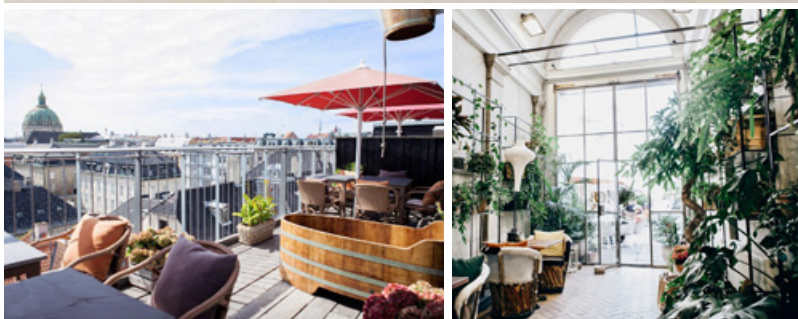
KLUBTILBUD

TIL GULDSMEDEN HOTELS

I samarbejde med Guldsmeden Hotels har vi lavet en ganske særlig aftale for vores Klubmedlemmer.

Book et ophold på guldsmedenhotels.com med denne eksklusive Klub Løgismose-kode og få 10% i rabat på alle Guldsmedens hoteller frem til og med 2022.

Voucher kode: *LGSMS10*



Hjertevarmt værtsskab, smukke omgivelser og kompromisløs bæredygtighed i skøn forening.

Guldsmeden Hotels er en familieejet, dansk boutique-hotel-gruppe med 6 hoteller i Danmark, samt 4 hoteller i hhv. Oslo, Berlin og Reykjavik. Derudover omfatter gruppen et resort i Ubud på Bali og en luksurvilla *i Menton på Cote d'Azur's kyst i Sydfrankrig.

Bæredygtighed har været en kerneværdi for ægteparret bag hotel-gruppen, Sandra og Marc Weinert, siden begyndelsen i 1999, med et 15-værelses hotel på Guldsmedgade i Aarhus – og det afspejles i dag i alle aspekter af hverdagens gøremål på hotellerne. Hele det passionerede Guldsmeden-hold har fokus på genbrug, på madspild, på at reparere i stedet for at smide ud og købe nyt – på indkøb og forbrug med god samvittighed, og på rene, naturlige og uforarbejdede råvarer.

Den gode, personlige og unikke smag har altid været et kendetegn for Guldsmeden Hotels, og det gælder også restauranterne på de 4- og 5-stjernede hoteller i København, Axel Guldsmeden, Babette Guldsmeden og Manon les Suites.

Mærket med det gyldne Ø for 90-100% økologi, er ingredienserne, som bruges i hotellets restauranter håndplukkede og retterne unikke, eller velkendte klassikere med et twist.

Omgivelserne er luksuriøse men hyggelige, stemningen international men uformel – man går derfra med en opløftet og inspireret følelse af at have været under eksotiske himmelstrøg for en kort stund.

Klub Løgismose Vin & Mad

Løgismose
Dampfærgevej 8-10, st.
2100 København Ø

Medlemskab:

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

Fagekasperter & bidragsydere

Thilde Maarbjerg
Per Bach
Signe Wulff
Thomas Rode
Ditte Svane
Anne Mette Boysen

Art Director / Illustrator

Annemarie Buck

Fotograf

Martin Kaufmann

Webshop

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

Butik

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

Løgismose i Netto

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

Løgismose Erhvervssalg

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

Følg os på Facebook og Instagram:

 /loegismose

 @loegismose

Distribution: Bladkompagniet
Tryk: Egmont Printing Service

Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk og i vores butik på Nordre Toldbod. Alle tilbud gælder fra 1. februar til og med 28. februar 2021.

Pris 40 kr.
01.02.2021 - 28.02.2021

