

LØGISMOSE

VIN & MAD

ENDELIG SOMMER!

SÆSONEN I VINGLASSET

- * Kølige bobler i massevis
- * Den mest ikoniske vin fra Rías Baixas
- * Røde nyheder fra de toscanske bakker
- * Endelig tilbage i Chassagne-Montrachet
- * I en liga for sig: kultvinene fra Egon Müller

OPSKRIFTER TIL SOMMERKØKKENET

- * Jordbær i sødt og salt
- * Nye danske kartofler med fjordrejer
- * Det grønne grill-måltid
- * Meunièrestegt søtunge
- * Sommerbuk med syltede asparges

BID FOR BID
**TAG MED SIGNE WULFF
TIL HERLIGE HALSNÆS**



KØLIGE BOBLER I
SOMMERVARMEN
& grej til dine vine

6



VINE FRA DE
TOSCANSKE BAKKER
Opskrift: Spaghetti Puttanesca

12



24

GRØNT PÅ GRILL
5 FORSKELLIGE OPSKRIFTER
TIL ET KOMPLET MÅLTID

INDHOLD

- 3** Thildes leder, Har du god smag?
- 4** Smag på sæsonen, De søde, røde jordbær
Opskrifter: Jordbærsalsa med mynte og koriander | Jordbær Romanoff
- 6** Sæsonens udvalgte, Kølige bobler i sommervarmen & grej til dine vine
- 8** Sæsonens udvalgte, Den mest ikoniske vin fra Rías Baixas
Opskrift: Nye danske kartofler med fjordrejer, friskost og citronverbena
- 10** Sæsonens udvalgte, Lyserød modgift mod mainstream
Opskrift: Grillet knurhane med Sauce Vierge
- 12** Sæsonens udvalgte, Med smag af de toscanske bakker
Opskrift: Spaghetti Puttanesca
- 14** Sæsonens udvalgte, Mesterlige rødvine fra Nordrhône
Opskrift: Stegt filet af sommerbuk med syltede rabarber og ærter
- 16** Løgismose-klassiker, Endelig tilbage i Chassagne-Montrachet
Opskrift: Meunièrestegt søtunge med brunet smør, kapers og dild
- 18** Signes sider, Halsnæs i bidder
- 20** Smag på Italien, Storhed og drinkability i symbiose
- 22** Sommerdrinks, Byd sommeren velkommen med cocktails og sprøde snacks
Opskrifter på drinks: Prøv vores opskrifter med Løgismose-sirup
- 24** Sommermiddagen Vanedannende vine fra Lirac
Opskrift: Grønt på grill
- 26** Grej, Dæk bordet med ikonisk fransk glas
- 28** Smag på magasinet, Spændende smagekasser med vin eller delikatesser
- 30** Kældersalg, Seneste årgang af kultvinene fra det ikoniske Scharzhofberg
- 32** Thildes vinviden, Løgismoses drueskole – Syrah
- 34** Barskabet, Gin Heroes – the essence of place "Skjoldungernes Land"
- 36** Kun for Medlemmer, Sommertilbud til Klub Løgismose-medlemmer

Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk og i vores butik på Nordre Toldbod. Alle tilbud gælder fra 31. maj til og med 30. juni 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

HAR DU GOD SMAG?

Hvad er god smag og kan man tale om det som noget objektivt, noget definitivt? Smag er en sanseoplevelse, som fortolkes individuelt, så hvad, der smager godt for et menneske, er personligt. Alligevel taler vi om, at noget er "god smag" eller at nogle mennesker har god smag.

At have god smag ligger i at kunne forstå og værdsætte kvalitet. En tidligere souschef på Kong Hans sagde engang til mig "De fleste mennesker kan godt forstå god mad, men de færreste forstår kvaliteten i selve råvaren. Mad, der er dygtigt tilberedt og smagt korrekt til, er ikke nødvendigvis lavet af gode råvarer".

Heri ligger en væsentlig del af den objektive forståelse af god smag. Kan du vurdere en fødevars eller en vins kvalitet? Også selvom du måske ikke personligt bryder dig om den? Når man siger, at noget smager godt, er det en subjektiv vinkel, den personlige præference. At have god smag bruges mærkeligt nok som reference i sammenhænge, hvor der slet ikke fysisk smages på noget og hvor selve smagssansen i munden ikke er i spil. Man kan have god tøjsmag eller god smag i indretning. God smag er kvalitetsforståelse kombineret med evnen til at kunne begrænse sig. Mere af det gode er ikke nødvendigvis bedre, og det er slet ikke udtryk for god smag, nærmere tværtimod.

Spørgsmålet er, om god smag er medfødt eller om det kan læres? Indenfor stort set alle kategorier findes der smagsdommere. I ordet ligger en autoritet, en form for "jeg ved bedst". Kan man forstille sig, at der i stedet for smagsdommere er smags-uddannere?

Indenfor mad og vin er begrebet "tillært smag" et kendt fænomen. Østers og fino sherry er gode eksempler på ekstremer i kategorien, som sjældent vækker glæde ved første møde. Det kræver flere såkaldte eksponeringer at holde af. Hvad, der

ydermere kan fremme processen, er forklaringer, der hjælper os til at forstå hvilken kvalitet og produktionsmetode, der ligger til grund for en given smag. Hvad et menneske synes smager godt er dynamisk og i forandring gennem livet og det er muligt at blive mere bevidst om, hvad der objektivt er god smag, hvis man er åben for at lære og for at smage ting, der ikke umiddelbart behager. Det kan i langt de fleste tilfælde ændres, og mange gange kan tidligere afsky vænnes til en ligefrem yndling.

I magasinet vil vi gerne hjælpe med at uddanne i vin og mad frem for at dømme. Vi vil give inspiration til og skabe nysgerrighed for den kulinariske verden og forhåbentlig bidrage med endnu flere oplevelser til vores læsere. Måske er det i juni, du skal prøve noget nyt?

Vi har glædet os til at præsentere den nye 2019-årgang fra Syrah-mesteren i Nordrhône, Pierre Gaillard, vi har friskaftappet Albarino fra Terras Gauda i Rias Baixas samt nyheder fra Chassagne-Montrachet i Bourgogne. Mød også Maria Masinis autentiske biodynamiske vine fra Toscana og nyheder fra vores mangeårige leverandør i Veneto, Corte Figaretto. Alt sammen iscenesat med dejlige opskrifter fra vores kok Christian Tørring, gennem billeder af det hele, skudt ude i det fri.

Byd den gode smag velkommen i juni.
Thilde Maarbjerg

thilde



Smag på sæsonen

DE SØDE, RØDE JORDBÆR

Måske dine jordbær finder vej til kurven hos den lokale grønthandler, plukkes med egne hænder i sommerlandet, nydes i desserter på restauranter eller fyldes i bagagerummet ved en vejsidebod på vej mod sommerhuset? Uanset hvad, er scenen sat til nostalgisk og simpel velsmag, som får enhver til at tænke på sommer og dertilhørende minder.

Den danske sommer er ifølge kalenderen i gang og intet kipper tydeligere med det danske sommer-flag end friske, søde jordbær. Lad dig inspirere til at tage jordbærrene under kyndig behandling i både det søde og det salte køkken med opskrifterne her.

I butikken på Nordre Toldbod kan vi gennem vores samarbejde med Esromgaard i Nordsjælland, tilbyde friske danske jordbær til dagspris når sæson og udbytte tillader det og desuden gårdens hjemmelavede rødgrød.

VIDSTE DU?

- Jordbær indeholder mere C-vitamin end citrusfrugter. Med 100 gram om dagen, er en almindelig voksen persons behov dækket.
- Friske jordbær består af ca. 90 % vand
- Et gennemsnitligt jordbær har 200 "kerner" på ydersiden.
- Jordbær er blandt de tre mest dyrkede typer frugt og bær i Danmark. De to andre er æbler og pærer.

Jordbærsalsa med mynte og koriander

Servér til grillet kød, fisk eller som topping til tacos.

INGREDIENSER

- 200 g jordbær
- 1 forårsløg
- 1 lime
- 2 stængler koriander
- 2 stængler mynte
- God olivenolie
- Salt
- Piment d'Espelette

SÅDAN GØR DU

1. Skær jordbær i mundrette stykker og kom det i en skål.
2. Hak forårsløg, koriander og mynte og tilsæt det til jordbærrene.
3. Smag til med olivenolie, skal og saft fra lime samt salt og Piment d'Espelette.
4. Lad gerne salsaen trække et par timer før servering. Servér med det samme.

