

LØGISMOSE

VIN & MAD

SMAG PÅ RIBERA DEL DUERO

EKSKLUSIVE VINE FRA
DEN DANSKE VINMAGIKER

En fransk gastronom i Danmark

Mød Løgismoses import og
export direktør Bruno David

SKØNNE VINE I OKTOBER

- * Gnistrende nyheder fra Chablis
- * Easily the best PSI
- * Tylle-tryllerier fra Castilla y León
- * 14 år og stadig en vårhare fra Mosel
- * Overbevisende trio fra Pauillac

... OG MADEN DERTIL

- * Havtaskehal med muslinge-nage
- * Vildt-pâté 'bistrostyle'
- * Lammebov på spansk
- * Frydefuld, fransk æbletærte
- * Caviar og jordskok

SIGNES SIDER

Udtaleguide til det franske
vinkort & køkken





Smag på Ribera Del Duero

Vi dykker ned i det smale vindistrikt i det nordlige, centrale Spanien, hvor den danske vinmagiker, Peter Sisseck, har positioneret sig som en vinmager, de fleste beundrer.

8-12



22

Dampede blåmuslinger med chorizo og Piment d'Espelette

Vi skal spise mange flere af dem og helst de danske og linefangede.

INDHOLD

- 3** Intro, Gastronomi som livsstil
- 4** Smag på sæsonen, Velsmag i en nøddeskal
Opskrifter: Salsa macha | Portvinssyltede valnødder
- 6** Sæsonens udvalgte, Gnistrende rene, mineralske nyheder fra Chablis
Opskrift: Havtaskehale med muslinge-nage, smørstegt grønkål og svampe
- 8** Smag på Ribera del Duero, Smagekasse med et touch af Peter Sisseck | Eksklusiv smagekasse med Peter Sissecks vine
- 10** Smag på Ribera del Duero, Easily the best PSI we have made to date
Opskrift: Daube af dådyrkølle
- 12** Smag på Ribera del Duero, Smagekasse med vine fra 6 forskellige producenter
Opskrift: Lammebov (næsten) som i Ribera del Duero
- 14** Signes sider, Udtaleguide til det franske vinkort og køkken
- 16** Løgismose-klassiker, Vidunderligt eksempel på økologisk Bourgogne
Opskrift: Vildt-pâté med gråand og fasan
- 18** Solidaritæt Ahr Weinbau, Hvordan har søstrene Maike og Dörte Meyer-Näkel det?
- 20** Løgismose, Nordre Toldbod, Ost skal modnes
- 22** Sæsonens udvalgte, Tylle-trylleri fra Bodega Reina de Castilla
Opskrift: Dampede blåmuslinger med chorizo og Piment d'Espelette
- 24** Det søde match, 14 år on the go og stadig en vårhare
Opskrift: Klassisk fransk æbletærte
- 26** Bag om Løgismose, En fransk gastronom i Danmark
Opskrift: Løgismose lørdagskylling
- 28** Smag på magasinet, Spændende smagekasser med vin eller delikatesser
- 30** Kældersalg, Den måske mest overbevisende trio fra Pauillac
- 32** Drueskolen, Løgismoses drueskole – Tempranillo
- 34** Barskabet, Kongernes gin
- 36** Kun for medlemmer, Klubtubud

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



GASTRONOMI SOM LIVSSTIL

I mere end 35 år har Bruno David haft en omfangsrig indflydelse i Løgismose – lige fra holdningen til råvarerne og smagen deri til håndværket bag. Han startede i køkkenet på én af vores tidligere restauranter og er i dag direktør for Løgismose import og export.

Bruno er født ind i et liv med gastronomi og har alle dage haft stærke relationer og venskaber på tværs af den gastronomiske verden. Noget af det vigtigste Bruno tager med sig rundt i branchen, og videre ind i den danske detailhandel, er, at det kan betale sig at gøre sig umage for at hæve barren og derved altid gøre dagen lidt bedre end den, der var i går.

Som tak for sin indsats for at udbrede franske råvarer og fransk gastronomi i Danmark blev Bruno tidligere i år slået til ridder af den fransk landbrugsorden, Ordre du Mérite Agricole, som blandt andet Christian Grønlykke også har modtaget.

På side 26-27 kan du læse meget mere om Bruno, hans rejse fra Les Ballons de Vosges til Fanø, kampen for at få dyrevelfærd på de danske hylder og ikke mindst hans evige virkelyst.



6

NYHED



Havtaskehal med muslingenage, smørstegt grønkål og svampe
Noget af det bedste i sæson lige nu samlet i én servering.



Gelé på piment d'espelette

Piment d'Espelette er det baskiske chili-krydderi. Her i en sød gelé-version, der i sin hjemstavn anvendes som erstatning for honning, og som særligt velegnet til ost, se bare på s. 20-21.

20



Klassisk fransk æbletærte

Diskret sødme og subtile blomstrende noter i vinen leverer kokette kys til den frydefulde, franske æbletærte.



24



..... Smag på sæsonen

VELSMAG I EN NØDDESKAL

Vi skal ikke mange år tilbage før nødder var en ultimativ luksus. Man brugte dem med omhu og fråsede langt fra med dem. Nødder var dyre og kom langvejs fra, så man var heldig, hvis man havde et hasselnøddehegn eller valnøddetræ i sin have og derfra kunne samle et nøddeforråd til hele vinteren.

I dag har vi gerne seks forskellige slags nødder i køkken-skuffen, klar til at blive drysset over morgenmaden, på asiatiske salater og som bund i kager. Nødder er i sæson hele året, i hvert fald et eller andet sted på kloden: valnødder fra Georgien, pistacienødder fra Afghanistan, hasselnødder fra Piemonte, Macadamianødder fra Sydafrika, mandler fra Californien – eller de rigtig gode Marcona-mandler fra Spanien.

Og nødder er en luksus, skal man stadig huske på. Nødder besidder stor rigdom i form af sunde fedtstoffer, kostfibre, proteiner og ikke mindst knasende umami. De er derfor en smuk kilde til at øge måltidets velsmag i en tid, hvor vi gerne skal spise både grønnere og færre af de mættede fedtstoffer. Rist nødderne let – og kun let – i ovnen eller på en pande og oplev, hvordan varmen fremhæver deres runde og fede smag.

Vi befinder os midt i en dansk nøddesæson. Valnødder ligger krøllede på græsplænen og hasselnødder måske allerede klar i skålen med nøddeknækkeren. Tag nødderne med i køkkenet og lad de danske nødder holde helt til foråret i en salsa macha eller syltet i portvin.



Prøv f.eks. salsa macha til et spejlet æg med avocado, radiser, rødløg og koriander.



Gastronomisk udvikler & kok
Christian Tørring



i Hos Løgismose, Nordre Toldbod finder du både spanske Marcona-mandler, piemontesiske hasselnødder samt valnødder fra det franske "spisekammer" Périgord øst for Bordeaux.

Salsa macha

Salsa macha er en rig chiliolie fra Veracruz i Mexico, der laves med en håndfuld forskellige, tørrede chilier, nødder og olie og spises til spejlæg og tacos. Vores kok, Christian bruger desuden den aromatiske chiliolie som marinade til kylling og grillet fisk, når han har lyst til et lettere spicy og syrligt nøddeindspark.

INGREDIENSER

- 2 stk tørrede Ancho-chili
- 2 stk tørrede Guajillo-chili
- 5 stk tørrede Arbol-chili
- 65 g hasselnødder
- 4 fed hvidløg
- 1 spsk sesamfrø
- 250 g olivenolie
- 1 spsk Sherryeddike
- 1/2 tsk tørret oregano
- Salt

SÅDAN GØR DU

1. Udblød chilierne og fjern derefter kerner og stilke. Skær dem i mindre stykker og stil dem til side.
2. Kom olivenolie, skiver af hvidløg, sesamfrø og hasselnødder i en gryde og tilbered til hvidløg og sesamfrø bliver gyldne.
3. Tilsæt herefter chili, sherryeddike, oregano og smag til med salt. Blitz salsaen et par gange med en stavblender til det har en grov konsistens.

Portvinssyldede valnødder

Valnødderne vælter ned fra træerne i disse uger, og det kan være svært at få knækket og spist dem alle. Sylt nødderne i portvin, og du har raffineret tilbehør til de skimlede oste og julens landpatéer.

INGREDIENSER – 2 PERSONER

- 150 g valnødder
- 75 g sukker
- 3 dl portvin
- 0,5 dl balsamico

SÅDAN GØR DU

1. Karamellisér sukker i en gryde. Hæld portvinen og balsamico over og reducér massen til det halve.
2. Tilsæt valnødder og lad det simre i 30 minutter.



GNISTRENDE RENE, MINERALSKE NYHEDER FRA CHABLIS

Producent: Camille & Laurent Schaller | Område: Bourgogne, Frankrig



Fagekspert
Per Bach

Vores indkøbschef, Thorbjørn, har ellers længe hævdet, at alt, hvad der var værd at stikke næsen ned i, i Chablis, var spottet og for længst importeret til Danmark. Men så engang i foråret kom han alligevel spadserende med en håndfuld. Der var lige noget, som vi burde smage, noget som måske kunne komplimentere vores vine fra Jean-Marc Brocard. Og mon ikke de kunne. Indkøbschefen havde simpelthen spottet en Rising Star, men der var bare det lille problem, at vinene så godt som alle var udsolgte. Vi har derfor en lille smule utålmodigt måttet vente et halvt år på, at 2020-årgangen blev klar, men nu er ventetiden forbi. Vinene fra Domaine Schaller er landet i Danmark, og hvis du tilhører dem, der forventer lidt mere end en forfriskende bistrovin af din Chablis, så behøver du ikke læse videre. Du skal bare slå til!

Bag domainet står Laurent og Camille Schaller. Laurents far etablerede sig som vinbonde i Chablis, da en af de lokale piger i efterkrigsårene var mere tiltrækkende end hjemegnen Alsace, og det var aldrig til diskussion, at Laurent også skulle være vinbonde. Siden 1980 har han været en af de loyale leverandører af frugt til det verdensberømte kooperativ La Chablisienne, men hans søn ville mere end det, og da Camille i 2009 vendte hjem til gården efter at have studeret ønologi i Dijon, begyndte far og søn at forberede sig på at producere og tappe deres egen vin.

I 2014 beholdt de en del af frugten for sig selv. Deres allerførste vin blev spottet af Hachette, og siden har den berømte guide begavet adskillige af vinene med både stjerner og deres eftertragtede favoritsymbol "Coup de Cœur", hvilket angiveligt er årsagen til, at "La Revue du Vin de France" og senest "Wine Enthusiast" også er kommet på sporet af Domaine Schaller.

Camille og Laurent har for længst fornemmet, hvad vej vinden blæser, og de har i årevis praktiseret den såkaldte "lutte raisonnée", hvilket betyder minimering af kemi og fuldstændig udelukkelse af herbicider, og sidste efterår fik de papir på deres bæredygtige principper i form af det såkaldte Haute Valeur Environnementale-certifikat.

Vinificeringen er traditionel med en meget forsigtig presning af de hele drueklaser og derpå en dekantering i 12 til 24 timer forud for den alkoholiske og malolaktiske gæring i thermo-

regulerede rustfri stålitanke. Vinene modner afhængig af cuvée i 8-10 måneder, og da Camille prioriterer frugt og terroir, er det kun Vieilles Vignes og de to Premier Crus, som perifert får lov til at kysse fadet. Resultatet er nogle vine, som på deres respektive niveauer indfrier alle fair forventninger til friskhed, finesse og mineralitet.



NYHED

Petit Chablis, 2020

1 fl 169,-

6 fl **795,- SPAR 219,-**

Smukke aromaer af hvide blomster og citrus. Dirrende frisk, slet ikke spinkel og på ingen måde "petit".



NYHED

Chablis, 2020

1 fl 195,-

6 fl **895,- SPAR 275,-**

Mere koncentration. Generøse noter af pære, akacie og kaprifolie, som bliver holdt i skak af moden citrus.



NYHED

Chablis Vau de Vey 1. Cru, 2020, 1 fl 295,-

6 fl **1.395,- SPAR 375,-**

20% af vinen har været et smut forbi brugte fade. Næsten umærkeligt. Så elegant og mineralsk som en Chardonnay næsten kun bliver i Chablis.



SMAGEKASSE

**SMAGEKASSE MED CHABLIS FRA
CAMILLE & LAURENT SCHALLER**
1.095,- SPAR 273,-

Vidunderlig smagekasse med ovennævnte vine samt en Vieilles Vignes og den ellers allerede udsolgte Vaucopin 1. Cru.

