

LØGISMOSE

VIN & MAD

GLÆDER I MAJ

BORDETS GLÆDER

- * Sprøde asparges
- * Pillede fjordrejer
- * Cremet laksetatar
- * Grillet secreto
- * Klassisk italiensk ravioli
- * Stegt hornfisk
- * Krogmodnet svinekotelet

FORÅR I GLASSET

NYHED: Lirac rosé

Spaniens bedste rosévine

De perfekte ledsagere til asparges

Vine til livets store fester

Berusende bobler fra Champagne



KOM MED TIL
STORE SMAGEDAG!

7. juni på Nordre Toldbod



**SPANSKE ROSÉVINE
I BEGRÆNSEDE
MÆNGDER 10**



**Thildes vinviden
DE BERUSENDE
BOBLER 32**



**24 Nyhed
LØGISMOSE VIN
PÅ HYLDERNE
I NETTO**

INDHOLD

- 3 Thildes leder, Mad i forandring**
- 4 Smag på sæsonen, Hvide asparges**
Opskrift: Hvide asparges med brunet smør
- 5 Events, I maj**
- 6 Sæsonens udvalgte, En særlig Silvaner**
Opskrift: Asparges, fjordrejer og mousseline
- 8 Sæsonens udvalgte, Terrebonne Rosé**
Opskrift: Laksetatar i sprøde salatblade
- 10 Sæsonens udvalgte, Spaniens bedste rosévine i stærkt begrænsede mængder**
Opskrift: Grillet secreto med puré af rød peber og grillet grønt
- 12 Sæsonens udvalgte, To Chiantier fra Coltibuono**
Opskrift: Ravioli med salviesmør og tomatsalat
- 14 Det perfekte match, Blændende Viognier fra det upåagtede Ardèche**
Opskrift: Stegt hornfisk med kartoffelsalat, rygeost og sennepsvinaigrette
- 16 Vin og vandring, Vinene fra det sydlige Rhône er værd at rejse efter |**
Lirac-rosé, det fornemme alternativ til Tavel
- 18 Kærlighed til Champagne, Fra drueavler til vinproducent**
- 20 Delikatesser, Piment d'Espelette**
Opskrift: Piment d'Espelette-marinade
- 22 Hverdagsvine, Lad hverdagen smage af mere**
Opskrift: Grambogård-svinekotelet med sweet potato fries
- 24 Løgismose i Netto, Løgismose vin i Netto**
- 26 Vine til livets store fester, Når der er rigtig mange til bords**
- 28 Nordre Toldbod, Sommeren på Nordre Toldbod**
- 29 Illum Rooftop, Sommeren på Illum Rooftop**
- 30 Kældervine, En amerikaner på hjemmebane i Bourgogne**
- 31 Smagekassen, Har du svært ved at vælge? – prøv smagekassen i maj!**
- 32 Thildes vinviden, De berusende bobler**
- 35 Barskabet, Luksussodavand fra Lurisia | Sommer i glasset med Contratto Spritz**
- 36 Bagsiden, The Pescatarian**

Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk og i vores gourmetsupermarkeder. Alle tilbud gælder fra 1. maj til og med 30. maj 2019.

Få leveret fragtfrit lige til døren

Gælder for klub-medlemmer på løgismose.dk, ved ordrer, der indeholder vin, i hele kampagneperioden, t.o.m. torsdag 30. maj 2019.

Find koden til fragtfri levering i vores Klub Løgismose nyhedsbreve

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

OBS: 1 times gratis parkering lige foran butikken





Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

MAD I FORANDRING

Jeg har lige været i Japan. Interesserer man sig for mad, er det måske verdens mekka, og selv de steder, der normalt omtales som gastronomiske højborg, skal stå tidligt op for at følge med.

Sammenfattet kan Japans madkultur koges ned til usammenlignelig diversitet og fastholdelse af traditionelle tilberednings- og konserveringsmetoder kombineret med en forholdsvis succesfuld afværgelse af vestlig indflydelse. Vestlig indflydelse definerer jeg her som multinationale selskaber, der via aggressiv ekspansionsstrategi, lave prispunkter og banale, allestedsnærværende reklamer tryllebinder masserne med deres næringsarme frankenfood. Det er også at finde i Japan, men meget begrænset i forhold til de fleste andre lande i verden.

Måltidet i Japan består af mange små enkeltstående bidder, og det er med til at forklare det overvældende udbud af varer på markederne fra søgurker og fiskesæd i råvareafdelingen til omeletter med tørret tunmave og mini-blæk-sprutter på pinde i convenience-afdelingen.

Viden om kvalitet i råvarer og mad er ikke medfødt. De fleste af os bryster os af at kunne smage forskel på hvad, der smager godt og dårligt, men for det første siger det ingenting om kvalitet og for det andet er vores individuelle vurdering af godt og dårligt i høj grad baseret på hvad, vi er blevet udsat for gennem vores liv. Præferencer skabes gennem gentagende stimuli, ligesom vi sansemæssigt adapterer til særlige smage og endda kræver mere og mere af samme for at blive tilfredsstillet. Kræsenhed er et resultat af overflod og velstand, hvor vi ikke tvinges til at smage forskellige ting, hvis vi ikke vil. Vi

var aldrig overlevet som race, hvis vores forfædre havde været kræse. I dag er mad komfort, ikke overlevelse. Det indsnævrer vores verden og i sidste ende vores fødevareudbud. I en verden, der mest af alt handler om penge, drives også vores mad derhen, hvor salget og ikke mindst profitten er. Det konstruerede, det billige, det arme, det nemme, det holdbare. Fødevareindustriens magt vil kun vokse i takt med, vores madvaner i stigende grad peger i retning af convenience. Der bygges lejligheder i København nu – uden køkken. Det siger meget om udsigterne til, hvorvidt mennesker vil være i stand til at koge et æg selv i fremtiden.

Hvem bestemmer egentlig hvad vi spiser?

Vi ønsker at byde ind på madscenen i Danmark og inspirere til hvad, der sættes på bordet i de danske hjem. Nye retter, nye råvarer, nye vine, nye sammensætninger. Det er ikke vores ambition, at sætte en kæp i hjulet for udviklingen, men at udfordre niveauet på f.eks. convenience og råvarekvalitet. Vi har i dag mulighed for at sikre diversitet og velsmag, selvom det skal være nemt og gå stærkt, og det er på vores dagsorden i Løgismose. Måltidet skal også i fremtiden være noget særligt, noget centralt, noget samlende, noget stimulerende. Hvem er den næste, du skal dele det med?

Thilde Maarbjerg

Det drikker jeg i maj



Falsled Kro London Dry Gin 44%, 50 cl, Sydfyn
1 fl 350,-

Et enkelt snif er tilstrækkeligt. Der skal ikke mere til før, man fornemmer, at der her er tale om eksemplarisk håndværk og sirlig præcision i krydringen. Jeg er vild med citrus, som i Falsled Kro Gin kommer fra ikke blot citron- og appelsinskal, men også grape og citronmelisse. Alkoholen er flot skåret uden fusel, og duften er fristende

og osende på en sådan måde, at man bare vil have mere. Jeg har nydt den med forskellige tonics, men Lurisas Chinotto (s. 34) er en af de bedste. Jeg serverer den i et Bourgogneglas med store isklumper, en lavendelblomst og vild mynte. Selv- og mandeforkælelse på højt niveau.



..... Smag på sæsonen

HVIDE ASPARGES

De hvide asparges er en vidunderlig delikatesse, og herhjemme spiser vi dem særligt i sæsonen fra maj til juni.

I Tyskland er den hvide stængel så populær, at der afholdes festivaler for at fejre den, og du kan endda tage en såkaldt asparges-rute ned gennem landet for at møde de mange aspargesfester.

Herhjemme har den hvide asparges' popularitet måtte vige pladsen for den grønne af slagsen, som næsten har overtaget markedet. De hvide asparges er da også dyrere og en smule mere krævende at fremstille og dette skyldes, at de hvide dyrkes under jorden og ikke over, som de grønne.

De hvide aspargestoppe skal løbende dækkes med jord i takt med at de vokser, hvilket kræver en større indsats for bonden fremfor de grønne asparges, som blot skal vokse uden yderligere indblanding.

Dette er bl.a. årsagen til den højere pris. Fordi de hvide asparges gror under jorden, får de også en tykkere og mere træet skræl, som gør, at de bør skrælles og dampes, før de kan nydes.

Det lille ekstra indgreb i pengepungen og indsats med tilberedningen lønner sig dog. Med de hvide asparges får du en kraftigere aspargessmag, som både rummer syre, sødme og umami.

i Find de perfekte aspargesvine på side 6.

Hvide asparges med brunet smør

Forret eller tilbehør til 2 personer

Denne forret med hvide asparges er ultrasimpel og nem at lave, men smagen er uovertruffen. Brug så vidt muligt nystukne og pivfriske asparges.

INGREDIENSER

500 g hvide asparges
100 g smør
50 g salt

SÅDAN GØR DU

Knæk bundene af dine asparges og skyld dem under den kolde hane, dup dem tørre med køkkenrulle og skræl dem fra lige under hovedet og ned.

En gryde med vand og salt bringes i kog. Aspargesene lægges i en skål og det kogende vand hældes over. Det er vigtigt, at der er vand nok til at dække dine asparges helt. Lad dem stå og trække i 2 minutter. Imens kommes smørret i en kasserolle, der skrues op for varmen og så snart smørret er smeltet, og det bruser op, fjernes kasserollen fra varmen.

Tag aspargesene op af vandet og lad dem dryppe af. Læg aspargesene i panden med det brunede smør, vend dem rundt og krydr med salt. Servér aspargesene som forret som de er eller prøv dem som tilbehør til stegt eller dampet fisk.



Events

SMAGNING



DERFOR ELSKER HELE VERDEN CHABLIS

Kommenteret smagning med Nicolas Lainé fra Jean-Marc Brocard

**Torsdag 9. maj kl 17-18
på Nordre Toldbod**

Ynder man den klassiske, mineralske, charmerende Chablis-stil, bør man opleve vinene fra Jean-Marc Brocard.