Jordbær Romanoff

Opskrift til 4 personer

INGREDIENSER

- 500 g jordbær
- 1 appelsin
- 5 spsk. Cointreau
- Rørsukker
- 2,5 dl piskefløde
- 1 stang vanilje
- Flormelis

SÅDAN GØR DU

1. Skær jordbærrene i kvarte og marinér dem med saft og skal fra appelsinen samt Cointreau og sukker efter behov. Lad dem trække i et par timer inden servering.
2. Pisk fløde med vaniljekorn og flormelis til det er letpisket.
3. Servér i coupe-glas eller lign. evt. med en lun Madeleinekage på siden.





Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

KØLIGE BOBLER I SOMMERVARMEN

Årets lyseste måned byder sig til med endeløse dage og lysende aftenhimler, duften af sommer er her for alvor, og Sankthansaften er kulminationen med bål og nydelse af udelivet i Danmark. Den danske sommer fortjener at blive fejret med bobler, og husk at hold dem kolde, så kulsyren ikke forsvinder for hurtigt, når du åbner flasken. Hvordan du åbner den kan du læse mere om på løgismose.dk/artikler.



Champagne Brut Tradition, NV
Christian Péligré
1 fl 229,-

2 fl **400,-** SPAR 58,-

6 fl **995,-** SPAR 379,-

Det lille familiedrevne hus på Côte de Bar vidner om, at det stadig er muligt at finde god håndværks-Champagne i den lavere ende af prisskalaen, hvis man leder godt efter. 80 % Pinot Noir, 10 % Meunier og 10 % Chardonnay udgør blandingen, og efter 24 måneders lagring på bundfaldet, er der tale om en mild, velbalanceret og frem for alt ren Champagne med en frisk, cremet smag. Klassisk, behageligt og perfekt når som helst på morgenen, dagen, aftenen og natten.



Cremant de Loire Rosé Les Rafelieres, NV
Masion Sauvion
1 fl 139,-

2 fl **250,-** SPAR 28,-

6 fl **650,-** SPAR 184,-

Cremant de Loire Rosé "Les Rafelieres" fra Maison Sauvion i Frankrigs Have er baseret på 100 % Cabernet Franc og kommer med den smukkeste sartrosa farve og vedvarende, delikate bobler. Den har gennemgået 2. gæring i flasken og er lagret 12 måneder inden den er degorgeret og doseret som Brut, så den holder sig i den tørre ende af skalaen uden det bliver for stramt. Her er rigeligt med fine røde frugttoner og sprød citrus samt lidt blomst i både duft og smag. Ukomplikeret uden at være simpel, men ganske enkelt et dejligt glas, som hurtigt bliver til flere, og som vil sprede glæde i både små og lidt større forsamlinger.

Se vores
store udvalg
af grej til vin og
bobler på
løgismose.dk

Hold vinene kolde og boblende i sommervarmen med vores udvalg af vinkølere, køleelementer og Champagnestoppere.

VINKØLERE FRA VINERS

1. Champagnekøler i sølv 205,-
2. Vinkøler i guldfarvet rustfrit stål 315,-
3. Champagnestopper 75,-



1.

2.

3.

DEN MEST IKONISKE VIN FRA RÍAS BAIXAS

Producent: Bodegas Terras Gauda | Område: Galicia, Spanien



Fagekspert
Per Bach

Noget af det vidunderlige ved vinens verden er, at det er helt omkostningsfrit at blive forelsket igen og igen, og der er heller ikke nogen, der bliver kede af, at man har mange kærestes på en gang. Nogle gange er det bare en sommerflirt. Så er man videre. Andre gange kommer fascinationen til at stikke dybere, og så vil man bare gerne have mere af den samme drue eller flere vine fra det samme distrikt. Sådan har jeg det med druen Albariño og de aromatiske og lækende hvidvine fra Minho i Portugal og Galicia i Spanien, og derfor kribler det på den helt rigtige måde, når jeg her får lov til at præsentere den friske Rías Baixas fra Bodegas Terras Gauda. Vinen er på ingen måde ny på det danske marked, men den er ny hos Løgismose, og i tilgift er den et vidunderligt eksempel på, hvor smukt det kan blive, når innovation og tradition får lov til at gå hånd i hånd. Så glem et øjeblik alt om Bordeaux og Bourgogne og oplev i stedet vinen, som ud af ingenting er blevet et ikonisk referencepunkt for en hel generation af unge vinmagere.

Terras Gauda er den karismatiske José María Fonsecas livsværk og historien om, hvorledes 37.000 flasker produceret i lånte lokaler i 1990 er blevet til i omegnen af 2.000.000, som eksporteres til flere end 50 lande. Og samtidig er det også historien om, hvorledes det er lykkedes en lokal entreprenør, via opkøb først af Bodegas Pittacum i Bierzo i 2002, det herhjemme kendte Quinta Sardonía i Duero i 2010 og senest Vinos Heraclio Alfaro i Rioja, at blive en respekteret personlighed på den internationale vinscene.

José María Fonseca allierede sig tidligt med den dengang nyuddannede vinmager Emilio Rodríguez Canas, som fik lov til at trække Ana Oliveira med ind i projektet som en slags wingwoman. Sammen har de vist sig at være en yderst dynamisk trio, som har udforsket og udfordret alle aspekter i vinfremstillingen for først at finde den ultimative formel for en Rías Baixas og dernæst for gradvist at forfine og raffinere vinene. Det har betydet, at Terras Gauda har fået patent på den måde, hvorpå de naturlige gærceller opformeres og opbevares, og de seneste år har de med støtte fra det europæiske FOODIE-projekt fået installeret software og satellitovervågning i vinmarkerne for at kunne praktisere det, de kalder "La Viticultura de Precisión". Og foreløbigt er det lykkedes at spare 15 % på gødning og 20 % på forebyggelses- og bekæmpelsesmidler, uden det har påvirket frugtkvalitet og udbytte.

Terras Gaudas Rías Baixas læner sig ikke helt så meget op ad Albariño-druen som de fleste andre. José María Fonseca og Emilio Rodríguez mente fra starten, at druen var for parfumeret til at stå alene, og de har derfor i alle årene tilføjet op til 30 % af druerne Loureiro og den (indtil de tog fat) næsten forsvundne

Caíño. Druerne er plukket fra en mosaik af parceller omkring O Rosal, næsten helt derude, hvor Minho-floden rammer Atlanten. De vinificeres hver for sig efter kortere eller længere tids skinkontakt hvorefter den endelige Cuvée sammenstikkes og efter bare 3 måneders modning tappes på flaske.



Rías Baixas Albariño, 2020
Terras Gauda
1 fl 195,-

2 fl **350,- SPAR 33,-**

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

En herlig uforceret vin, som på fascinerende vis lykkes med at være ganske kompleks og samtidig let at drikke. Der er både mandarin og melon, som mødes under blomstrende appelsintræer og leverer så meget aroma, at mundfølelse bliver både voluminøs og fløjlsagtig samtidig med at vinen forbliver frisk, munter og legesyg.



José María Fonseca

Nye danske kartofler med fjordrejer, friskost og citronverbena

Opskrift til 4 personer

Den danske sommer er et sandt råvare-mekka, som særligt frister fra det grønne rige. Her tager vores kok de nye danske kartofler under nænsom behandling med en opskrift, som udgør en herlig forret eller frokost på en sommerdag. Vil du have flere rejer for pengene kan du købe fjordrejer med skal, sætte dig om et bord i godt selskab, skænke den spanske hvidvin i glassene og rejerne er pillet førend I har set jer om; husk blot at have en ekstra flaske hvidvin på køl til servering – den første har det på magisk vis med at fordufte mens rejerne pilles.

INGREDIENSER

- 500 g nye små danske kartofler
- 120 g pillede fjordrejer
- 100 g friskost
- 1 bt citronverbena
- God olivenolie
- Salt, peber og citronsaft

Læs mere om
vores nye serie af
glas og tallerkener
fra Duralex
på side 26.

