

LØGISMOSE

VIN & MAD

VINØSE FRISTELSER

- * Sjælfuld Champagne
- * Medicin mod rejsefeber
- * Sydfransk rosé: solskin på glas
- * En biodynamisk drøm i Toscana
- * Imponerende hvide Bourgogne

DRØM DIG MED TIL SYDEUROPA

FORÅRETS OPSKRIFTER

- * Et friskt pust blandt de lette rødvine
 - * Tomatiseret muslingesuppe
- * Krabbesalat med Piment d'Espelette
 - * Pasta Limone
 - * Tomatrisotto
- * Sprød porchetta med kål
- * Mousse på Amber-chokolade

LØGISMOSE-
KLASSIKER
Chablis & snegle

SMAG PÅ MARSEILLE
MED SIGNE WULFF





INDHOLD

- 3** Thildes leder, "Thilde, hvad er din yndlingsvin?"
- 4** Smag på sæsonen, Tag det sure med det søde
Opskrift: Pasta Limone | Citronfromage
- 6** Sæsonens udvalgte, Champagne med sjæl
Opskrift: Baguettes med eller uden surdej
- 8** Sæsonens udvalgte, Godt nyt fra de grønne vines land
Opskrift: Tomatiseret muslingesuppe
- 10** Sæsonens udvalgte, Medicin mod rejsefeber
Opskrift: Tomatrisotto
- 12** Sæsonens udvalgte, Solskin i et glas
Opskrift: Krabbesalat med Piment d'Espelette på sprød baguette
- 14** Sæsonens udvalgte, En biodynamisk drøm i Toscana
Opskrift: Butterfly-kylling med grønt
- 16** Sæsonens udvalgte, Forunderlige naturvine fra en paradisiske bakketop
Opskrift: Porchetta med kål i flortal
- 18** Sæsonens udvalgte, Forårsdrinks med og uden alkohol
Opskrift: Sprøde polentafritter med parmesan
- 20** Signes sider, Travle og mangfoldige Marseille
- 22** Løgismose-klassiker, Chablis & snegle
Opskrift: Escargots à la Bourguignonne
- 24** Smag på magasinet, Spændende smagekasser med vin eller delikatesser
- 26** Nyhed, Løgismose på føtex.dk – bedre mad hver dag
- 28** Delikatesser, Tag en bid af Baskerlandets gastronomiske traditioner
- 30** Kældersalg, Vi åbner skatkammeret: Imponerende hvide Bourgogner fra 2018
- 32** Thildes vinviden, Løgismoses drueskole – Pinot Noir
- 34** Barskabet, Whisky i verdensklasse – og det er dansk
Opskrift: Summerbird Amber-mousse
- 36** Kun for Medlemmer, Klubtilbud – medlemsrabat på føtex.dk

Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk og i vores butik på Nordre Toldbod. Alle tilbud gælder fra 31. marts til og med 28. april 2021.

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

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



Leder



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

“THILDE, HVAD ER DIN YNDLINGSVIN?”

Jeg har ikke tal på, hvor mange gange, jeg har fået det spørgsmål. Engang var det nemt at besvare, for min referenceramme var lille. Er det ikke bare sådan med mange ting, at det er nemmere at udtale sig, når man ved meget lidt om noget? Mere viden skaber de nuancer, der gør det så ufatteligt svært at generalisere og komme med et simpelt svar.

I dag begynder jeg straks at krybe udenom, når nogen stiller det spørgsmål. Det er umuligt for mig at svare på; jeg har simpelthen smagt for mange af vinverdens vidundere og endnu mere vigtigt, været i utallige situationer hvor en vin har bidraget til at højne helhedsoplevelsen på en måde, hvor jeg ikke har kunne vurdere den objektivt. Den var i det øjeblik fantastisk, også selvom den ikke på papiret eller ud fra prisskiltet var noget særligt. Noget af det fineste en vin kan opnå er at være med til at skabe en særlig stemning, som efterlader en følelse, man aldrig glemmer. Vi mennesker har en imponerende evne til at huske stemninger. Jeg er altid på jagt efter vinen til øjeblikket, vinen, der kan løfte stemningen og øge følelsen af den. Lykkes det, er den i det øjeblik min yndlingsvin.

Med andre ord har jeg haft utallige yndlingsvine. Det var Champagne, både første og anden flaske, på en strand i Thailand, forelsket til op over begge ører. Det var vellagret Crozes-Hermitage til braiseret dædyrhals med trompetsvampe og ild i pejsen på en mørk aften i januar. Det var nyaftappet Pouilly-Fumé til dampede hvide asparges med hollandaise omgivet af blomstrende vibæg og lyserøde tulipaner i orangeriet. Det var en flaske fuldmoden Assyrtiko på en solseng i det sorte sand på Santorini med følelsen af saltvand i håret og den tørre lune brise på kroppen.

Hvorfor skal man vælge, når verden er fyldt med fantastiske og forskellige vine?

Og hvorfor skal man vælge, når livet hele tiden byder på unikke øjeblikke og stemninger? Skal vi altid rangere, vurdere, måle og relatere? Hvor mange store vine er ikke blevet værdsat fordi, de er blevet serveret side om side med endnu større vine med henblik på at finde den der er bedst, størst, finest og flottest?

Når Thomas laver sin bolognese af græsfodret okse og vores henkogte tomater fra i sommer, glæder jeg mig til at finde en simpel, autentisk Sangiovese frem og nyde den som min yndlingsvin for en aften. Når vi kører op til badebroen i Saunte, pakker jeg en flaske iskold rosé i køletasken, som vi nyder i eftermiddags-solen i vores badekåber efter en dukkert. Min yndlingsvin til dette øjeblik. Der er hele tiden anledninger og øjeblikke, som giver mig mulighed for at udforske vinens verden og iscenesætte forskellige vine som min yndlingsvin. Lige nu og her.

Velkommen til vores univers af inspiration til aprils øjeblikke. Skal stemningen løftes af Champagne? Dansk whisky i verdensklasse? Eller skal du drømme dig til Sydeuropa og mærke stemningen på tallerkenen og i glas-set med vores månedlige tema? Hvem ved, måske er det i månedens Klub Løgismose-magasin, du finder dine nye yndlingsvine.

Thilde Maarbjerg



Smag på sæsonen

TAG DET SURE MED DET SØDE

Citroner er et af det grønne spisekammers mest alsidige frugter og de syrlige, smukt gule citroner kan bidrage positivt til de fleste retter. Du får her 2 opskrifter med citroner; en salt og en sød, som sammen demonstrerer citroners mangfoldige anvendelsesmuligheder.

FIND FRISKE
ITALIENSKE CITRONER
I VORES BUTIK PÅ
NORDRE TOLDBOD



VIDSTE DU?
Et citrontræ kan producere op
til 272 kg citroner om året.



Gæstekok
Thomas Rode

Pasta Limone

Opskrift til 4 personer

INGREDIENSER

- 400 g tørret spaghetti af den bedste kvalitet du kan opstøve
- 1 fed hvidløg, pillet og hakket fint
- 1 spsk olivenolie
- 80 g smør
- 1 økologisk citron
- 2 cm frisk rød chili
- 100 g parmesan, friskrevet
- 20 Gambas eller jomfruhummerhaler, pillede og befriet for tarmen
- Salt og friskkværnet sort peber

SÅDAN GØR DU

Marinér gambas/jomfruhummerhaler med den fintsnittede chili og hvidløg i olivenolie. Krydr med salt og peber.

Kog pastaen som du bedst kan lide den, men i lidt mindre vand end du plejer. Personligt er jeg mest til stadiet lige efter al dente. Hold den varm.

Steg gambas/jomfruhummerhaler ved hård varme, knap et minut på hver side og tag dem af panden.

Hæld den færdigkogte pasta med en lille smule af kogevandet over i panden og sving, så panden koges af og smagen af skaldyrene blandes med pastaen og kogevandet.

Skær smørret i tern og bland det med citronsaft, fintrevet citronskal og parmesan. Vend det omhyggeligt sammen med pastaen, smag til med salt og peber.

Servér med det samme.

Citronfromage

Opskrift til 4 personer

INGREDIENSER

- ½ liter piskefløde
- 75 g sukker
- 2 store æg
- 3,5 blad husblas
- 1 vaniljestang, kornene heraf
- Skal og saft af 1,5-2 citron

SÅDAN GØR DU

Pisk fløden til en let skum og kom på køl. Pisk herefter citronskal, sukker og æg hvidt og luftigt med vaniljekornene.

Kom saften af citroner i en kasserolle og opblød husblas heri. Når den er helt opblødt, opløses den ved svag varme og hældes, under stadig piskning, i æggemassen.

Vend forsigtigt piskefløden heri og justér evt. med mere citronsaft. Hæld fromagen i portionsforme.

Sæt på køl natten over.



CHAMPAGNE MED SJÆL

Producent: Bonnet-Ponson | Område: Champagne, Frankrig

Der gemmer sig en mere end 150 år lang familiehistorie bag Champagnehuset Bonnet-Ponson fra Chamery, en lille by i Montagne de Reims. Siden 1862 har familien Bonnet dyrket druer her, og flid og udholdenhed var i årtier afgørende for, at selv en sønder-bombning af vinkælderen under 2. verdenskrig ikke tog modet fra dem.

Alle i familien deltog når pressen skulle drejes med håndkraft og marken skulle pløjes med heste, og stædigheden virkede nærmest nedarvet. Da Grégorie Bonnet bosatte sig i Chamery, var han blandt de første recoltants manipulants i området, og mens andre solgte til negocianterne, lavede han sine egne vine på druer fra egne marker.

I 1956 førte et ægteskab flere marker til, da André Bonnet giftede sig med Monique Bonson, og sådan blev navnet til Bonnet-Ponson, med marker ikke bare i Chamery, men også Vrigny. Flere marker blev gradvist erhvervet, og i dag er det 6. generation, Cyril Bonnet, der står i spidsen for de 10,5 ha fordelt på 50 individuelle parceller. Hans bidrag har blandt andet været at starte en gradvis økologisk omlægning.

Fordelingen af de tre druesorter er ca 1/3 af hver, og dermed er Bonnet-Ponsons Champagner domineret af blå druer. Som en kuriositet plantede Cyril 0,2 ha Petit Meslier i 2016, en druesort, som nærmest er forsvundet i Champagne, men som en håndfuld af de mindre producenter forsøger at revitalisere og genopdage, om end det stadig er i meget begrænset målestok. I vineriet gæres mosten med naturgær, som Cyril opformerer fra egne druer, der høstes ca. en uge tidligere. Brugen af fad er integreret således, at ca. 30% af vinene lagres på 228-400 liters fade i ca. 7 måneder inden aftapning på flaske, mens resten lagres i stål- eller cementtanke. Det bidrager til den lidt mere brede karakter af husets vine sammen med dominansen af blå druesorter. Vine fra tidligere årgange opbevares i husets solera-system (vin de reserve), som blev startet af André Bonnet for mere end 50 år siden. Med 35-45% vin de reserve i husets non vintage-Champagner er der tale om en usædvanlig høj andel moden vin i blandingen, særligt for en recoltant manipulant. Det sikrer kompleksitet og homogenitet i vinene, og at Cyril har kunne skære ned på dosage-niveauet, så alle husets Champagner har et meget lavt sukkerniveau på 1-4 g/l.

Bonnet-Ponsons vine er glimrende eksponenter for den nye bølge af terroir-Champagner fulde af karakter og håndværk og med minimal sukkertilsætning. De lefler ikke for blødsøden sympati, men jagter opmærksomhed og tilstedeværelse, så snart proppen er af.