Du finder udførlige beskrivelser af de enkelte vine på www.løgismose.dk

Kassen indeholder:

2 fl Petit Chablis, 2020

1 fl Chablis, 2020

1 fl. Chablis Vieilles Vignes, 2020

1 fl. Chablis Vau de Vey 1. Cru, 2020

1 fl. Chablis Vaucopin 1. Cru, 2020

Havtaskehal med muslinge-nase, smørstegt grønkål og svampe

Havtasken er både i smag og tekstur tæt på hummer, men prisen er en kende mere overkommelig. Hør din fiskemand om han kan skaffe små havtaskehaler, så alle om bordet kan få deres egen hale.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 4 havtaskehaler i portionsstørrelser (400-500 g pr. stk.)
- 500 g blåmuslinger
- 2 dl tør hvidvin
- 200 g koldt smør i tern
- 80 g persille
- ½ citron
- 300 g blandede svampe (f.eks. Karl Johan og kantareller)
- 300 g grønkål
- Olivenolie og smør, til stegning af fisken
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

1. Rens, skyl og sortér blåmuslinger og damp dem i hvidvin i en gryde i ca. 5 minutter. Kassér muslingerne og reducér muslingesaften til det halve.
2. Soignér havtaskehalerne ved at fjerne skind og hinder (eller få din fiskehandler til at ordne det for dig). Husk endelig at bevare benet i midten!
3. Rens og skær svampene i passende stykker. Gør det samme med grønkålen.
4. Steg havtaskehalerne på en pande i en blanding af olivenolie og smør i 6-8 minutter afhængig af størrelse. Krydr med salt og peber under stegning. Tag havtaskehalerne af og lad dem hvile i 5 minutter før servering.
5. Steg nu svampene på samme pande, til de er gyldne. Tilsæt grønkål og steg med i 1 minut. Krydr med salt og peber.
6. Varm muslingesaften op og kom i en kandeblender sammen med persillen. Start blenderen og tilsæt det kolde smør lidt ad gangen. Smag sauceen til med citronsaft og salt.
7. Anret på smukke tallerkner og top med grøntsagerne.



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring

DANSKERNES SPANSKE FAVORIT VINE KOMMER FRA RIBERA DEL DUERO

Smagekasse med et touch af Peter Sisseck

Producent: Blandede producenter | Område: Ribera del Duero, Spanien



"Der var engang". Sådan begynder alle gode eventyr, og derfor begynder vores fortælling om Ribera del Duero også sådan. Engang havde vi vel kun en enkelt vin fra den spanske højslette på hylderne udover vinene fra Vega Sicilia, som vi alle dage har haft stor veneration for. Det var dengang, det meste handlede om Frankrig og skulle det partout være spansk, havde vi svært ved at stave til andet end Rioja. Det var først da en ung dansk vinmager begyndte at rumstere i området, at vi og alle andre for alvor fik øjnene op for Ribera del Duero, og det er vel ikke forkert at hævde, at Peter Sisseck er blevet det ypperste symbol på den mest bemærkelsesværdige transformation i de spanske vines historie.

På de kommende sider præsenterer vi Peters og vores take på Spaniens vigtigste vindistrikt:

- Først i form af en kasse med vine, hvor Peter Sisseck har, eller har haft, en finger med i spillet,
- så følger Peters egne eksklusive vine fra 2018-årgangen,
- derpå den seneste årgang af PSI, som netop er kommet til landet, til særlig medlemspris. En vin som Peter selv kalder "easily the best PSI we have made to date"
- Og til sidst en kasse med vine fra Ribera del Duero, som vi nøje har udvalgt fra vores sortiment.

RIBERA DEL DUERO ER STADIG ET UNGT VINDISTRIKT

Så sent som i 1980 blev de fleste druer i Ribera del Duero indvejet på kooperativerne og den vin, der kom ud af anstrengeleserne, var i bedste fald en jovial lidt rustik sag, som det ikke var værd at skrive hjem om.

Det første egentlige know how blev importeret fra Bordeaux og implementeret i en vingård nær Valbuena del Duero i slutningen af det 19. århundrede. En vingård, som vi siden har lært at kende som den verdensberømte Vega Sicilia. Men Vega Sicilia forblev i næsten 100 år en enlig blinkende stjerne. Det, der skete her, var simpelthen så majestætisk, at alle vogtede sig for efterligninger.

Ribera del Duero fik sin Denominación de Origen i 1982, og takket være nærheden af Madrid, den generelt voksende lyst til de røde dråber og måske også en fransk præsident, som smed om sig med atombomber, begyndte den mest bemærkelsesværdige transformation, vi har oplevet i Europa. I 1982 var det 9 Bodegaer og en håndfuld kooperativer, som tog sig af frugten fra 6.000. ha. I 2015 passerede antallet af bodegaer de 300 og i dag produceres der fra i omegnen af 23.500 ha. flere end 1.500 forskellige vine, som alle bærer appellationens logo.



Smagekasse med et touch af Peter Sisseck

Peter Sisseck indledte sin kometkarriere på Hacienda Monasterio i 1990, og da de oprindelige investorer mistede gnisten og deres penge, blev Peter hængende, mens de nye ejere - en særdeles velpolstret flok, der blandt andet omfattede Carlos del Río - fandt sig til rette.

Det viste sig at være en rigtig god idé. Carlos del Río fornemmede tidligt Peters talent, og snart blev Peter en del af game planen, når der skulle investeres i og realiseres nye projekter. Det har ledt frem til, at Peter med årene er blevet kendt og respekteret for meget mere end Pingus.

Han var således både partner og vinmager, da Quinta Sardonía så dagens lys i 2000, og da Bodegas Montecastro blev ramt recessionen, og Carlos del Río og hans familie overtog vingården i 2012, blev Peter igen tilknyttet som konsulerende vinmager.



SMAGEKASSE

1.195,- SPAR 235,-

Kassen indeholder 6 fl:

- 1 fl. Tierra de León Sardón, 2017, Quinta Sardonía
- 1 fl. Tierra de León Sardón, 2016, Quinta Sardonía
- 1 fl. Qs2 - BIO, 2015, Quinta Sardonía
- 1 fl. Ribera del Duero PSI, 2018, Dominio de Pingus
- 1 fl. Ribera Del Duero ØKO, 2017, Hacienda Monasterio
- 1 fl. Ribera del Duero Cosecha, 2017, Bodegas Montecastro

Du finder udførlige beskrivelser af de enkelte vine på løgismose.dk

VINMAGIKEREN PETER SISSECK

Eksklusiv smagekasse med Peter Sissecks vine

Producent: Dominio de Pingus | Område: Ribera del Duero, Spanien

Der er sikkert ikke mange, som for 30 år siden ville have oddset på, at Danmark skulle få en vinmager, som fremstillede fremragende vine i Spanien. Men sådan blev det.

Funderet på en blanding af flid, en veludviklet evne til at møde de rette indflydelsesrige mennesker og ikke mindst et nysgerrigt og reflekterende talent, har Peter Sisseck positioneret sig, som en vinmager de fleste beundrer. Nogen kalder ham ligefrem for vinmagikeren!

Og når man sidder med hans 24. take på kultvinen Pingus og hans 2 andre vine, er det umuligt ikke at blive begejstret. I den gavmilde, næsten perfekte 2018-årgang, hvor Peter Sisseck kunne høste og vinificere frugten fra de mange parceller uden stress, står trio'en stærkere end nogensinde.

PSI fremstår jovial og elskelig og rykker tættere på Flor, angiveligt fordi den nyder godt af, at produktionen nu er flyttet hjem på gården. Flor, som for første gang har fået et lille skud Grenache, har alligevel et lille gear mere, og så er der Pingus. Selvom den ikke længere leverer et power attack, befinder den sig i sin egen liga. Peter Sisseck formulerer det selv således: Year after year, when we do our annual tasting, Pingus stands out as would be expected. But in the last couple of years much more than ever. I really have no explanation. Is it the Biodynamics? The vineyard management in general, the age of the vines, the vinification. I cannot mention a single factor. I guess the answer is in the combination of all. Maybe it is just because we have also matured as "wine" growers. Lad os holde det på jysk: Denne smagekasse kan vi godt være bekendt!

VINENE FRA RIBERA DEL DUERO KOMMER I ALLE MULIGE FORKLÆDNINGER

Vinstokkene i Ribera del Duero står i 750 og op over 1.000 meters højde med mægtige temperatursvingninger mellem brandvarme dage og kolde nætter, og der er tale om en af de korteste vækstsæsoner på planeten.

Det er ekstremt, og det fornemmes i vinene, som er mindre konsistente end så mange andre, og mange tilflyttere med forskellige forudsætninger og ambitioner har produceret vine, som vi heldigvis allerede har glemt. Vine som havde meget lidt til fælles med dem, der stadig var funderet på frugten fra de oprindelige parceller med gamle knortede vinstokke.

Det er gået rasende stærkt i Ribera del Duero, men her i 2021 er det min fornemmelse, at pilen peger opad. Der er blevet længere mellem de spekulative vine, og den epoke, hvor det kun handlede om maksimal modenhed, ekstrem ekstraktion og generøse mængder af egetræ, er heldigvis ved at være forbi.

Flere og flere producenter er begyndt at reflektere over, at power alene ikke er det bedste for Ribera del Duero, og mange steder er vinene blevet mindre prangende.

Flere og flere vinmagere erkender, at den lave pH-værdi som Tempranillo-druerne høstes med langs Duero-floden er deres særlige gave. Der værnes i højere grad om frugten og den aromatiske finesse. "Less" er ved at blive til "more" i Ribera del Duero.



Fagekspert
Per Bach

RIBERA DEL DUERO-FESTEN
fortsætter på Pasfall
i Odense.

Læs mere på
bagsiden.



Eksklusiv smagekasse med Peter Sissecks vine

Her får du mulighed for at købe, eller om du vil, investere i en kasse med Peter Sisseck vine fra 2018-årgangen med nogenlunde den fordeling mellem vinene, som gælder, når vi forhandler vores årlige allokering. Selvom Pingus længe har været kostbar, så er den ikke sådan lige til at få fat i. Vi får altid adskillige paller PSI med på bagsmækken, og det er, som PSI er begyndt at smage, en herlig sidegevinst!



SMAGEKASSE

11.495,- SPAR 2.855,-

Kassen indeholder 12 fl:

1 fl. Ribera del Duero Pingus, 2018
3 fl. Ribera del Duero Flor de Pingus, 2018
8 fl. Ribera del Duero Psi, 2018

Du finder udførlige beskrivelser af de enkelte vine på løgismose.dk

Vin anmeldelser	Pingus 2018	Flor 2018	PSI 2018
Robert Parker	100	94+	94
Tim Atkins	99	96	92
Guía Peñín	98	96	94
Decanter Magazine	98	96	93
James Suckling	97	94	95



Fagekspert
Per Bach

..... Smag på Ribera Del Duero

EASILY THE BEST PSI WE HAVE MADE TO DATE

Producent: Peter Sisseck, Dominio de Pingus | Område: Ribera del Duero, Spanien

Det kan da godt være, at det er Pingus, tidlige Parker-point og sendingen til det forjættede land, som blev tabt på havets bund, der former fortællingen om Peter Sisseck. Men i vores univers er PSI Peters sande mesterværk. En vin, som stadig er til at betale, og en vin, som kærligt omfavner Ribera del Dueros historie og fortæller os, hvad den kooperative bevægelse ville kunne have drevet det til, hvis flid, tæft og know how havde fået lov til at blomstre, og hvis de havde kunnet sælge vinene til nogle priser, som gav dem mulighed for at satse på kvalitet.

Det har været en oplevelse at få lov til at følge PSI i alle 12 foregående år gange og opleve vinene både, når de var helt friske, og når de fik år på bagen, og hele vejen har været et privilegium at få lov til at fornemme Peters på én gang seriøse, entusiastiske og legesyge tilgang til projektet. Der har været både ups and downs blandt de mange flasker, og nogle år har overskriften måske været "work in progress", men der er ingen tvivl om, at PSI gradvis har fået åbnet sit såkaldte "drikkevindue" på vid gab og nu fremstår mere elskelig end på noget tidligere tidspunkt.

Der er efterhånden tale om frugt fra i alt 145 ha. i 2019 fordelt på 630 parceller omkring 21 forskellige landsbyer. Høsten blev afviklet i perioden fra den 24. september til den 7. oktober uden traktorerne på noget tidspunkt holdt og ventede med kogende druer på bagsmækken. Allerede meget charmerende med en saftighed, som omfavner de 14,2% i alkohol og får tanninerne til at fremstå nærmest sexede.