SÅDAN GØR DU

1. Kog kartoflerne i letsaltet vand i ca. 5 min. Sluk for varmen og lad dem trække færdig under låg.
2. Smag fjordrejerne til med salt, peber og citronsaft.
3. Anret halve eller kvarte kartofler i en dyb tallerken med brud af friskost, fjordrejer og citronverbena. Afslut med citronverbena-blade, olivenolie og evt. andre friske urter.



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring

i Find nye danske kartofler fra Esromgaard i butikken på Nordre Toldbod



Fagekspert
Per Bach

..... Sæsonens udvalgte

LYSERØD MODGIFT MOD MAINSTREAM

Producent: Bodegas Antídoto
Område: Ribera del Duero, Spanien

Den superdygtige fransk/spanske vinmager Bertrand Sourdais slog sig tidligt op på, at hans vine skulle opleves som en slags Antídoto (modgift) mod tidens manipulerede mainstream, og han har bestemt intet imod at provokere. Blandt andet har han været efter sine kollegaer i Ribera del Duero, som han mener hviler på laurbærrene, så længe de undlader at forfølge muligheden for at producere fremragende rosévine på frugten fra sletterne langs Douro-floden. Og kigger man ned over Tim Atkins ultimative liste over de 100 bedste rødvine i Ribera del Duero, må man give ham ret. Kun fem af de udvalgte har også rosévine på programmet, og på den måde er Bertrand Sourdais med sin 6. udgave af denne Roselito de Antídoto forunderligt nok stadig majestætisk på forkant.

Bertrand Sourdais introducerede i 2014 en rosé, som han med vanlig selvtillid bare kaldte for "Le Rosé". Bare på prisen kunne vi se, at han mente det seriøst, ja nogle ville nok kalde prisen for chilipebret med høj vindstyrke, men vinen var uovertruffen, og nu hvor den har været på markedet i nogle år, er der blandt kritikerne bred enighed om, at Bertrand ganske enkelt begaver os med den bedste rosévin, der indtil videre er produceret i Spanien.

Denne Roselito-rosé fulgte i 2015 som en ekstrabonus eller lillebror om man vil. Den er skabt på det samme basismateriale af Tempranillo og en hel del af den grønne Albillo som "Le Rosé" også er rundet af, bare med den forskel at fadlagringen her er udeladt.

Vinstokkene står i 900-1.000 meters højde nær Duero-floden oppe bagved den søvnige landsby San Esteban de Gormaz, der ligger midt imellem Valladolid og Zaragosa. Der er til dels tale om gamle vinstokke, som var blevet opgivet indtil Bertrand Sourdais kom forbi og startede sit revitaliseringsprojekt sammen med makkeren David Hernando. Høsten er manuel og frugten fra de to druesorter plukkes samtidigt. De hele drueklaser presses sammen, hvorefter den frit løbende most får lov til at sætte sig i op til 48 timer inden gæringen går i gang uden fremmede gærstammer. Vinen tappes allerede i januar, så den kan nå at samle sig inden foråret banker på, og rosésalget eksploderer.

Ribera del Duero Roselito de Antídoto
1 fl 145,-

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

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

Herlig diskret duft af jordbær, vandmelon og pink grape. Nærmest fyldig, mild og aromatisk med en god gennemgående syre og spændende strejf af aromatiske urter, der ligger på lur. En stringent rosé, herligt fri for den restsødme, som mange andre producenter efterlader i deres lyserøde vine.



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring

Grillet knurhane med Sauce Vierge

Opskrift til 4 personer

Knurhanen – ikke den mest kendte fisk, men det er en skam, så det skal der laves om på! Knurhanen med det noget særprægede udseende byder på fast, lyst kød, som udskåret i fileter er særdeles velegnet til stegning, eksempelvis på grill som her. Servér med den aromatiske og smagstætte sauce samt et glas iskold rosé og en ny livret er måske fundet?

Psst... knurhanen knurrer faktisk. Ved hjælp af en muskel kan fisken fremkalde en knurrende lyd, som skræmmer potentielle fjender væk.

INGREDIENSER

- 4 flotte knurhane-fileter
- 150 g daddeltomater
- 50 g nicoise/taggiasche-oliven eller lignende
- 2 hårdkogte æg
- 2 spsk kapers
- 1,5 dl god olivenolie
- 1 håndfuld basilikum
- ½ tsk. stødt korianderfrø
- Piment d'Espelette
- Citronsaft
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

1. Få fiskehandleren til at ordne knurhanefileterne for dig, så de er klar til grillen, eller køb fisken hel og gør det selv.
2. Skær tomaterne i kvarte, udsten oliven, hak de hårdkogte æg groft og skær basilikum groft.
3. Lun olivenolien i en gryde, tilsæt herefter under let omrøring, tomater, oliven, æg, kapers, korianderfrø og lige inden servering basilikum. Smag til med citronsaft, Piment d'Espelette, salt og peber.
4. Grill knurhane-fileterne på skindsiden. Når du kan mærke de bliver lune på kødsiden vendes de og får 1 min. mere inden de tages af grillen. Krydr med salt og peber inden servering.
5. Anret på tallerken eller fad med sauce i bunden, og herefter grillet fisk. Slut af med et dryp olivenolie og et drys korianderfrø.





Certificeret økologisk af Ecocert og biodynamisk af Demeter.

Sæsonens udvalgte

MED SMAG AF DE TOSCANSKE BAKKER

Producent: Cosimo Maria Masini | Område: Toscana, Italien

Vi bliver aldrig trætte af Toscana og når det kommer til vine med lav intervention, har vi erfaret, at det er et af de fremmeste områder, ikke bare i Italien, men i hele verden.

Mød Maria Paoletti Masini, advokat og passioneret kunstsamler, som har fundet ro og jordforbindelse på Villa la Selva i San Minatos bakker i provinsen Pisa. Familien erhvervede sig den historiske ejendom i 2000, og dens 40 hektar, som dækker én bakketop, dyrkes nu biodynamisk og med et væld af forskellige afgrøder. Maria udtrykker selv at måden hun driver landbrug på, minder om det, hun søger i kunst: skønhed, elegance og ligevægt.

Til at hjælpe sig har hun den erfarne agronom og biodynamiker, Francesco De Filippis, som kom fra Campanien til Villa la Selva i 2012.

Biodynamikken bygger på tre grundprincipper:

1. At vedligeholde og forbedre jordens fertilitet
2. At øge planternes modstandskraft så de er bedre beskyttet mod sygdomme
3. At producere den højest mulige kvalitet med størst mulig ernæringsværdi

Maria udtaler, at hendes oplevelse er, at særligt vinstokke drager fordel af at blive dyrket biodynamisk i og med det er en flerårig afgrøde. Planterne styrkes gradvist og påvirkes mindre af udsving fra årgang til årgang vækstmæssigt. I vineriet bruges ingen tilsætning ud over, i visse tilfælde, en lille smule svovl i forbindelse med aftapning. "Moderne teknologi har gjort det muligt at gennemføre gæring på en ikke-invasiv måde, så vinene fremstår autentiske og terroiret bliver tydeligt" siger Maria.

Mange oprindelige toscanske sorter, heraf flere, der er i overhængende fare for at forsvinde, vokser i de ca. 15 ha marker udlagt til vindstokke. Ud over mere velkendte druer som Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano, Vermentino og Malvasia, er der også Buonamico, San Colombano og den sjældne Sanforte, som Maria Masini er en af de få, der dyrker. I nyere tid er der også blevet plads til internationale sorter, som Maria ikke "diskriminerer", men føler er blevet en naturlig del af Toscana.



Chefsommelier
Thilde Maabjerg



NYHED

FUNKINESS ●○○○

Sincero, 2019

1 fl 138,-

3 fl **350,- SPAR 64,-**

En ægte charmetrold med klassisk toscansk signatur af krydderurter og knasende knaldrøde kirsebær og hybenrose. Blød, saftig og med anime-rende friskhed, der giver lyst til en mundfuld mere. Blandinger udgøres af 80 % Sangiovese og resten lokale sorter, Cabernet Sauvignon og Cabernet Franc. Gæret i cementtanke og lagret 6 måneder på store gamle fade. Servér ved 15-16 °C til charcuteri og ostebord, pizza eller retter med grillede grøntsager.