Chefsommelier
Thilde Maarbjergh



NYHED FUNKINESS ●○○○

Champagne "Cuvée Perpetuelle" Extra Brut, ØKO, 1 fl 445,-

2 fl 695,- SPAR 195,-

40% Pinot Noir, 30% Meunier og 30% Chardonnay. 40% vin de reserve. 4 års lagring sur lie. Dosage 3-4 g/l. Lav svovltilsætning. Dominansen af blå druer og den høje mængde reservevin fornemmes allerede i duft, hvor modne æbler møder fersken, og en forunderlig krydret note med indslag af valnød samles til det, der må kaldes en næse med attitude. I smagen vælter citrus ind over med fast og rank syre samt mere tydelige aromaer fra lagringen med gæren i form af ristet korn og maltcroutoner. Tør, karakterfuld og relativt fyldig trods den lave dosage og den tydelige friskhed. Servér ved 8-9 °C.



NYHED FUNKINESS ●○○○

Champagne Rosé Extra Brut, ØKO 1 fl 445,-

2 fl 695,- SPAR 195,-

En usædvanlig rosé-Champagne, hvor roséfarven er opnået via en kombination af maceration og blanding med rødvin lagret på 400 l-fade.

50% Pinot Noir, 25% Meunier og 25% Chardonnay. 30% vin de reserve. 4 års lagring sur lie. Dosage 3 g/l. Den kraftfulde roséfarve og vinens seriøsitet bekræftes i næsen, hvor røde æbler, skovjordsbær og ribs får følgeskab af nybagt brød, lynghonning og en snert af vanilje. I munden er den helt tør, men samtidig vinøs, livlig og potent. En rosé-Champagne, der kan bruges på linje med lette rødvine i madsammenhæng. Servér ved 10 °C.

RECOLTANT MANIPULANT (RM)

En recoltant manipulant er en druedyrker, der producerer og markedsfører sin egen Champagne under eget navn. Druerne skal udelukkende komme fra egne marker og vinen skal fremstilles i eget vineri. Om en producent er recoltant manipulant kan aflæses på etiketten, idet det indikeres af bogstaverne RM. Sædvanligvis står det med små bogstaver på siden af frontetiketten.

BONJOUR, UNE BAGUETTE S'IL VOUS PLAÎT!

... en sætning, der høres fra morgen til aften i franske bagerier, eller boulangeries, som de hedder i hjemlandet. Ofte er baguettes af tvivlsom kvalitet og er bedst brugt som spiseligt underlag til herligheder som paté, cremede oste, rilletter eller som væskesugende indslag til en fyldig skaldyrssuppe.

Her får du vores opskrift på baguettes, som byder på sprødhed, et sejt og velsmagende indre og den helt rigtige, ikke for dominerende, smag af få, gode råvarer. Har du en surdej stående, kan vi på det varmeste anbefale at lade den indgå i opskriften – den syrlige smag klæder baguetten!

Servér de nybagte baguettes med Orocbats rilletter med fjerkræ og kanin og oplev et uformelt men stærkt vanedannende match når disse serveres med den perlende Champagne-nyhed.



Læs mere om patéer og rilletter fra baskiske Orocbat på side 28.

Baguettes med eller uden surdej

Opskrift til 4 baguettes

INGREDIENSER

- 460 g lunkent vand
- 10 g gær + 200 g surdej eller 25 g gær
- 900 g TIPO 00-mel
- 25 g salt

SÅDAN GØR DU

Opløs gær i vandet.

Tilsæt surdej (hvis du bager med dette), mel og salt.

Ælt dejen godt sammen til den er glat og elastisk (helst på maskine).

Lad dejen hæve tildækket ved stuetemperatur i 2 timer.

Form til 4 baguettes.

Kom dem på en meget varm bageplade.

Kom dem direkte i ovnen og smid 5 isterninger eller ½ glas vand i bunden af ovnen og luk med det samme.

Bag dem i ca. 20 min. Åbn ovnen to gange i løbet af bagetiden for at slippe damp ud.

Køl ned på rist inden du skærer i dem.



Tomatiseret muslingsuppe

Forret til 4 personer

Du kender måske moules marineres og moules frites – men har du prøvet at sætte blåmuslinger i tomatiseret selskab? Hvis ikke, kan vi anbefale at kaste dig ud i opskriften her på en frisk og afrundet tomatiseret suppe med blåmuslinger hvor de kødfulde muslinger møder søde tomater og masser af olivenolie i en suppe, som afsluttes med olie-mættet brød og semidried tomater af højeste kvalitet.

Føl dig ganske godt til rette med en skålfuld muslingsuppe og et køligt glas Vinho Verde – forudsætningerne for velbehag bliver ikke bedre!

INGREDIENSER

- 600 g små, modne tomater
- 2 fed hvidløg
- 1 cm rød chili
- 1,5 dl olivenolie
- 1 kg blåmuslinger
- 1 dl hvidvin, alternativt rosévin
- 2 fed hvidløg
- 1 finthakket løg
- Lidt frisk rosmarin og timian
- 2 skiver frisk landbrød, plukket i store stykker
- Olivenolie til at stege brød i
- 1 håndfuld bredbladet persille, hakket groft
- 4 spsk semidried tomater (gerne fra Cascina San Giovanni)



Gæstekok
Thomas Rode

SÅDAN GØR DU

Halvér tomaterne og pil hvidløgene og kom det i en gryde med chili. Tilsæt olivenolie og stil det på blusset ved svag varme og lad det småsimre i ca. 20 minutter, uden at det koger.

Gør imens alt klar til muslinger. Skrub muslingerne mod hinanden i køkkenvasken, og kassér evt. muslinger, som er gået i stykker eller ikke lukker sig. Varm lidt olie i en tykbundet gryde. Tilsæt muslinger, løg, hvidløg og krydderurter. Sautér det hele ved høj temperatur under låg. Når muslingekødet er fast og nemt løsner sig fra skallen er de færdige – regn ca. med. 3-4 minutter.

Tag muslingerne op ved hjælp af en hulske, og lad dem afkøle let inden muslingekødet pilles ud. Væden hældes til blandingen med tomater, som derefter blendes og sies. Smag til med salt, peber og evt. citronsaft.

Steg brødstykker gyldne i olivenolie ved moderat temperatur og lad dem dryppe af på fedtsugende papir.

Anret semidried tomater og muslingekødet i dybe, varme tallerkener og hæld suppen over. Drys med sprødstegt brød og hakket persille og dryp eventuelt med god olivenolie.

Sæsonens udvalgte

GODT NYT FRA DE GRØNNE VINES LAND

Producent: Quintas de Melgaço | Område: Minho, Portugal

Det er de færreste, som ved det, men der produceres en hel del Vinho Verde langs med Douro-floden, og fortsætter vi videre nordpå op mod den spanske grænse, så byder Minho-provinsen på et eldorado af sprøde lækende hvidvine, som alle de vinelskere, der holder af tør tysk Riesling og østrigsk Grüner Veltliner, burde kaste sig over. Når det endnu ikke er sket, skyldes det sikkert, at mange husker vinene som småmousserende, halv søde og helt kedelige. Men tiderne skifter, og her præsenterer vi et skoleeksempel på hvorledes en umanipuleret, tør Vinho Verde med fylde frem for "Fizz" skal skrues sammen.

Det er Quintas de Melgaço helt oppe i det nordøstligste hjørne af Portugal, mindre end 1 km. fra Minho-floden og den spanske grænse, som vi hermed byder velkommen i Løgismose-familien. En vingård, som selvom de har satset på kvalitet, er nået op på en størrelse, som betyder, at de har formået at sparke døren ind til den internationale vinscene, og i det nye millennium er især deres forskellige vine på Alvarinho-druen blevet referencepunkter for mange vinelskere rundt omkring på planeten.

PRIVAT VINGÅRD MØDER KOOPERATIV

Quintas de Melgaço, med det helt bevidste og meget vigtige "s", er et forunderligt miks mellem en privat vingård og et kooperativ, søsat af Amadeu Abílio Lopes, der, efter at have tjent en del penge i Brasilien, vendte hjem til sine fødeegn og udstedte folkeaktier til lokale vinbønder, som ville være med til at producere kvalitetsfrugt. De skulle ikke til lommerne og de skulle ikke længere sælge deres druer til en fikseret kilopris. De blev derimod en slags medejere af virksomheden, og deres (forøgede) indtægt blev i den sidste ende bundet sammen med salget af de vine, som deres druer blev forvandlet til.

Quintas de Melgaço har netop fejret sit 25-års jubilæum sammen med de efterhånden flere end 400 aktionærer, og i forbindelse med festlighederne blev der gjort status på de enkelte vines meritter. Her var det interessant at følge, hvorledes de enkelte

vine i etableringsfasen blev sendt ud i verden for at høste medaljer ved International Wine Challenge, Wine & Spirit Competition, Mundus Vini etc., hvorefter de med regelmæssige mellemrum begyndte at dukke hos førende nationale og internationale kritikere. Således har samtlige anmeldte årgange af denne QM-Alvarinho de sidste 10 år scenevant bevæget sig rundt i de øvre luftlag hos de to førende portugisiske meningsdannere Revista de Vinhos og Vinho Grandes Escolhas.

Der er tale om håndhøstet frugt fra vinbønder i begge de to førende Alvarinho-kommuner Monção og Melgaço, og en del af frugten kommer fra op til 80 år gamle vinstokke, der vokser i pergolaer hen over andre vinstokke. Der er tale om gæring og kort modning i stål frem mod en let filtrering og aftapningen på flaske.

NYHED

Vinho Verde Alvarinho, 2020
1 fl 129,-

2 fl 225,- SPAR 33,-

6 fl 595,- SPAR 179,-

En dejlig, ikke alt for ekspressiv Alvarinho, som skænkes med fine, lyst blomstrende noter af pære og nektarin samt let tropiske antydninger, der bliver sparket ud over rampen af forfriskende citrus. Aromatisk, livlig og nærmest fyldig for typen, men først og fremmest i fornem balance.



Fagekspert
Per Bach



MEDICIN MOD REJSEFEBER

Producent: Tenuta Belguardo | Område: Toscana, Italien

Løgismose har overtaget forhandlerskabet af vinene fra Tenuta Belguardo, som ligger lidt syd for Grossetto, på kanten af Parco Regionale della Maremma, få kilometer fra det Tyrrenske hav. Det fejrer vi med fine ankomsttilbud på deres Vermentino og Rosato. Vinene tilhører i hver deres kategori de bedste konventionelt producerede vine i Toscana, og de skænkes med masser af ungdommelig friskhed og en uimodståelig drinkability. Så her hvor mange af os længes efter Italien, men stadig må blive hjemme, så er dette noget nær den bedst tænkelige trøst i ventetiden.

Tenuta Belguardo blev i 1997 købt af de to brødre Filippo og Francesco Mazzei, som i lige linje er efterkommere af Ser Lapo Mazzei, der forfattede det nu ikoniske dokument, hvori udtrykket "Chianti" for første gang blev nævnt. De residerer på Castello di Fonterutoli, som deres far Lapo Mazzei gjorde til et af fyrtårnene i Chianti Classico. Det var Francesco, som efter at have studeret statskundskab og arbejdet med ekspansive industrielle organisationer syntes, det var på tide at træde ud af de stramme discipliner i Chianti Classico for at se, hvad familiens team kunne udrette, hvis de fik lov til næsten at starte på bar mark. Ikke fordi der ikke allerede var vinstokke på Tenuta Belguardo, men fordi de ønskede at plante druesorter, som passede til det terroir de havde købt og til tidens smag.