Kom hele paletten af Jean-Marc Brocards vine igennem fra Petit Chablis, Chablis, Chablis 1. Cru og toppen af dem alle, Chablis Grand Cru, når Nicolas gæster Løgismose på Nordre Toldbod til en times kommenteret smagning.

Smagningen er gratis og det vil efterfølgende være muligt at købe vinene med hjem til særlige priser.

i Læs mere på loegismose.dk/events



MØD LØGISMOSE TIL CHAMPAGNE-FESTIVAL I ODENSE

Fredag 14. juni kl 17-18 på Røde Pakhus

Fredag 14. juni afholdes Danmarks første Champagne-festival i det Røde Pakhus på havnefronten i Odense – og vi er selvfølgelig med.

Har du billet til festivalen kan du smage på et udvalg af Champagne fra eksklusive Philipponnat, en af hjørnestenene i Løgismoses Champagne-sortiment.



i [Læs mere om arrangementet på facebook.com/loegismose](https://www.facebook.com/loegismose)

EN SÆRLIG SILVANER

Producent: Weingut Horst Sauer | Område: Franken, Tyskland



Gæsteskribent
Jens Peter Nebsbjerg

Vinhuset Horst Sauer byder på en af Tysklands store,
men ukendte klassikere: Silvaner fra Franken.

Far og datter

Allerede inden Horst Sauers datter trådte ind i vinhuset, var det blandt de bedste i Franken. Vinenes kvalitet steg, hektarene voksede, og medaljerne fandt vej til Franken. Med datteren Sandras indtræden fik vinene en ny dimension af elegance; et feminint touch.

I dag arbejder far og datter sammen om fortsat at løfte kvaliteten af vinen. Deres vinhus, i fire etager, har opnået anerkendelse langt ud over det ellers øl-elskende Bayern. Vindruerne rejser fra øverste sal, kun hjulpet af tyngdekraften, ned igennem huset, imens de omdannes til vin. En nænsom behandling af druerne og et udtryk for kompromisløshed, som ellers kun kendes fra de mest berømte vinproducenter.

De fleste vine er, som vineriet, ved første øjekast ikke bemærkelsesværdige, men imponerer den opmærksomme.

En kølig trussel

Silvaner får i andre regioner ikke lov at spille hovedrollen. I Franken er det derimod regionens diva, der breder sig på flere af de bedste vinmarker, til trods for at udbyttet er usikkert. I det kølige klima giver den store vine, når det lykkes, men forårsfrosten lurer hvert år som en trussel. Hvis frosten sætter ind, efter at vinstokkene har sat knopper, reduceres udbyttet drastisk. Vinstokken kan så sætte et ekstra sæt knopper, men i et køligt klima som Franken kan de ikke nå at modne.

Gennem Franken flyder floden Main, der bugter sig netop der, hvor Horst Sauers vinhus ligger. Fra vineriet er floden både i nord-, syd- og østgående retning. Her, i dette smørhul, ligger Escherndorf, som er særlig berømt for sine vine på Silvaner.

Aspargesvin

Det er den samme plante, som laver de grønne og hvide asparges. For at lave hvide asparges hyppes de små skud, det vil sige, at de dækkes af jord, så skuddet vokser uden at få sollys. De grønne er solmodne asparges og har en anelse mere aroma, mens de hvide har en fin bitterhed à la den, man finder i helt friske hasselnødder.

Fælles for dem begge er den delikate syrlighed, som er afgørende for vinvalget. Derfor behøver man ikke skelne imellem de to typer, men tilbehør og tilberedning er af stor betydning. Er asparges ikke det bærende element i retten, men blot tilbehør, er den ikke afgørende for vinvalget.

Vi anbefaler vinene fra Horst Sauer til hvide asparges, for eksempel med dild-hollandaise. Prøv også at forkæle dig selv med en håndfuld fjordrejer til. Hvis man ikke kan vente på de friske asparges, kan man snyde med en tartelet med høns i asparges, som også er et fremragende match til vinene fra Horst Sauer.



**Silvaner Trocken, 2018
Escherndorfer, Franken**
1 fl 155,-

3 fl 375,- SPAR 90,-

Vinen dufter elegant og komplekst med noter af nashi-pære, limesaft og grønne æbler. Den har en flot flintet mineralitet og frisk syre. Intensiteten er ikke voldsom, men længden er imponerende. Den taler et stille sprog, som kan overses, men som gør indtryk på den opmærksomme. Et rigtig godt eksempel på en af Tysklands store vintyper: Silvaner fra Franken.



**Riesling trocken, 2017
Escherndorfer, Franken**
1 fl 175,-

3 fl 425,- SPAR 100,-

Horst Sauers tørre Riesling er kompleks med noter af flere forskellige citrusfrugter, vilde mirabeller og æbleblomster. At lave Riesling er balancens kunst – her er det den friske syre, som balanceres perfekt af intens moden frugtsmag. I munden tilføjes tropiske indslag som ananas og passionsfrugter. Vinens eftersmag bliver hængende længe.



**Silvaner Trocken Gutswein, 100 cl,
2018, Franken**
1 fl 135,-

6 fl 595,- SPAR 215,-

I den "almindelige" Silvaner træder mineraliteten i baggrunden. Det gør vinen saftigere og mere umiddelbar. Her er det frugten og den friske syre, som dominerer. Vinen dufter af grønne druer, stikkelsbær og hvide blomster. Den smager af en bred vifte af frugter med tropiske indslag som ananas og hvid fersken. Et rigtig godt glas som aperitif, på terrassen, men også en vin, der fint begår sig på bordet.

OM JENS PETER NEBSBJERG

Han blev bidt af vinbacillen, da en gæst efterlod en halv flaske 1996 Corton Les Renardes fra Domaine Parent som drikkepenge da Jens Peter dengang var tjener på restaurant L'estragon.

Det er jagten på oplevelser lig denne fantastiske Bourgogne, der har ført Jens Peter forbi Dansk Sommelier Forening i 2013 og til en Diploma fra WSET i London i 2017.

Jens Peter skriver om vin for flere medier og underviser på vinakademiet ved siden af sine studier i Elektrisk Energiteknologi på Aarhus Universitet.

Asparges, fjordrejer og mousseline

Forret til 4 personer

Denne skønne opskrift er den perfekte forårs- og sommerforret til dine gæster. Sauce mousseline er en af de ægte franske saucer og minder en del om hollandaise-sauce. I Mousseline tilsættes dog flødeskum til sidst for at give saucen en let og luftig konsistens.

INGREDIENSER

500 g hvide asparges
200 g pillede fjordrejer

SAUCE MOUSSELINE

2 æggeblommer
140 g smeltet smør
1 citron
1 dl piskefløde
1 bundt dild
1 knivspids salt
Lidt sort peber

SÅDAN GØR DU

Knæk bunden af dine asparges og skyld dem under den kolde hane, dup dem tørre med køkkenrulle og skræl dem fra lige under hovedet og ned.

En gryde med vand og salt bringes i kog. Aspargesene lægges i en skål og det kogende vand hældes over. Det er vigtigt, at der er vand nok til at dække dine asparges, lad det stå og trække i 2 minutter, køl dem herefter ned i koldt vand.

SAUCE MOUSSELINE

Æggeblommerne piskes seje med salt i en lille kasserolle, pres saften af citronen ned i og pisk det sammen. Over svag varme legeres massen til den tykner og er luftig. Sluk for varmen. Smørret tilsættes langsomt i en tynd stråle, imens der piskes godt igennem. Imens massen køler af piskes fløden til flødeskum, som efterfølgende vendes i den afkølede ægge-smør-sauce. Smag til med lidt salt, peber og lidt hakket dild. Gem lidt hele dildblade til at pynte med.

Afdryp de hvide asparges og anret dem på et fad. Hæld saucen over og fordel fjordrejerne ovenpå, afslut med lidt friske dildtoppe.

Servér retten med godt brød til.

Sæsonens udvalgte

EN ÆRKETYPISK, ÆRLIG, NÆSTEN HERLIG ROSÉ

Producent: Château Terrebonne | Område: Provence

Lige så snart vi kommer rundt om nytåret begynder kapløbet om at køre sæsonens rosévine i stilling således, at vi kan friste med interessante nyheder og kærlige gensyn i alle de lyse, lune måneder.

Vi rider på en bølge, og vores lyst til at nyde et glas læskende rosé har aldrig været større i historien end nu. Det ved vinproducenterne, og hvor rosé for få år siden var noget, vi kun kunne henvise til bestemte vindistrikter, er den lyserøde vin-type nu blevet invasiv. Bortset fra i Bordeaux og Bourgogne har flertallet af vinproducenterne i hele Europa rosé på programmet!

Vi smager på snesevis af muligheder og må desværre konstatere, at rigtig meget mere handler om raske penge end om velsmag, og derfor står der ofte både 20 og 30 flasker nede for enden af bordet og skammer sig, når vi har været i gang.

Men der er altid lyspunktet. F.eks. kunne vi i begyndelsen af marts ikke helt slippe denne Côtes de Provence, som var blevet fremsendt af den meget indflydelsesrige Famille Helfrich. En ærketypisk, ærlig, næsten herlig rosé tappet i en flaske, som man tillige kan vælge enten at beundre eller forundres over.

Familien har bl.a. specialiseret sig i systematisk at opkøbe og revitalisere vingårde rundt omkring i hele Frankrig, og en af deres seneste erhvervelser er det 53 ha. store Château Terrebonne, hvor denne vin er produceret. Man har indsat den meget velanskrevne Hervé Sabardeil som manager, og som konsekvens af reducerede udbytter og høst om natten leverer Château Terrebonne nu på sit hidtil højeste niveau.

Som en lille kuriositet skal vi nævne, at Château Terrebonne er nabo til Château Gavoty, som har været en del af Løgismose-familien i en lille menneskealder. Ikke mere end 700 meter skiller de 2 ejendomme ad. Tidligere hed de to slotte Petit Campdumy og Grand Campdumy og helt frem til 1997 blev ejendommene drevet af familien Gavoty; men så tog Famille Helfrich over.