Ribera del Duero PSI,
2019, 1 fl 315,-

6 fl **1.495,-**
SPAR 395,-

Selv kalder Peter dette for "easily the best PSI we have made to date". Holdet bag den spanske Guide Peñín er ikke uenige. De kvitterer med 94 point, da de smagte vinen som nogle af de første. Guide Peñíns hidtil højeste bedømmelse af PSI.





Daube af dådyrkølle

Daube er en klassisk provençalsk ret, hvor kødet, i dette tilfælde dyrekølle fra råvildt, får lov at hygge sig længe i en daubiére, en braiseringspande, sammen med grøntsager, hvidløg, vin og masser af herbes de Provence. Start derfor dagen før du planlægger at servere retten.

INGREDIENSER

- 1 kg dådyrkølle skåret i stykker på 5*5 cm
- 150 g tørsaltet bacon i tern
- 4 skalotteløg
- 4 gulerod
- ¼ knoldselleri
- 4 fed hvidløg
- Urter (timian, rosmarin, salvie etc.)
- 8 enebær
- ½ l kraftig rødvin
- ½ l kraftig kalve/okse fond
- 100 g smør
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

1. Dagen før: Skær kød, bacon, grøntsager i mundrette stykker og marinér med rødvin i et ildfast fad i min. 12 timer.
2. På dagen: Tag kød og bacon op af marinaden og dup tør på køkkenrulle. Brun herefter det hele godt af på en pande.
3. Kog rødvinen op i en gryde sammen med grøntsager og urter og reducér til det halve. Tilsæt herefter fond og kom det hele tilbage i fadet sammen med kød og bacon.
4. Dæk retten til med folie og braisér det hele i en forvarmet ovn på 180° C i ca. 1,5 time til kødet er mørt.
5. Si saucen fra retten og reducér til passende konsistens og smag. Montér saucen med et par skefulde smør og saml til sidst kød, grøntsager og sauce i et flot serveringsfad. Spis som det er med groft brød eller servér en rustik rodfrugtmos som tilbehør.



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring



Fagekspert
Per Bach

LØGISMOSES TAKE PÅ RIBERA DEL DUERO

Smagekasse med vine fra 6 forskellige producenter

Område: Ribera del Duero, Spanien

Lige siden priserne på Peters Sissecks vine begyndte at overhale inflationen, har vi med stor appetit smagt os igennem mange af alternativerne. Og i et område, der adskillige gange har budt på flere end 10 debuterende producenter om året, har der været nok at tage fat i. Jeg har ikke tal på, hvor mange der i årenes løb har været til eksamen, men jeg tør godt sige, at vi har et ganske godt begreb om, hvad der er op og ned i Ribera del Duero. Vi fornægter ikke, at et vist fadpræg er en del af fortællingen, men vi forlanger også, at der altid også er frugt til stede, og hvis vinene bliver for anmassende, bliver de smidt på porten.

Denne kasse med 6 vine fra 6 af vores "andre" producenter viser således Ribera del Duero fra den charmerende side. Ikke at vinene ikke har pondus. Det har de bestemt, men frem for alt er de friske og lækende.



NYHED

Ribera del Duero Senda de Los Olivos Roble, 2020, Bodegas Zifar
1 fl 149,-

6 fl 695,- SPAR 199,-

Netop hjemkommet nyhed fra den helt friske 2020-årgang fra Bodegas Zifar, hvor nye ejere har allieret sig med den berømte i Bordeaux bosatte vinmager Jean Marc Sauboua, som skal hjælpe til med at profilere vinene. 3 måneders fadlagring som kun lige fornemmes. Fin frugt og dejlig saftighed.



Ribera del Duero Acappella Roble, 2018, Bodegas y Viñedos Monteabellón
1 fl 89,-

6 fl 395,- SPAR 139,-

Dette er et af resultaternes fra Garcia-familiens fornyede satsning på vinavl. Da opsvinget for alvor ramte omkring årtusindeskiftet, plantede de vinstokke på sletten langs Duero-floden, opførte et nyt topmoderne vineri og begyndte at satse på friske, ukomplicerede vine med galopperende drinkability.



Ribera del Duero Tempranillo, 2019, Altos de Aranda
1 fl 99,-

6 fl 395,- SPAR 199,-

Spændende vin, som bærer den berømte spanske vinmager Juan Ayusos signatur. En vin, som er sammenstukket og færdigmodnet i en af de kældre i Aranda de Duero, som Juan Ayuso konsulerer. Et forsøg på at skabe tidlig og seriøs drinkability til overkommelige priser. Første årgang.



Ribera del Duero Roble, 2018, Bodegas Ruben Ramos
1 fl 115,-

6 fl 495,- SPAR 195,-

Rubén Ramos er en af de mindre aktører på den glohede vinscene på den spanske højslette, men med hjælp fra barndomsvennen Xavier Ausàs, den mangeårige vinmager og tekniske direktør for selveste Vega Sicilia, begaver han os nu med ærlige, joviale og på en måde meget oprigtige vine.



Ribera del Duero Antídoto, 2019, Hernando & Sourdais
1 fl 189,-

6 fl 845,- SPAR 289,-

Fascinerende take på Tempranillo fra den franske vinmager Bertrand Sourdais, som med sine topvine er den eneste, der for alvor formår at prikke Peter Sisseck på skulderen. Gamle vinstokke, højt beliggende vinmarker og behersket fadlagring leder frem til en ganske enestående nærmest feminin elegance.



Ribera del Duero Cosecha, 2017, Bodegas Montecastro
1 fl 229,-

6 fl 1.095,- SPAR 279,-

En på ingen måde overekstraheeret vin skabt af Carlos de la Fuente, der har arbejdet skulder ved skulder med Peter Sisseck og stadig har ham på mobilen, når der indimellem er noget, han bliver i tvivl om. Insisterende på den imponerende, men ikke påtrængende måde. Nærmest mesterlig!



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring



Smagekasse med 6 vine fra 6 forskellige producenter i Ribera del Duero



SMAGEKASSE

650,- SPAR 220,-

Kassen indeholder 6 fl:

1 fl Ribera del Duero Senda de Los Olivos Roble,
2020 Bodegas Zifar

1 fl Ribera del Duero Tempranillo, 2019
Altos de Aranda

1 fl Ribera del Duero Antídoto, 2019
Hernando & Sourdis

1 fl Ribera del Duero Acappella Roble, 2018
Bodegas y Viñedos Monteabellón

1 fl Ribera del Duero Roble, 2018
Bodega Ruben Ramos

1 fl Ribera del Duero Cosecha, 2017
Bodegas Montecastro



Lammebov (næsten) som i Ribera del Duero

Retten bør, for det bedste resultat, tilberedes med spædlam – en yndet spise i Ribera del Duero, men ganske svær at opstøve herhjemme, hvorfor vi måtte ty til et 1-årigt lam fra Roskilde. Et alternativ, der blev godkendt hele vejen rundt: sommelier, kok og spansk vinindkøber – især, fordi lammeboven nydes med friske og saftige vine fra selvsamme region.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- Lammebov på 1,5-2 kg
- 1 håndfuld friske krydderurter
- 5 fed hvidløg
- Olivenolie
- 2 Roscoff-løg (kan købes hos Løgismose, Nordre Toldbod)
- 2 røde peberfrugter
- 800 g aspargeskartofler
- Salt og Piment d'Espelette

SÅDAN GØR DU

1. Fjern bovbladet på lammeboven eller få din slagter til at gøre det for dig. Hak krydderurter og hvidløg. Smør lammeboven med olivenolien og gnid urter og hvidløg ind i kødet. Krydr med salt og en generøs mængde Piment d'Espelette.

2. Bag lammeboven i en bradepande ved 150 °C i ca. 1 time. Tilsæt herefter groftskårne løg, peberfrugter og kartofler og vend dem i noget af det fedt, der er smeltet fra kødet. Bag herefter yderligere 1 time.

3. Tag bradepanden ud af ovnen og lad kødet hvile i ca. 20 minutter før servering.

4. Servér retten med som den er eller med groft brød og en grøn, let salat.

Vinskribent
Signe Wulff

Udtaleguide til det franske vinkort og køkken

Mine første fransktimer tog jeg sammen med min storebror i en kælder i et sommerhus i bjergene i nord for Nice. Vi var på ferie hos vores forældres venner, Simone og Robert, og min storebror og jeg tilbragte mange timer i husets kælder, hvor Robert havde sat et klassisk Bonzini-bordfodbord op. Et tungt, flot bord med metalmænd i blå og røde spillerdragter, slidte korkbolde og patinerede paneler i træ. Jeg elskede det.

Her ved Bonzini-bordet fik vi selskab af dels Simone og Roberts børnebørn, men også brødreparrer Nicolas og Sébastien, hvis bedsteforældre boede i nabohuset. Og det var så, bøjet over fodbordet, at vi fik vores første fransk-lektioner. Dels ud i kulturen: Vi lærte, at det var strengt forbudt at snurre med bordfodbordspillerne, og hvis man ikke scorede et eneste mål, skulle man hen og kysse Fanny – en gipsfigur af en damenumse, som hang på væggen. Men der var også lektioner i det franske sprog, for vi fik opsnappet en del ord nede i kælderen. Det var dog ikke den slags gløser, jeg senere lærte i skolen. Det var især bandeord råbt i ærgrelse, og jeg skal spare læseren for at udbasunere alle vulgariteterne her. De har dog siden vist sig nyttige i forskellige sammenhæng, og jeg har stadig den refleks, at jeg bander på fransk, når jeg engang imellem spiller bordfodbord.

SPIDS MUNDEN OG GIV LOS

Senere fik jeg bygget et mere reglementeret fransk op, men jeg lærte en meget vigtig ting dengang, hvor vi spillede med de franske børn, og ingen af os kunne et ord engelsk: Man er nødt til at kaste sig ud i det og ikke være bange for at dumme sig. Det gælder for alle sprog, men på fransk er der for os kontrollerede nordboere også en udfordring i at give pokker i hæmningerne, eksempelvis når vi skal lave de svære nasallyde, hvor man til at starte med synes, man lyder vældig forkølet.

I virkeligheden er fransk et poetisk sprog. Der er musik i ordene, og jeg hørte engang én sige, at han elskede at se franske piger tale, fordi de hele tiden lavede kyssemund. Det er rigtigt. Man kan ikke mumle på fransk – man er nødt til at have gang i al muskulaturen rundt om munden.

FRANSKE UDTALEREGLER

Man skal også vide, at man ikke kan gardere sig på fransk. Selv om der findes udtaleregler, så findes der også en masse afvigelser fra dem. Jeg har rejst i Frankrig hele mit liv og læst fransk på universitetet, men alligevel bliver jeg stadig overrasket over nuancer i sproget, dialektale forskelle og afvigelser fra udtalereglerne. I min bog om fransk fonetik (læren om sprogets lydlige side) står der i forordet: "Der er ofte to, nogle gange tre eller fire måder at udtale et ord på." For eksempel er *s* som regel stumt på fransk, men det gælder langt fra altid i stednavne, så der har man tit en

50/50 chance for at sige det rigtigt. Byens indbyggere kan også være uenige – nogle udtaler *s'et*, mens andre aldrig kunne drømme om det. Blandt vinbyerne er der blandt andre Gigondas og Vacqueyras – her udtaler man (som regel) *s'et*, mens man i den nordlige Rhône-by Cornas ikke siger det. Det skal man ikke fortvivle over, men glæde sig over, at man kan dække sig ind under dialektale forskelle, hvis den gængse udtale måde skulle kikse en dag.

Generelt kan det nævnes, at *u* udtales som *y*, og *y* som *i*. *A* må aldrig udtales som et fladt dansk *a*. Det skal mere være som et *a* i "bar". Du skal også lige have styr på nasal-lydene, og det er ikke så svært endda. Det er den lyd, vi har i ordet "entré". Her smelter *n'et* sammen med *e'et* i en ny lyd, som hverken er *e* eller *n*, men noget helt tredje – lidt henad en eng-lyd, men mere åben.



Route des grands crus i Bourgogne – en lang strækning med stednavne og vine, hvor udtalen driller hele verdens vinfreaks.