NYHED

FUNKINESS ●●○○

Chianti, 2018

1 fl 157,-

2 fl **267,- SPAR 47,-**

I dag skal man lede længe for at finde Chianti, der smager sådan, og den er et fremragende eksempel på husets fine balance mellem det rustikke og frugtprægede. Det upolerede og rå møder det letdrikkelige med både røde og mørke kirsebær, sort peber og violer samt salvie i afslutningen. Servér ved 16 °C til pastaretter med tomat eller ragu eller generøse skiver surdejsbrød gratineret med spinat, lardo og parmesan.



NYHED

FUNKINESS ●○○○

Toscana Rosso Sanforte BIO, 2018

1 fl 452,-

1 fl **392,- SPAR 60,-**

Der er nærmest tale om en kuriositet i Masinis 100 % Sanforte, lavet primært på frugt fra 65 år gamle stokke. Kun gamle fade, heriblandt barriques, bruges i denne vin, og udtrykket er en anelse kraftigere men stadig forunderligt friskt sammenlignet med de to andre. Frugtaromaerne er både røde og mørke bær med indslag af kirsebær og blåbær, og der er en dejlig blomstret karakter, nærmest som en buket af tørrede blomster. Den er koncentreret og dyb, men stadig imponerende luftig, blød og rund og farven er transparent. Sanforte understreger den selvbevidsthed og ro, hvormed Masinis vine frembringes og vi rammer lige i hjertet af den toscanske tradition og vinstil. Servér ved 16 °C.

Spaghetti Puttanesca

Opskrift til 4 personer

Vores koks version toppes med pecorino, som kun gør umami-smagen mere udpræget og retten mere vanedannende.

Nyd retten med de italienske nyheder i glasset.

INGREDIENSER

TOMATSAUCE

- 2 dåser flåede eller hakkede tomater i den bedste kvalitet du kan finde
- 2 hakkede skalotteløg
- 5 fed hakket hvidløg
- 1 tsk tørret chili
- 1 dl god olivenolie

DERUDOVER

- 400 g tørret spaghetti
- 8 ansjos-fileter
- 1 håndfuld basilikum
- 1 håndfuld persille
- 100 g oliven
- 50 g kapers
- 50 g pecorino

SÅDAN GØR DU

1. Bag flåede tomater, skalotteløg, hvidløg chili og olivenolie i et ildfast fad ved 140 °C i 5 timer. (Lav den gerne dagen før eller en stor portion, så du har til andre retter. Den holder sig fremragende på køl og bliver kun bedre af at stå et par dage)
2. Kog spaghetti i letsaltet vand, efter anvisning på pakken.
3. Varm tomatsovcn mens spaghettien koger, på en stor pande. Tilsæt finthakkede ansjos, oliven og kapers. Når spaghettien er al dente tilsættes den på panden med tomatsovcn sammen med lidt af kogevandet. Lad spaghettien opsuge saucen og tilsæt grofthakket persille og basilikum lige inden servering.
4. Server på et stort fad, "family style", og riv rigelige mængder pecorino over.



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring

Direkte oversat fra italiensk betyder Spaghetti Puttanesca "luderens spaghetti". Der er flere bud på, hvordan netop dette navn er opstået på den skønne napolitanske pastaklassiker, og opfordring hermed videregivet til at lade en google-søgning stå for underholdningen en kedelig stund – der er adskillige spændende sagn om navnets oprindelse.



Stegt filet af sommerbuk med syltede rabarber og ærter

Opskrift til 4 personer

Sommerbuk er en uhyre udsøgt spise, og den begrænsede sæson (midt maj – midt juli) sætter sine begrænsninger for hvor ofte du kan nyde det delikate kød, medmindre du fylder fryseren.

Sommerbukken er her trimmet og skåret i filet, for dermed kun at have den allerfineste del af udskæringen tilbage til denne servering, som vil udgøre en storslået hovedret i en sommervendig weekend-menu. Sæt dertil den saftige, elegante Rhône-vin og servér et velkomponeret stykke gastronomi.



Gastronomisk udvikler & kok
Christian Tørring



- INGREDIENSER**
- 600 g trimmet sommerbuk-filet (få evt. din slagter til at ordne kødet for dig)
 - Olie og smør til stegning

- SYLTEDE RABARBER**
- 4 stængler røde vin-rabarber
 - Sherry-eddike
 - 1 dl rørsukker

- ÆRTEPURE**
- 500 g frosne ærter
 - 1 skalotteløg
 - 1 fed hvidløg
 - 100 g smør

- VILDTSKY**
- 4 dl kraftig fond kogt på vildt og kalveben
 - 1 dl tør hvidvin
 - 1 dl portvin
 - Sort peber
 - 50 g smør

- TILBEHØR**
- 500 g friskbælgede ærter
 - 25 g smør
 - Salt og peber

SÅDAN GØR DU

1. Kog 1 dl vand og rørsukker op, så du har en syltelage. Fjern den yderste hinde af rabarberne, skær dem i stykker på 5-6 cm og kom dem i syltelagen. Pochér rabarberne i lagen til de er møre, men stadig har bid, og tag dem af varmen. Smag lagen til med et par dryp sherry-eddike og lad rabarber trække et par timer i lagen før servering.

2. Sautér fintskåret skalotteløg og hvidløg i smør. Tilsæt frosne ærter og lad dem blive møre. Purér med en blender til så glat en pure som muligt. Smag til med salt, peber og evt. citronsaft.

3. Reducér hvidvin og portvin i en kasserolle til ca. 1/3 og tilsæt herefter fonden. Kog ind til passende smag og konsistens. Montér med smør, sort peber, salt og justér evt. med citronsaft.

4. Bælg ærterne og sauter dem i smør og en smule vand. Smag til før servering.

5. Del sommerbukken i 4 lige store dele, krydr med salt og peber og steg i olie og smør i 2-3 min. på hver side medium-rare. Lad dem hvile i 6 min. før servering.

6. Anret på en stor flot tallerken og server små ny-opgravede kartofler med smør på siden.

SPAR 25 %
MIX 6 FLASKER EFTER
EGET VALG

Sæsonens udvalgte

MESTERLIGE RØDVINE FRA NORDRHÔNE

Producent: Pierre Gaillard | Område: Rhône, Frankrig



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Tag en tur blandt Nordrhônes historiske appellationer med Pierre Gaillards eminente 2019-årgang, som netop er frigivet, og udfordr tesen om, at Syrah fra Nordrhône skal lagres adskillige år i flasken for at være drikkemoden. Her er umiddelbar charme men også accentueret terroir og vinene repræsenterer denne hårfine balance, som få producenter mestrer. Gaillard har endnu engang vist os vejen i et område, som for mange endnu er en uopdaget skat af fremragende rødvine.

Også Bourgogneyndere, der normalt ikke skeler mod syd, kan roligt læse videre. Gaillards vine har kraftige paralleller til Pinor Noir-druens mekka lidt længere mod nord til trods for, de hverken har terroir eller druesort tilfælles. Og hvordan det? Det fine, det raffinerede, det subtile findes også her, og Syrah er ikke nødvendigvis en blockbuster med tårnhøj alkohol og kulsort farve. I hænderne på Pierre og resten af familien Gaillard, som også er involveret i familiens vingård, viser Syrah sit alter ego. Syrahs signatur i form af peber ligger som en rygrad i alle vinene, fadet er velstyret og høsttidspunktet så præcist, at intet måleinstrument kunne have sagt det bedre. Tyngdemæssigt bevæger vi os i mellemklassen, og tanninerne er ganske fine og velstyrede, syren frisk og alkoholen balanceret. Det er underspillet på den franske måde.



**Syrah "Terres de Mandrin", Collines
Rhodaniennes IGP, 2019**
1 fl 120,-

Ved 6 flasker 90,- SPAR 30,-

100 % Syrah modnet 12 måneder i ståltanke. Vi er her lige udenfor appellationsgrænsen til Crozes-Hermitage. På linje med en Bourgogne Rouge er der også her tale om et lettere udtryk end i de mere definerede appella-

tioner med lyse, lette bærtone og en blød, rund frugtsmag og nykværnet peber i afslutningen. Servér ved 14 °C til charcuteri, patéer eller en god steak tartare og nyd den indenfor de næste 2 år.