NYHED



Côtes de Provence Rosé, 2018
Château Terrebonne

1 fl 148,-

6 fl **675,-** SPAR 213,-

12 fl **1.195,-** SPAR 581,-

Grenache i selskab med Cinsault og Syrah, der kun får lov til at bløde i få timer inden gæringen, således at man smukt rammer den lyse, sarte nuance, som er blevet en del af DNA'et for Provence-rosé. Ribs, jordbær og citrus, som omfavnes af krydderurter og frisk mineralitet. Provence classic!



Fagekspert
Per Bach



Laksetatar i sprøde salatblade

Snack til 4 personer

Vores kokke har her lavet en lille himmerigs-mundfuld med cremet laksetatar serveret i et lille sprødt salatblad. Laksetataren er nem at røre sammen og kan snildt forberedes i god tid inden gæsterne ankommer, når blot den stilles på køl. Anret dog først tataren på salatbladene lige inden servering, så kontrasten mellem den bløde tatar og den sprøde salat bevares. Servér snacken på terrassen eller altanen på de lune forårs- og sommerdage med en god, kølig rosé.

INGREDIENSER

150 g koldrøget laks
150 g fersk laks
25 g hakkede cornichoner
25 g hakkede kapers
1 tsk grovkornet sennep
50 g rødløg, finthakket
1 spsk friskhakket kørvel
1 spsk friskhakket dild
150 g creme fraiche 38%
Salt og peber
10 hjertesalatsblade eller shiso-blade

SÅDAN GØR DU

Skær fisken i små tern på ca. 5 mm og rør den sammen med de resterende ingredienser, på nær salatbladene. Smag tataren til med salt og peber. Servér laksetataren i skyllede hjertesalat- eller shiso-blade.

OBS: Når du bruger rå fisk i din madlavning, skal denne have været frosset ned til -20 °C i minimum 24 timer for at dræbe eventuelle parasitter. Husk desuden god køkkenhygiejne, når du håndterer rå fødevarer.

TIP: Vi kan bestille friske shiso-blade hjem til dig i vores gourmetsupermarked på Nordre Toldbod. Blot spørg næste gang du er forbi eller ring til os.

Shiso er egentlig en japansk krydderurt, som i findes både mørke-lilla og grøn. Begge typer har en fin smag af mynte og basilikum og går særligt godt med fisk.

i Køb din koldrøgede laks fra Nordhavn i vores gourmetsupermarked på Nordre Toldbod. Laksen håndsaltes og ryges i Københavns Nordhavn.

Vi sælger hele laksesider til 350,-



Sæsonens udvalgte

SPANIENS BEDSTE ROSÉVINE I STÆRKT BEGRÆNSEDE MÆNGDER

Producent: Bodegas Antídoto | Område: Ribera del Duero

Rosévin er ikke det første, man forbinder med Ribera del Duero, men den franske vinmager Bertrand Sourdais - der har tabt sit hjerte i Nordspanien, lidt ligesom Peter Sisseck - er ikke typen, der lader sig diktere af kollegernes standarder. I 2014 introducerede han således en rosé, som han ikke uden selvtillid bare kaldte for "Le Rosé".

Bare på prisen kunne vi se, at han mente det seriøst, ja nogle ville nok være på nippet til at kalde prisen for hamper, men alt er jo som bekendt relativt. Vinen var under alle omstændigheder af uovertruffen høj kvalitet, og nu hvor den har været på markedet i et par år, er der blandt kritikerne bred enighed om, at Bertrand ganske enkelt har løftet baren for, hvad vi kan forvente os af rosé som vin-type.

I 2015 fulgte den knap så højtflyvende Roselito-rosé skabt på samme basismateriale som i "Le Rosé", bare uden fadlagring. Altså Tempranillo som blandes med en hel del af den grønne Albillo for at løfte og lette udtrykket.

Det er med andre ord ikke bare Spaniens, men måske planetens bedste rosé, som vi her præsenterer i sin 5. aftapning sammen med 4.-udgaven af dens charmerende lillesøster.

Bemærk at vinene er meget efterspurgt og mængderne stærkt begrænsede!



Fagekspert
Per Bach



SMAGEKASSE

**3 flasker Rosé
fra Bodegas Antídoto
675,- SPAR 90,-**

2 fl Roselito de Antídoto, 2018
1 fl Le Rosé de Antídoto, 2017



Grillet secreto med puré af rød peber og grillet grønt

Opskrift til 4 personer

Denne opskrift på grillet secreto, peberfrugtpurée og grønt smager af sol og sommer og bør nydes i selskab med gode venner og den helt rigtige vin. Begge Rosévine vil være et glimrende match til retten.

INGREDIENSER

700-800 g secreto Iberico
25 g Piment d'Espelette
God olivenolie
6 røde peberfrugter
Lidt sherryeddike
2 skalotteløg, snittet i tern
500 g grønne asparges, uden den seje bund og lyn-blancheret
1 lille sommerkål eller spidskål

2 courgetter
2 spsk vindrukerneolie
Salt
Peber
1 bdt fintsnittet persille
1 fed hvidløg, knust
1 citron
Evt. krydderurter til at pynte med

SÅDAN GØR DU

Tænd din ovn på 220 °C.

Vindrukerneolie, 1 spsk Piment d'Espelette og 2 tsk groft salt blandes sammen til en marinade, som gnubbes godt ind i kødet. Imens kødet trækker smag, halveres peberfrugterne og kerner og stilk fjernes. Peberfrugterne lægges på en bageplade med bagepapir med skindsiden op og bages i ovnen i 25 minutter til de er godt brændte. Derefter lægges de i en skål som dækkes med husholdningsfilm eller sølvpapir. Lad dem køle af.

Skær courgetter ud i tynde skiver på ca. 3 mm på den lange led. Brug evt. et mandolinjern, men du kan også skære dem med en skarp kniv. Vær omhyggelig med, at hver enkelt skive får en ensartet tykkelse.

Varm en grillpande op. Dup skiverne med olie. Når panden er godt varm, lægger du courget-skiverne på, sådan at grillrillerne går på tværs af skiverne. Brug en paletkniv til blidt at presse hver enkelt skive ned, og lad dem så ligge. Lad courgetterne grille, til grillstregene er trukket igennem på den anden side, grill kun på den ene side. Kom lidt olie på aspargesene og grill dem efter courgetterne. Imens fjernes de yderste blade på sommerkålen og det deles i kvarte fra toppen og ned igennem stokken. Kålen grilles også med lidt olie på.

Når peberfrugterne er kølet af fjernes skindet. Sautér skalotteløget i lidt olie, tilsæt sherryeddike og reducér eddiken til det halve. Blend peberfrugterne med den reducerede eddike og smag til med salt og lidt Piment d'Espelette.

Sørg for at grillpanden er godt varm og grill secretoen 2 minutter på hver side, lad det hvile et par minutter før det skæres.

Persille, hvidløg og olivenolie samt revet skal og saft af en citron, salt og peber blandes. Varm de grillede grøntsager op i ovnen i 2 minutter hvis de er blevet kolde og anret dem på et fad. Hæld dressing over.

Anret kødet på peberfrugt-puréen med lidt krydderurter på toppen. Alt grill-arbejdet kan selvfølgelig også forgå på en gas- eller kuglegrill.



Roselito de Antídoto, 2018 Bodegas Antídoto

1 fl 145,-

2 fl **250,- SPAR 40,-**



Frugt fra gamle vinstokke. Fritløbende most fra pres af hele drueklaser. Gæring og modning i stål. Herlig duft af jordbær, vandmelon og pink grape og en dejlig saftig mundfylde med en god gennemgående syre fra start til slut. En stringent rosé, herligt fri for den restsødme, som præger mange andre lyserøde vine.



Le Rosé de Antídoto, 2017 Bodegas Antídoto

1 fl 475,-



Frugt fra gamle revitaliserede vinstokke hvoraf nogle står på deres originale upodede rødder! Frit løbende most fra pres af hele drueklaser og gæring i 2 (!) nye franske fade. Overflod af friske røde bær, vibrerende saftig citrus, visnende blomster og fornem mineralitet forløses i en smag, der rundes af søde tanniner og dekadente aromaer fra nye fade.



Gæsteskribent
Rasmus Palsgård

TO CHIANTIER FRA COLTIBUONO

Producent: Badia a Coltibuono | Område: Toscana, Italien

Det er let at forstå, hvorfor mange rejsende i Chianti-området opfatter et besøg på dette historiske romanske kloster fra det 11. århundrede, som højdepunktet på turen. Badia a Coltibuono rummer både et ulasteligt hotel og en glimrende restaurant, og det hele ligger midt i en smuk have, som emmer af historie og romantik.



Vinproduktionen er imidlertid blevet trukket ud af de historiske rammer til et topmoderne vineri, der stod færdigbygget i 1997, og herfra produceres nu en række ikoniske Chianti Classico-vine fra Badia a Coltibuonos omkring 70 ha. med vinstokke, der siden 2003 har været økologisk certificerede.



**Chianti Classico,
Badia a Coltibuono, 2016**

1 fl 185,-

6 fl 845,- SPAR 265,-

Badia a Coltibuono er garant for klassisk Chianti, således også i den særdeles glimrende årgang 2016, hvor eneste problem er, at mængderne ikke blev særlig store på grund af ødelæggende hagl i løbet af foråret. I næsen frisk og delikat brombær og kirsebær med undertoner af kaffe og vanilje fra de 12 måneder på fad. Tanninerne er afrundede og fremstår flot integreret i vinen, der er lavet på økologisk dyrkede druer, hvor af 90 procent er Sangiovese, mens de resterende 10 procent er sammensat af andre lokale druesorter. Drik den til et bredt udvalg af pastaretter fra ravioli til cannelloni.