BOURGOGNES TUNGE-KRØLLENDE STEDNAVNE

Det siges, at grunden til at vinene fra Pommard er særligt udbredte er, at det er et af de få områder i Bourgogne, der er nemt at udtale for udlændinge. Selvfølgelig er vinene herfra også lækre, men måske er der noget om snakken, for de andre stednavne er ofte svære at have med at gøre. Indehaveren af en vinbutik i Volnay, som jeg talte med, mente, at vinene

fra Auxey-Duresses var nogle af områdets bedste, men at de ikke har fået det samme gode omdømme, fordi ingen ikke-franskmænd kan udtale navnet.

Det bliver der lavet om på nu med den følgende udtaleguide, der udover de mange lumske Bourgogne-appellationer også indeholder andre ord fra gastronomiens verden, der kan drille. Den er ikke udtømmende, men en rettesnor at støtte sig til, når man valser gennem det franske vin- og spisekort. Lydskriften her er ikke den officielle, da den kræver særligt kendskab til de forskellige specialtegn. Der findes mange steder på nettet, hvor man kan finde lydfiler med udtale, hvis man vil høre et ord i stedet for at læse lydskrift.

VOKABULARIUM

Côte Chalonaise [kåå̃t schalånæəs]

Her skal du trække lyden godt på vokalen i "Côte" og det samme i slutningen af "Chalonaise".

Gevrey-Chambertin [schjœvrə schambertæŋg]

Her skal du stemme g'et godt i starten, og bemærk at e bliver til en ø-lyd i første del af ordet og æ-lyd. "Tin" i slutningen er Chambertin er en nasallyd og skal altså ikke helt udtales med ng-lyd tilsidst, men alligevel derhenad.

Vosne-Romanée [våån råmané]

Stumt s og o'er, der bliver mere til å'er.

Pommard [påmaar]

P'et her skal udtales meget blødt, så det nærmest er som en blanding af b og p. Ar-lyden i "mard" skal trækkes godt ud.

Puligny-Montrachet [pylinji monrasché]

Bemærk at t'et er stumt. Det gælder for alle appellationerne, hvor Montrachet indgår. Jeg har dog også hørt franskmænd udtale t'et, så man skal åbenbart ikke vide sig for sikker.

Nuits Saint Georges [nyi sæng schjårsj]

Det her er én af de svære. En af de mest typiske udtalefejl for danskere er ved u'et, der bliver til y. Og når det så er i kombination med i, skal der virkelig laves spids mund. "aint" i Saint giver ikke helt ng-lyd, men er en nasalvokal. Husk at stemme g'et i "Georges" godt og grundigt.

Clos de Vougeot [klo dø vuscho]

Stumt s og t.

Chambolle-Musigny [scha(m)bål mysinji]

En af dem, der er svær at lydskrive sig ud af. M'et forsvinder lidt ind i a'et i en blød, åben nasallyd.

Meursault [mørsó]

Eu giver en ø-lyd, mens au giver en o-lyd. Bemærk at l og t er stumt.

Beaune [båån]

Eau efterfulgt af ne giver en lang å-lyd.

Rully [ryllí]

U bliver til y, og y bliver til i.

Aloxe-Corton [alos kårtong]

Den her er ond. X'et bliver til s hos nogle, men ikke alle. Hvordan skulle man kunne regne det ud? O'et er ikke sådan et o, man laver med rund, spids mund, men mere ovre i en å-lyd i Aloxe. N'et sidst i Corton er ikke helt en ng-lyd, men den der nasallyd igen, som på en måde skal ud igennem næsen.

ANDRE DRILSKE MAD-ORD

Det var bare Bourgogne. Men der er også andre svære franske ord, man ofte støder på, hvis man er mad- og vinglad. Jeg hører ofte folk sige "fo gra" om den politisk ukorrekte gåselever, men o og i tilsammen giver en lidt "wa"-agtig lyd, så det mere skal udtales "fwar gra" - uden s og med det der bar-a, husker du nok.

Mange udtaler også m'et i comté-osten, men det skal faktisk bare forsvinde ind i o'ets nasallyd. Og så der den sydfranske fiskesuppe fra Marseille – bouillabaisse. Her siger mange "bullabæs", men den udtales nærmest "bujabæs". Navnet kommer i øvrigt af to ord: bouillir + baisser, som betyder henholdsvis koge og skrue ned og hentyder til processen i køkkenet. Ligesom de to ll'er i bouillabaisse bliver til en j-lyd, så gør den det også i rilette, som altså udtales "rijæt".

Og så en servicemeddelelse til dem med en sød tand: de små lækre marengskager med fyld hedder ikke macaroon med en engelsk u-lyd som i "soon". Nej, her er vi ude i en udtale med nasallyd som i den franske præsidents efternavn, bare med en ekstra stavelse i midten.

I "entrecôte" skal man huske at udtale t'et i slutningen og o'et som et langt å – "kåå̃t". Og hvis man vil skære sin bœf ud med en god kniv, har man som frankofil jo brug for en Laguiole. Laguiole er også navnet på en by og udtales af nogle som "lajål" og af andre som "lagijål". I brændevinen marc udtaler man ikke c'et, men siger bare "mar" med en god lang a-lyd. Undtagen nogle få steder i Sydfrankrig, hvor nogle sprogrebeller siger "mark".

Tilbage er der vist kun tilbage at citere Storm P.: "Fransk er meget nemt – Hest hedder cheval, og saadan er det hele vejen igennem!"



VIDUNDERLIGT EKSEMPEL PÅ ØKOLOGISK BOURGOGNE

Producent: Maison Jessiaume
Område: Bourgogne, Frankrig

Druerne til denne vin køber Jessiaume hos en lille håndfuld vinbønder, som alle har indvilliget i at tage med på rejsen frem mod økologi. Vinstokkene kultiveres uden herbicider og pesticider, og det forventes, at vinen vil få sit økologiske stempel til næste år.

Druerne blev plukket den 17. september 2019, for at være helt nøjagtig, af vinmager William Waterkeyns egne folk med en soignering både ude på de forskellige parceller og igen ved ankomsten til kælderen. Herefter direkte presning af de hele drueklaser og dekantering til tanke i rustfrit stål, hvor mosten fik lov til at sætte sig, inden den blev fyldt på brugte fade, hvor gæringen naturligt kom i gang uden tilsætning af fremmede gærstammer. Vinen er modnet 12 måneder frem mod det endelige sammenstik og aftapningen som fandt sted den 5. januar 2021. Kun 7.300 flasker er produceret.



**Bourgogne Chardonnay,
2019, Maison Jessiaume**
1 fl 218,-

2 fl 395,- SPAR 41,-

Et vidunderligt eksempel på en dejlig ren og ærlig Chardonnay, der vidner om solidt håndværk og nogle vinbønder, som ikke blot vil levere økologi, men også kvalitet.

Intens og frisk duft med aromaer af hvide blomster, citrus og pære og kun et fjernt krydret ekko fra fadlagringen. I munden ganske fyldig med fin balanceret syre og dejlig salt mineralitet, mens man i tankerne sendes i retning af citrusfrugter og grønne æbler.

Imponerende niveau for en generisk Bourgogne Chardonnay. Servér i store glas ved 8-10 °C.



Løgismose
ecommerce mgr.
Anders Kokholm
Christiansen





Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring



Vildt-pâté med gråand og fasan

En rigtig efterårs-pâté med fasan, andelever og gråand, som får smukt modspil af Cognac og varme krydderier. Pâtéen serveres 'bistro-style' med portvinssyltede valnødder og bitre salater og et dejligt glas, helt klassisk, hvid Bourgogne.

INGREDIENSER – Brug en terrineform ca. 25-30 cm

- 250 g andelever
- 225 g valset spæk, alternativt nakkespæk
- 475 g svinenakke
- 375 g fasanbryst
- 4 gråandebryster uden skind
- 2 små æg
- 1 spsk hvedemel
- 1 spsk creme fraiche 38%
- 2 spsk olivenolie
- 1 skalotteløg
- 10 g tørrede svampe fra Tartufi Jimmy (Kan købes på Nordre Toldbod)
- 1 spsk Quatre épices (Kan købes i specialforretninger)
- 0,5 dl Cognac
- 0,5 dl portvin/Madeira
- 30 g salt
- 10 g sort peber, friskkværnet

SÅDAN GØR DU

1. Steg andelever på en varm pande til den er brunet godt af, flambér den i cognac og kom den herefter på køl.
2. Udblød de tørrede svampe i lunkent vand. Brun gråandebrysterne på en pande og krydr dem med salt og peber. Steg de udblødte svampe på samme pande og sæt det hele på køl.
3. Skær valset spæk og fasanbryst i stykker på 1x1 cm og sæt på køl.
4. Hak svinenakke, andelever og skalotteløg groft på en kødhakker.
5. Bland de hakkede ingredienser med spæk, fasan, æg, hvedemel, creme fraiche, olivenolie, svampe, quatre épices, cognac, portvin, salt og peber og rør det godt sammen.
6. Tag en flot terrine-form og fyldt den halvt med farsen. Læg herefter de brunede gråandebryster i formen. Fyld mere fars i formen og giv den et par lette bank, så der ikke er luftlommer.
7. Bag terrine-formen i vandbad i en forvarmet ovn på 130 °C til en kerntemperatur på 60 °C. Tag herefter pâtéen ud, lad den hvile i ca. ½ time på køkkenbordet og sæt den i køleskabet. Lad gerne pâtéen stå i køleskabet et par dage inden servering.
8. Servér med bitre salater, grillet brød, syltede valnødder og estragonsennep.





Maike og Dörte inden flodbølgen



Dernau inden katastrofen

Solidarität Ahr Weinbau

HVORDAN HAR SØSTRENE MAIKE OG DÖRTE MEYER-NÄKEL DET?

Producent: Meyer-Näkel | Område: Ahr, Tyskland

Det korte svar er, at søstrene har det godt, men deres far brød sammen og røg på hospitalet, og deres vingård, deres livsværk, ligger i ruiner efter den største flodbølge nogensinde i den tyske Ahr-dal i juli oversvømmede landsbyerne langs floden. Efter katastrofen har de i ugevis kæmpet for først at finde tilbage til hverdagen og siden for at sikre, at der ville blive høstet druer i 2021, og at deres frugt kunne komme sikkert frem til de vingårde, som velvilligt har stillet deres produktionsfaciliteter til rådighed.

Meyer-Näkel-søstrene deler skæbne med 65 andre vingårde, som alle ligger nær Ahr-floden. Da den til dagligt fredelige, 10 meter brede flod efter langvarige og voldsomme regnskyl blev forvandlet til rasende vandmasser, fejede den huse, veje, broer og jernbanespor længere ned i Ahr-dalen. Og på sin vej raserede den også den berømte Spätburgunder Weingut Mayer-Näkel 's kælder i landsbyen Dernau.

Tidligt på aftenen 14. juli forsøgte Maike og Dörte desperat og indtil sidste sekund at redde deres udstyr fra oversvømmelserne, men i løbet af ingen tid steg vandet seks meter og forhindrede dem i at flygte til bygningens tag. De måtte dykke ud gennem et vindue, og omgivet af flydende vinfade, biler og maskiner flød de med strømmen, indtil det lykkedes dem at kravle op i et træ, hvor de, efter timers ængstelig venten, blev spottet og reddet i sikkerhed.

Den følgende morgen bød på et trist syn. Den gamle vinkælder med det skattede Schatzkammer samt salgslokalet og kontoret blev fuldstændig oversvømmet og var begravet under muddermasserne. 300 fyldte barrique, alle flasker, tanke og traktorer var forsvundet, og selv den tunge vinpresse var blevet revet ud af kælderen og blev siden fundet et par kilometer væk. Der var hverken vand, elektricitet eller netværk. Veje og broer var ødelagte, og Maike og Dörte måtte sande, at de havde mistet alt. Undtagen deres vinmarker og livet.

Sammenlagt anslås det, at vine fra 2019 og 2020-årgangen til en værdi af mere end 50 mio. € er tabt, og dertil kommer skader på bygninger og materiel, som anslås at løbe op i et voldsomt trecifret mio. beløb i €. Der vil derfor komme til at gå adskillige år, inden de før så maleriske byer kommer til at ligne sig selv igen. Der er ingen, som ikke har en relation til en eller flere af de 133 mennesker, som mistede livet, og 3 måneder efter katastrofen ligger der stadig murbrokker overalt.

Der er al mulig grund til fortvivelse, men hjælpsomheden og empatien fra hele Tyskland har været enorm, og den har givet lokalbefolkningen styrke til at fortsætte med oprydningen og fornyet tro på fremtiden. I dagene efter katastrofen strømmede det til med pumper, slanger, nødstrømsgeneratorer, skovle, Bob Cats, gaffeltruck og ikke mindst gratis hjælpende hænder fra vinbønder, som med imponerende konsekvens lukkede og slukkede hjemme på vingården, selvom de havde vinstokke, som skulle passes og plejes. Og andre vinproducenter begyndte at donere tusindvis af flasker, som de tyske vinhandlere solgte og stadig sælger under overskriften "SolidAHRität".