Så efter i de første år at have produceret vine fra de eksisterende vinstokke fulgte - efter grundige analyser af jorden i det gamle minelandskab "Colline Metallifere Grossetane" - ny tilplantninger med hovedsageligt de autoktone druesorter Vermentino, Alicante og Sangiovese suppleret med Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon og Syrah, så de også kunne ramme det udtryk, som producenterne i Bolgheri eksponerede med så stor succes. De nye vine ramte markedet "som et lynnedslag" - som Gambero Rosso formulerede det - og den Vermentino, som vi her introducerer, har i den grad været med til at styrke vinbøndernes tro på, at hverken Chardonnay eller Sauvignon Blanc skal spille nogen større rolle i fremtidens fortælling om Toscanas hvide vine.

"The Maremma branch of the Mazzei family gained general recognition, virtually in the form of a lightning action, thereby underpinning the already undisputed reputation of one of the most prestigious Italian wine houses."

- Gambero Rosso 2009



Fagekspert
Per Bach



NYHED Vermentino di Toscana, 2020
1 fl 169,-

6 fl **750,- SPAR 264,-**

Vermentino er en spændende drue, som begaver os med et væld af forskellige vine hele vejen fra Sardinien, op langs den italienske middelhavskyst og ind i Frankrig, og for at skabe lidt forvirring skifter den navn undervejs til Favorita, til Pigato og til Rolle. Alligevel lå det ikke til højrebened, da Mazzei-brødrene valgte at gå med druen, og vinen er da også efterfølgende blevet kaldt "den første kompromisløse Vermentino fra Toscana". En smuk, fint blomstrende vin gæret og modnet i stål. Masser af moden citrus og en befordrende mineralitet, som sikrer, at der ved siden af den saftige, frugtagtige midte også er både sprødhed og elegance til stede.



NYHED Toscana Rosato, 2020
1 fl 169,-

6 fl **750,- SPAR 264,-**

Denne rosé er skruet sammen af Mazzei-brødrenes vinmager Luca Biffi med hjælp fra den berømte konsulent Carlo Ferrini. Lige siden den debuterende 2007-årgang har der været tale om en ligelig alliance mellem Sangiovese fra Belguardos oprindelige vinstokke og Syrah fra det nordlige Rhône, som efter få times skindkontakt er gæret og modnet i stål. Vinen blev kaldt et nybrud da den blev lanceret, og da Robert Parker smagte den 2. udgave af vinen i 2009, var der ingen forbehold. Han kaldte slet og ret vinen for "One of Italy's Finest Rosé Wines". En på én gang uendeligt blid og samtidigt forfriskede rosé med diskrete, men allivel generøse frugtnoter. Liflig og svært vanedannende!



Gæstekok
Thomas Rode

Tomatrisotto

Hovedret til 4 personer

Risotto – en italiensk klassiker, som vi i Danmark virkelig har taget til os.

Med sit cremede, varmende og sansemættende væsen er risottoen en livret blandt mange og en ret, som kan versioneres udi det uendelige.

Prøv her Thomas Rodes tomatrisotto hvor de eksklusive risottoris fra Acquarello Canaroli koges møre i tomatpassata og monteres med masser af smør og parmesanost. Risottoen her er en herlig vegetarisk hovedret men kan også sagtens bruges til for- eller mellemret til 6-8 personer – husk blot at oplevelsen bliver fuldendt med den italienske, kølige rosé i glasset.



**MICHELIN-KOKKENES
FORETRUKNE RISOTTORIS**
Risottoris 250 g,
Acquarello Canaroli
1 stk 51,-

INGREDIENSER

- 250 g Aborio-ris, helst Risottoris fra Acquarello Canaroli
- 400 g Passata-tomater eller en dåse blendede, hakkede tomater
- 2 dl vand
- 125 g smør
- 125 g revet parmesan
- 1,5 dl hvid- eller rosévin
- 2 skalotteløg, finthakket
- 2 fed hvidløg, finthakket
- 2 cm rød chili, finthakket

- 1 kvist timian
- 1 kvist rosmarin
- Olivenolie
- 1-2 gule peberfrugter
- 200 g små tomater i forskellig farve.
- 1 pillet rødløg
- 1 skefuld hakket basilikum
- 1 skefuld hakket persille

SÅDAN GØR DU

Pil og hak løg og hvidløg og hak chilien fint. Snit krydderurterne fint og befri den gule peberfrugt for kerner; hak også peberfrugten fint. Blend eventuelt din dåse passata-tomater, så den bliver helt tynd. Varm olivenolie i en tykbundet pande. Steg heri først løg, hvidløg og chili let og tilsæt de skyllede risottoris og sauté ca. 1 minut inden du tilsætter vin af 2-3 omgange. Tilsæt herefter tomatpassata samt 2 dl vand samt krydderurter. Skru ned for temperaturen og kog risene møre, 16-18 minutter ved svag varme. Sving gerne panden undervejs og tilsæt gerne vand hvis risottoen bliver for tyk. Risottoen skal opnå en konsistens som en tynd grød inden du monterer den, først med kold smør i tern og derefter revet parmesanost. Smag til med salt, peber og eventuelt citronsaft.

Imens risene koger skæres tomater i ensartede stykker. Marinér tomaterne i olivenolie, citronsaft, salt, peber samt hakket basilikum og persille. Snit rødløget fint og bland sammen med tomaterne. Servér den varme risotto med tomatosalaten, enten toppet ovenpå eller som en salat på siden.



..... Sæsonens udvalgte

SOLSKIN I ET GLAS

Producent: Solis Lumen | Område: Sud de France

I år startede tidligere end året før, der igen startede tidligere end året før. Vi kan ikke få de første roséer hurtigt nok, og da Solis Lumen viste sig på smagebordet i februar, var vi allerede kommet i roséhumør. Den sarte lyserøde farve på vinen og den opfindsomme linje af etiketter, som på hver deres måde repræsenterer lyset over Middelhavet fra Côte d'Azur, var en god start, og da den blev skænket i glasset, blev vi bekræftet. Jo, der var solskin og Sydfrankrig i glasset.

Solis Lumen laves i Languedoc af det anerkendte Domaine Montrose, men er umiskendeligt inspireret af den lyse, elskelige Provence-stil. Farven, smagen og stilen rammer den nærmest ubeskrivelige letdrikkelighed, en helt frisk sydfransk rosé kan have, som medfører, at den ene flaske let tager den anden og at man ikke er nærig, når glassene fyldes. Cinsault og Grenache udgør drueblandingen, og den bør nydes direkte fra køleskabet.

NYHED

Vin de Pays d'Oc Rosé ØKO, 2020
1 fl 110,-

3 fl **275,- SPAR 55,-**

6 fl **475,- SPAR 185,-**

Let, lækende og fyldt med toner af citrus og røde sommerbær samt et diskret strejf af krydderurter. Solis Lumen er en mild og behagelig tørstslukker.

Solis Lumen



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg



Krabbesalat med Piment d'Espelette på sprød baguette

Opskrift til 4 personer

Krabbe er en guddommelig spise – og det gælder stort set uanset hvordan du nyder det fedmefulde, cremede og let søde kød, der findes inde under de hårde skaller.

Tag den rørte skaldyrssalat til nye højder med denne opskrift på krabbesalat hvor kødet fra kogte krabbekløer møder pikant modspil af det baskiske Piment d'Espelette-krydderi og røres med blomkålscreme for et let og friskt resultat. Nyd på stegte croutoner med et glas iskold rosé fra Sydfrankrig – c'est la vie!

INGREDIENSER

- 1 kg krabbeklør
- 1 blomkålshoved befriet for stok og blade, skåret groft i buketter
- 2 spsk Creme fraiche 38%
- 1 knsp Piment d'Espelette
- 1 citron
- 1 løg, grofthakket
- 2 fed hvidløg

- Baguette på surdej
- Purløg
- Små tomater

SÅDAN GØR DU

Krabbeklørerne skylles og koges op i letsaltet vand tilsat 0,5 tsk Piment d'Espelette, en halv citron, et grofthakket løg samt et grofthakket fed hvidløg. Kog 2-4 minutter, sluk for varmen og lad krabbeklørerne trække i kogelagen til den er kold.

Blomkål koges helt mørt i vand med et fed hvidløg. Hæld vand fra og blend blomkål med olivenolie i 3-4 minutter. Tilsæt creme fraiche og blend yderligere 2-4 minutter, eller indtil puréen er helt blank og fløjsblød. Smag til med salt, peber, evt. Yderligere Piment d'Espelette og lidt citronsaft.

Bank krabbeklørerne, evt. med bagsiden af en kasserolle og pil kødet ud uden at få skaldele med. Kom krabbekødet i en skål og rør blomkålscremen i, lidt efter lidt, til du opnår den ønskede konsistens.

Steg skiver af surdejsbrød i olivenolie til de er gyldne og læg på fedtsugende papir. Anret krabbesalaten på de sprøde brødskeer og top med finthakket purløg og halverede tomater.



Gæstekok
Thomas Rode

EN BIODYNAMISK DRØM I TOSCANA

Producent: Colombaia Vino Naturale | Område: Toscana, Italien

...Er lige nu i færd med at blive levet af Dante og Helena Lomazzi i de rullende bakker ca. 60 kilometer syd for Firenze. Men det var ikke drømmen om et landbrug i ordets egentlige forståelse, der fik Dante til at opgive sin karriere i forretningslivet og vende tilbage til familiens ejendom i Mensanello. Drømmen om at sam-eksistere med landet frem for at "bruge" det, trak i dem begge, og de har i deres gård skabt et økosystem, hvor diversitet er et kriterie, for at opnå balance mellem arter.

Dantes familie har været i vinbranchen i generationer, men driften var ikke i nærheden af det, Dante nu har sine hænder dybt begravet i. Kvantitet var i fokus, og virksomheden, der bar familiens navn, Vinicola Lomazzi, var i en periode en af stovlelandets største eksportører af lavprisvin. Dante forklarer selv det skifte, hans far gjorde som et naturligt resultat af udviklingen, hvor kooperativer overtog det marked, som tidligere generationer af Lomazzi-familien havde baseret forretningen på. Tiden var inde til at diversificere, og Dante har taget det skridt endnu længere og er nu udelukkende dedikeret til kvalitet og sit liv på gården med Helena.

De 4 ha vinmarker er primært beplantninger som Dantes far, Piero, iværksatte. Gården har været i familiens eje i generationer, og i retrospekt har det været en gave for parret, at der var etableret vinmarker. De har udviklet omgivelserne med frugthaver og andre afgrøder samt et væld af blomster og vilde vækster. Vinstokkene er originale italienske og toscanske sorter med fokus på Sangiovese, og produktionen blev certificeret økologisk i 1999 og biodynamisk i 2007. Dante og Helena har i tråd med deres livsfilosofi valgt at producere deres vine så naturligt som muligt og som regel uden svovltilsætning overhovedet. Deres vine repræsenterer noget af det mest rendyrkede naturvin, vi har i porteføljen pt. Der er tale om meget små mængder og meget lave udbytter. Vinene er stofrige og primært egnede til at nyde med mad.



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg



NYHED FUNKINESS ●●●●●

Colombaia Bianco Toscana, BIO, 2019
1 fl 258,-

2 fl 438,- SPAR 78,-

I realiteten er der her tale om en orangevin med 3 måneders udblødning af skallerne i vinen. Druesammensætningen er 80% Trebbiano og 20% Malvasia, og vinen er gæret og lagret i ståltonke. Tydelig natur'sk i næsen med æblekerner og cider, grapefrugt og appelsinblomst. I munden fornemmes tydeligt tanniner fra kontakten med skallerne, og sammen med syren giver det en rensende, nærmest animerende effekt. Der er ikke tale om en ukompliceret tørstslukker. Det er vin med et budskab, en upoleret og rå vin. Meget mere autentisk bliver det næppe. Servér ved 12 °C til stegt fjerkræ eller grillet laks, gerne med garniture med svampe, løg, gulerødder, selleri el.l. rodfrugter. Også glimrende med rødkit-oste.