**Cultus Boni Chianti Classico Riserva,
Badia a Coltibuono, 2013**

1 fl 279,-

3 fl 650,- SPAR 187,-

Klassisk Chianti Classico med den ekstra dybde fra 24 måneders lagring på brugte franske fade af varierende størrelse. Den ekstra lange lagring giver producenten lov til at bruge Riserva-prædikatet, og man fornemmer også straks, at der er masser af dybde at komme efter. Først rammer de røde kirsebær næsen, som hurtigt får selskab af mentol, tørret oksekød og vanilje. Der er skruet op for tanninstrukturen i vinen, som er lavet på i alt ni lokale druesorter, hvoraf 80 procent er Sangiovese, og der afgjort både syre og tanniner nok til at lade vinen ligge mindst fem til ti år mere. Drik den til sommerbuk eller langtidsmodnet ribeye.

Ravioli med salviesmør og tomatsalat

Opskrift til 4 personer

I samarbejde med vores gode venner hos Cascina San Giovanni har vi udviklet 4 varianter af fyldt frisk pasta efter klassisk italiensk forbillede. Vores kokke viser her, hvor let du kan få et skønt italienskinspireret måltid ud af de gode produkter. Servér med et herligt glas rødvin, så er der ikke et øje tørt!

INGREDIENSER

500 g Løgismose ravioli
50 g salvieblade, snittet i fine tynde strimler
100 g smør
400 g forskellige tomater, blandet i farver og form
2 kugler mozzarella
1 bundt basilikum, kun bladene
½ dl god olivenolie
Salt
Peber
100 g parmesan

SÅDAN GØR DU

En gryde med 3 liter vand og en lille håndfuld salt bringes i kog. Imens smeltes smørret i en pande, når det bruser op og begynder at brune, tilsættes salvien og panden tages fra varmen. Smørret fortsætter i noget tid med at brune, så pas på det ikke får for meget varme.

Tomaterne skæres i mundrette stykker, mozzarellaen drænes og rives i strimler. I en skål vendes tomat, mozzarella og halvdelen af basilikumbladene med olivenolien, lidt salt og peber. Anret og drys de sidste basilikumsblade på toppen.

Kog raviolierne efter anvisningen på pakken. Tænd for varmen under smørret igen og vend de kogte ravioli heri. Anret med rigeligt friskrevet parmesan på toppen og servér tomatsalaten på siden.

Har du god tid og vil du selv gøre vores dygtige italienske venner kunsten efter, så gå ind på løgismose.dk og få opskriften på ravioli lavet fra bunden.



Køkkenchef
Thomas Venøbo



i I vores gourmetsupermarked på Nordre Toldbod har vi et skønt udvalg af de lækreste tomater i alverdens former og farver, frisk fra markedet Rungis ved Paris.



FYLDTE FRISKE PASTAER

Fem velsmagende varianter:

- Ricotta og spinat
- Aubergine og pecorino
- Blå ost og valnød
- Citron
- Tomat og mozzarella

Find dem i køleboksen på Nordre Toldbod



..... Det perfekte match

BLÆNDENDE VIOGNIER FRA DET UPÅAGTEDE ARDÈCHE

Producent: Domaine Salel et Renaud | Område: Rhône

Det unge par bag denne nyhed leger med sproget, når de med svungen håndskrift dykker ned i de provencalske dialekter og noterer "Qué sa Quo!" på etiketten. De spiller på spørgsmålet "Qu'est-ce que c'est?", men med udråbstegnet forvandler de det spørgende til en sikker konstatering. "Hvad er det?" bliver til noget i retning af "Det er det det er!": En fadlagret Viognier fra det endnu ukendte Ardèche, som kommer med en subtil parfume og en fylde, som fuldstændig matcher mange af de berømte vine fra Condrieu, en solid times kørsel længere nordpå.

Benoit Salel og Elise Renaud hedder det unge par bag vinen. De mødte hinanden i studietiden og besluttede tidligt, at de ikke bare skulle være kærestepar. De skulle udleve deres passion og udfordre The Establishment med vine på kendte og glemte druer høstet i hjemegnen Ardèche.

I 2008 fik de muligheden for at overtage en lille vingård med tilhørende 3 ha. udenfor landsbyen Faugères. Siden er flere parceller i et miks mellem terrasser og skråninger kommet til, således at ejendommen i dag er på 11 ha., hvoraf 1 ha., der er anlagt så stejlt, at pløjningerne foregår via et sindrigt viretræk, som Benoit og Elise har installeret oppe på toppen af skråningen, er den mest spektakulære.

NYHED



Viognier Qué sa Quo, 2017
Coteaux de L'Ardèche

Dette er vinen, der har vakt mest opmærksomhed. Den er skabt på frugten fra 4 parceller med 8 til 35 år gamle vinstokke, der alle kultiveres uden brug af herbicider og pesticider. Direkte gærring i brugte fade fra Bourgogne fulgt af 10 mdr. sur lie frem mod aftapningen. En herlig vin med al den blomstermættede frugt man forventer fra druen. Fyldig og mild, men også med en forunderlig næsten tannisk friskhed, som fungerer som et vidunderligt match til den lange, slanke forårsbebuder, hornfiske med de grønne fiskeben og den fine smag.

1 fl 167,-

2 fl **300,- SPAR 34,-**

6 fl **745,- SPAR 257,-**



Fagekspert
Per Bach





Læs historien om hvordan Per Bach fandt vinen helt tilfældigt på sin tur i Rhône-dalen på logismose.dk

Stegt hornfisk med kartoffelsalat, rygeost og sennepsvinaisrette

Opskrift til 4 personer

INGREDIENSER

KARTOFFELSALAT

500 g nye kogte kartofler, pillede og halverede
100 g ærter, frisk fra bælg og blancherede
100 g radiser, skåret i meget tynde skiver og lagt i isvand, så de bliver helt sprøde
1 lille bakke karse, klippet
1 lille bundt dild, snittet groft
200 g rygeost
2 spsk olivenolie
Salt og peber

DRESSING

1 spsk flydende honning
1 spsk grovkornet sennep
3 spsk hvidvinseddike
1 dl god olivenolie
Salt og peber

FISKEN

700-800 g hornfiskefilet
Rugmel
Salt og peber
Vindrukerneolie og smør til stegning

SÅDAN GØR DU

Kartofler, ærter og halvdelen af radiserne, dilden og karsen vendes sammen i en skål med olie, salt og peber. Anret salaten og smuldr rygeosten ud over. Pynt med de sidste af radiserne og krydderurterne på toppen.

Alle ingredienserne til dressing kommer i en lille skål og blendes i 10-15 sekunder. Smag efter om den mangler mere af en af ingredienserne, tilsæt og blend igen.

Klip finnerne af hornfiskefileterne. Gå dem efter for store ben. Drys dem med lidt salt på begge sider og lad dem trække 5-10 minutter. Dup fileterne tørre med køkkenrulle og skær hver filet i 4 stykker. Vend stykkerne i rugmel krydret med peber og salt.

Varm olien på panden, tilsæt smør og lad det bruse af. Læg fisken på panden med skindsiden opad. Vend stykkerne efter 30 sekunder, og lad dem stege videre imens panden tiltes, og du med en ske overrører fisken med smørret fra panden. Fiskene er færdige efter 2-3 minutter.

Anret med kartoffelsalaten, dressing og eventuelt en skive citron.

VINENE FRA DET SYDLIGE RHÔNE ER VÆRD AT REJSE EFTER

I Danmark er vinene fra Côtes du Rhône Frankrigs stærkeste vinøse trumfkort, og lige nu frister fire flotte årgange på stribe.

I de år hvor salget af vine fra connaisseurernes mekka Frankrig raslede ned, formåede de at glide af på krisen nede i Côtes du Rhône. Vinene steg knap så meget som mange andre, og så havde de præcis den krydrede fylde og det saftige smæk for skillingerne, som flere og flere forbandt med den gode rødvinoplevelse. Så der var mange, som ikke svigtede Côtes du Rhône, selvom de også rakte ud efter Ripassoen og åbnede døren på klem for de invasive arter Primitivo og Zinfandel.

Côtes du Rhône blev og er stadig en såkaldt "danskervin", og i sensommeren vil de største fans for 16. år i streg hyld vinene ved en særlig festival under mottoet "Côtes du Rhône - Når livet nydes".

Rhône-dalen er bare seks timer borte

Vi vil gerne tage det et skridt videre og opfordre til, at den næste forlængede weekend, eller måske endda en del af ferien kommer til at handle om en tur i Rhône-dalen. Fire bemærkelsesværdige årgange på stribe betyder, at der aldrig har været flere charmerende vine mættet af fuldmunden frugt at vælge i mellem end netop nu, og rundt omkring på de mange vinbarer og mindre lokale restauranter opererer de med en prissætning, som gør det muligt virkelig at slippe nysgerrigheden og begejstringen løs.

Det er et vidunderligt slaraffenland hvor der stadig – selv i Châteauneuf-du-Pape – er overraskende langt mellem turistfælderne, og så ligger Rhône-dalen faktisk lige om hjørnet, hvis man ser stort på sin CO₂-samvittighed. Der er flere daglige direkte fly både til Nice og Geneve og derfra tager det bare få timer at nå Rhône-dalen i biler som udlejningsselskaberne udenfor sæsonen falbyder til rystende lave priser. På en god dag er seks timer fra Kastrup til f.eks. et hotel i Avignon ikke urealistisk!



Besøg to af vores favoritter

Først fremme formidler vi gerne kontakten til Château Mont-Redon, som inviterer indenfor i en af de mest imponerende kældre i det sydlige Rhône og ej at forglemme indenfor i deres bibliotek, som rummer den største samling af fint modnede vine i hele Châteauneuf-du-Pape. Her vil de fleste kunne finde vinen fra deres fødselsårgang, og såfremt Pierre Fabre og hans team vurderer, at den stadig vil være en nydelse, er det også muligt (mod behørig betaling) at smage vinen på stedet eller få en flaske med hjem.

Herefter kunne frokosten med fordel indtages på Restaurant Le Verger des Papes, der ligger helt oppe under de sørgelige rester af Pave-slottet. Trods en meget høj andel af udenlandske gæster holder brødrene Philippe og Jean Pierre Estevenin et imponerende niveau, og så er udsigten fra terrassen ganske enestående, når man skuer ned over Rhône-floden og ud mod Lirac og Tavel i det fjerne. To distrikter, som i øvrigt slet ikke oplever det samme turisttryk som mange af de andre distrikter, og derfor fungerer som herlige escapes i højsæsonen.