Saint-Joseph
1 fl 245,-

Ved 6 flasker 183,75 SPAR 61,25,-

100 % Syrah modnet 15 måneder på gamle fade. Appellationen står konsekvent for nogle af de mest feminine vine i Nordrhône, og også her er der tale om et parfumeret, næsten svævende udtryk med sarte violer og rosa peber, hindbær og boysenbær samt et hint af mynte og lakrids i afslutningen, der slutter med friskhed og et lille bid af tannin. Servér ved 16 °C til filet af sommerbuk med rabarber og grønsager eller grillede lammechops med salat af grillet aubergine, mynte og mozzarella.

Bliv klogere på Syrah-druen i vores drueskole på s. 32-33



Crozes-Hermitage, 2019
1 fl 245,-

Ved 6 flasker 183,75 SPAR 61,25

100 % Syrah modnet 18 måneder i store gamle foudres. I den største appellation i Nordrhône har Pierre 5 sammenhængende ha med ca. 25 år gamle stokke i Pont d'Isère i den sydligste del af Crozes-Hermitage. Charmerende og samtidig let rustikt og autentisk udtryk med blåbær og hindbær, brændt ler, jern og læder samt den karakteristiske sorte peber i afslutningen, hvor også engelsk lakrids viser sig. Servér ved 16 °C til pariserbøf eller faste lagrede oste.



Cornas, 2019
1 fl 395,-

Ved 6 flasker 296,25 SPAR 98,75

100 % Syrah fra 1 ha med 70 år gamle stokke på en lidt køligere østvendt, granitholdig skråning. 18 måneder på fade heraf 30 % nye. Friske vilde brombær og blåbær, hybenrose samt læder, peber, røg og rustent jern. Mere tæt end de andre og med animalske undertoner lurende under overfladen. Kan med fordel dekanteres umiddelbart inden servering. Servér ved 18 °C til vildtragout med sommergrønt eller grillet høreb med peberbearnaise. Kan lagres 5-7 år.



Côte-Rôtie, 2019
1 fl 545,-

Ved 6 flasker 408,75 SPAR 136,25

90 % Syrah, 10 % Viognier lagret 18 måneder på fade heraf 30 % nye. Sammen med Hermitage er Côte-Rôtie den højst estimerede appellation for rødvine i Nordrhône, og den ristede skråning, som navnet betyder, giver Syrah med stor dybde og karakter. Pierre bruger frugt fra både Côte Blonde og Côte Brune til denne Cuvée. Let røget næse med hyldebær, boysenbær og vilde brombær, grønne og sorte peberkorn, tobak og nellike. Intens uden at være tung. Rig, dyb og let fedme fuld smag med perfekt afstemt syre og modne tanniner, der giver kant i afslutningen. Ikke overdrevet frugtig og stadig en anelse lukket på paletten, men her er også tale om en baby, som har brug for tid til at vokse i kælderens. Jeg finder dog stor glæde i den her på en lun dag sidst i april, hvor den efter en halv time på karaffel stadig åbner sig mere og mere. Aristokratisk og selvbevidst. Servér ved 18 °C til dyreryg eller kølle eller Boeuf Wellington. Kan lagres 8-10 år.



..... Løgismose-klassiker

ENDELIG TILBAGE I CHASSAGNE-MONTRACHET

Producent: Château de la Maltroye
Område: Chassagne-Montrachet, Frankrig

Siden Jean-Marc Morey gik på pension efter han havde stået bag mere end 50 år gange på familiens domaine, har vi søgt efter en ny leverandør i Chassagne-Montrachet. Appellationen står ind imellem i skyggen af Puligny-Montrachet og Meursault, de to andre mastodonter på Côte de Beaune, men Chassagne-Montrachet har sine egne kvaliteter. Der er en underfundig akkuratess ved vinene og en stærk mineralitet, som lyser gennem vinenes underspillede og stringente frugt. Chassagne-Montrachet er både nobel og sofistikeret, og det gælder for øvrigt både appellationens rødvine såvel som hvidvine. Da vi blev præsenteret for det imponerende portefølje fra Château de la Maltroye, var det hurtigt tydeligt, at der var tale om en helt særlig liga.

Jean-Pierre Cornut er både ejer og vinmager og 3. generation af familien på Château de la Maltroye. Det er ikke ofte, at et domaine omtales som Château i Bourgogne, men ejendommen retfærdiggør det. Selvom der ikke er spir og tårne, er det en smuk, renoveret bygning fra 1800-tallet med en hvælvet kælder, som er endnu ældre. Alt er pletfrit. Ikke en sten ligger forkert, og denne "ordentlighed" gengiver sig i Jean-Pierres vine. Hans bedstefar, Picard, købte ejendommen i 1940, og siden 1993 har Jean-Pierre, der er uddannet ingeniør, ført taktstokken. Han brugte sin viden fra sit fag til at indføre en række tekniske forbedringer i kælderen og produktionen efter overtagelsen. Han er perfektionistisk og detaljeorienteret, og mens de hvide åbenlyst glimter, har hans passionerede arbejde med Pinot Noir resulteret i nogle af appellationens bedste rødvine.

Stilen er moderne i den forstand, at vinificeringen holdes i stramme tøjler med minimum af oxygen og tårnhøjt hygiejne-niveau. Fadene ristes til den lette side, så det i højere grad er rollen som "bodybuilder" og opblødning af kanterne, de bidrager med, frem for en kraftig ristet smag af egetræ. Jean-Pierre praktiserer desuden kraftig grønthøstning i markerne for at begrænse udbyttet og øge koncentrationsniveauet i vinene. Det giver en formidabel kombination af appellationens signatur, elegance, og et dybt, fyldestgørende udtryk.

Når vinene er unge, har de godt af luft, og jeg har haft gode erfaringer med at dekantere dem ca. 10 minutter inden servering. Det er også væsentligt, at de ikke er for kolde, så stil gerne efter ca. 10 °C, hvilket sker naturligt, hvis de dekanteres som jeg anbefaler her og efterlades uden for køl for de hvide. For de røde kan man med fordel dekantere og sætte på køl afhængig af hvilken temperatur, de kommer fra. Gå her efter ca. 15 °C.



Chassagne-Montrachet, 2019
1 fl 545,-

2 fl **950,-** SPAR 140,-
6 fl **2.450,-** SPAR 820,-

Allerede kompleks næse med underspillede toner af citron og grapefrugt, lidt gule æbler, popcorn, friske hasselnødder, smør og fed creme fraiche.

I munden breder den sig ud med stor intensitet, men med fasthed, fokus og imponerende display af mineralitet for en kommunevin. Fedmen er tydelig, men flot balanceret af en rank rygrad af frisk citrus og frugtsyre, eftersmagen hænger flot ved og vinen osrer af terroir med salte, umamiprægede undertoner. Den vil sikkert udvikle sig flot over de næste 4-5 år, men hold nu op hvor har man lyst til at nyde den nu! Vil præstere til stort set alle retter med stegt eller grillet fisk, f.eks. en helt klassisk stegt meuniere, men bestemt også til hummer eller fjerkræ.



Chassagne-Montrachet Rouge, 2017
1 fl 445,-

2 fl **775,-** SPAR 115,-
6 fl **1.995,-** SPAR 675,-

Lys, yndefuld og delikat med klare toner af røde bær som jordbær, hindbær og lidt ribs, et diskret krydret hvisk fra fadene og en blid, nærmest æterisk afslutning, hvor lidt begyndende udvikling viser sig med toner af svampe og skovbund. Vellykket kombination af 2017-årgangen, som er meget klassisk og appellationens signatur, hvor Pinot Noir får lov at vise sig fra sin feminine side. Et fremragende bud på rødvin til retter med stegt fisk, og med tilpas syre til sylrige saucer og tilbehør.



Chassagne-Montrachet AOP Placeret i den sydlige del af Côte de Beaune mellem Puligny-Montrachet og Santenay.

Total 308 ha heraf 216 ha beplantet med Chardonnay og 92 ha med Pinot Noir. 55 Premier Cru-marker samt tre Grand Cru-marker, der har selvstændige AOP'er.



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring

Meunièrestegt søtunge med brunet smør, kapers og dild

Opskrift til 4 personer

Meunière er fransk og betyder faktisk 'møllerens kone'. Møllerens kone havde let adgang til mel og deraf kommer tilberedningsmetoden meunière-stegning; simpelthen at vende i mel og stege i smør.