NYHED FUNKINESS ●●●●●

Rosso Toscana Tutti Frutti, BIO, 2019
1 fl 213,-

2 fl 362,- SPAR 64,-

Tutti Frutti er et alternativt eksempel på toscansk rødvin, hvor ca 60% af druerne ikke knuses og derved gennemgår maceration carbonique, som kendes fra Beaujolais. Blandingen udgøres af 80% Sangiovese, 10% Colorino og 10% Malvasia Nera og processen med de hele klaser, styrker den umiddelbare frugt og friskhed. Lad den gerne trække lidt luft, evt. ved at hælde på en karaffel 10 minutter inden servering og oplev hvordan røde kirsebær og saftige hindbær viser sig i selskab med salvie og en snert af bergamot. Nyd den ved 16 °C til retter med braiseret gris, stegt eller grillet fjerkræ eller med en god postej, rillette eller andet charcuteri.



NYHED FUNKINESS ●●●●●

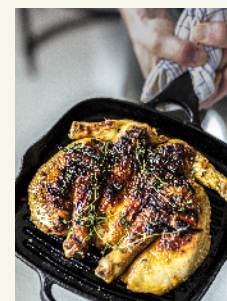
Rosso Toscana Vigna Vecchia, BIO, 2016
1 fl 235,-

2 fl 399,- SPAR 71,-

Frugt fra de ældste parceller med 80% Sangiovese og resten udgjort af Colorino, Malvasia Nera og Canaiolo i den fremragende 2016-årgang. Gæret i cementtanke og efterfølgende lagret 36 måneder i 2600-liters gamle slavonske fade. Intens duft, nærmest parfumeret men umiskendelig toscansk med kirsebær, krydderurter, laurbærblade, lakrids og brændt jord. Koncentreret og fast, meget autentisk og landlig. Servér ved 18 °C, gerne dekanteret forud for servering til braiseretter med lam eller okse, pastaretter med vildt eller til Parmiggiano Reggiano.

Butterfly-kylling med grønt

Opskrift til 4 personer



At stege en hel kylling kan være udfordrende, da kyllingens forskellige udskeeriger egentligt kalder på forskellige tilberedningstider, for at være sikker på vellykkede resultater hele vejen rundt. En måde at imødekomme dette kan være at lave "butterflied chicken", hvor den hele kylling udskeeres til en sommerfugl-lignende position, som sikrer en mere jævn tilberedning.

Følg Thomas Rodes opskrift, så er du sikret en uimodståelig middag med kylling, der er saftig og tilpas sprød på toppen – uanset om du går efter lår eller bryst. Lad naturen finde vej til glassene med Colombaia's perler og så har du et måltid i en liga for sig.

INGREDIENSER

- 1 Løgsmose kylling befriet for vingespidser og rygben
- Skallen af ½ citron
- 1 kvist rosmarin
- 1 fed hvidløg
- Olivenolie
- Salt og peber
- 250 g markchampignon
- 1 aubergine
- 250 g babyspinat
- 4 små zittauerløg

SÅDAN GØR DU

Fjern rygbenet og bred kyllingen helt ud så al skindside vender opad og den er helt flad. Dryp kyllingen med olivenolie, revet citronskal, salt og peber. Snit et fed hvidløg og pres udover tillige med bladene fra rosmarinkvisten.

Steg kyllingen med skindside nedad ved moderat varme på en grillpande eller en grill når sæsonen er til det. Steg ca. 35-55 minutter, hvorefter kyllingen vendes og får 5-10 minutter på den anden side. Tag derefter kyllingen af varmen og lad den hvile, gerne lunt, mindst 5 minutter.

Mens kyllingen steger skærer du aubergine i små trekanter og champignoner i kvarte fra top til rod. Læg pille og skæres også i kvarte. Skyl spinat. Steg grøntsager i olivenolie ved svag varme.

Når kyllingen har hvilet giver du den 5 minutter i ovnen og skærer lår og bryster af skroget og halverer begge dele. Krydr omhyggeligt grøntsagerne med salt, peber og citronsaft. Vend til sidst spinaten i.

Servér på et stort fad.



Gæstekok
Thomas Rode



FORUNDERLIGE NATURVINE FRA EN PARADISISK BAKKETOP

Producent: Sequerciani | Område: Toscana, Italien

I sidste udgave af Klub Løgismose-magasinet havde vi snigpremiere på den fine, bitter-søde Alicante fra Sequerciani og nu følger så de røde vine fra den schweiziske filmproducent og vinmager Ruedi Gerbers forunderlige projekt i det sydlige Toscana. Jeg har fulgt med på sidelinjen lige siden den spæde start og frem til i dag, hvor flere italienske medier ligefrem taler om "Il Meraviglioso Mondo di Ruedi" - "Ruedis vidunderlige verden", og her præsenterer vi 3 af de røde vine fra Sequerciani, som følger sig smukt til rækken af naturvine og andre vine med lav intervention i Løgismoses sortiment.



I slutningen af 90'erne var jeg så heldig at møde Alessandro Mugnaioli fra Enoteca Italiana. Dengang inviterede han anmeldere og vinimportører fra hele verden til Italien for at helbrede dem for deres frankofile tunnelsyn, og et år stod der "Tuscany's hidden treasures" på invitationen. Det var her, jeg første gang blev præsenteret for Ruedi Gerber og historien om skuespilleren og filminstruktøren, der var kommet lidt for langt ud af overhalingsbanen, og derfor forsøgte at finde ind til en anden ro langt ude på landet. Den historie var selvfølgelig ikke ny, og de vine vi fik lov til at smage, var bestemt heller ikke unikke. Det der fascinerede, var den tydelige passion og visionerne om alt det, der skulle til

at ske lige om lidt. Det var et møde med en nyforelsket mand, der frem for at lade sig isolere var i fuld færd med at flytte sin skaberkraft ned fra lærredet, for at forvandle 8 forsømte ha. og et gammelt stenhus på en bakketop uden vand og elektricitet til et bæredygtigt toscansk landbrug. Ruedi Gerber var under forvandling fra skuespiller og filmmand til landmand!

I dag er Sequerciani blevet et samlingspunkt og en arbejdsplads for mange på egnen. Huset er blevet til en ganske enestående Fattoria, eller Bed and Breakfast om man vil, med saltvandspool og jacuzzi, og senest er restauranten Il Barrino di Tatti og hotellet La Fattoria kommet til, nede i middelalderbyen Tatti. De 8 ha. er langsomt vokset til over 100 hvor hvede og oliven fylder godt, men med de sidste tilplantninger er det efterhånden også blevet til 16 ha. med vinstokke, som bestyres af de to navnesøstre Laura Zuddas og Laura Rossi. Overalt forfølges det biodynamiske regime med naturlig gødning i form af hornsilica og hornøgning. Anvendelsen af kobber og svovl holdes under de minimumsgrænser, som den biodynamiske certificering fastsætter. Høsten er manuel, og der gæres uden fremmede gærstammer, uden temperaturkontrol, uden anvendelse af svovl, og til sidst tappes der på flaske uden klaring eller filtrering.



De tre vine er certificeret økologisk af Ecocert og biodynamisk af Demeter.



Fagekspert
Per Bach



NYHED FUNKINESS ●●●●○

Toscana Libello, BIO, 2019
1 fl 168,-

2 fl **285,- SPAR 51,-**

Nogenlunde ligelig blanding af Sangiovese og Ciliegiolo forvandlet til vin vha. maceration carbonique i beton. Tør, frugtig og robust på den gode måde.

En ukompliceret introduktion til Ruedis verden.



NYHED FUNKINESS ●●●●○

Toscana Ciliegiolo, BIO, 2019,
1 fl 213,-

2 fl **362,- SPAR 64,-**

100 % Ciliegiolo, en af de ældste vinstokke i Toscana som flere og flere nu genoptager med succes. Gæret og modnet i stål. Saftig, næsten parfumeret med en underskov af middelhavsurter storartet friskhed og en dejlig salt tekstur.



NYHED FUNKINESS ●●●●○

Toscana Foglia Tonda, BIO,
2019, 1 fl 280,-

2 fl **476,- SPAR 84,-**

100 % Foglia Tonda, engang den vigtigste drue på Castello di Brolio. Siden glemt og gået tabt. Troede man. Nu revitaliseret i et entusiastisk samarbejde mellem Donatello Minelli Columbine fra Montalcino, Professor Cesare Intrigere fra University di Bologna og Ruedi Gerber, og i dag er der 18 vingårde i Italien, som forvandler druen til vin. Gæring i stål og modning i terrakotta og gamle barriques. En dyb og inciterende raritet med masser af moden rød frugt, urter, peber og lakrids, som bliver løftet ud i verden på et fornemt syrespil.

"The wine is born alone. If you let it be. And only then, will it tell its true story. From the clay-filled soil, the sunny days of Tuscan summer, and the cool nights by the sea. We do not want to meddle; we want to simply listen to the story that the wine is telling us. We work with the utmost care, without adding or filtering anything. We let things happen. It is a pure appreciation that engages the senses with what comes from nothing but the sun, the earth, and the grapes."

– Ruedi Gerber

Porchetta med kål i flertal

Porchetta er en italiensk klassiker, som har sit ophav i central-Italien, nærmere byen Ariccia nær Rom. Den velkrydrede, behageligt fede "rullesteg" omkreds af sprød svær og er en sand fest at tilberede og servere.

Det Italienske ministerie for landbrug, fødevarer og skovbrug har udvalgt porchetta til at bære titlen **PRODOTTO AGROALIMENTARE TRADIZIONALE** som udelukkende tildeles italienske retter, som menes at have stor kulturel betydning.

Væbn dig med gode råvarer, tålmodighed og rigeligt af vinene fra Sequerciani så er du sikret et måltid du sent vil glemme.

Find opskriften på Thomas Rodes Porchetta med kål på logismose.dk



Gæstekok
Thomas Rode



Ruidi Gerber siger det lige ud: "il vino naturale è diventato la nostra passione" og hans ven, den schweiziske grafiker Hannes Binder, ramte det spot on, da han blev bedt om at tegne etiketterne. Han placerede Sequerciani på toppen af en lille planet, som lige netop har mistet jordforbindelsen.

Sæsonens udvalgte

FORÅRSDRINKS MED OG UDEN ALKOHOL

April, den skønneste måned, som for alvor byder foråret velkommen med en natur i fine farver, flere solskinstimer og en optimisme at spore hos store og små.

Fejr foråret med festlige drinks bestående af ganske få ingredienser – og sørg for at ingen skal tørste, uanset om det er chaufføren eller festaben, som skal nyde en veltillavet italiensk aperitivo.

BYD VELKOMMEN TIL LYRE'S ALKOHOLFRI BITTER

Det er ikke en nem kategori og sandt skal være sagt; vi har smagt meget. Vi er nysgerrige og fornemmer interesse fra vores kunder, men der er langt mellem de gode, uanset om der er tale om kopier eller et forsøg på at komme med noget helt nyt. Og apropos kopier er Lyre's med base i Melbourne opkaldt efter den australske fugl, lyrehalen, som er ekspert i at efterligne lyde inklusiv menneskeskabte fra f.eks. byggepladser, bilalarmer og riffelskud. Lyre's markedsfører pt 13 forskellige ikke-alkoholiske "spirituosa", og ambitionen er at give en så præcis, som muligt, efterligning af den ægte vare.

Italian Orange er en vellykket udgave af den karakteristiske knaldrøde, bitre likør, hvis kategori Contratto Bitter også tilhører. Smagen er præget af rosa grapefrugt, røde appelsiner og granatæble, og med sin velafstemte bitterhed, udgør den et glimrende og festligt alternativ til den alkoholiske udgave ovenfor.