Find trøst i vores butikker eller i webshoppén

Hvis du vælger at nøjes med at drømme om en tur til Rhône-dalen er der trøst at hente i vores to butikker og i webshoppén. Således tilbyder vi lige nu flere end 50 forskellige vine i årgangene 2015 til 2018. De 4 årgange, som har fået Philippe Cambie - en af de største personligheder i det sydlige Rhône - til at udtale at "jeg lige nu oplever de lykkeligste år i min tid som vinmager".

i [Find vinene på logismose.dk](http://logismose.dk)



Adresser:

Château Mont-Redon
Chemin de Maucoil
84230 Châteauneuf-du-Pape
www.chateaumontredon.com

Restaurant Le Verger des Papes
Rue Montée du Château 2,
84230 Châteauneuf-du-Pape
www.vergerdespapes.com

LIRAC ROSÉ DET FORNEMME ALTERNATIV TIL TAVEL

Producent: Château Mont-Redon | Område: Lirac



Fagekspert
Per Bach

En af vores gode kunder nævnte, at han havde nydt Mont-Redons Lirac Rosé med udsøgt fornøjelse. Det resulterede i, at vi allerede inden druerne fra 2018-årgangen var lavet til vin, lagde billet ind på et parti, som nu er klar til at til glimte i solen på terrasserne rundt omkring i det danske land.

De fleste forbinder Côtes du Rhône med Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras og hvad alle de andre kommuner, der byder sig til med saftige rødviner nu ellers hedder, og på forunderlig vis forbliver de flestes fokus oven på Vaucluse-siden af Rhône-floden, mens kun få tager den korte tur ind i Gard ad den 4-sporede La Languedocienne.

Dermed forbliver især den beskedne landsby Lirac og vinmarkerne, der putter sig mellem de blide bakker ned mod floden uopdagede for de fleste, og der er ikke mange, som i dag er bekendt med, at det engang var denne vin – og ikke Châteauneuf-du-Pape – der blev afskippet fra havnen i Roquemaure for blive nydt af både paver og konger.

Desværre fik Lirac i 1863 den tvivlsomme ære at lægge jordbund til de første udbrud af phylloxera, da en vinbonde plantede nogle vinstokke han havde taget med sig hjem fra en rejse til Californien. Måske derfor blev vinnavnet Lirac for en tid skrevet ud af historien, og det er først efter 1945, da Lirac fik sin egen AOC, at navnet igen dukkede op i bøgerne, og nu især blev forbundet med let-drikkelige rosévine. De forsvandt næsten i 1970'erne da alting skulle handle om rødvin, men i disse år svinger pendulet igen, og nu rapporterer alle de 52 producenter, der tapper deres egen Lirac-vin, samstemmende, at de slet ikke er færdige med at skruer op for produktionen af de lyserøde vine.

Således også på Mont-Redon, der her i 2018 fordobler deres produktion af Lirac Rosé. Familien har været aktive i Lirac siden 1997 hvor Didier Fabre og Jean Abeille købte 21 ha. med de små karakteristiske rullesten omkring Verda Cantegril oppe bag Roquemaure.

NYHED



**Lirac Rosé, 2018
Château Mont-Redon**

1 fl 154,-

2 fl **275,- SPAR 33,-**

6 fl **745,- SPAR 179,-**

Lys, gavmild, letløbende rosé med fine noter af jordbær og hindbær skabt på mosten fra hånd-høstede Grenache- og Syrah-druer, der er trukket fra den gærende rødvin ved den såkaldte méthode saignée. Den malolaktiske gæring er standset for at opnå større friskhed, og vinen er modnet 8 måneder sur lie for at udvikle større kompleksitet og mineralitet. Missionen er lykkedes, og vi er glade for at der nu produceres så meget, at vi også kan tilbyde vinen som et spændende alternativ til Tavel.





..... Kærlighed til Champagne

PRAGTFULDE FYLDIGE CHAMPAGNER FRA REGIONENS SYDLIGSTE DEL

Producent: Serge Mathieu | Område: Champagne

Mathieu-familiens tilstedeværelse i Champagne kan dateres helt tilbage til 1700-tallet, men det er først i nyere tid, at det fortsat familiedrevne foretagende er gået fra at sælge sine druer til selv at producere Champagne af dem.



Der er mere end 19.000 drueavlere i Champagne, mens der er væsentligt færre Champagneproducenter. Det skyldes, at der gennem tiden har været tradition for, at avlerne har solgt druerne til de store huse, som har været med til at gøre området verdensberømt som brand, men flere og flere avlere er de seneste årtier begyndt at producere deres egen vin. Det gælder også for familien Mathieu, der i løbet af 1700-tallet opkøbte land, hvorpå de producerede druer, som de solgte videre. Men Serge Mathieu ville det anderledes. I 1958 begyndte han at arbejde på familiegården, og i 1970 producerede han sine første Champagner i eget navn. Derfor giver det også god mening, at navnet på etiketten fortsat er Serge Mathieu, selv om det nu er datteren, Isabelle, der har overtaget styringen i kælderen.

Det sydligste Champagne

Serge Mathieu holder til i Aube, den sydligste region i Champagne, nærmere betegnet i den lille landsby Avirey-Lingey i området Côtes des Bars. Her er vi så sydligt, at vi nærmer os grænsen til Bourgogne, og i denne del af Champagne bliver der primært dyrket Pinot Noir. Familien har i løbet af de seneste århundreder opkøbt marker, og i dag har producenten cirka 30 ha. at gøre godt med. Disse marker bliver dyrket så skånsomt for miljøet som muligt. Serge Mathieu er ikke certificeret økologisk, fordi de under særligt svære betingelser tillader sig selv at bruge minimale

mængder kemiske sprøjtemidler for at redde udbyttet. De anvender ikke sprøjtegift med hverken ukrudt eller insekter, og så mange naturlige alternativer som muligt tages i brug for at undgå kemiske sprøjtemidler.

Minimal indblanding

Hos Serge Mathieu ønsker man at udtrykke druernes personlighed så tæt på udgangspunktet som muligt. Det er en udvikling, som især har taget fart de seneste år, og i bestræbelsen på dette har man skruet så meget ned for teknisk indblanding som muligt. Tilsætningen af svovl er holdt til et minimum, og det samme gælder for filtrering og tilsætning af dosage i forbindelse med degorgeringen. Dosagen er en vej til at skabe balance i vinen, hvis syreniveauet eksempelvis er for højt, men hos Serge Mathieu ønsker man at skruer ned for det tilsatte sukker. Det er kun muligt, fordi druerne er perfekt modne på høsttidspunktet, og fordi man lader vinene ligge ekstra længe med gærresterne i flasken, hvilket er med til at forme og udvikle Champagnerne og give dem et mere harmonisk helhedsudtryk, som er blevet et af Serge Mathieus stærke kendetegn.



**Cuvée Prestige Brut, NV,
Serge Mathieu**

1 fl **279,- SPAR 31,-**
6 fl **1.295,- SPAR 565,-**

Med sine fire års flaskelagring med gærresterne overstiger Serge Mathieu kravene til lagring af non-vintage-Champagne ganske betragteligt. Det har medført en ekstra dyb karakter af nødder, stegte svampe og friskbagt brød i næsen, hvor subtile noter af tørret frugt indikerer, at der også er brugt en vis mængde ældre vin i blendet. I munden fremstår vinen let og delikat med en udtalt syrlighed, der fuldkommen renser munden, hvilket også gør den velegnet til mad. Det kunne meget vel være østers, hvis mineralitet går igen i Champagnen, men mere fedmefulde retter såsom svampe med smør- eller flødebaserede saucer vil også være oplagt, for her vil syren fungere som balanceskabende element, hvor en elegant eftersmag af citrus og tørret frugt runder vinen af.



**Millesime Brut, 2008,
Serge Mathieu**

1 fl 369,-
2 fl **645,- SPAR 93,-**

2008 udråbes af mange til at være dette årtusindes hidtil bedste årgang. Her har vinmager Isabelle Mathieu valgt at lave en 100 procent Pinot Noir-baseret Champagne, som i næsen byder på noter af melon, fersken, jordbær, koriander og ristede nødder, hvilket også fortsætter i munden. 2008 er kendt for sin friske syre, og den er der heller ikke mangel på her, og vinen høje syreniveau indikerer, at der er basis for at lade vinen ligge på langs i en del år endnu. Vinen store mineralitet er heller ikke til at overse, og i samspil med specielt de ristede nøddetoner vil Champagnen være en strålende ledsager til eksempelvis bagt torsk med brunet smør og ristede hasselnødder.



Gæsteskrubent
Rasmus Palsgård

OM RASMUS PALSGBÅRD

Rasmus Palsgård er uddannet journalist med speciale i mad og vin, og han rapporterer fra de bedste vinområder og restauranter verden over via magasiner og aviser såvel som på sit site, feinschmeckeren.dk. Som 27-årig blev han det yngste medlem af Foreningen af Danske Madanmeldere tilbage i 2015.

Han har ligeledes læst på WSET, hvor han i skrivende stund er på level 3. Rasmus Palsgård holder især af champagne, tysk Riesling og både hvid og rød Bourgogne. Følg hans kulinariske oplevelser på Instagram via @feinschmeckeren.

PIMENT D'ESPELETTE

Piment d'Espelette er et chilikrydderi fra den lille baskiske by Espelette. De små røde pebre høstes i sensommeren og tørres hængende på huse og balkoner i byen. Krydderiet er stærkt og elegant på samme tid, og det fremhæver smagen i din mad uden at overdøve de øvrige ingredienser. Det kan bruges i et utal af retter, i byens lille chokolaterie bruges det fx i deres fyldte chokolader.