Meunièrestegning er oplagt til fisk, da den lette panering lader fiskens delikate smag få plads til at brillere. I denne opskrift er det en sand klassiker til meunière-stegning, som er under kærlig behandling; nemlig søtungen – men en lang række andre flade fisk kan sagtens bruges også.

INGREDIENSER

- 4 flåede portions-søtunger, ca. 500 g pr. stk.
- Rugmel
- 300 g smør
- 4 spsk kapers
- 2 citroner
- 1 bundt dild
- Neutral olie
- Salt og peber

Se kokkens
trin-for-trin-guide
til meunière-
stegning af fisk på
løgismose.dk

SÅDAN GØR DU

1. Start med at ordne fisken. Klip finnerne af og fjern evt. rogn. Hvis fisken er meget tyk, kan der lægges et snit i den øverste del af ryggen, så tilberedes den mere ensartet.
2. Vend fisken i en blanding af rugmel, salt og peber og steg 4-5 min. på hver side, i halv smør og halv olie ved middel varme.
3. I en kasserolle brunes det resterende smør til det dufter af ristede hasselnødder. Tilsæt fileter af citron samt kapers til det brunede smør inden servering.
4. Anret på store tallerkner og pynt med rigelig dild. Servér nye kogte kartofler på siden.



Signes sider

HALSNÆS I BIDDER

Blot en time fra København kan man finde surferstemning à la Californien, uforfalsket fiskerleje-idyl, svimlende udsigt over Kattegat, fine sandstrande – og masser af kulinarisk initiativ. Tag med til Hundested og omegn.

I Hundested lugter der af tjære, af fisk og af diesel fra bådene. Det er en herlig duft for den, som ønsker sig en ægte by ved havet, der endnu ikke er blevet udsat for såkaldt byudvikling, hvilket ofte betyder, at dyre boliger erstatter fiskerimiljøet, og hovedgaden ender med at blive en ensartet række butikker med designer-gummistøvler, dyre vattæpper og garderober i hør.

Hundested er original, upoleret og ægte, og ud over duften af havn, så er der også en dejlig brise af kulinarisk opfindsomhed her på egnen. Rundt omkring byen her ved indsejlingen til Isefjorden er der masser af gastronomisk sightseeing. Efter en ferie i Hundested og omegn – eller bare en endagstur fra København – indser man, at der findes en anden fortælling om det kulinariske Danmark end den triste, vi er vant til at høre om danskere, der ikke går op i fødevarekvalitet og ikke vil betale for den. Der er masser af gastronomisk initiativ, og for den madglade rejsende er Hundested et godt udgangspunkt for oplevelser til maveregionen.

GÅTUR OG PICNIC MED HAVUDSIGT

Hundested ligger lige der, hvor Kattegat bliver til Isefjorden – og et flot sted at konstatere netop dét ved selvsyn er ved at gå op på Skansen, som er det gamle befæstningsværk højt over byen. Der står gamle kanoner i det høje græs, og når man står her, kan man se den lille færge sejle mellem Rørvig og Hundested. På den anden side af fjordmundingen på Rørvig-siden kan man ane små dukkehuse ligge i strandkanten, og der er et flot kig ned over Hundesteds røde tage, kranen på havnen og Isefjordens bakkede skrån timer i det fjerne.

Med Hundested i ryggen kan man tage stien fra Skansen, som går hen til Knud Rasmussens hus – en gåtur på 5-10 minutter. Den gamle polarforskers sommerhus ligger højt på en skråning med en spektakulær udsigt over Kattegat, lige ved Spodsbjerg Fyr. Huset er bygget i engelsk cottagestil, og det eneste, der udefra vidner om Rasmussens forkærlighed for det arktiske, er håndtaget,

som er formet som en hvalros og dørhammeren, der forestiller en sæl. Her i huset sad han og skrev sine bøger, når han var i Danmark, og det er ikke svært at forstå, hvorfor en mand med trang til store vidder holdt af at være her. Her er vildt og vindblæst – og ufatteligt smukt. Huset er i dag et lille museum og helt bestemt et besøg værd. Man er så højt her, at jeg bilder mig selv ind, at man kan se jordens krumning. Det er ikke spor videnskabeligt, men noget man med sikkerhed kan få at se, er flokke af marsvin på jagt. Det kræver lidt held og stille vejr, for blæser det for meget, kan det være svært at få øje på rygfinerne, der forsvinder i bølgerne. Man kan også kigge efter sæler, for på Hesselø, som ligger godt 20 km ud for Knud Rasmussens hus, ligger en af Europas største sælkolonier, og indimellem dukker der spættede sæler op af vandet inde ved kysten – og nu og da også helt inde i Hundested havn.

Fra Knud Rasmussens hus skal man gå videre op forbi fyret, ned ad den lange grussti på skrænten, hvor der vokser hybenroser, hyld, tjørn og havtorn, og som fører til Kikhavn – Halsnæs' ældste fiskerleje. Det lille landsbysamfund står for en stor dels vedkommende som i 1700-tallet med stråtekte huse, mange af dem gulkalkede, små gårdspladser med toppede brosten, bonderoser og gamle, krogede træer, der er bøjet af mange års kamp mod den hårde vind fra Kattegat. På stranden er der fiskere i waders, UV-fiskere med harpun, om natten ravjægere med lygter, folk på paddle-boards og i havkajakker, vovede windsurfere og iskolde vinterbadere.

Det er her på en stor sten på stranden, man skal slå sig ned med sin madpakke eller picnicurv. Hver gang jeg er her, tænker jeg, at hvis jeg skulle vise en udenlandsk gæst et stykke af det bedste og allerfineste Danmark bare en time fra Rådhuspladsen, så ville jeg tage personen med denne tur og slutte den af her på stranden ved fiskerlejet med udsigten over det utæmmelige Kattegat.

STEDER AT SPISE ELLER PROVIANTERE

1. TOTHAVEN

Ikke langt fra Kikhavn ligger Tothaven. En lille bindingsværksgård med gårdbutik, hvorfra der sælges æg, gedeoste, rabarber i sæsonen, håndlavede is og andre fristelser. Tothaven er også besøgsgård, hvor børnene kan klappe grise, holde kaniner og få en ponytrækketur. På gårdspladsen med de toppede brosten og snyd voksende Halsnæs-figner kan man sidde og drikke kaffe, spise hjemmebagt kage eller is (jeg er stor fan af hasselnøddeisen lavet på gedemælk), mens børnene nusser dyreunger. Regner det, er der ly i det hyggelige orangeri. Der er også hængekøjer under træerne, hvis man trænger til en middagslur. Husk at købe de prisvindende oste med hjem og snyd endelig ikke dig selv for den drænede yoghurt, der er vidunderlig tæt og cremet.

2. GRØNNÆSEGAARD GODS

Smukt gammelt gods, som er familiedrevet gennem fire generationer. Familien holder Hereford-kvæg på markerne, der skråner ned mod fjorden, og det hele er fuldstændig veldrejet og romantisk. Køerne slagtes på markerne for at stressede dem mindst muligt, og kødet sælges i gårdbutikken på godset, hvor man også kan købe andre lokale produkter. Man kan i øvrigt leje lokaler og fyre et brag af en fest af i godsets smukke bygninger. Hold øje med slagte-tidspunkter og åbnings-tider på Facebook.

3. ENGMOSEGAARD

Engmosegaard er et økologisk landbrug, der synes at være antitesen til det moderne industrilandbrug. Kvalitet og ansvarlig drift er i højsædet, og så er der en skøn gårdbutik, hvor man kan fylde kurven med svinekød fra sortbrogede grise, der går ude hele året, friske grøntsager, fine blomster og mel fra eget korn. Den modige kan købe nyrer og lever fra Engmosegaards slagtekvæg, men der er også mindre vovede udskæringer som osso buco, tværreb, côte de boeuf og – min livret – kæber. Her forhandles også delikatesser fra andre lokale producenter. Et virkelig godt sted at proviantere til køkkenet.