Servér den i et stort vinglas fyldt op med isterninger og blandet i forholdet 1:3 med Lurisia Chinotto Tonic. Garnér med appelsinskive og evt. lidt granatæblekerner.

Italian Orange Bitter, alkoholfri, Lyre's
70 cl, 1 fl 249,-

1 fl **229,-** SPAR 20,-



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg



Gæstekok
Thomas Rode

SKÅL FORÅRET IND MED CONTRATTO BITTER

Det var faktisk min mor, der fik mig på sporet af denne drink. Hun og hendes mand var begyndt at bruge Contratto Bitter i stedet for Contratto Aperitif som base for en Spritz-lignende drink, og selvom Bitter er i stil med Campari, er der her tale om en noget anden variant indenfor kategorien, ikke mindst i bitterheden. Det bliver meget tydeligt, når den blandes med mousserende vin, som bringer en smuk balance frem mellem bitterhed, sødme og de 24 forskellige smagsgivere, der indgår i Contratto Bitter. Et dejligt og lidt mere potent alternativ til den gængse Spritz.

Contratto, som i dag ejes af Rivetti-familien, der også har navnkundige La Spinetta i porteføljen, ligger i Piemonte.

Da Giorgio Rivetti købte Contratto i 2011, var spidskompetencen mousserende vin, som stadig laves på topniveau på Contratto, men der fulgte nogle gamle opskrifter på vermouth og bitter, som var udviklet i 30'erne, med. De havde ligget urørt hen i årtier og Giorgio besluttede at revitalisere dem, så de nu fremstår som nogle af de stærkeste kort på den italienske vermouthscene.

Smagsgiverne udblødes ved lav temperatur i alkohol og farven justeres med gulerod og rødbede, hvorefter der tilsættes sukker.

Servér den i et stort vinglas fyldt op med isterninger og blandet i forholdet ca 1:5 eller efter smagspræference med Spumante eller anden mousserende vin. Garnér med en skive citron og appelsin.

Contratto Bitter, 22%, 100 cl
1 fl 199,-

1 fl **169,-** SPAR 30,-

Sprøde polentafritter med pepperoni og parmesan

Snack til 4 personer

Til en kold drink hører sig snacks – det er så sikkert som amen i kirken!

Polenta kendes måske af mange, som grynet og ikke så smagfuld, men med den rette tilberedning kan den gullige majsmeal forvandles til en sprød og forførende snack. Thomas Rode topper her de friterede polentafritter med tør pepperoni og parmesanost og kommer dermed med sit bud på den perfekte snack til en kølig italiensk drink.

INGREDIENSER

- 125 g polentamel, fint
- 0,5 l vand
- 1 nip salt
- 2 spsk olivenolie – heraf ca 1 spsk til at smøre fadet med
- 1 kvist frisk rosmarin, kun bladene
- 1 cm finthakket frisk chili
- 0,5 revet fed hvidløg
- 2 spsk parmesan, fintrevet
- Flagesalt
- Sort peber, friskkværnet
- Ca. 100 g pepperoni, tørret
- Parmesan til pynt

SÅDAN GØR DU

Kog vandet op i en tykbundet gryde med et nip salt, finthakket chili, rosmarin, revet hvidløg og olivenolie og kom polentamel i gryden under omrøring. Lad blandingen koge 10-15 minutter ved svag varme, under jævnlig omrøring til den er som en lind, men ikke for våd grød. Rør parmesan i polentaen, smag til og hæld det over i et fad, der er smurt med masser af olivenolie.

Sæt fadet på køl, gerne natten over så den sætter sig og er helt kold. Skær polentaen ud i passende stykker, pensl med olivenolie og krydr med salt og peber. Befri pepperonien for skind og skær den i 1-2 mm skiver på langs og derefter i strimler.

Steg fritterne på en grill-, en almindelig pande eller i hed olie, til de er sprøde og gyldne. Lad dem dryppe af på fedtsugende papir og anret derefter på et fad. Pynt med fintskåret pepperoni, revet parmesan og eksempelvis rucola-blade.

3 AKTIVITETER MED
GASTRONOMISK FORTEGN

Kvarteret Noailles – bedre kendt som Marseilles mave. Gå op ad La Canebière med fiskemarkedet på havnen i ryggen. Drej ind ad Rue d’Aubagne. Her er små cous cous-restauranter, libanesiske pitabrød som takeaway, te-butikker, forretninger med mandler og nødder i farvestrålende poser og grøntsager en masse. Du finder køkkentøj, nordafrikanske flettede kurve, krydderi-butikker, slagtere og fiskehandlere. Her er alt, hjertet begærer og mere til, hvis man er det mindste interesseret i mad.

En badetur på den dejlige strand Plage des Catalans, hvorfra man kan se ud til Greven af Monte Cristos slot. Som dansk viking kan man sagtens bade året rundt, og lige over gaden fra strandbredden kan man få bouillabaisse at varme sig på, hvis det endelig er. Her ligger nemlig fiskerestauranten Chez Michel, der er en institution i det marseillanske køkken. Hos Chez Michel er fiskene så friske og ligger så overdådigt præsenteret, at man næsten ved første øjekast tror, de er lavet af plastik.

I Parc du Pharo har man en svimlende flot udsigt over vandet, og efter endt gåtur kan man slå sig ned hos Châlet le Pharo. Der er åbent ind til køkkenet, og der dufter af grillet fisk og blæksprutter med hvidløg fra kokkens plancha-grill. Fra terrassen kan man se ned over Vieux Ports uendeligt mange master, fortet, museet Mucem og byen, der vokser op ad skrænterne, der omkredser havnen.



Travle og mangfoldige
MARSEILLE

Marseille, der er en af Frankrigs største byer, er med sin beliggenhed ved havet et vigtigt trafikalt knudepunkt med adgang til de store oceaner. Sådan har det været i tusindvis af år. Mange har gennem tiden rejst herfra i jagt på eventyret på fjerne kontinenter. Andre er kommet hertil for at søge lykken. Store skibe har fragtet folk og varer ud og hjem, og her er en kosmopolitisk stemning fuld af virak, travlhed og mangfoldighed.



EUROPA OG AFRIKA PÅ SAMME TID

Da mange franskmænd måtte vende hjem, efter Algeriet havde vundet sin selvstændighed i 1962, slog over 100.000 sig ned i Marseille-området. De såkaldte pieds-noirs har præget byen lige siden og bidraget til følelsen af at være i Europa og Afrika på samme tid. Visse steder er byen elegant og Paris-chik, andre steder kulørt og rodet som et marked i Marrakesh. Nogle af de svimlende stejle gader kan også lede tankerne hen på San Francisco. Men Marseille er selvfølgelig ikke noget som helst andet end sig selv. Farverig, facetteret og fabelagtig.

Havet er hele tiden præsent. Om morgenen er der en ubønhørlig tøffen af fiskerbåde, hvis hyggelige lyde blander sig med mågernes hånlige latter og scooternes skærende lyd, når frygtløse franskmænd tager svingene på cornichen – den snoede vej ud af byen – i drabelig fart. Ved indsejlingen til havnen knejser klippen med Château d’If, som er udeliggjort i Alexandre Dumas’ roman Greven af Monte Cristo. Dumas elskede i øvrigt Marseille og skulle efter sigende have lært at lave byens berømte fiskesuppe bouillabaisse af en restauratør ved navn Monsieur Ropubion. Desværre fortaber opskriften sig, men fisk er der nok af.

FISK, FISK OG ATTER FISK

For enden af havnen – Le Vieux Port – kan man købe friskfangede fisk om morgenen. Resten af dagen er pladsen omdannet til den slags internationale gøgl, der synes at præge en hver storby: electric boogie-dans i håb om nogle håndrører for indsatsen, boder med brændte mandler og karikaturtegning af turister. Men tidligt på dagen bliver der altså slået små klappborde op, hvor fisk fra Middelhavet ligger i al deres pragt og giver én akut lyst til at gå hjem og lave mad. Der diskuteres priser, ryges cigaretter og ordnes fisk, mens vittighederne flyger gennem luften mellem de handlende. Her lugter ikke af fisk, men af hav, og når man går langs havnekanten blandes den op med duften af skibslak, knallert-udstødning og parfume fra de fine damer, der klapper forbi i høje hæle på vej til kontorerne.

Signes sider



Vinskribent
Signe Wulff

Om eftermiddagen er lyset skarpt og livgivende, og store doser solskin kan indtages ved at slå sig ned et sted ved vandet. Om morgenen og aftenen er lyset til gengæld silkeblødt, og hele byen er klædt i pastel. Ved byens vartegn, den højtliggende katedral Notre Dame de la Garde, kan man kigge ud over hele byen og se solen synke ned i horisonten. Unge par holder picnic med klappbord og -stole, mens de sidste turister tager billeder af den imponerende kirke og den brede udsigt over Middelhavet. I afgrunden foran kirken stiger lydene fra et stadion op. Foran trådhegnet står nogle tilskuere og kigger ind på kampen. Måske for at spotte et talent? Det er Olympique Marseilles ungdomsspillere, der træner her.

MEGET MERE END MAFIA

Når man siger Marseille, er der mange, som forskrækket spærre øjnene op og begynder at tale om mafia og kriminalitet. Det findes utvivlsomt, men det er bare ikke det, der præger ens oplevelse af byen, når man går rundt i den centrale del af byen som helt almindelig besøgende. Til gengæld har denne ret almindelige frygt måske medvirket til, at der er færre turister end andre steder på middelhavskysten, og der er ingen træthed at spore over for os udefrakommende. Kun venlighed. En gammel dame greb eksempelvis spontant min arm inde i en lille købmandsforretning og sagde: ”Ved du godt, at du er i den smukkeste by, og at du simpelthen må gå en tur igennem Rue de Beuregard ned til havnen. Det er så smukt – dét må du love mig at opleve.”

Jeg tog naturligvis den rute, hun anbefalede, og det var virkelig smukt, men det er svært at afgøre, om det var det flotteste sted i byen. Marseille er en skønhed, men ikke på den polerede måde. Der er masser af ar og sprækker, men i min optik bidrager det til skønheden. Det gør blot, at man ikke kommer til at kede sig. Postkortidyl kan man få så mange steder, hvorimod krakeleringer inviterer til flere opdagelsesrejser og gemmer på nye fortællinger.

Marseille er et besøg værd – hver gang.



Der er mange trin at gå op til Marseilles vartegn, basilikaen Notre Dame de la Garde, men den storslåede udsigt over byen og Middelhavet er alle strabadserne værd.



ROSELYNES ROSENRØDE ROSÉ

Godt en times kørsel fra Marseille ligger Domaine Gavoty, som med Roselyne Gavoty i spidsen er i hænderne på 8. generation af samme familie.

Domaine Gavotys vine er et godt eksempel på, hvordan provençalerne anskuer deres roséer. Hvor den lyserøde vin for os danskere mest er den lidt uforpligtende slags, vi drikker i et anfald af godt humør i sommersolen, så går franskmændene anderledes nuanceret til værks. De drikker rosé hele året – og de tænker én rosé til aperitif, en anden til ost, en tredje til fisk og skaldyr og så videre.

Gavotys Cuvée Clarendon er det, franskmændene kalder en vin gastronomique – altså en vin, som skal serveres til noget dejlig mad. Det her er ikke den letbenede terrassevin – den er mere karakterfuld, har mere kraft og smagsdybde. Den har også en dybere farve og en højere alkoholprocent end de fleste roséer. Samtidig lægger vinen en stor friskhed og en behagelig syre for dagen. Cuvée Clarendon passer fremragende til nogle af de retter, man kan lade sig inspirere af fra Marseilles køkken: Det kunne være fiskesuppen eller en hel fisk fra grillen, en gang ratatouille, en cous cous med lam og bagt fennikel eller en tærte med tomater, gedeost og masser af timian.