Piment d'Espelette er den eneste franske paprika chili som har opnået den beskyttede europæiske IGP oprindelses-betegnelse. Chilierne til krydderiet skal således dyrkes, forarbejdes og emballeres i kommunerne Larressore, Souraïde, Aïnhua, Cambo-les-Bains, Espelette, Halsou, Itxassou, Jatzou, Saint-Pée-sur-Nivelle eller Ustaritz. Kommunerne ligger i det Sydvestlige Frankrig nær den spanske grænse og Atlanterhavet afgrænset af bakker og Pyrenæerne. Klimaet er varmt med relativt megen regn og uden de store udsving i dags- og nattetemperaturer. Til gavn for især tørringen af chilierne er området også begunstiget med den varme søndenvind, "haize hegoa".

De tørrede chilier formales til et orange pulver. Krydderiet udgør en væsentlig del af egnens identitet, regionale køkkenet, og nu også økonomi.

Vores kokke er vilde med det pikante krydderi og bruger det i mange sammenhænge. Prøv eksempelvis vores opskrift på piment-marinade, som er fantastisk til kylling, skaldyr, gris eller rørt i dressinger og mayonnaiser.

"Jeg elsker det!"

Thomas Venø

Køkkenchefen på Nordre Toldbod





Køkkenchef
Thomas Venøbo



Piment d'Espelette krydderi, 45 g

Find det smagfulde krydderi i vores gourmetsupermarkeder og på logismose.dk

1 gl **85,-**

Piment d'espelette-marinade

INGREDIENSER

2 spsk Piment d'espelette
1 dl vindruekerneolie
1 tsk salt

SÅDAN GØR DU

Alle ingredienser røres sammen og smøres på kyllingen, svinekoteletten eller store rejer til grillen. Prøv den også i creme fraiche som en lækker dip til sprøde rå grøntsager og kartoffelchips.

Vores piment d'Espelette-sortiment



Piment d'Espelette krydderi, 45 g 1 gl 85,-

Det klassiske krydderi i sin reneste form. Brug krydderiet hvor du ellers bruger let-stærke krydderier, såsom til marinerung af kylling og andre kødudskæringer, som smagsforstærker til ovnstegte grøntsager, i en hjemmerørt mayonnaise eller en god dressing til sommerens grønne salater.



Gelé på Piment d'Espelette, 100 g 1 gl 49,-

I det baskiske køkken anvendes geléen som erstatning for honning, men fungerer også som tilbehør eller sauce. Geléen er særlig velegnet til ost, gerne fåreost, men komplementerer også andre af Sydfrankrigs gastronomiske "fyrtårne" som f.eks. andebryst.



Paté med Piment d'Espelette, 150 g 1 gl 49,-

En klassisk fransk paté, her krydret med Piment d'Espelette. Nyd patéen som en forret med ristet brød, lidt grøn salat og cornichons eller stil den på frokostbordet. Den er selvfølgelig også ideel at have med i picnicurven på en tur i det grønne.



Find dem i butikken på Nordre Toldbod



LAD HVERDAGEN SMAGE AF MERE

Høj på saft og kraft, lav på pris er temaet i månedens udvalgte hverdagsvine. Vi har vendt øjnene mod Spanien og Italien og fundet to vine, der med deres brede smagsprofil er oplagte til maj måneds hverdagsaftner – også hvis vejret pludseligt skulle give anledning til at grille.

NYHED



Chardonnay, De Müller, Tarragona, 2018

1 fl 118,-

6 fl 545,- SPAR 163,-

Vinregionen Tarragona i det sydlige Catalonien er mest kendt for sine historiske søde vine og produktion af druer til Cava. Ikke desto mindre er vi faldet for De Müllers Chardonnay, som overrasker med god fylde, moden frugt og solidt fadpræg. Vi har særligt hæftet os ved, at vinen trods det lune klima har en fint balanceret syre, der giver friskhed til det fyldige, fedme-fulde udtryk. En oplagt vin til dem, der

holder af Chardonnay med tydelige trænoter, og et glimrende glas til prisen. Et typisk eksempel på, hvad man kan være heldig at finde, hvis man søger lidt væk fra alfarvej. Servér ved 10 °C til fjerkræ eller fisk på grill.



NYHED



12 e mezzo Primitivo del Salento, Varvaglione, 2017

1 fl 124,-

6 fl 545,- SPAR 199,-

Italiens hæl har ganske overbevisende vist sig leveringsdygtig i en vinprofil, der har taget de danske ganer med storm. Der er flere druer om buddet, men særligt Primitivo har manifesteret sig og er nærmest blevet et pejlemærke i sig selv. Druen trives umådelig godt i det tørre, varme

Middelhavsklima, og Varvagliones 12 e mezzo-udgave fra den nederste spids af støvlelandets hæl, Salento-provinsen, forener den varme, krydrede frugt med toner af kakao og vanilje. Præmissen er tydelig, men samtidig tøjlet, hvilket understreges af den mere diskrete alkoholprocent på 12,5%. 12 måneders lagring på amerikanske egetræsfade forud for aftapning. Servér ved 18 °C til koteletter eller andre udskæringer af gris. Også glimrende til spareribs på grillen.



Chef-sommelier
Thilde Maarbjerg



Grambogård-svinekotelet med sweet potato fries

Opskrift til 4 personer

En god kotelet er klassisk dansk hverdagsmad. Vi ynder at spise den i fad med tomat og fløde, men vælger du en kotelet af ekstra god kvalitet, bør kødet bare steges og nydes med enkelt tilbehør. Vi har valgt en kotelet af gris fra fynske Grambogård. Kødet er krogmodnet, og får derfor en særlig fyldig smag.

i Køb din Grambogård-kotelet i vores gourmet-supermarked på Nordre Toldbod



Køkkenchef
Thomas Venøbo

INGREDIENSER

4 Grambogård-koteletter
150 g smør
½ bundt salvie
4 fed hvidløg

SWEET POTATO FRIES

500 g søde kartofler
1 spsk majsstivelse
1,5 L fritureolie
2 stængler rosmarin,
finthakket
Salt og peber

SÅDAN GØR DU

KOTELETTER

Dup koteletterne tørre med lidt køkkenrulle og krydr dem godt med salt og peber. Varm smørret op i panden, tilsæt salvie og hvidløg og lad det bruse af. Læg koteletten på panden og brun dem af i ca. 1 minut på hver side. Tilt derefter panden og overrøs koteletterne med det varme smør fra panden. Vend koteletterne undervejs. De skal have ca. 3 minutter på hver side, til de er netop gennemstegte. Lad koteletterne hvile i lige så lang tid, som de har stegt.

SWEET POTATO FRIES

Varm olien op til 175 °C. Skræl de søde kartofler og skær dem ud i pommes frites-facon. Det er vigtigt at kartoflerne er nogenlunde samme størrelse, så de bliver tilberedt ens. Vend de søde kartofler med salt, majsstivelse, rosmarin og olie. Massér majsstivelsen godt rundt, så der ikke er hvide pletter tilbage. Fritér kartoflerne i den varme olie til de er gyldne og sprøde. Det tager ca. 5-6 minutter.

Servér koteletterne med sweet potato fries og evt. en god salat.

Tip: Koteletterne kan med fordel grilles.



LØGISMOSE VIN I NETTO



Vores Chefsommelier har sammen med franske vinproducenter, skabt en unik vinserie med autentisk fransk smag.

NYHED

LØGISMOSE RØD NO 01

En fyldig rødvin lavet med inspiration fra populære rødvine fra Sydfrankrig.

Rød No. 01 er lavet på druesorterne Merlot og Syrah og har en dyb smag af mørke kirsebær, blåbær, peber og rosmarin. Nyd den til kraftige retter med okse, lam eller gris samt til faste oste. Den er også glimrende til grillmad og barbecue.



NYHED

LØGISMOSE HVID NO 01

En fyldig hvidvin lavet med inspiration fra de eftertragtede hvide vine fra Bourgogne.

Hvid No. 01 er lavet på Chardonnay-druen. Smagen rummer gule blomster, æbler og citrus samt toner af vanilje og ristede nødder fra egetræ. Vinen passer til fyldige retter med fisk f.eks. laks, rødspætte eller torsk, ovnstegt kylling eller andet lyst fjerkræ samt hvidskimmeloste som brie og camembert.



NYHED

LØGISMOSE ROSÉ NO 01

En tør og frugtig rosévin lavet med inspiration fra de charmerende rosévine fra Sydfrankrig.

Rosé No. 01 er lavet på druerne Grenache og Cinsault og har en liflig let krydret smag af jordbær, hindbær, citrus og urter. Den er glimrende uden mad, men egner sig også til lette retter med grøntsager, særligt tomater, fisk, skaldyr eller fjerkræ.

FIND VINENE TIL 60,- PR FLASKE I NETTO I HELE LANDET



i Find opskrifter, der passer til vinene på logismose.dk

GODE FESTVINE

Vinen skal smage godt, men er ikke nødvendigvis i fokus, når mange ord og følelser skal udtrykkes indenfor få timer, når snakken går livligt ved bordene eller der skal danses til den lyse morgen.

Det i glasset skal behage de mange og passe til lejligheden og maden, og vi har samlet et udvalg af sikre kort ledsaget af gode bud på hvordan de kan bruges bedst muligt. Servér den mousserende og de hvide direkte fra køleskabet.

Den lidt langsommere afvikling af servering ved større selskaber kan hurtigt resultere i, at vinene bliver for varme inden, der skåles og maden serveres.



Vine til livets store fester

NÅR DER ER RIGTIG MANGE TIL BORDS

Det sene forår og sommeren er højtide for livets fester, og det er som regel lig med mange til bords.

En festlig start



Mas de Valls Brut Nature, De Müller

Bobler er altid en festlig start. Sørg for at have rigeligt til selve ankomsten, hvor mange skal hilse på hinanden og ikke alle måske kommer præcis til tiden.

De Müllers glimrende Brut Nature, er med sin tørre, friske stil et glimrende glas til velkomst og en god ledsager til salte snacks eller kanapées.

Normalpris 1 fl 97,-

Til skaldyr og mild fisk



Trebbiano d'Abruzzo, Lupi Reali, 2017

Er der skaldyr på menuen, er denne friske frugtige Trebbiano fra Abruzzo i det centrale Italien et godt valg. Vinen er gæret og lagret på ståltanke, så de fine toner af æble og blomster står frem og med en snert af citrus i afslutningen er den oplagt som ledsager til lette anretninger med rejer eller muslinger, en let bisque på skaldyr eller retter med rå, saltet eller dampet fisk.