4. LYNÆS – FISK, FJORDREJER OG FLOTTE SURFERTYPER

Lynæs er navnet på det sydøstlige punkt på halvøen Halsnæs, og her nogle kilometer fra Hundested finder man endnu et hyggeligt, lille fiskerleje. På havnen holder Isefjord Fisk til i et lille skur, som kun slår døren op fredag eftermiddag og lørdag formiddag – til gengæld er alt sprællende frisk og lækkert og efter min mening den helt rigtige måde at drive fiskehandel på. Jeg er ikke alene med det synspunkt, for der altid er lang kø til fiskeudsalget. Følg fiskehandlen på Facebook og hold dig opdateret om åbningstider og fangst.

Er det sæson for fjordrejer, kan man også være heldig at fange en rejefisker længere ude på molen. Der er ikke noget bedre end at se rejerne hoppe i de små fangstnet på siden af båden, når fiskeren jager en stor hulske ned efter en posefuld. Kog dem ganske kort – og afsæt de næste par timer til pillearbejde efterfulgt af en mad, der burde være på listen over verdens vidundere.

I Lynæs ligger også Surfcenteret, der som navnet afslører, er et centrum for aktiviteter på vandet. Man kan tage kurser i surfing og kajak, men for den madglade turist er der også noget at komme efter. Cafén på stedet er nemlig et scoop – fra om morgenen, hvor der er friskbagte boller og kaffe til om aftenen, hvor der er kolde drinks og burgere på grillen, avocadoasts og sprøde fritter. Indretningen er tilbagelænet og hyggelig med langborde i genbrugsmaterialer, og når man sidder med sin burger med udsigt over vandet, en let brise, der får marehalmen til at suse, og der står plantet surfboards i sandet, så kunne man lige så godt sidde på en californisk strandbar.

5. RESTAURANT KNUD

På havnen i Hundested ligger restaurant Knud og brillerer med bistro-mad af bedste skuffe. Selv kalder de det et kystnært og søstærkt køkken, fordi det i høj grad baserer sig på alle de gode ingredienser, der findes lige uden for restauranten. Masser af lokale ingredienser, råvarer i sæson og klassikere



på menuen. Alle de store aviser madanmeldere har spist her og lagt sig fladt ned over køkkenets kunnen. Jeg lægger mig ned sammen med dem.

6. HALSNÆS BRYGHUS

På modsatte side af havnen fra Knud, kan man drikke en Stor Knud. Det er nemlig navnet på en af øllene fra Halsnæs Bryghus. Det er brygger Thomas Naundrup Andersen, der tager sig af ølbrygningen, og han sørger for en lang række ufiltrerede kvalitetsøl med lokale navne som Dyssekilde, Lynæs og Sælhunden.

7. TORUP MARKED OG ØKO-LANDSBY

I den lille økolandsby Torup er der marked hver anden lørdag fra juni til oktober. Det finder sted ved Dyssekilde Station, og her kan man købe friske grøntsager, urter, blomster, honning, marmelade, brød og korn. Alt er lokalt. Efter markedet kan man forkæle sig selv med en frokost på Torup Spisehus. Alt laves fra bunden i spisehuset og er baseret på råvarer, som kokken Johannes Lund enten dyrker selv eller henter i området på sin ladycykel. Der hænger skinker og pølser i baglokalet til tørring, der dyrkes svampe på kaffegrums og bages surdejsbrød med mel fra Nordsjællands Fællesmølleri. Besøg også økolandsbyens bageri Korsang, hvor alt er økologisk – selv bagerne, reklamerer de med – og så er adressen i øvrigt Solen, hvilket jo indimellem kan være tiltrængt på en dansk sommerdag.

8. NORDSJÆLLANDS FÆLLESMØLLERI

Hold øje i gårdbutikkerne med melet fra Nordsjællands Fællesmølleri, som holder til i Hundested. Indholdet er stenkvarn og fantastisk at bage med – uanset om du vælger ølandshvede, almindelig hvede eller rug. Man kan på pakken se, hvor kornet er høstet, og melet fremstilles på bestilling, så det er så friskt som muligt, når det lander ude på hylderne. Er du vild med at bage brød, er det et absolut must at købe nogle kilo mel med hjem.

Fotos: Signe Wulff, Jakob Feilberg, Nicolai Hegelund og Andreas Raun



STORHED OG DRINKABILITY I SYMBIOSE

Producent: Corte Figaretto | Område: Veneto, Italien

Der er vinproducenter, hvis vine er hyppige gæster hos Løgismoses smagepanel. Enten fordi vi skal vælge mellem alt for mange muligheder, eller fordi vi gerne lige vil være sikre på, at alt er som det skal være. Og så er der producenter, hvorfra vi bare rutinemæssigt trækker på vores allokeringer og glæder os til at smage på herlighederne, når de dukker op i Danmark. Corte Figaretto tilhører den sidste kategori, men så var det, at der kom en mail: "We have a new wine that could be interesting for you, it is a Valpolicella Superiore..."

Vinene kom, og på en solskinsrig formiddag i februar måtte smagepanelet lægge sig fladt ned. Den nye Valpolicella sad, som man siger, lige i skabet, selvom der var tale om det første skud fra Mauro Bustaggi, og Sofia, der nu arbejder skulder ved skulder med sin far. Og da vi smagte deres to takes på de internationale druer, forstod vi fuldt hvad Sofia mente, da hun skrev at vinene "fuldstændig var stukket af" for dem. Vi har sjældent oplevet en så vellykket symbiose mellem u-forceret potens og krydret drinkability. Så tæt på at være for meget, men også så charmerende, at man bare bliver glad i låget længe inden rusen banker på.



Fagekspert
Per Bach



Mauro Bustaggi
i vinmarken

CERTIFICAZIONE RRR
Corte Figaretto opnåede i juni 2020 tilladelse til at flage med den såkaldte Certificazione RRR, som er konsortiet i Valpolicellas spændende forsøg på at gøre producenterne til frontmovers og et helt vindistrikt til rollemodel, når det kommer til bæredygtighed. Planen er at 80 % af producenterne og/eller 80 % af de mere end 8.200 opdyrkede ha. skal være omfattet af en bæredygtig produktionsprotokol, der funderet på det italienske "Sistema Qualità Nazionale di Produzione Integrata" (SQNPI) forener de forskellige certificeringsmodeller (økologi, biodynamik osv.) med retningslinjer for biodiversitet, ressourceøkonomi og livskvalitets i ordets mest omfavnende betydning. RRR står for Riduci, Risparmia og Rispetta. Eller på dansk reduktion, opsparing og respekt.



NYHED

Veneto Cabernet Sauvignon
Sentoarte, 2018

1 fl 224,-

2 fl **385,- SPAR 63,-**

Mauro har arvet et par vinmarker, som blev tilplantet dengang mange stadig troede på, at de internationale druesorter var vejen frem. Herfra har de alle årene produceret nogle tusinde flasker, som stort set alle er blevet solgt på restauranterne i Verona. Men så kom Covid-19. En ligelig blanding af druer, der tørrer i 3 uger og druer, der får lov at vente ude på vinstokkene inden de forenes og efter gæringen modner 12 på barrique. Spændende vin. Renere og mere potent end de fleste Amaroni!



NYHED

Veneto Merlot Le More, 2019

1 fl 224,-

2 fl **385,- SPAR 63,-**

2018-årgangen var gavmild med solen, og når så far og datter i tilgift tørrer druerne til et væggtab på 30 % bliver resultatet efter 12 måneders modning på franske fade overvældende på den fede måde. En intens omfavelse af masser af modne røde frugter og aromatiske urter og om muligt endnu mere inciterende end Cabernet-vinen. Der er ikke mange Merlot-vine, der smager som denne.



NYHED

Valpolicella Superiore
Alte Quare, 2018

1 fl 235,-

2 fl **395,- SPAR 75,-**

Valpolicella Superiore er en noget Loose Disciplinare, som egentlig blot foreskriver en enkelt % mere i alkohol, men den er blevet tumleplads for en stribe producenter, som gerne vil vise os, at Valpolicella er andet og mere end "bare" Ripasso og Amarone: At de smilende bakker omkring Verona kan levere frugt til vine, der i stil og kvalitet tåler sammenligning med støvlelandets allerbedste. Mauro har tøvet længe, men med Sofias ankomst i kælderens er han blevet sparket ud over rampen og med frugt fra deres højest beliggende vinmarker har de skabt denne vin, der er gæret i rustfrit stål og efterfølgende modnet 14 måneder i barrique. Herlige modne kirsebær og brombær, der får selskab af kaffe og salvie. Fornem aromatisk kompleksitet, vedholdende og med en syre, som smukt parerer sødmen fra fadene.