Hovedparten af de 562 ha., der er tilplantet med vinstokke i Ahr-dalen, ligger oppe på skråningerne og blev ikke direkte berørt, men de mange uger med fugtigt vejr før og efter katastrofen førte til begyndende råd blandt vinstokkene, og der opstod akut behov for at det meste af løvet blev klippet bort, så der kunne komme luft og sol til de spæde drueklaser.



Søstrene mistede alt bortset fra deres vinmarker og livet.



Den 22. juli signalerede Meike Näkel med et hjerte i mudderet, at der var liv og håb.



Tysk vinskribent
Anne-Sophie Christmann

Her fik Meyer-Näkel uvurderlig hjælp fra deres vinproducerende venner i Rheinhessen, Mosel og Pfalz. De kom kørende og overtog arbejdet på skråningerne, så familien kunne koncentrere sig om oprydningsarbejdet nede i Dernau. Og da det viste sig, at håndens arbejde ikke var nok, sørgede de også for forebyggende sprøjtning fra helikopter, da familiens små traktorer jo var skyllet til skrot.

Disse linjer er skrevet, mens forberedelserne til 2021 høsten var i fuld gang, og der VIL blive høstet. Angiveligt helt frem til de sidste dage i oktober og som om ingenting var hændt. Og for mange af vinbønderne vil det blive deres vigtigste høst. Hvis det ikke går godt, risikerer de at gå fallit.

HVORDAN KAN VI HJÆLPE?

Høsten i 2021 bliver underlig for vinbønderne i Ahr, fordi de fleste druer vil blive forvandlet til vin i fremmede kældre. Uanset hvad vil vi være på pletten, når Weingut Meyer-Näkel forhåbentlig i efteråret 2022 igen får vin til salg. Ind til da vil overskud fra salget af vine, vi har på lager fra Meyer-Näkel, gå til „VDP. Adler hilft eV“, som er en af de velgørende fonde, der er etableret i forsøget på at lukke de huller, der bliver tilbage, når forsikringsselskaberne og det offentlige ikke yder mere. Vi har ikke tusindvis af flasker, så der er mest af alt tale om en sympatitilkendegivelse. Hvis du også er berørt, kan du bidrage direkte ved at indbetale en donation til „Rheingauer Volksbank“ (IBAN: DE 21 5109 1500 0000 2045 28, BIC: GENODE51RGG) med et „Solidarität Ahr Weinbau“ i emnefeltet. Ethvert beløb vil ubeskåret komme de nødstedte vinbønder til gode.

VINE VI STADIG KAN TILBYDE FRA SØSTRENE MAIKE OG DÖRTE MEYER-NÄKEL I DERNAU:



Spätburgunder Trocken, 2018 1 fl 197,-

Søstrenes far Werner Näkel har været og er stadig en af pionererne, når det kommer til Pinot Noir med tyske rødder, og du behøver kun at dufte til denne vin for at fornemme klassen. En af de fineste røde Guitsweine på markedet. Så trist vi aldrig kommer til at opleve årgang 2019 og 2020.



Spätburgunder Sonnenberg Grosses Gewächs, 2017 1 fl 545,-

Familiens 4 Grosses Gewächs vine er verdensberømte og skal hvert år tælles med blandt de bedste vine, der produceres på de stejlt anlagte terrasser, som nu dels har fået status som historiske monumenter dels er underlagt en række restriktioner for at sikre, at en særlig art vilde bier, som kun findes her, ikke går tabt. Relativt intens fadlagring, men også med så meget frugt at den legesygt tager styringen efter kort tid i glasset.



Spätburgunder Pfarrwingert Grosses Gewächs, 2017 1 fl 645,-

Fra små parceller langs vejen op mod "Der Aussichts-plattform" højt oppe over Dernau. Frugt fra 2. og 3. rundgang på de stejle terrasser, hvor druerne flere steder spektakulært trækkes op eller ned til den ventende pickup på små skinnevogne. Igen med den ufravigelige fadlagring og her i 2017, som bestemt ikke var begunstiget af den globale opvarmning, begavet med en vidunderlig nerve og friskhed. En næsten blæret Pinot Noir.

OST SKAL MODNES

Hos Løgismose på Nordre Toldbod har man alle dage kunnet finde et stort udvalg af franske oste, modnet til fulde hos modningskongen, på fransk *affineur*, Jean-Yves Bordier. En omhyggelig herre med en beundringsværdig forretningsmodel.

I mere end en menneskealder har Bordier nemlig indsamlet oste på tværs af Europa med ét suverænt formål: at sælge dem videre til glade kunder *først*, når ostene er optimalt modnet.

Kontakten med Bordier blev i mange år plejet og passet af Lone Grønlykke, der grundet sin store passion for ost havde svært ved at begribe, hvorfor de fleste danske supermarkeder havde så travlt med at sælge ost, der slet ikke var modnet nok. Sandheden er, at jo længere ost modner, jo kortere er dens sælgende levetid ifølge de danske sundhedsmyndigheder.

I dag er det vores butikschef, Christian, der med stor omhu ompakker de perfekt modnede oste, når vi modtager dem fra Bordier.



Gele på Piment d'Espelette, 100 g, Accoceberry 1 gl 51,-

I sin hjemstavn anvendes geléen som erstatning for honning. Den er særlig velegnet i saucer, som tilhører til kød og ost, især til fåreoste samt de blåskimlede komælksoste.

Le Beurre Bordier 1 pk 35,-

Bordier er verdenskendt for deres *beurre* og en af de få i verden, der mestrer det gamle håndværk for æltning af smør. Smørret har et yderst lavt vandindhold, en silkeblød tekstur og en let saltet, rig og kompleks smag.



Nordre Toldbod

1. BRIE DE MEAUX

Hvidskimlet komælksost fra hovedstadsregionen Île de France. Original og traditionsrig brie med perfekt modning, hvorfor Brie de Meaux altid vil 'løbe' lidt. Lettere sød og med noter af smør, svampe og mandler. Nyd den på baguette med valnøddehonning og friske pærer.

Vinen til: Ikke for kraftig rødvin og med syre til at omfavne ostens cremede fedme. Ung rød Bourgogne eller ung Cabernet Franc fra Loire.

i Husk altid at tage ostene ud af køleskabet en time før servering.

2. SAINT MAURE

Upasteriseret gedeost fra Loire. Blød med en let løbende kant, vendt i aske og med en smag, der udvikler sig fra frisk og mild til karakterfuld som osten modner. Nyd den med figenmarmelade eller i en salat.

Vinen til: Sprød mineralsk Sauvignon Blanc. Ikke New Zealand. Loire selvfølgelig, men ikke nødvendigvis Sancerre.

3. LANGRES

Komælksost, der med sin distinkte form har sikret den stor popularitet på ethvert ostebord. Osten modnes efter en krævende metode, hvor den gradvis vaskes, hvilket giver den sin orange farve. Osten har en intens, skarp og aromatisk smag. Servér med knækbrød og friske figer, bagt som Camembert eller på tarte flambée.

Vinen til: Champagne er et oplagt bud, men en fyldig en af slagsen. Alternativt Fino Sherry. Er vi derhenne, hvor osten næsten selv kan forlade bordet, så servér Trappist øl eller et stort glas Calvados.

4. COMTÉ

Upasteriseret komælksost fra Jura-bjergene. Vores Comté er lagret 18 mdr., hvilket bringer fasthed og rundhed med nøddeagtige noter og små krystaller i munden. En ost, der både er oplagt på et ostebord såvel som revet eller smeltet.

Vinen til Comté: Hvis vinen må have lidt kant, er Savignan fra Jura et godt bud. Alternativt bobler med behersket dosage.



Skribent
Emilie Schou
Wilhelm Ravn

5. FOURME D'AMBERT

Kongen af blåskimmel! Osten produceres i regionen Auvergne og har været produceret siden Romertiden. En mild og cremet blåskimmel med en dejlig kompleks smag. Nyd den med Piment d'Espelette-gelé eller kvædemarmelade.

Vinen til: Blå oste er lidt af en videnskab. Søde hvidvine f.eks. en stadig frisk Sauternes. Vintage Port er det sikre match, men man kan også slippe godt af sted med både Nebbiolo og Syrah.

6. COURONNE DE TOURAINE

Kronen af Touraine, en lagret gedeost fra Loire-dalen med den genkendelige doughnut-form og krøllede overflade. Osten er kraftig og bør nydes, når kanten er fondue-lignende og med brød med masser af rosiner og nødder.

Vinen til: Tør Sancerre er helt oplagt her. Alternativt en mellemfyldig rødvin, gerne 100% Cabernet Franc fra selvsamme region som osten.

5

6

7

Vidste du,
at et Comté-hjul
vejer i omegn af
50 kg, og at der
bruges godt 600 l
komælk til et
enkelt hjul?!

7. MORBIER

Komælksost fra samme region som Comté, der med sin smukke askestribe skiller sig ud på hylden, og som nemt henvender sig til osteforskrækkede. Blød, let elastisk og med en mild, rig og cremet smag. Nyd med pain aux céréales (surdejs- eller fuldkornsbrød) eller i en Croque Monsieur.

Vinen til: Hvis osten er ung, bør en saftig rødvin serveres. Alternativt er Gewurztraminer eller en Riesling feinherb ofte det vellykkede match.

TYLLE-TRYLLERI FRA BODEGA REINA DE CASTILLA

Producent: Bodega Reina de Castilla | Område: Castilla y León, Spanien

Bodega Reina de Castilla, der ligger i Rueda-distriktet nordvest for Madrid, kom til verden nærmest overnight i 2007. Det lykkede nemlig endelig en lille gruppe vinbønder, anført af den karismatiske Francisco Cantalapiedra, at rejse kapital til at bygge deres eget vineri, således at de ikke længere skulle føle sig presset og snydt på afregningsprisen, når de solgte deres druer.

I dag består gruppen af i alt 21 ejere, der i fællesskab sørger for at holde bundniveauet højt for en produktion, der breder sig over hele 225 ha. Fokus er ikke på at tilføre flere vinmarker, men på at højne kvaliteten i det materiale, der kommer ud af de eksisterende vinstokke. Og det kan smages.



Rueda Isabelino
Verdejo, 2020

Bodega Reina de Castilla
1 fl 87,-

2 fl **150,- SPAR 24,-**
6 fl **395,- SPAR 127,-**



Rueda Barrel Fermented
Verdejo, 2019

Bodega Reina de Castilla
1 fl 175,-

2 fl **300,- SPAR 50,-**

Dette er vinmager Ana Tesóns bud på en fyldig og dyb, fadgæret Verdejo.

Her er tale om bodegaens centrale hvidvin, visitkortet om man vil. 100% Verdejo fra efterhånden 20 år gamle vinstokke plantet i stenet jordbund, der er rig på calcium, magnesium og andre mineraler, der i sidste ende præger druernes aromaprofil og derved selve vinen.

Med stålsat fokus på friskhed høstes druerne i de tidlige morgentimer, inden solen og varmen får fat. Druerne sorteres og presses nænsomt, inden gæringen langsomt bliver sat i gang i rustfrie ståltonke ved lav temperatur. Vinen forbliver i kontakt med sit bundfald i 5 måneder, inden den sammenstikkes, koldstabiliseres, filtreres og fyldes på flasker.

Resultatet er en lys strågul vin, der nærmest slår gnister i glasset og byder ind med et kalejdoskop af duft og smag, hvor hvide ferskner, melon, lime og grape får et pust af æbleblomster og grønne urter. Frisk, fyldig, aromatisk og båret frem af en dejlig mineralitet. Imponerende og en vin, man har lyst til at tulle!

Frugten kommer fra en enkelt parcel på bare 2,5 ha. med mere end 50 år gamle vinstokke. Høsten er manuel og foregår om natten for at sikre friskhed i drueklaserne. I de tidlige morgentimer presses druerne og gæringen sker direkte i franske fade fra forskellige bødkere for at opnå større kompleksitet i løbet af den 9 måneder lange modning.

En vedholdende og dyb Rueda med ekspressiv duft af eksotisk frugt anført af ananas, mandarin og dejlig moden lime, som smelter smukt sammen med grønne krydderurter og fine søde noter af cremet eg. Fyldig og frem for alt båret frem af en vedholdende friskhed, som skaber smuk balance og samtidig sikrer, at det massive fadaftryk ikke bliver for overvældende. En smuk vin som alle, der fortsat holder af fadrige hvidvine, bør opleve.