Normalpris 1 fl 76,-

Til kraftig fisk



Chardonnay, Hobnob, Pays D'Oc, 2015

I den mere fyldige afdeling finder vi denne sydfranske Chardonnay, der med sine toner af egetræ og mere fyldige mundfølelse egner sig godt til kraftigere retter med stegt fisk eller røget laks. Er der cremede saucer med fløde eller creme fraiche er vinen også et godt valg, ligesom den kan klare selv lidt kraftigere kødretter.

Normalpris 1 fl 89,-



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

God all-round rødvin



"Le Domaine", Domaine Saint Jacques d'Abas, Minervois, 2016

Syrah og Grenache dyrket i Minervois i Sydfrankrig giver denne vin en herlig umiddelbar appel med både saftige bærtoner og et delikat krydret strejf. Her er ingen krydderier fra fadlagring og udtrykket er mellemfyldigt, og det gør vinen bredt anvendelig til både kraftigere retter med fjerkræ eller til kalv og gris. En charmerende og letløben rødvin.

Normalpris 1 fl 87,-

Til lam, okse og ost



Manon Roble, Bodegas Mano a Mano, Tierra de la Castilla, 2016

Tempranillo står alene i Manon Roble, og som det er tydeliggjort i mange af Spaniens store vine, har denne druesort affektion for egetræ. Vinen fremstår voluminøs, blød og venlig med sødmefulde associationer og den egner sig særligt godt til retter med lam og okse, og endda også gerne med en kraftig sauce til. Også en glimrende rødvin til ost.

Normalpris 1 fl 78,-

Til bær og chokolade



Banyuls "Rimage", Tramontane Wines, 2014 (375 ml)

Står den på desserter med chokolade og/eller bær er Banyuls fra Roussillon i Sydfrankrig et oplagt valg. Med sine toner af kirsebær og jordbær og diskrete strejf af vanilje harmonerer den godt med det søde køkken, og sødmen er fint afstemt, så den ikke fremstår for sirupsagtig. Alkoholen er markant lavere end portvin, og den egner sig godt til at blive serveret let afkølet.

Normalpris 1 fl 85,-

SOMMEREN PÅ NORDRE TOLDBOD

Sommeren er nu så tæt på, at vi næsten kan dufte og smage den. I vores to gourmetsupermarkeder i København har sommerstemningen allerede indfundet sig med iskold fyraftens-rosé i solen og en overvældende efterspørgsel på vores hotdogposer til grillen. Vi glæder os til alle sommerens gode stunder og står klar til at klæde dig forsvarligt på til alle sommerens begivenheder.



Du er inviteret...

LØGISMOSES STORE SMAGEDAG 2019

Fredag 7. juni – kl. 12-19 på Nordre Toldbod 16, 1259 København K.

Sæt et stort kryds i kalenderen fredag 7. juni hvor vores Store Smagedag løber af stablen – en sand hyldelse til smag, holdning og håndværk.

Vi har inviteret en perlerække af vores bedste leverandører, som byder på inspirerende og smagfulde fortællinger om deres produkter og naturligvis en masse magsprøver på de gode sager.

Hele Toldboden bliver klædt på til smagsfest og både udenørs og indendørs i gourmetsupermarkedet vil du kunne gå på opdagelse og forkæle dine smagsløg med både vådt og tørt samt en lang række aktiviteter, alle sammen med gode råvarer og den helt rigtige smag i centrum.

Vi glæder os til at se dig!

.....
LISTEN MED LEVERANDØRER BLIVER LØBENDE OPDATERET,
MEN TÆLLER ALLEREDE NU:

Craft Soda, Kraghs Nødder, Krenkerup Bryggeri, Jacob & Jakob Icecream,
Thomas Rode, Ømands Bacon, Rossini Caviar, Friis-Holm Chokolade, Hr. Skov
Snaps, Nordhavn Manufactory, Småkageriet og mange, mange flere.
.....



Glæd dig til sommeren på Nordre Toldbod

Terrassen foran butikken er åben og indbyder til hyggelige stunder i solen, med smagfulde fristelser på tallerken og i glas. På terrassen kan du nyde alle herlighederne du finder i gourmetsupermarkedet, hvad end du er til tapas, kaffe og kage, en kold læskedrik eller en kølig flaske vin – fælles for det hele er prisen, som ikke ændrer sig hvad end du nyder dine indkøb hos os eller tager dem med hjem. På terrassen er vi behjælpelig med proptrækker, glas, skåle til snacks og alt andet du skal bruge til dine indkøb.

SOMMEREN PÅ ILLUM ROOFTOP

Københavns (måske) billigste Winebar på toppen af København.
Vores solbeskinnede terrasse med udsigt over Københavns summende shoppingstrøg byder på de helt rigtige omgivelser til at nyde din udvalgte vin, og med priser fra 59,- pr. flaske kan alle være med.



Midt i København, på toppen af ILLUM finder du vores Winebar, som frister med et imponerende udvalg af vine i særklasse i alle prisklasser.

Fælles for alle vinene er deres høje kvalitet og det faktum at du ikke betaler ekstra, om du ønsker at nyde vinen serveret hos os, eller tager den med dig hjem.

Ingen proppenge, ingen ekstraomkostninger blot et stort udvalg at gå på opdagelse i.

Skal sulten stilles kan du altid nyde vores charcuteri- og ostebræt til 2 personer for 175,- inkl. brød



Kældervine



Chefsommelier
Thilde Maarbjergh

EN AMERIKANER PÅ HJEMMEBANE I BOURGOGNE

Hans far, Robert Newman, købte et par bemærkelsesværdige parceller i tre Grand Cru-marker tilbage i 50'erne, og det startede familien Newmans engagement i Bourgogne.

I dag drives det, der nu kan karakteriseres som et domaine med knap 6 ha vinmarker, af sønnen Chris Newman sammen med den australsk-fødte ønolog, Jane Eyre. Domainets marker har siden 2005 været dyrket biodynamisk.

Chris er på mange måder mere europæisk end amerikansk og han holdt sig i adskillige år helt væk fra det amerikanske marked, som han var bange for udelukkende ville købe hans vine fordi, han var amerikaner. Han har også udtrykt sig kritisk overfor sammenlignende vinsmagninger, hvor Bourgognes ikoniske elegance sjældent udtrykker sig optimalt målt mod mere muskuløse, alkoholrige vine andre steder fra. Hans ambition er at skabe "wines that are balanced, fruity and with smooth tannins", og vinene er voldsomt charmerende allerede i deres ungdom. Mængderne er mikroskopiske og hans terroirs er yderst interessante og højt talende.



Monthélie, 2016
Domaine Newman

1 fl 369,-

6 fl **1.695,- SPAR 519,-**



SMAGEKASSE

**3 flasker Newman
995,- SPAR 372,-**

~ begrænset antal ~

1 fl Beaune, 2016

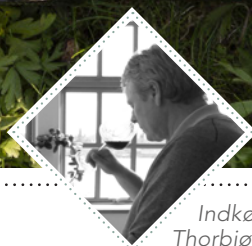
1 fl Beaune Clos des Avaux 1. Cru, 2016

1 fl Pommard Vieilles Vignes, 2016

"Newman sold a parcel in Latricieres-Chambertin to buy his vineyard in Monthelie, which sounds crazy – until you taste the wines"

– Antonio Galloni, *The Wine Advocate*





Indkøber
Thorbjørn Klemensen

THORBJØRNS UDVALGTE

HAR DU SVÆRT VED AT VÆLGE?

Vi har gjort det lettere for dig og udvalgt seks favoritter fra magasinet som du bør smage – så er du godt i gang!

Kassen indeholder:

- 1 fl. Côtes de Provence Rosé, Château Terrebonne, 2018
- 1 fl. Silvaner Trocken Gutswein, 100 cl, Weingut Horst Sauer, 2018
- 1 fl. Coteaux de L'Ardèche Viognier Qué sa Quo !, Domaine Salel & Renard, 2017
- 1 fl. Chianti Classico, ØKO, Badia a Coltibuono, 2016
- 1 fl. Minervois Le Domaine, Domaine Saint Jacques d'Albas, 2016
- 1 fl. Monthélie, Domaine Newman, 2016



SMAGEKASSE

Klub Løgismose Smagekasse i maj

6 udvalgte flasker fra magasinet
895,- SPAR 196,-



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

DE BERUSENDE BOBLER

Mousserende vine har en særlig status som værende festlige, opløftende og direkte fascinerende. I mange år var de i Danmark forbeholdt når noget stort skulle fejres, mens det i dag er blevet mere almindeligt at nyde disse vine uden der nødvendigvis er nogen speciel anledning forbundet med det. Den boblende verden er stor og den bliver hele tiden større i takt med den øgede interesse blandt vinnydere.

Hvad består boblerne af?

I alle mousserende vine består boblerne af CO₂ (kulsyre), som er bundet i vinen. De frigøres fra vinens overflade, når vinen ikke længere holdes under tryk dvs efter åbning, og vinens mousse, som boblerne samlet kaldes, vil derfor gradvist aftage efter åbning. Hastigheden hvormed boblerne forsvinder afgøres af flere faktorer f.eks. vinens temperatur, overfladens størrelse i forhold til mængden af vin samt eventuelle urenheder eller ujævnheder i den overflade, der er i kontakt med vinen, f.eks. indersiden af et glas.

Hvordan skabes boblerne i mousserende vin?

Der er flere metoder til dette, og for vinnyderen er den mest afgørende forskel, hvor holdbare boblerne i sidste ende er. Sodastream metoden, hvor man blot pumper kulsyre ind i væsken, anvendes også til nogle vine, og det giver store bobler med meget kort holdbarhed efter åbning. Den bedste metode kaldes methode traditionelle, og den bruges f.eks. i Champagne (hvor den kaldes methode champenoise), til Cremant, Cava og en række andre bedre mousserende vine. Her laver man først en tør vin, som efterfølgende aftappes på flaske sammen med en likør lavet af vin, der er tilsat sukker og gær. Flasken lukkes med en kapsel, hvorefter andengæringen i flasken starter. Under denne gæring omdanner gæren sukkeret til alkohol og kulsyre, og fordi flasken er lukket hermetisk, kan kulsyren ikke slippe ud. En tredje metode er at lade andengæringen foregå i en tryktank, hvor færdiggæret vin tilsættes sukker og gær. Metoden er mindre omkostningstung end methode traditionelle og kaldes Charmat-metoden. Den bruges f.eks. til Prosecco.