På Cuvée Clarendons etikette er der en tegning af en ung kvinde, der spiller på harpe, og det er faktisk en hyldest til Roselynes far, Bernard Gavoty. Ved siden af sin metier som vinproducent var han nemlig også musikanmelder på avisen Le Figaro og skrev under pseudonymet Clarendon.

Côtes de Provence Rosé
Cuvée Clarendon, 2019
Domaine Gavoty, 1 fl 189,-

3 fl 445,- SPAR 122,-

CHABLIS & SNEGLE

Producent: Jean-Marc Brocard | Område: Chablis, Frankrig

Byd velkommen til Jean-Marc Brocards signaturvin fra Chablis i den fine 2019-årgang. Som de Sauvignon Blanc-baserede vine fra Loire-dalen er også Chablis på kommune-niveau noget særligt, når det er purungt og nyftappet. Frisk, liflig og sprudlende.

2019-årgangen startede som det efterhånden er sædvanen med tidligt budbreak og den deraffølgende, nervepirrende periode med risiko for forårsfrost. Kun få dage udfordrede dog producenterne og primært på lavereliggende marker. At årgangen kvantitetsmæssigt alligevel endte med at blive til den mindre side, skyldtes i højere grad en problematisk blomstring med regn og vind, som førte til uhomogen frugt-sætning og udpræget millerandage. Vækstsæsonen var tilfredsstillende, stabil og til den varme side med 50% mindre regn end gennemsnitligt. Man kunne have frygtet vine, der manglede syre og var for eksotiske, men det var ikke tilfældet. Tørken koncentrererede sukker og syre, og har givet intense vine med alkohol til den pæne side for appellationen og en glimrende syrebalance. Et mere mineralsk, Chablis'k udtryk en 2018-årgangen, en vin til middagsbordet mere end til en eftermiddag på terrassen.

CHABLIS, 2019
1 fl 179,-

2 fl **325,- SPAR 33,-**

6 fl **795,- SPAR 279,-**

Julien Brocard høster druerne til husets Chablis mellem byen Chablis og Prehy, hvor familien har en stor del af deres marker samt vineri. Efter gæring i ståltonke er vinen lagret 8 måneder med gærresterne.

Som altid hos Brocard er der dømt text-book-Chablis med mundvandsdrivende frisk citrus-potpourri, Granny Smith-æbler og en snert af grøn melon, A-38 og et hint af våde sten. Præcis, veldefineret og underspillet aromatik, som gør den til alt andet end pågående men forunderlig let at drikke.

CHABLIS TIL SNEGLE

Snegle med hvidløg-persille-smør er en uovertruffen ledsager til Chablis. Vinens mineralitet og sneglenes let jordede smag leverer smuk harmoni svøbt i smørret, der delikat brydes af vinens syre. Læg dertil en persillens urtede toner og vinens grønne æble-aromaer, og oplev hvordan helheden løftes i alt sin enkelthed.

Escargots à la Bourguignonne

Forret til 4 personer

Snegle; en fransk klassiker, som for mange ikke indtager en særlig hyppig plads i kostpyramiden herhjemme i det køligere nord. Det er en skam!

Veltillavede snegle i fin vals med smør, hvidløg og citron er en ypperlig spise og serverer du de delikate bløddyr med et køligt glas Chablis vil du opleve en gastronomisk fornøjelse så stor, at du med ét forstår hvorfor netop dette match er blevet en Løgismose-klassiker.

INGREDIENSER

- 24 stk vinbjergsnegle af god kvalitet
- 100 g usaltet smør
- 2 fed hvidløg, pillede og meget finthakkede
- Den gule skal af en halv økologisk citron
- Citronsaft til at smage til med
- 1 håndfuld finthakket persille
- 2 - 3 skiver godt og gerne halvtørt surdejsbrød uden skorpe
- Et dygtigt skud pastis
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

Kom vinbjergsnegle i smurte sneglepander. Kom halvdelen af brødet i en blender og tilsæt de øvrige ingredienser undtagen citronsaft, pastis og salt og peber. Blend massen homogen og juster med pastis, citronsaft samt salt og peber efter smag. Kom en klat smør oven på hver snegl og sæt snegle panderne i en forvarmet ovn med fuld knald på grillelementet, og grill dem til fyldet er sprødt og al smør er smeltet. Gratineringen skal være gylden på toppen. Servér med det samme.



Chefssommelier
Thilde Maabjerg



Gæstekok
Thomas Rode

VINSMAGEKASSEN

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



SMAGEKASSE

6 UDVALGTE FLASKER FRA MAGASINET 995,- SPAR 271,-

1 fl Champagne "Cuvée Perpetuelle" Extra Brut, Bonnet-Ponson
1 fl Vinho Verde Alvarinho, Quintas de Melgaco, 2020
1 fl Chablis, Jean-Marc Brocard, 2019
1 fl Vin de Pays d'Oc Rosé ØKO, Solis Lumen, 2020
1 fl Rosso Toscana Vigna Vecchia, Colombaia, Vino Naturale, 2016
1 fl Toscana Libello, NATUR, Sequerciani, 2019

DELIKATESSEKASSEN

SMAG PÅ SYDEUROPA

Sydeuropa har alle dage været lig med gastronomiske glæder af højeste kaliber, og mange af os har saglige minder forbundet med de sydeuropæiske retter og dertilhørende smage.

Glæd dig til varme minder og store smagsoplevelser med denne måneds delikatesskasse når turen går til Sydeuropa med cremede franske patéer, Michelin-kokkenes foretrukne risottoris, det baskiske krydderi Piment d'Espelette, sprøde grissini, tun fra øverste hylde og meget mere.



SMAGEKASSE

UDVALGTE DELIKATESSER 500,- SPAR 130,-

Landpaté, Label Rouge i glasglas, 180 g, Orocbat
Kanin terrin i glas, 180 g, Orocbat
Cornichons Extra-fins, 210 g, Maison Marc
Tunfilet i olivenolie i glas, 185 g, Maruzzella
Oliven, Aperitif, 200 g, Moulins de la Brague
Sardiner i tomat og olivenolie, 120 g, La Gondola
Piment d'Espelette krydderi, 45 g, Accoceberry
Risottoris, 250 g, Acquarello Canaroli
Tørrede Rørhatte (Boletus edulis), 90 g, Tartufi Jimmy
Grissini, rosmarin og havsalt, 200 g, Casa Vecchio Mulino

BEDRE MAD HVER DAG

– LÆG LØGISMOSE I INDKØBSKURVEN PÅ FØTEX.DK

Hvad ville du sige til at få leveret østers, franske oste og caviar sammen med vinene til weekenden, lige til døren?

Brandet Løgismose blev etableret i 1963, og siden da er vi blevet et af Danmarks stærkeste indenfor fødevarer – særlig kendt for en høj gastronomisk kvalitet, dedikeret fokus på smagen og håndværket, og med en etisk holdning til hvordan produkterne bliver til. Det er vi meget stolte af.

Til at starte med udsprang visionen af lysten til, at gøre det muligt for danskerne, at opleve glæden ved gode vine, friske østers, vagtler og fransk kokkekunst i det hele taget – udvalgt af Løgismose. Det lykkedes med vores butik på Nordre Toldbod i København.

På denne grundsten opstod dernæst ønsket om, at udbrede fødevarer af høj kvalitet til alle, ud fra dogmet "Smag, holdning og godt håndværk". Det lykkedes med vores samarbejde med Netto i 2009, som fortsat sørger for at du kan finde varer udviklet af vores kokke, på hylden i Netto i hele landet.

Med et ønske om at forene de særligt udvalgte produkter fra vores butik og produkter udviklet af vores kokke, og gøre dem lige tilgængelige for alle, kan vi nu med stolthed i stemmen løfte sløret for et nyt samarbejde:

Gå på opdagelse i et stort udvalg af både ferskvarer, vin og delikatesser fra vores butik på Nordre Toldbod, og alle produkterne, som du kender fra hylden i Netto, og få det hele leveret lige til døren i kølede biler, i Storkøbenhavn, på føtex.dk.

Du finder alle varerne her:
<https://hjem.foetex.dk/udvalgte-maerker/loegismose>

i Du kan læse mere om samarbejdet på loegismose.dk/foetex



TAG EN BID AF BASKERLANDETS GASTRONOMISKE TRADITIONER

Ved Pyrenæernes fod, i den franske provins Soule i Baskerlandet, har en af vores nyeste medlemmer af delikatesse-familien hjemme, nemlig firmaet Orocbat.

Orocbat har gennem en årrække specialiseret sig i egnstypiske delikatesser og tilbyder blandt andet en perlerække af baskiske patéer, hvor fællesnævneren er lokale ingredienser, respekt for regionens stolte gastronomiske traditioner og garanti for den gode, omfavnende smag, som er svær ikke at holde af.

Vi kan nu byde velkommen til et udvalg af kødfulde patéer og rilletter fra Orocbat, hvor gode lokale råvarer, nænsomme tilberedningsmetoder og fransk gastronomisk ekspertise forenes i hvert et glas. De forskellige patéer er perfekte til frokosten, der skal kæles lidt ekstra for, til et godt glas vin når arbejdsdagen går på hæld eller til det uformelle middagsbord, hvor paté-glassene først forlader bordet sent på aftenen, når selv den mest standhaftige har taget 2., 3. og 4. gang.



INTROTILBUD
SPAR 25%
PÅ ALLE DELIKATESSE
FRA OROCBAT



i Prøv kaninterrin og fjerkræseleverpaté til Champagne! Se side 6.

NYHED

VÆLG MELLEM OROCBATS EGNSTYPISE DELIKATESSE



ANDERRILLETTE, 180 g
1 gl 39,- Normalpris 1 stk. 52,-
Rillette af kød fra ænder fra det sydvestlige Frankrig. Med et kødindhold på hele 99% finder du intet andet end det vel-smagende andekød, krydret delikat med salt og friskkværnet peber. Nyd på sprødt brød med bitre salater vendt i klassisk vinaigrette.



FASANTERRIN, 180 g
1 gl 33,75 Normalpris 1 stk. 45,-
Terrin lavet på kød fra fasaner fra Baskerlandet. En blød og cremet terrin, som møder behageligt, syrligt modspil fra rosiner og en smule Jurancon-hvidvin. Nyd som forret med smørstegte kantareller til eller prøv den i en sandwich smurt med grov fransk sennep og cornichoner.



FJERKRÆSELEVERCONFIT MED SVAMPE, 180 g
1 gl 31,50 Normalpris 1 stk. 42,-
Confit på lever fra fransk fjerkræ og Karl Johan-svampe. Confiten er mildt krydret med blandt andet chili og hvidløg.



KANINTERRIN, 180 g
1 gl 33,75 Normalpris 1 stk. 45,-
En herlig, fløjlsblød terrine på blandt andet kanin, som med sit milde men dog meget velsmagende kød møder fint selskab af den klassiske Jurancon-vin, som bidrager med fin syre til terrinen. Servér til iskold Champagne, som på s. 6.



LABEL ROUGE LANDPATÉ, 180 g
1 gl 31,50 Normalpris 1 stk. 42,-
Pâté de Campagne, også kendt som landpaté, lavet på kød fra franske grise, som vokser op i det fri. Patéen bærer det franske kvalitetsstempel Label Rouge og byder på intet andet end reele, gode råvarer! Nyd skiver af landpatéen med dijon-sennep og lidt syltet grønt som en herlig frokost eller en uformel aperitif.