Løgismose
ecommerce mgr.
Anders Kokholm
Christiansen



i Noget af det bedste vi kan spise, både fra et klima- og ernæringsperspektiv, er danske blåmuslinger – og rigtig gerne de linefangede. En win-win-fangstmetode, der både forskåner havbunden og forsøder muslingen eftersom at de hænger lige under havoverfladen, og solen derfor fremmer smagen i dem.



Dampede blåmuslinger med chorizo og Piment d'Espelette

Surf'n'turf-inspireret middagsret, hvor de røgede noter fra chorizo og paprika på fornemmeste vis understøtter sødmen i muslingerne.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 2 kg linefangede, gerne danske, blåmuslinger
- 150 g tørret chorizo
- 2 gulerødder
- 100 g knoldselleri
- 2 skalotteløg
- 4 fed hvidløg
- 5 kviste timian
- 2 dl tør hvidvin
- 1 ds hakkede tomater
- Olivenolie
- Salt og Piment d'Espelette

SÅDAN GØR DU

1. Rens og skyl muslingerne. Fjern alle muslinger, som ikke åbner sig, når de skylles.
2. Skær gulerødder, knoldselleri, skalotteløg og chorizo i tern. Skær hvidløgene i tynde skiver.
3. Sautér alle grøntsager samt chorizo i olivenolie i en stor gryde.
4. Tilsæt muslinger, hakkede tomater, timian og hvidvin og vende det hele godt sammen.
5. Lad muslingerne dampe under låg til de alle er åbne.
6. Smag retten til med Piment d'Espelette og salt og servér enten i gryden eller på et stort flot fad.



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring

14 ÅR ON THE GO OG STADIG EN VÅRHARE

RIESLING HERRENBERG SPÄTLESE FEINHERB 2007

Producent: Weingut Dr. Siemens

Område: Mosel, Saar- Ruwer

Når det kommer til vin til måltidets sidste søde serveringer, har vi det med at gå all in og smøre sødt med sødt på. Både på restauranterne, og når vi skal forkæle vores gæster derhjemme, og der er bestemt ikke noget i vejen med en Portvin eller en forstærket Muscat. Vinmatchet kan bare blive anderledes delikat, hvis vi prøver at temperere sødmen, og hvis der er blevet skænket en del vin til det salte, vil det for mange også være mere velbekommende, hvis der er en del friskhed til stede, som kan hjælpe med til at skubbe måltidets sidste bidder i den rigtige retning.

Hvis du modererer drysset med flormelis i modstående opskrifts, vil den klassiske franske æbletærte blive løftet, hvis du vælger at ledsage den af en ikke alt for sødlig hvidvin. Mulighederne er mange, men en ikke alt for sent høstet tysk Riesling vil være et af de sikreste bud, og hvis Rieslingen så, som her, har fået lidt alder, bliver der ligefrem tale om et subtilt match.

For de fleste vine ville 14 år ikke være "lidt alder", men sådan er det her. Herrenberg er en af de stejleste og mest berømte skråninger langs Saar-floden og vinene bliver født med en klippefast syre som sammen med sødmen konserverer vinen bedre end samtlige E-numre. Da vinen samtidig har været opbevaret under optimale forhold i Dr. Siemens kælder frem til efteråret 2019, tør vi godt hævde, at du også ville kunne hive en flaske op fra kælderen og bage en ny æbletærte om 10 år.

Vinen kommer fra Dr. Jochen Siemens 2. høst på den imponerende skråning, som spejler sig direkte ned i Saar-floden. Siemens købte vingården, da han erfarede, at den tidligere ejer Bert Simon, efter 35 år på skråningen, var ved at brænde ud. Siemens brugte efterfølgende 10 år og det meste af sin formue på sammen med vinmageren Franz Lenz at forfølge drømmen om at skabe fantastiske vine. Desværre havde hans børn ikke helt de samme drømme, og i 2016 overlod han derfor stafetten, og de vine, der var i kælderen, blandt andre denne, til ægteparret Dorothee Heimes og Ludger Neuwinger-Heimes.



Riesling Herrenberg Spätlese feinherb, 2007, Weingut Dr. Siemens

1 fl 147,-

2 fl **250,-** SPAR 44,-

6 fl **650,-** SPAR 232,-

Diskret sødme og subtilt blomstrende noter af granatæble og små tyske vinferskner leverer kokette kys til tærten, som får lov til at stråle og blidt puffes af sted i en friskere retning, så man får lyst til mere. Både af tærten og af vinen.

Und dig selv at
smage den fuldfede
creme fraiche
fra Bordier



Fagekspert
Per Bach



Klassisk fransk æbletærte

Vi har i Danmark muligvis verdens bedste æbler, og hvad er meget herligere end at nyde dem i en klassisk fransk æbletærte lavet med remonce på økologisk marcipan fra Summerbird og toppet med creme fraiche fra Bordier – to klassikere på hylden hos Løgismose, Nordre Toldbod.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 4 faste efterårsæbler, f.eks. Elstar, Ingrid Marie eller Cox Orange
- 500 g butterdej, af god kvalitet og naturligvis med ægte smør
- 50 g blødt smør
- 50 g rørsukker
- 50 g økologisk marcipan fra Summerbird
- 100 g flormelis
- 1 bæger creme fraiche fra Bordier

SÅDAN GØR DU

1. Udstik 4 stykker butterdej med en rund udstikker med en diameter på ca. 12 cm.
2. Del æblerne i 2 og fjern kernehuset og stilken. Skær æblerne i tynde skiver.
3. Rør en remonce sammen af smør, rørsukker og marcipan og læg en pæn klat i midten af hvert butterdejsstykke.
4. Fordel æbleskiverne på butterdejen. Brug 1 æble pr. tærte. Hold kanterne frie, så de kan hæve op, når tærten bages.
5. Drys herefter gennem en sigte et let lag flormelis over hver tærte.
6. Bag tærterne i varmluftsovn på bagepapir ved 200 °C i ca. 30 minutter til æbler og kant er gyldne og karamelliserede.
7. Top de lune æbletærter med en quenelle-formet skefuld af den faste og fuldfede creme fraiche.



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring



EN FRANSK GASTRONOM I DANMARK

Bruno David er faderen til Løgismose kyllingen, direktør for Løgismose import og export og manden, der for alvor har sat fransk gastronomi på det danske spisebord. I år har Bruno 35-års jubilæum i Løgismose og – ikke mindst – er han også i år slået til ridder for sit store arbejde med at udbrede fransk gastronomi og franske landbrugsvarer i Danmark.



FRA LES BALLONS DE VOSGES TIL FANØ

En forårsdag i 1984 satte Bruno for første gang sine fødder på dansk jord. Franskmanden med de tætte sorte krøller havde rejst i over 20 timer, haft fire togsift og sovet i liggevogn. Med i bagagen havde han en uddannelse i Hotel Management med speciale som gastronom fra École Hôtelière de Gérardmer.

Bruno forlod et af de smukkeste bjergområder i Nordøst-frankrig, Les Ballons de Vosges, og ankom til et land, der er en hel del koldere, og hvor himmel og hav har det med at have samme farve. Hverken Bruno eller de lokale talte ret godt engelsk, men til Sønderho Kro kom Bruno. Det var en tidligere kollega fra hotelskolen i Gérardmer, som havde lokket Bruno til Danmark: Det kolde land i nord med én tv-kanal fra kl. 16.30, kaffepunch og rafling, baksuld og et stort udvalg af brød – eller rettere: formbrød med og uden birkes. Og så var alt i øvrigt firkantet: rugbrød, skinke, tebirkes, den gule ost. Men sjovt var det, og der blev hurtigt valgt side; Hof eller Grøn Tuborg, for der var ikke andet!

MED OPTIMISME KOMMER MOD

Optimismen fejler intet hos Bruno. Og det har den aldrig gjort. Så da Bruno blev opfordret til at blive kok på Falsled Kro, der som Sønderho Kro var en del af Relais & Châteaux, en global forening af individuelt ejede unikke restauranter og hoteller, var han frisk. "Jeg kom til Falsled dengang Lene Grønlykkes mor, Ulla Meyer Petersen, kreerede kroens blomsterdekorationer og håndskrev de ikoniske menukort. Dengang Lene og Sven Grønlykke kom hver søndag, men kun hvis vi havde andre gæster, for vi skulle ikke holde åbent kun for dem. Vi tilberedte mad efter hvilke råvarer, der var i sæson, og hvad der var friskest." Det blev til mere end 20 år med Bruno bag gryderne på Falsled, og de sidste mange år som køkkenchef på kroen.

Bruno, der efterhånden havde et ualmindelig stort netværk i både den danske og franske stjernekokkeverden trængte til at prøve kræfter med noget, der ikke betød en 16-timers arbejdsdag i et køkken, og han startede derfor Gourmet-importen. Et projekt i bedste Løgismose-stil, som Bruno kalder det: "Ingen logistik og ingen prisliste – stol på Bruno." Og

stølet på Bruno, det blev der. Varerne blev leveret fra Paris, nærmere bestemt verdens største fødevaremarked, Marché de Rungis, til Brunos tidligere kollegaer i stjernekokkeverdenen. For Bruno handlede det om at finde de bedste råvarer til en branche, der var blevet hans tredje barn og til fagfolk, han vidste ikke vil gøre råvarerne fortræd.

Et mantra Bruno har med sig fra kokketiden i Frankrig lyder: vær tro mod råvaren, og kend din egen og dens begrænsning.

OVERLÆGGEREN I DANSK DETAILHANDEL

Der gik dog ikke længe før, at Løgismose atter bankede på Brunos dør. Denne gang i forbindelse med lanceringen af Løgismose i Netto. Bruno, gik ombord i projektet med kæmpe iver. Og inden nogen kunne nå at antyde et spørgsmålstegn, landede der fransk nougat, korsikanske marmelader, blå chips, økologisk fairtrade chokolade og ikke mindst en velkendt velfærdsskylling på hylderne i discountkæden.

Helt så nemt havde det nu ikke været at få en frilandskylling, opdrættet i fuld frihed, ind på hylden i dansk detailhandel. Bruno blev bedt om at finde danske kyllinger, der både smager og har levet godt. Men de danske forbrugere var ikke vant til dyrevelfærd, og opgaven dermed umulig. Bruno måtte derfor endnu engang ty til sit hjemland, nærmere bestemt Les Fermiers Landais i Pyrenæerne for at finde kyllinger, der har levet i fuld frihed, og som smager deraf.

1. marts 2012 landede den første Løgismose kylling i Netto. De følgende måneder stod Bruno klar på et kølelager ved den tyske grænse kl. 02 om natten sammen med vognmand H.P. Therkelsen for at kontrollere de første sendinger, som skulle ud til danskerne gennem Netto. Det var Brunos og Sven Grønlykkes drøm, at alle skulle have mulighed for at købe en kylling, der har levet godt, og som smager godt. I dag sælges kyllingerne i stor stil, og i 2015 blev Løgismose kyllingen den første udenlandske kylling, der fik mærkningen Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse. For det er kyllinger, der har levet på uendelig meget plads og næsten tre gange så lang tid som de fleste af deres artsfæller i de danske kølemontrer.

LABEL ROUGE 001-65

Bruno er stolt over at være faderen til Løgismose kyllingen. Dels fordi han med kyllingen har været med til at sætte dyrevelfærd på dagsordenen i Danmark (og det var ikke nemt!),



Skribent
Emilie Schou
Wilhelm Ravn

og dels fordi Løgismose kyllingen bærer Label Rouge nummer 001-65. Et tal, der kræver en smule forklaring: Allerede tilbage i 1960'erne var dyrevelfærd et varmt emne i Frankrig. Passionerede landmænd med en god omgang idealisme ønskede at sikre håndværket og ikke mindst smagen i det, de producerede. I samarbejde med de franske myndigheder fik de i 1965 lanceret mærkningsordningen Label Rouge, der netop sikrer, at produktet har en række egenskaber, der gør det overlegent i sin kategori. For at det ikke skal være lyv, var det selveste faderen til Marie Binchet, en af vores nuværende kyllinge-opdrættere, der var en af nøglepersonerne, da lanceringen af Label Rouge fandt sted i 1965. Den dansksælgende Løgismose kylling bærer altså det allerførste Label Rouge-varenummer, 001-65, med stolthed af flere årsager.