Men hvad så med gærresterne i flasken?

Hvis de ikke fjernes, vil vinen fremstå grumset, så en del af methode traditionelle går ud på at fjerne gærresterne, når alt sukkeret er omdannet til alkohol og kulsyre. Inden det gøres, lagres vinen sammen med gærresterne i alt fra 9 måneder til adskillige år. I denne periode gennemgår vinen autolyse, hvor gæren gradvist nedbrydes af enzymer. Processen frigør en række stoffer til vinen, som giver den karakteristiske smag af ristet brød, blød nougat, kaffe og dej, og det er et kvalitetstegn i de vine, der er lavet på methode traditionelle.

Når vinen skal gøres klar til salg efter lagring med gærresterne, skal disse fjernes. Det gøres ved at flaskerne først gennemgår remuage, hvor positionen ændres fra horisontal til vertikal med kapslen nedad, så gærresterne ligger ovenpå kapslen. Herefter fryses flaskehalsen så gærresterne indkapsles i en isterning. Kapslen tages af og isterningen med gærresterne i, skydes ud. Vinen toppes nu op med dosage, en blanding af vin og evt sukker samt en smule svovl inden, den i løbet af få sekunder lukkes med en korkprop og ståltråd. Åbningstiden er så kort, at vinen ikke mister noget tryk af betydning. Det er mængden af sukker i dosagen, der bestemmer vinens endelige sødmegrad.

I en tank fjernes gærresterne ved, at vinen filtreres inde aftapning.



Læs mere om Champagne på Løgismose.dk



GODE RÅD:

Sørg for at flasken er godt afkølet inden den åbnes. Har flasken stuetemperatur er der stor chance for, at proppen vil springe ukontrolleret op af flasken.

Hold vinen på køl. Stigende temperatur øger frigørelsen af kulsyre hvorved vinen hurtigere bliver flad.

Servér mousserende vin i slanke glas som udgangspunkt, da det holder bedre på moussen. Serverer man f.eks. en god Vintagechampagne i et lidt større glas, kan man med fordel hælde lidt mindre op af gangen, så vine ikke bliver flad i glasset.

De fleste mousserende vine er lavet til at blive drukket umiddelbart efter, de kommer på markedet. En række af de bedre kvaliteter kan dog udmærket lagres og de bedste Champagner kan gemmes i 50 år eller mere og udvikle stor nuancerigdom.

Prisen er en god indikator på holdbarhed. En højere pris er som regel lig med større holdbarhed og potentiale for en positiv udvikling.



**SPAR 50%
MIX-TILBUD**

Bland 24 flasker
efter eget valg
24 fl. 240,-

Barskabet

LUKSUSSODAVAND FRA LURISIA

Tankerne går til den underskønne Amalfikyst i Italien, hvor citrustræer trives på selv de mest dramatiske klippeskråninger og nyder godt af den sydvendte eksponering direkte ud til Middelhavet. Der vokser citrustræer mange steder i Italien, men Lurisia, som har hovedsæde i Ligurien, har udvalgt 3 forskellige fra 3 steder, som er helt exceptionelle. Det er der kommet en serie af elegante, forfriskende og perfekt balancerede læskedrikke ud af. Det er sodavand på højt niveau, og man fornemmer tydeligt, at de få, sublime ingredienser bærer smagen i sig selv. Enkelt, rent og velsmagende.



La Vera Gazzosa
Citronsodavand, 275 ml

Sfusati er en særlig sort af citrontræer, som har vokset langs Amalfikysten i mere end 300 år. Den er aflang og næsten dobbelt så stor som almindelige citroner, og skallen er tyk og rig på smag og æteriske olier. Det syrlige udtryk er balanceret af en diskret tilsætning af rørsukker. Servér den som tørstslukker med rigeligt is og et mynte- eller salvieblad.

Normalpris 1 fl 20,-



La Nostra Aranciata
Orangesodavand, 275 ml

Appelsinsorten Gargano vokser i en af Adriaterhavets smukkeste bugter langs Gargano-halvøen i Puglien. Modningsperioden er meget lang, og appelsinen er saftspændt med tynd skal og sødmefuld, aromatisk juice.

En herlig appelsinsodavand, der kan nydes solo eller blandes med vodka som en forfriskende sommerdrink.

Normalpris 1 fl 20,-



Aqua Tonica di Chinotto
Tonicvand, 275 ml

Chinotto-mandarinen vokser i Savona-provinsen i Ligurien og udmærker sig ved sin unikke balance mellem let bitterhed, aroma og sødme. I denne tonic tilsættes tinktur lavet på skallerne fra Chinotto-mandarinen, og det giver en overraskende fin aromatisk tilføjelse til den typiske tonicprofil. En glimrende solo-tonic-, da den ikke fremstår særlig bitter, men også er meget velegnet til kraftige gin-typer i den klassiske kombination af gin og tonic.

Normalpris 1 fl 20,-



Spritz er en oplagt eftermiddagsdrink i solen, som aperitif inden middagen eller som den festlige drink til de sene timer



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

CONTRATTO SPRITZ SOMMER I GLASSET

Contratto Spritz – den ultimative drink i solen har flere og flere fået øjnene op for. Spritz er et italiensk fænomen, der har bredt sig langt ud over landets grænser. I Løgismose har vi vores helt egen foretrukne opskrift med Contratto Aperitif lavet på en af de ældste opskrifter på den vermouth, der bruges til den populære drink.

Aperitif udmærker sig ved ikke at være tilsat kunstige farve- eller smagsstoffer og ved at have en perfekt balance mellem det søde og krydrede samt den lille snert af bitter friskhed, som giver den færdige drink en vedvarende eftersmag. I opskriften indgår blandt andet appelsin, rabarber, mynte, ingefær og salvie, som er så sirligt sammensat, at ingen smagsgivere får lov at dominere.

I den klassiske opskrift på Spritz indgår dansk vand, men vi synes, den er bedre, når der udelukkende bruges spumante som blandingspartner. Ønsker man en mere lavalkoholisk version kan halvdelen af spumanten selvfølgelig erstattes med dansk vand.

Contratto Spritz

SÅDAN GØR DU

Hæld 3-4 isterninger og en appelsinskive i et vinglas
Tilsæt 1/4 del Contratto Aperitif
Top op med 3/4 dele Spumante
Rør evt. let rundt med en ske en gang eller to, så vin og Aperitif blandes.

Servér straks



Contratto Spritz Kit

3 fl **279,-**
SPAR 100,-

1 fl Aperitif, 13,5%, 100 cl,
Contratto

2 fl Vino Spumanti Brut Bosco dei
Cirmoli, Bosco Viticoltori

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

RESTAURANTER VI KAN LI'



Fotos: Alexander Lauritzen

THE PESCATARIAN

Med holdet bag Marv & Ben åbnede The Pescetarian i januar i år ud fra samme filosofi om kompromisløse råvarer og sammensætninger på menukortet til priser, der er til at komme i nærheden af.

"For the love of fish" – og grønt – er menukonceptet. Og som Søren Frank i sin anmeldelse 19. Januar 2019 skriver:

"Når man hertil lægger udsøgt betjening og et nærmest absurd godt pris-kvalitet forhold (gourmet på dette niveau koster normalt det dobbelte i København), ja så er det ikke svært at udstede fem svulmende stjerner."

LØGISMOSE-VINE PÅ KORTET FIND BLANDT ANDET:



Bourgogne Chardonnay, 2016,
Domaine Michelot



Gevrey Chambertin Mes cinq Terroirs,
2014, Denis Mortet

DERFOR:

Med stor kærlighed til kompromisløse råvarer og med et vinfokus primært på syredrevende, mineralske og balancerede hvide vine fra Champagne, Tyskland og Østrig, samt de røde fra Bordeaux og Jura løber vores tænder i vand og vores hjerte næsten over.

At The Pescetarian tilmed ligger et stenkast fra vores gourmet-supermarked på Nordre Toldbod, gør det ikke sværere at anbefale at blive pescetar for en aften.

HVORNÅR:

Tirsdag - torsdag 17.30-22.00
Fredag - lørdag 17.30-23.00

The Pescetarian
Amaliegade 49
1256 København K
Tlf.: +4530638322

Læs mere her:
<https://thepescetarian.dk/>

Klub Løgismose Vin & Mad
Løgismose Gastronomi
Nordre Toldbod 16
1259 København K

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

Fagekasperter & bidragsydere
Thilde Maarbjerg
Per Bach
Thorbjørn Klemensen
Rasmus Palsgård
Jens Peter Nebstjerg
Thomas Venøbo
Ann Sophie Hansen
Anne Mette Boysen
Ditte Svane
Emilie Schou Willhøj Ravn

Art Director / Illustrator
Annemarie Buck

Fotograf
Martin Kaufmann

Webshop
www.løgismose.dk
Kundeservice:
Tlf. (+45) 33 32 93 32
Mandag-fredag, kl. 9-15
E-mail salg@lmfood.dk

Butikker
Løgismose Vin, Mad & Delikatesser
Nordre Toldbod 16
1259 København K
Mandag-fredag, kl. 10-19
Lørdag, kl. 10-17
Tlf. (+45) 3332 9332

Løgismose ILLUM Rooftop
ILLUM
Østergade 52
1100 København K
Mandag – søndag kl. 10-20
Telefon: (+45) 3318 2610

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

Løgismose Erhvervssalg
Nordre Toldbod 16
1259 Kbh. 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 gourmetsupermarkeder. Alle tilbud gælder fra 1. maj til og med 30. maj 2019.

Pris 40 kr.
01.05.2019 - 30.05.2019



5 713507 015310