SVINEPATÉ MED PIMENT D'ESPELETTE, 180 g
1 gl 31,50 Normalpris 1 stk. 42,-
Klassisk baskisk svinepaté lavet efter egns traditionsrige forskrifter. Patéen er tilsat Piment d'Espelette-krydderi; det baskiske chilikrydderi, som har sin helt egen krydrede smag – og som matcher den fedmefulde svinepaté ganske fortræffeligt. Smør den på sprødt baguette, i gavmilde mængder!



VILDSVINERRIN MED KARL JOHAN-SVAMPE, 180 g
1 gl 33,75 Normalpris 1 stk. 45,-
Spændende og aldeles vanedannende terrin på 20% kød fra vildsvin. Det vildt-smagende kød får fint selskab af Karl Johan-svampe, som tilføjer træ- og nøddeagtige toner til terrinen. Nyd terrinen på sprødt surdejsbrød toppet med linsyltede enebær.

VI ÅBNER SKATKAMMERET: IMPONERENDE HVIDE BOURGOGNER FRA 2018

Der er rift om de hvide Bourgogner fra de mest berømte 1. Cru- og Grand Cru-skråninger, især når de kommer fra nogle af tidens mest hypede producenter. Størstedelen af produktionen sælges alene på renomméet, længe inden vinene er tappet, og når de først dukker op i fri handel, er mængderne hos den enkelte distributør ofte så beskedne, at vinene trods deres prissætning forsvinder som dug for solen. Fra vores skatkammer præsenterer vi her seks af disse vine, som oftere er udsolgt end til salg. Det er kult, det er en lille smule skørt, og når først proptrækkeren finder vej, er det intet mindre end vidunderligt!



**Chassagne-Montrachet
Les Chenevottes 1. Cru, 2018
Pierre Yves Colin Morey**
1 fl 1.845,-

1 fl 1.645,- SPAR 200,-

Pierre-Yves Colin og hans hustru Caroline Morey står bag nogle af tidens mest hypede hvide Bourgogner, som har fået de internationale anmeldere til at stå op og klappe i kor. Her den fine Chassagne-Montrachet fra vinstokke plantet i 1960 på den nedre del af Premier Cru marken Les Chenevottes ind mod Puligny og vis a vis selveste Le Montrachet. Bare 8 af de lidt større 350-liters-fade (hvoraf 3 var nye) blev det til i 2018.



**Chassagne-Montrachet
Abbaye de Morgeot 1. Cru, 2018
Pierre Yves Colin Morey**
1 fl 1.895,-

1 fl 1.750,- SPAR 145,-

Vi bestræber os på altid at kunne tilbyde et dusin forskellige vine fra Pierre-Yves Colin, men det går altid hurtigt ned ad bakke med den mission, og havde det ikke været for den trossede Covid-19-situation, var de fleste for længst flyttet ud på restauranterne. Her frugten fra de to 1. Cru-marker Morgeot og La Chapelle helt nede på grænsen til Santenay, som når de sammenstikkes i samme cuvée må sælges som Abbaye de Morgeot.



**Corton-Charlemagne Grand Cru,
2018, Pierre Yves Colin Morey**
1 fl 3.750,-

1 fl 3.250,- SPAR 500,-

Pierre-Yves flager ikke hvorvidt han arbejder med frugt fra egne vinmarker, fra lejede vinmarker eller om der er tale om den bedste frugt, han kan købe for penge. Og det er også ligegyldigt fordi Pierre-Yves altid formår at tilføje et særligt "Magic Touch". Når der så er tale om frugt fra et par rækker med gamle vinstokke højt oppe på En Charlemagne, som sammenstikkes med endnu ældre frugt fra Languettes, eksploderer det hele!



**Puligny-Montrachet
Le Cailleret 1. Cru BIO, 2018
Domaine de la Pousse d'Or**
1 fl 1.095,-

1 fl 995,- SPAR 100,-

Patrick Landanger fra Domaine de la Pousse d'Or har været en af frontløberne, når det kommer til økologi og biodynamik i Bourgogne, og hans søn Benoît fortsætter i det samme bæredygtige spor. Her deres fine vin fra det muromkransede Clos Les Caillerets, der ligger klos op ad selveste Le Montrachet. En parcel på bare 0,75 ha., som det til manges overraskelse lykkedes at fravriste Domaine Jean Chartron i 2004.



**Chevalier-Montrachet
Grand Cru BIO, 2018
Domaine de la Pousse d'Or**
1 fl 4.999,-

Benoît Landanger har fået mulighed for at leje nogle få rækker med omkring 50-år-gamle Chardonnay-stokke på den syd vestligste del af Chevalier-Montrachet, bare et stenkast fra den lille sti, som adskiller Chassagne fra Puligny. Dermed tilhører Pousse d'Or den lille eksklusive gruppe af producenter, der både arbejder på og tapper vin fra denne verdensberømte Grand Cru. Bare 0,13 ha. og her i den 2. årgang allerede et samlerobjekt.



**Corton-Charlemagne Grand Cru,
2018, Maison Jessiaume**
1 fl 1.695,-

1 fl 1.495,- SPAR 200,-

Dette fine domaine i Santenay har fået masser af muskler, efter det er blevet købt af den skotske milliardær, vinnørd og fodboldklubejer Sir David Murray. Bland andet har teamet fået råd til at lande en aftale med en vinbonde, som har passet og plejet sin lille parcel på Le Charlemagne hele sit liv. Dette er den første årgang, og vinmagen William Waterkeyn leverer allerede på et niveau, som tåler sammenligning med mange andre, langt dyrere Grand Cru-vine!

2018 HAR BEGAVET OS MED MANGE VINE, SOM TIDLIGT CHARMERER STORT

De meget velfunderede eksperter Allen Meadows, Jasper Morris og Neil Martin har i løbet af 2020 smagt sig igennem flere tusinde Bourgogner fra 2018, og de tegner i fællesskab et kærligt billede af årgangen, som munder ud i noget, der ender med at ligne en uforbeholden anbefaling!

Der har ellers været skrevet meget om, at det er i disse år den globale opvarmning omfavner vinene på gyldne skrån timer og forvandler dem for altid. Og 2018 har i den grad kastet benzin på det bål. Der er tale om den varmeste vækst-

sæson i det 21. århundrede, og næst efter 2003 er der også tale om flest solskinstimer.

I 1970'erne var høst i begyndelsen af oktober normen på Domaine de la Romanée-Conti. De sidste 10 år er det gennemsnitlige høsttidspunkt rykket frem til den 15. september og i 2018 blev de fleste Chardonnay-druer plukket allerede i slutningen af august.

Der ER tale om et klima i forvandling, men der er alligevel ingen grund til at vinbønderne sælger deres Mercedes og søger nye udfordringer.

Foreløbigt. Men 2018 er en årgang, som måske én gang for alle punkterer utallige producenters mantra om, at de store vine skabes i vinmarken. I 2018 handlede det også om at få plukket druerne, inden sukkerindholdet blev alt for højt, og inden den vigtige syre begyndte at falde alt for meget, og det handlede om at få transporteret frugten frem til kældrene i en fart, så den svedende augustsol ikke forårsagede alt for megen skade.

Alle de mange, som formåede at løfte denne del af opgaven, fik muligheden for at producere fornemme, tidligt charmerende vine.

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.



PINOT NOIR

Pinot Noir er en velkendt og yndet drue, der har bredt sig til fjerne hjørner af vinverdenen, og den er nu den 10. mest plantede sort i verden. Det er en urgammel sort, som højst sandsynligt er få generationer fra den oprindelige vilde vin, Vitis Sylvestris. Den præcise oprindelse er ukendt, men den stærke association med Bourgogne og de sparsomme historiske referencer, der er for druen, placerer den med overvejende sikkerhed i Bourgogne. Pinot Noir muterer let, hvilket har resulteret i et væld af kloner med små variationer mellem hinanden, eksempelvis bærestørrelse, farveintensitet og modningstidspunkt.

SÅDAN SMAGER PINOT NOIR

Pinot Noir repræsenterer en særlig kategori af de blå druer, idet drueskallerne indeholder færre fenoler og vinene deraf bliver både relativt lyse og mindre tanninholdige end stort set alle andre blå sorter. Indenfor kategorien rødvin er vine på Pinot Noir derfor ofte karakteriseret som lette og bløde. Sorts-aramaerne er defineret af bær som jordbær, kirsebær og hindbær. Kølgt klima kan give aroma af kål og våde blade, mens for varme dyrkningsforhold resulterer i mere kogte aromaer og mangel på syre. Gennem flaskeudvikling kan de bedste vine på Pinot Noir danne fascinerende kompleksitet med aroma af svampe, muldjord, kostald og hængt vildt. I Champagne-området vinificeres Pinot Noir som regel til hvidvin, og her er aromaerne mere præget af fuldmodne æbler.



PINOT NOIR FRA MARKEN OG VINERIET

De kompakte klasestrukturer er første af mange udfordringer for producenten af Pinot Noir. Druen er sårbar overfor råd, og den er i det hele taget kræsen med hvor, den trives. Jagten på den ultimative Pinot Noir-vin og den udbredte kærlighed for de vine, der kan laves på den, har alligevel fristet mange verden over. Men nogen let og taknemmelig sort at dyrke, er det ikke. Den vil ikke have for varmt klima, men omvendt springer den tidligt ud, hvilket gør den udsat for frost. Der må ikke være for meget vand i jordbunden, og helst også begrænset med næring. For meget af begge giver store druer med vandig smag, som er ekstra udsat for råd pga. den tynde skal.

I vineriet skal den behandles forsigtigt og gæringen må endelig ikke være for varm, da det kompromitterer de fine frugtnuancer i druen. Flere og flere producenter vælger delvist at bruge hele klaser under gæringen både for at tilføre lidt fenoler, som druen er naturligt lav på, og for at give et strejf af ekstra frugtighed, som accentueres gennem den intracellulære gæring, der opstår i disse druer.



PINOT NOIR OG FAD

Det er nemmere at overgøre end undergøre, når det kommer til Pinot Noir og fad. Druens delikate struktur og sarte aromaer overdøves nemt af fadets mange krydderier, særligt hvis der er tale om nye fade. Meget få Pinot Noir-vine kan klare 100% nye fade, og sædvanligvis bruges ældre fade enten solo eller i kombination med en mindre andel nye.



VIGTIGE OMRÅDER FOR PINOT NOIR-DRUEN

Den nordlige del af Côte d'Or i Bourgogne er referencen for Pinot Noir vin globalt, og de dyreste og mest eftertragtede kommer fra Grand Cru-markerne, placeret midt på skråningen med optimal dræning og soleksponering. Pinot Noir dyrkes også i resten af Bourgogne samt i den indre del af Loire, særligt i Sancerre, Alsace samt i Champagne, hvor Pinot Noir er den mest dyrkede druesort.

Pinot Noir nyder stigende popularitet i Tyskland, hvor den særligt kendes fra Baden, Ahr og Pfalz og desuden dér hedder Spätburgunder og desuden giver den både Østrig og Italien vellykkede vine. I Spanien er det meste Pinot Noir dyrket i Catalonien, hvor det bruges til Cava-produktion. Som i Bourgogne trives den også mange steder udenfor Europa side om side med Chardonnay og dermed i regioner, som er forholdsvis kølige. Patagonien i Argentina, Leyda Valley i Chile, Yarra Valley og Adelaide Hills i Australien, Martinborough og Central Otago i New Zealand samt Walker Bay og Elgin i Sydafrika. USA er også et vigtigt land for Pinot Noir, hvor druen er bredt plantet i en række regioner i det nordlige Californien samt er Pinot Noir den vigtigste drue i Oregon. Vinene fra den nye verden er sædvanligvis lidt fyldigere og mere solmættede, og også mere alkoholrige, end vine fra særligt Frankrig og Tyskland.