RIDDER AF ORDRE DU MÉRITE AGRICOLE

I 2021 modtog Bruno fra det franske landbrugs- og fødevareministerium intet mindre end Ordre du Mérite Agricole, den franske landbrugsorden, og blev slået til ridder. En orden, der gives for at udbrede fransk gastronomi og franske landbrugsprodukter i Danmark og som blandt andet Christian Grønlykke også har modtaget.

I Løgismose er vi taknemmelige for, at det danske vejr en forårsdag i '84 ikke tog modet fra den bedre vante franskmænd. I dag har Bruno været en del af Løgismose-familien i næsten 35 år. Bruno er en af de helt store kulturbærere i Løgismose og bærer et stort ansvar for, hvad Løgismose som brand er i dag.

Spørger man Bruno, hvorfor han er blevet så længe hos os i Løgismose, er svaret enkelt: "Friheden til at præge hverdagen. Får man en god idé, kommer der sjældent nogen eller noget på tværs, i stedet får man lov til at prøve. Og det passer mig rigtig godt."

Til marts har Løgismose kyllingen 10-årsjubilæum. En hjørnesten i Løgismose og et fyrtårnsprodukt i konstant udvikling: den hele kylling, som udskårne lår og bryst, i vores færdigretter med kylling, på rôtisserie hos Løgismose, Nordre Toldbod og inden længe i en udskåret ovnklar variant. Læs hele historien om Løgismose kyllingen på løgismose.dk



Løgismose lørdagskylling

Lørdagskyllingen hittede i den grad i 80'erne. I dag har den stort set taget hele ugen med storm. Det giver mening – især, når grundmaterialet er vores franske, fritlevende kylling.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 1 hel Løgismose kylling, delt i 8 stykker
- 100 g Salsa Macha (se opskriften på s. 5)
- 1200 g blandede grøntsager, f.eks. kartofler, peberfrugt, løg, jordskokker m.fl.
- Olivenolie
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

1. Del kyllingen i 8 stykker og smør den ind i Salsa macha.
2. Bag den i et ildfastfad i varmluftsovn ved 200 °C i ca. 35 minutter.
3. Bag grøntsager vendt med olivenolie, salt og peber i ca. 45 minutter i et andet ildfast.
4. Servér det hele med groft brød og en grøn salat vendt med klassisk vinaigrette.



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring



VINSMAGEKASSEN

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

I denne måneds smagekasse kommer vi vidt omkring i Europa fra det nordvest-centrale Spanien, først Ribera del Duero og siden Castilla y León, så videre til Bourgogne for til sidst at runde af i det sydlige Tyskland. En bred palette af vine til smukke og gyldne oktober.



SMAGEKASSE

6 UDVALGTE FLASKER FRA MAGASINET
795,- SPAR 187,-

- 1 fl Rueda Barrel Fermented Verdejo, 2019, Bodega Reina de Castilla
- 1 fl Rueda Isabelino Verdejo, 2020, Bodega Reina de Castilla
- 1 fl Chablis 2020, Domaine Camille et Laurent Schaller
- 1 fl Ribera del Duero Senda de Los Olivos Roble, 2020, Bodegas Zifar
- 1 fl Ribera del Duero Cosecha, 2017, Bodegas Montecastro
- 1 fl Riesling Herrenberg Spätlese feinherb, 2007, Weingut Dr. Siemens

VILD MED SMAGEKASSER?
På logismose.dk finder du en perlerække af smagekasser, både med vin og delikatesser. Temaerne er mange og fælles for vores smagekasser er, at de også er oplagte gaveideer.

DEN PERFEKTE
GAVEIDÉ



DELIKATESSEKASSEN

Oktober er smuk, farverig og frydefuld. Farverne er brændte og gyldne, luften klar, og så bugner det med nødder og græskar. Med oktoberkurven kan du let springe et par af armbevægelserne i køkkenet over og servere retter med både farve og knasende nøddet umami.

Brug verdens måske bedste økologiske marcipan i efterårets frugt- og nøddetærter og smag hele forskellen. Nyd nødderne fra Mill & Mortar som snack efter endt arbejdsdag eller finthakkede over de lødige og færdiglavede franske grøntsagssupper fra Maison Marc. Frås med økologiske valnødder fra det franske spisekammer Périgord, især i en efterårssalat med Morbier, pærer og græskar, og servér de honningsyltede hasselnødder til modnede oste. Og husk til sidst at spice efteråret op med det baskiske krydderi Piment d'Espelette.



DELIKATESSEKASSEN 500,- SPAR 157,-

Marcipan på 65% mandler, Summerbird, ØKO, 200 g
Valnødder Perigord, Jacobsen, ØKO, 200 g
Mandler med citron og havsalt, Mill & Mortar, ØKO, 100 g
Mandler med honning og havsalt, Mill & Mortar, ØKO, 100 g
Piment d'Espelette krydderi, Accoceberry, 45 g
Hasselnødder i kastaniehonning, Fantasia Napoletana, 250 g
Tomatsuppe, Maison Marc, 50 cl
Rødbedesuppe, Maison Marc, 50 cl
Butternut Squash Suppe, Maison Marc, 50 cl

DEN MÅSKE MEST OVER- BEVISENDE TRIO FRA PAUILLAC

Producent: Château Latour | Område: Bordeaux



Fagekspert
Per Bach

Der er mange vidunderlige vine på det fine hjørne af Løgismoses Vinlager, som jeg gerne ville have liggende i min egen kælder, så jeg lige kunne liste derned med proptrækkeren. 3 af dem er trioen fra Château Latour, som i det nye millennium har leveret et ensemble-spil af den anden verden. Les Forts de Latour ville angiveligt ende i 3. Cru, hvis nogen turde ruske op i det rigide hierarki. Ingen af de andre 1. Grand Gru-slottet fører sig frem med den samme sprælske appetit på biodiversitet og bæredygtighed, og ingen andre overhovedet har udfordret the establishment og de mange Stiff Upper Lips i Bordeaux på sammen måde som Château Latour. Fascinerende og inspirerende er to af de ord som først kommer trillende.

Her får du en lille flig af historien, gode tilbud på de senest frigivne årgange samt en spændende vertikal smagekasse med Bordeaux' første 3. vin Pauillac de Latour.



Château Latour 1. Cru
Classé, 2012, 1 fl 4.695,-

1 fl **3.795,-**
SPAR 900,-

Frédéric Engerer chokerede de fleste, da han i 2012 annoncerede, at Château Latour ville trække sig fra det traditionelle en primeur salg. Anmelderne måtte gerne smage, men Latour ville først

komme til salg, når hans team fornemmede, at det optimale drikkevindue åbnedes på klem. Samtidig fik vi at vide, at man var i færd med at grave ud til en mægtig underjordisk kælder, som kunne rumme alle de flasker, som skulle parkeres. Det var alvor, og denne vin er først frigivet i maj 2020. Som altid udelukkende frugt fra de ældste vinstokke på Enclos, som omkranser slottet. 90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot og en sjat Petit Verdot, som burde få os til at introducere decimaler. 100% nye fade i 20 måneder frem mod aftapningen med en klaring med friske æggehvider midtvejs. 94-point fra

James Suckling: "Very perfumed with hints of minerals, currants, wet earth and stones. Full-bodied, muscular and chewy. Polished tannins, tight acidity and a savory finish. Very reserved. Muscular."



Les Forts de Latour, 2014
1 fl 1.995,-

1 fl **1.595,-**
SPAR 400,-

Les Forts har været til salg tidligere, men her er der tale om et parti, som har ventet på frigivelsen af Le Grand Vin. Les Forts blev oprindeligt introduceret i 1966 og var de første gange sammenstukket af de vine som blev smagt fra, når Le Grand Vin skulle sammenstikkes plus vinen fra den særlige parcel inde i Le Enclos, som vinen blev opkaldt efter. Les Forts var i 20 år snarere undtagelsen end reglen, men siden 1990 har den været fast på repertoire og efterhånden som den blev grebet af succes er frugten fra adskillige andre parceller blevet en del af recepten.

Les Forts er produceret ligesom Le Grand Vin bortset fra, at andelen af Merlot er vokset til 29% og andelen af nye fade er faldet til 55%.

94-point fra James Suckling: "Glorious aromatics with currants, flowers, stones and light mushrooms. Medium to full body and fine tannins that are long and polished. Superlinear, structured and long."



SLOTTET, DER HAR HISTORIEN MED SIG OG STRÅLER STÆRKERE END NOGENSINDE

Château Latour har aner tilbage til 1300-tallet, da det oprindelige tårn, som slottet er opkaldt efter, blev bygget på ejendommen af Gaucelm de Castillon. Det var under hundredårskrigen. Den gamle Pauillac-ejendom er blandt de fire i Médoc, som blev rangeret i den øverste Premier Cru Classé, da Napoleon bad sine embedsmænd udarbejde en klassificering op til verdensudstillingen i 1855.



Læs hele historien om Château Latour på
løgismose.dk



Pauillac de Latour

Hvis du gerne vil fornemme savsmuldet fra cirkusmanegen uden at blive ruineret, er Pauillac de Latour vinen. Den var oprindeligt tiltænkt restauranterne, så de kunne servere Latour til priser, som ikke forhindrede gæsterne i også at bestille lidt fra køkkenet. Pauillac de Latour har lige siden den blev en fast del af repertoiret i 1990 været umådeligt populær, og når man uanset årgang oplever vinens fine kombination af først finesse og drinkability og senere også dybde, forstår man let hvorfor.



Pauillac de Latour, 2015

1 fl 995,-

6 fl **3.995,- SPAR 1.975,-**

94-point fra James Suckling: "A firm and linear red with currant, blackberry and stone aromas and flavors. Full yet closed and tight. Acidity drives this one. Third wine of Pauillac. Serious. Needs two or three years to come together."



Pauillac de Latour, 2016

1 fl 995,-

6 fl **3.995,- SPAR 1.975,-**

94-point fra James Suckling: "Lots of mineral, crushed stone, iodine and graphite with blackcurrants and blackberries that follow through to a medium body with ultrafine tannins that are ever so polished and give length and energy to the wine."



VERTIKALKASSE

PAUILLAC DE LATOUR

2.995,- SPAR 1.485,-

4 fl Pauillac de Latour

1 fl 2012 | 1 fl 2013 | 1 fl 2015 | 1 fl 2016



LØGISMOSES DRUESKOLE

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



TEMPRANILLO

Tempranillo er Spaniens stolthed og blå national-sort. Oprindeligt har druen kun været dyrket i Spanien, men grundet dens finesse og udsøgte aromatiske egenskaber, har den nydt stor udbredelse globalt. I dag er Tempranillo i top fem over mest plantede blå druesorter.

Tempranillo er måske den drue med flest synonymer, og den optræder under ca. 60 øvrige navne. Dens synonymer er oftest bestemt af geografien og findes bl.a. under lokale navne som Tinto Fino i Ribera del Duero, Tinta de Toro i Toro, Cencibel i La Mancha, Ull de Llebre i Catalonien, Tinta Roriz i det nordlige Portugal og Aragonez i Alentejo. I Californien går den under navnet Valdepeñas og i Argentina under Tempranilla.

SÅDAN DUFTER OG SMAGER TEMPRANILLO

Tempranillo har en bred vifte af egenskaber, når det kommer til duft, smag, krop og struktur. Derfor kommer Tempranillo i mange forskellige stilarter og kan både optræde som fyldige, fadlagrede vine, og som unge, saftige Joven-vine. Ligeledes benyttes druen både til enkeltsortsvine som i f.eks. Ribera del Duero og i drueblends som f.eks. i Rioja, hvor den ofte akkompagneres med Garnacha og i mindre mængder Mazuelo og Graciano.

Sorts-aromaerne associeres ofte med brombær, blåbær, kirsebær, blomster, modne jordbær, chokolade, tobaksblade, krydderier og urter. Har vinen fået flaskelagring, er tertiære aromaer som læder og underskov også typisk at spore.

Tempranillo giver oftest vine med en mellemfyldig krop og et moderat syreindhold. Tanninerne indtræffer ligeledes i en moderat facon.

TEMPRANILLO OG FAD



Tempranillo og fadlagring går ofte hånd i hånd. Druen har især historik med amerikanske egetræsfade, som giver vinen udtalt karakter af vanilje, kokos og karamel. I nyere tid er det dog blevet mere populært at fadlagre vinen i kortere tid og i stedet på franske egetræsfade, som indeholder mindre vanilin og egelactoner, som er de stoffer, der giver karakter af vanilje, kokos og karamel. Dermed får vinene mindre overskyggende aromaer fra fadlagringen og bliver

i stedet mere frugtdrevne. Eksperimenterne med lagringsmetoder er fortsat i udvikling og anvendelsen af blandt andet æggeformede cementtanke og terrakottabeholdere er også stigende brug.



TEMPRANILLO I MARKEN OG VINERIET

"Temprano" betyder 'tidlig' på spansk og refererer til druens tidlige modningsfase. Dens tidlige modningsfase gør den sårbar over for forårsfrost, og den trives derfor godt i varme klimaer. Grundet druens moderate syreindhold er det populært at dyrke Tempranillo i højtbeliggende områder, hvor dagtimerne er varme og nattetimerne kolde. Således beholder vinene sin friskhed og en tilfredsstillende syreprofil.

Tempranillo vokser i en kompakt klasestruktur, og dens druer er forholdsvis små, hvilket gør den lettere udsat over for råd og sygdomme grundet manglende luftcirkulation. Druen har en relativ tynd skal, hvilket gør forholdet mellem de små druer og mængden af druesaft tilfredsstillende. Samtidig er tykkelsen på skallerne skyld i en ofte medium farveintensitet. Dog ses der også eksempler på en dybere farveintensitet, hvis macerationstiden har været længere.

Under optimale forhold kan Tempranillo-stokken blive ekstrem gammel.



VIGTIGE OMRÅDER FOR TEMPRANILLO

Tempranillo må siges at have markeret sig positivt i de internationale jordbunde, men associeres dog stadig navnlig med sit moderland, Spanien og nabolandet Portugal. Druen dyrkes i hele Spanien (med få undtagelser) og har alene i moderlandet et beplantningsareal på ca. 200.000 ha. Dens højborg finder man i Rioja og Ribera del Duero.

Rioja er Spaniens absolut mest kendte vinområde og havde for alvor sit opsving i 70'erne, 80'erne og starten af 90'erne, hvor de fyldige og krydrede vine med udtalt fadpræg indtog de fleste middagsselskaber verden over. Rioja er stadig kendt for sine potente rødvine, men trenden i dag peger i retning af mindre indflydelse fra fadet og mere indflydelse fra druens naturlige egenskaber. Tempranillo har ansvaret for Rioja-vinens finesse og aroma, mens dens blandingsdruer giver mere kraft og frugt.



Sommelier
Klara Lyby Lange

Ribera del Duero-distriktet ligger i Castilla Y León, som er placeret vest for La Rioja. Området er kendt for sine højaromatiske, kraftige rødvine af høj kvalitet. Det er også i Ribera del Duero, at Danmarks stolte vinpersonlighed, Peter Sisseck, har skabt Pingus-vinene, som bliver lavet på 100% Tempranillo. Igennem Ribera del Duero løber Duero-floden, som er livsnerven til det unikke klima. Floden udspringer i Spanien og løber små 900 km, inden den passerer Porto i Portugal og derefter rinder ud i Atlanterhavet. I Porto spiller Tempranillo ligeledes en vigtig rolle i portvinsblandet, hvor den ledsages af en variation af Touriga National, Touriga Franca, Tinto Cao og Tinta Barroca.

Andre steder er de også begyndt at tage druen til sig, og der ses en stigning i produktionen af Tempranillo især i USA, Argentina og Australien.



HVAD SKAL MAN SPISE TIL TEMPRANILLO?

Druens moderate tanninstruktur er som udgangspunkt passende at parre med nogle proteinholdige råvarer. Tanniner indeholder fenoler, som reagerer på proteinerne i vores spyt og giver en udtørrende fornemmelse på tandkødet. Når tanninerne ledsages af proteiner fra råvarer, vil de opfattes mindre udtørrende idet de i stedet reagerer på råvarernes protein. Når det er sagt, er der mange oplagte madvalg til Tempranillo-druen. Med druens mange aromakarakterer og et moderat indehold af syre, kan vinen med fordel parres med alt fra stegt fisk, grillt kød, lam, tomatbaserede retter og naturligvis en klassiker i det spanske køkken, paella.



HVORDAN SERVERER MAN BEDST TEMPRANILLO?

Tempranillo bør serveres ved 14-16 °C og præsenteres optimalt i et serveringsglas med stor overflade og indsnævret top, så bouqueten frigives og atter samles op.

GODE EKSEMPLER på Tempranillo-vine fra vores sortiment



**Ribera del Duero Reserva, 2015
Bodegas Montecastro**
1 fl 299,-

En mildt krydret og smukt moden Tinto Fino, som byder på masser af mørke modne frugter.



**Ribera del Duero Pingus BIO, 2016
Dominio de Pingus**
1 fl 9.995,-

Legenden med 100 point fra Robert Parker.



**Rioja Ojo de Buitre Tempranillo,
2019, Bodegas Zuazo Gastón**
1 fl 97,-

Saftig og fint afbalanceret vin med brombær i spidsen.

FIND
ALLE VORES
TEMPRANILLO-
VINE PÅ
løgismose.dk/
tempranillo



Vinskribent
Signe Wulff

NR. 5 UD AF 5 I RÆKKEN AF GINS FRA DANSKE NATIONALPARKER

KONGERNES GIN

Producent: Bullseye Spirits Distillery | Område: Danmark

Kongernes Nordsjælland er en nationalpark, som på den ene side rummer omfangsrige skove og store kyststrækninger, men samtidig bærer tydeligt præg af vores kultur og historie i form af tilpasning af naturen til menneskelige behov.



**Gin Nationalpark
Kongernes Nordsjæl-
land 50 cl ØKO**
1 fl 395,-
1 fl 345,-
SPAR 50,-

Naturen forenes også med kulturen i Ginheroes' gin fra Kongernes Nordsjælland: ingredienser, som er særlige for stedet, udtrykt og fortolket i ginen. Ginheroes – bestående af stifter Søren Krarup Hansen og hans tre sønner – har selv samlet valnødder, vild pastinak og hyben i nationalparken, mens egetræet er skaffet fra et savværk i området. Træet har trukket i alkohol, hvilket sammen med valnødderne giver en smagsmæssig dybde og en flot gylden farve til ginen.

Ginen byder på en cremet, blød sødme og en dyb, mineralsk og bittersød fylde. Selv siger Ginheroes, at den smager lidt henad en jagtbitter. På den måde afspejler den ikke alene Nationalpark Kongernes Nordsjællands DNA, men også dens historie – en slags kulturelt terroir. Det var nemlig i de nordsjællandske skove, at de danske konger gik på jagt, og her Christian 5. indførte parforcejagten. Jagtformen, der handler om at udmatte byttet ved at lade det løbe i timevis og til sidst dræbe det med kniv, var et fænomen,

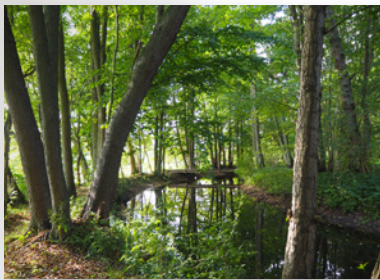
som Christian 5. som ung stiftede bekendtskab med under et besøg hos Solkongen Louis 14. Da han selv blev konge, gjorde han de kongelige skove til parforcejagtlandskab, så han kunne more sig med sin nye, franske dille derhjemme. I dag er parforcejagtterrænet på Unescos liste over verdensarv. Det samme er Kronborg, som også ligger i Nationalpark Kongernes Nordsjælland. Både på Kronborg og under parforcejagterne blev der holdt nogle gevaldige gilder, og det er ikke svært at forestille sig, at denne gin ville have gjort lykke på det kongelige taffel.

Da Ginheroes gik i gang med at skabe deres terroir-gin, var det for at få danskernes øjne op for vores nationalparkeres værdifulde natur og historie. Både for at skabe opmærksomhed omkring naturområderne for folk, som ikke kender dem og fremkalde associationer og stemninger hos dem, der allerede gør, fortæller Alexander, en af Søren Krarup Hansens sønner.

Hans anbefaling til ginen fra Kongernes Nordsjælland lyder: "Drik den rent eller blandet med en ginger ale med lavt sukkerindhold. Den er også god til en negroni-cocktail, men du må ikke blande den med tonic. Tonic'en dræber smagen af de nordsjællandske egetræer.

Læs de 4 første
dele af serien om
Gin Heroes
på løgismose.dk

i Find Baerii Caviar i 10, 30 og 50 g dåser hos Løgismose, Nordre Toldbod og glem ej at købe en perlemorsske med!



Esrum Å ved Esrum Kloster og Møllegård
Foto: Marianne Lund Ujvári

NATIONALPARK KONGERNES NORDSJÆLLAND

Nationalpark Kongernes Nordsjælland er Danmarks næststørste nationalpark med sine 263 km², der rummer mange forskellige typer natur med søer, skove, strandenge, klitarealer, kalkoverdrev og moser. Nationalparken huser også Danmarks største skov – Gribskov – og landets to største søer, nemlig Arresø og Esrum Sø.

I hele nationalparken finder man spor af kongerne i af slotte, klostre og borgruiner samt parforcejagtlandskabet, som Unesco har gjort til verdensarv sammen med Kronborg, som også hører under nationalpark Kongernes Nordsjælland.



Syltede og rå jordskokker med Baerii Caviar og ristede hasselnødder

Blød, fed, salt og sprød. Caviarens nøddetoner fremhæver sødmen i de både syltede og rå skiver jordkok, mens revet hasselnød bringer yderligere finesse til serveringen.

INGREDIENSER – Snack til 4-6 personer

- 6 flotte og fast jordskokker
- ½ l neutral olie
- 30 g Baerii Caviar
- 6 ristede hasselnødder fra Piemonte

SÅDAN GØR DU

1. Vask jordskokker grundigt og kom dem i en lille gryde.
2. Dæk jordskokkerne med olie og sylt dem på lavt blus (ca. 100°C) til de er helt møre.
3. Lad jordskokkerne køle af i olien. Skær imens papirstynde skiver af den sidste jordkok og kom den i iskoldt vand i ca. 30 minutter.
4. Anret afkølede skiver af syltet jordkok med en flot portion caviar på hver skive. Læg en skive rå jordkok på toppen og riv på et rivejern ristet hasselnød udover.

Tip: Brug den afkølede olie til en dejlig jordkok-mayonnaise. Find opskriften på hjemmerørt mayonnaise på løgismose.dk/opskrifter



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

Sæt kryds
i kalenderen!



WINEDINNER SMAG PÅ RIBERA DEL DUERO PÅ PASFALL I ODENSE

TORSDAG 14. OKTOBER KL. 18.30

Vi skal smage på 7 udvalgte vine fra den spanske højslette, når Pasfall slår dørene op og kreerer en 4-retters menu, der matcher vinene.

Glæd dig blandt andet til eksklusive vine med et touch af den danske vinmagiker, Peter Sisseck – aftenen byder nemlig både på PSI i magnumflaske samt Peters helt store mesterværk, Pingus!

Pris pr. person 1.295,-

Læs mere og køb billet på løgismose.dk/events

STORT VINMARKED

HOS LØGISMOSE, NORDRE TOLDBOD

12.-23. OKTOBER

Vi rydder op i butikken og sælger ud af gode vine, inkl. Fine Wine, i begrænsede mængder til favorable priser.

Du kan blandt andet finde Napa Valley Opus One, La Fleur de Rocheyron og Chappelle-Chambertin Grand Cru.

Vi glæder os til at se dig på
Nordre Toldbod 16, 1259 Kbh. K.

SPAR
op til 50 %

Klub Løgismose Vin & Mad

Løgismose
Nordre Toldbod 16
1259 København K

Medlemskab:

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

Fagekasperter & bidragsydere

Per Bach
Signe Wulff
Christian Tørring
Emilie Schou Wilhjelm Ravn
Ann Sophie Hansen
Klara Lyby Lange
Anne-Sophie Christmann
Anders Kokholm Christiansen

Art Director / Illustrator

Annemarie Buck

Fotograf

Martin Kaufmann

Webshop

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

Butik

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

Løgismose i Netto

Kundeservice:
Tlf. (+45) 33243706
E-mail info@lmfood.dk
Man-fre: 12.00-15.00

Løgismose Erhvervssalg

Nordre Toldbod 16
1259 København K
Telefon: 33329732
salg@lmfood.dk

Følg os på Facebook og Instagram:

 /loegismose

 @loegismose

Distribution: Bladkompagniet
Tryk: Egmont Printing Service

Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk og i vores butik på Nordre Toldbod. Alle tilbud gælder fra 1. oktober til og med 31. oktober 2021.

Pris 40 kr.
01.10.2021 - 31.10.2021



5 713507 015310