HVORDAN SERVERER MAN BEDST PINOT NOIR?

Pinot Noir bør som hovedregel serveres i et Bourgogneglas, hvor den runde form og store overflade fremhæver druens attributter. Et afgørende punkt, hvor Pinot Noir adskiller sig fra mange andre rødvine er serveringstemperaturen, som pga. vinens lave tanninindhold og elegante struktur gerne må være omkring de 15 °C, nogle gange endda ned til 12 °C, hvis der er tale om en helt let, ung vin. En sådan udgave kan også serveres i et lidt slankere glas, men vær opmærksom på, at det også slanker vinen, fremhæver syren og nedtoner frugtsødmen.



GODE MADVALG TIL PINOT NOIR

Med sin gennemgående lette struktur skal man være opmærksom på, at Pinot Noir-vine har deres begrænsning kulinarisk, idet de let kan overdøves af for mørkt kød og for kraftige saucer. Fjerkræ og fjervildt er glimrende til Pinot Noir, da kødets struktur også er finere end f.eks. okse eller hårvildt. Er der tale om mørkt fjerkræ/fjervildt kan man med fordel gå efter en fyldigere version, enten fra den nye verden eller fra Premier- eller Grand Cru-marker i Bourgogne eller tilsvarende kvalitetsniveau. Gode typer garniture er svampe, løg, de fleste rodfrugter inkl. kartofler, bønner, linser og kål. Servér en let til mellemkraftig sauce uden for meget kollagen til. Lettere typer indmad som fugle- eller kaninlever eller brisler er også velegnet til Pinot Noir.

Druens lave tanninindhold gør den til en af de bedste rødvine til fisk. Styrk matchet ved at designe fiskeretten til at møde vinen bedst muligt, gennem tilberedning som stegning eller grill og ligeledes garniture til den kraftige side. Ærter Française er også en glimrende garniture, hvor bacon danner et fint bindeled til aromaerne i vinen. Pinot Noir-baserede Champagner er gennemgående kendetegnede ved deres fyldighed, som gør dem velegnede til mad. I mange tilfælde kan de bruges på linje med rødvine på Pinot Noir, men også til retter med tilberedte skaldyr.



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

FIND
ALLE VORES
PINOT NOIR-VINE PÅ
[løgismose.dk/
pinotnoir](http://løgismose.dk/pinotnoir)



Weingut Würtzberg, Mosel, Tyskland

GODE EKSEMPLER på Pinot Noir-vine fra vores sortiment



Pinot Noir, 2017
Weingut Würtzberg
1 fl 154,-

Let, frisk og livlig lagret i gamle fade.



Willamette Valley Pinot Noir
Estate, 2016
Cardwell Hill Cellars
1 fl 199,-

Saftig og blød, lagret på delvist nye og brugte fade.



Champagne Tradition Blanc de
Noirs Brut, NV, Serge Mathieu
1 fl 299,-

100% Pinot Noir-Champagne med
fylde og karakter.

i Glæd dig til at lære om Riesling-druen i næste magasin.



WHISKY I VERDENSKLASSE – OG DET ER DANSK



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Producent: Stauning Whisky | Område: Skjern, Danmark

Det er ikke nogen hemmelighed, at der blev skelet mod vest og whisky-kategoriens højborg, Skotland, da Stauning Whisky blev grundlagt i 2005. Helt præcis var forbilledet den kraftigt smagende whiskystil, der produceres på øen Islay, som er kendetegnet ved en distinkt smag af tørverøg og bolværk.

Og man kan spørge sig selv: Hvorfor ikke whisky i Danmark? Og hvorfor ikke topkvalitet? Råproduktet til whisky er korn, og dermed en afgrøde, som er udbredt og succesfuld i Danmark. Derudover skal der tilføres respekt for tradition og tid, men alligevel havde de ikke turde tro, at Stauning Whisky allerede i 2006, fik de første internationale roser for deres, på daværende tidspunkt, ufærdige produkt. Den anerkendte whiskykritiker Jim Murray, som siden 2003 hvert år har lanceret The Whisky Bible, hvor whiskyer fra hele verden vurderes ud fra en 100-point-skala, sammenlignede ved en smagning fra fad blot 1 år efter, destillatet blev grundlagt, den unge whisky i fadene med den det legendariske Islay destilleri-Ardbeg fra 70'erne. Det var den bedst tænkelige start, Stauning Whisky kunne få, og det er ikke helt forkert at sige, at resten af historie. Kort tid efter Jim Murrays besøg, fik Stauning Whisky en betragtelig kapitalindsprøjtning, som gjorde, at de kunne flytte til nye, bedre faciliteter, og det, de kun havde turde drømme om ude i fremtiden, var pludselig en realitet inden, de overhovedet havde et færdigt produkt at sælge. Ingen kompromiser og det kan smages.

Stauning Whisky har kastet sig ud i andre typer end den kraftigt røgede Islay-stil, og niveauet er mildest talt imponerende. De forener den koncentration og præcision, man forventer af whisky på topniveau med en gennemgående rundhed og balance. Både connoisseurs og novicer indenfor whisky-kategorien vil glædes og det er noget af det, der karakteriserer en virkelig klassiker.



**Stauning RYE,
malted rye whisky, 50%
1 fl 595,-**

**1 fl 495,-
SPAR 100,-**

**Destilleret 2015/16.
Flasket juni 2019.**

Inspireret af den oprindelige amerikanske rye-whisky fra før Bourbon-whiskyens storhedstid, laves Stauning Rye på overvejende maltet rug samt en smule maltet byg. Lagringen foregår i nye, forkullede amerikanske fade. En vidunderlig fyldig, rig og autentisk whisky med toner af rosiner, karamel og fransk nougat, samt høvlspåner, tobak, kanel og vanilje. Bør nydes straight eller evt. on the rocks, hvis man ønsker at dæmpe sødmen en smule. Stauning Rye er også en fremragende mixer i den klassiske cocktail Manhattan.



**Stauning KAOS, 47,1%
1 fl 650,-**

**1 fl 550,-
SPAR 100,-**

**Destilleret 2015/16.
Flasket august 2019.**

Unik triple-malt-whisky blandet af Rye, Traditional og Peat lagret 3-5 år på en blanding af én gang brugte Bourbon-fade fra Maker's Mark og helt nye amerikanske forkullede fade. En flot, kompleks whisky, der rummer rundhed og fylde, sødme, krydderi og røg. Den perfekte meditations-whisky, der kan serveres straight, hvorved den bliver mere fyldig og røget, eller on the rocks, hvor noterne af appelsin og frugt træder tydeligere frem.

THILDES MANHATTAN
5 cl Stauning Rye
1,5 cl Contratto Vermouth Rosso
2 stænk Angostura Bitters
3 stænk Angostura Orange Bitters

Røres med rigelig is og serveres med appelsinskal i cocktailglas. Kan også serveres on the rocks i lowball glas.



DESSERT OG SPIRITUS

Hører man til dem, som synes at sødt med sødt på bliver for meget af det gode, kan man med fordel kaste sig ud i at sætte spiritus til desserter. Alkoholen har en glimrende evne til at bryde både sødme og fedme, og hvis der er god harmoni mellem aromaerne, kan det være et fremragende match.

Summerbird Amber-mousse

Dessert til 4 personer

Summerbirds Amber-chokolade er nærmest ikonisk, i hvert fald er den et af Summerbirds mest populære produkter blandt vores kunder. Med tiden har Amber udviklet sig til at blive en hel serie og du kan nu både nyde den karamelliserede chokolade i alt fra flødeboller til sommerfugle med ganache-fyld.

I opskriften her har vi taget Amber-chokoladen med i dessertkøkkenet og fremtryllet en mousse. Den fede piskefløde og cremede chokolade får selskab af et lille strejf kaffe og appelsin og udgør et uimodståeligt match til Staunings whiskyer.

INGREDIENSER

- 125 g Amber-chokolade fra Summerbird
- ½ l piskefløde
- 2-3 æg
- 50 g sukker
- Skal og saft af 1/4 appelsin

- 3 blade husblas
- 4 cl kaffe

- Amber-chokoladebar med karamelliserede hasselnødder til topping

SÅDAN GØR DU

Varm fløden op, bræk Amber-chokoladen i mindre stykker og kom den i fløden tillige med 1 knsp havsalt. Smelt chokoladen i fløden, til den er helt opløst. Pisk omhyggeligt og sæt chokoladefløden i køleskabet til den er helt kold, gerne 2-3 timer.

Når fløde-chokoladeblandingen er helt kold piskes den til en let skum. Sæt på køl.

Pisk æg, sukker og appelsinsaft og –skal til det er helt let og luftigt, gerne på en røre-maskine ved moderat hastighed i 6-8 min. Kom husblas i en kasserolle og tilsæt den kolde kaffe og lad den bløde op. Smelt den opblødte husblas i en gryde ved lav temperatur til gelatinen er fuldstændig opløst. Hæld den under piskning, i en tynd stråle, i æggemassen.

Vend forsigtigt flødeskummen i æggemassen og hæld i portionsforme eller en større skål. Kom på køl natten over.

Anret med hakket Amber-plade med karamelliserede hasselnødder og en orangeskal.



Gæstekok
Thomas Rode

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

KLUBTILBUD MEDLEMSRABAT PÅ FØTEX.DK

Fordi du er medlem af Klub Løgismose Vin & Mad, kan du til og med 30. april, få 20% rabat på alle vores produkter på føtex.dk, når du handler første gang.*

Rabatten gælder både produkter udvalgt af Løgismose og udviklet af Løgismose!

Du finder alle varerne her:
<https://hjem.foetex.dk/udvalgte-maerker/loegismose>

Brug koden: lgms20apr
så fratrækkes rabatten automatisk



Udvalgt af Løgismose

Produkter udvalgt af Løgismose, er de ferskvarer, søde og salte delikatesser, og vine, som vores smagepanel har udvalgt blandt de bedste producenter i verden, og som vi importerer til butikken på Nordre Toldbod i København.

I denne kategori finder du blandt andet østers, vagtler, franske oste og vine.



Udviklet af Løgismose

I køkkenet på Fyn og testkøkkenet i København udvikler vores kokke hele tiden nye færdigretter, pestoer, mejeriprodukter og meget mere, ligesom vi indgår samarbejder med kompetente, lokale producenter og landmænd, om mel, mælk, sild og andre gode råvarer.

Disse produkter kan du genkende med vores logo på emballagen og måske har du tidligere handlet dem i Netto.

*Koden kan benyttes 1 gang pr. medlem og gælder alle varer fra Løgismose på føtex.dk, bestilt 1. april t.o.m. 30. april, for medlemmer af Klub Løgismose Vin & Mad. Føtex.dk leverer i Storkøbenhavn. Læs mere på loegismose.dk/foetex.

**FÅ 20%
RABAT PÅ ALLE
LØGISMOSE-
PRODUKTER!***

Klub Løgismose Vin & Mad
Løgismose
Dampfærgevej 8-10, st.
2100 København Ø

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

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

Art Director / Illustratør
Annemarie Buck

Fotograf
Kresten Worm-Leonhard

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

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

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

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

Følg os på Facebook og Instagram:

/loegismose

@loegismose

Distribution: Bladkompagniet
Tryk: Egmont Printing Service

*Find vine, delikatesser og
det gode grej på loegismose.dk
og i vores butik på Nordre
Toldbod. Alle tilbud gælder
fra 31. marts til og med
28. april 2021.*

Pris 40 kr.
31.03.2021 - 28.04.2021



5 713507 015310