**SMAGEKASSE MED
6 CORTE FIGARETTO-VINE
995,- SPAR 371,-**

2 fl Valpolicella Superiore Alte Quare, 2018
2 fl Veneto Cabernet Sauvignon Sentoarte, 2018
2 fl Veneto Merlot Le More, 2019

PECORINO & PARMASKINKE

Til Corte Figarettos fristende nyheder kan vi anbefale en servering af den relativt ukomplicerede slags. I vores butik på Nordre Toldbod kan du fylde kurven med aromatisk og tør italiensk pecorino og den friskskårede Parmaskinke er naturligvis også at finde. Husk at temperere både skinke og ost inden servering ved at tage det ud af køleskabet ca. 30 minutter før det skal nydes og servér eventuelt olivenolie-mættet focacciabrød til.

BYD SOMMEREN VELKOMMEN MED COCKTAILS OG SPRØDE SNACKS

I vores webshop, i butikken på Nordre Toldbod og i Netto i hele landet kan du i løbet af sommeren finde lækende drikkevarer fra Løgismose – både dem, der egner sig særlig godt til at blive blandet til en cocktail og dem, der er idéelle som tørstslukkere.

Dæk op til cocktails og mocktails med vores danskbryggede, økologiske æble-, appelsin- og citronsodavand, økologiske tonics og Ginger Beer – og tre frugtsirupper, der sætter prikken over i'et på sommerens drinks.

LAD SOMMERENS FESTLIGE STUNDER SMAGE AF SOLSKIN OG FRUGTIGE DRINKS

1. RASPBERRY MARTINI MED HINDBÆR & HIBISCUS-SIRUP

- 5 cl vodka
- 3 cl Løgismose sirup med passionsfrugt og vanilje
- 3 cl frisk citron
- 1 passionsfrugt
- Isterninger

Kom alle ingredienser undtagen hindbær i en shaker og ryst i 10 sekunder.

Si over i et afkølet martiniglas og pynt med hindbær.

2. GIN HASS MED MANGO & CITRON-SIRUP

- 5 cl Gin
- 2 cl Løgismose sirup med mango og citron
- 1 cl Lime
- Løgismose Citronsodavand
- Isterninger

Rør gin, mangosirup, lime og isterninger godt sammen i et afkølet glas. Top op med citronsodavand og pynt med en limeskive og mynte.

3. TOM COLLINS MED PASSIONS- FRUGT MED PASSIONSFRUGT & VANILJE-SIRUP

- 5 cl vodka
- 3 cl Løgismose sirup med passionsfrugt og vanilje
- 3 cl frisk citron
- 1 passionsfrugt
- Isterninger

Hæld gin, sirup og citronsaft i et afkølet glas fyldt med isterninger. Omrør ingredienser i 10-20 sekunder og top op med dansk vand. Pynt med citronskiver og mynte.



KNASENDE SPRØDE OG FULDE AF SMAG

Til de våde varer hører sig snacks – vores chips er et godt bud på noget sprødt og salt til drinksne.

Vælg mellem Blå chips, Karl Johan-chips, Rodfrugt-chips eller Trøffelchips.

Løgismose Chips, flere varianter,
1 pose, 100-125 g, 20,-

GODE SMAGSGIVERE TIL DINE DRINKS

Løgismose Tonic eller Ginger Beer,
1 fl, 500 ml, 20,-

Løgismose sodavand, flere varianter,
1 fl, 750 ml, 25,-

Løgismose frugtsirup, flere varianter,
1 fl, 250 ml, 20,-

.....Sommermiddagen

VANEDANNENDE VINE FRA LIRAC

Producent: Château Mont-Redon | Område: Rhône, Frankrig

Her præsenterer vi den lyserøde og den røde Lirac fra Château Mont-Redon. De har næppe stået stærkere, og hver for sig er de indlysende alternativer til Tavel og Châteauneuf-du-Pape.

Hvis du kender vinene fra Château Mont-Redon, vil du, når du får flaskerne i hånden, bemærke, at logoet har været forbi en grafiker, og at udstyret i det hele taget har fået en overhaling. Ikke noget revolutionerende, men nok til at man lige bemærker det. Efter parløb i 3 generationer valgte familien Abeille i 2016 at slå op i banen, og i dag er det så alene Pierre Fabre, som afstikker kursen. Efter de første 5 år er det min fornemmelse, at han sammen med sit team er i færd med at skærpe profilen. Ikke noget revolutionerende, men også her nok til at man fornemmer det i form af lidt større klarhed og lidt mere præcision i de enkelte vine. Og det er ikke trist når nogle vine, der allerede er gode, bliver endnu bedre. Slet ikke når de har været en del af Løgismoses DNA, lige siden Lene Grønlykke i en anden tid svingende forbi.



Lirac Rosé, 2020
1 fl 165,-

2 fl **295,- SPAR 35,-**

6 fl **745,- SPAR 245,-**

Pierre Fabre og hans team begaver os med en tør, gavmild og letløbende rosé, som skænkes i den helt lyse nuance, som de trendsættende søstervine fra Provence foreskriver, og vinen er dermed ikke blot et alternativ til Tavel. Druerne er plukket i de tidlige morgentimer og den 20 km. lange tur op til vingården i Châteauneuf-du-Pape er foregået i plastkasser. Her er alle stilke fjernet inden druerne har fået en tur forbi Mont-Redons avancerede lasersorteringsanlæg, som minutøst sørger for, at kun de sundeste druer havner i gæringstankene. Vinen er trukket fra den gærende rødvin ved den såkaldte méthode saignée, og efterfølgende er den malolaktiske gæring undertrykt for at profilere friskheden under den bare 3 måneder lange modning.



Lirac, 2019
1 fl 185,-

2 fl **325,- SPAR 45,-**

6 fl **845,- SPAR 265,-**

Mont-Redons røde Lirac har alle dage været en dejlig vin, og vi kan se tilbage på en parade af vellykkede årgange, der har begavet os og vores kunder med mange glade oplevelser, og denne solbeskinnede 2018'er holder sig bestemt ikke tilbage. Tværtimod charmerer den med sine saftige røde bær og de næsten henslængte, krydrede, sødme-fyldte noter fra den velafstemte fadbehandling. Vinen har fået den samme tur som rosévinen blot to år tidligere, og efter det, der skulle forblive rosé, er trukket fra, er 1/3 af vinen modnet i 14 måneder i brugte 228-liters fade inden den endelige Cuvée er sammenstukket og tappet på flaske.



Fagekspert
Per Bach



RHÔNEDALENS OVERSETE APPELLATION

På forunderlig vis er den beskedne landsby Lirac og dens vinmarker, der putter sig mellem de blide bakker ned mod Rhône-floden, forblevet uopdagede af de fleste. Det er ikke mange, som i dag er bekendt med, at det engang var Lirac – og ikke Châteauneuf-du-Pape – der blev af skippet fra havnen i Roquemaure og senere nydt af både paver og konger. Desværre fik Lirac i 1863 den tvivlsomme ære af at lægge jordbund til de første udbrud af phylloxera i Frankrig, 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 begyndte at dukke op i vinlitteraturen, hvor de fleste skribenter hæftede sig ved byens let drikkelige rosévine. De forsvandt næsten i 1970'erne, da alting skulle handle om rødvin, men lige nu svinger pendulet igen. De 52 producenter, der tapper deres egen Lirac, rapporterer samstemmende, at de producerer mere og mere rosé.



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring

Grønt på grill Opskrift til 4 personer

Grillmad kan være så meget mere end bøffer og pølser – ja faktisk kan det sagtens lade sig gøre at lave en komplet grill-middag ud af grillede grønne sager.

Her får du hele 5 små serveringer med grillet grønt, som både kan fungere enkeltvis som frokostserveringer, som forret eller som tilbehør, men sammen udgør en herlig grøn grillmenu. Retterne er hyggelige at deles om og både den røde vin samt rosévinen fra Château Mont-Redon kan med fordel hældes i glassene.

1. NYE LØG OG KARTOFLER MED RYGEOST

INGREDIENSER

- 1 bt. nye løg med top
- 250 g nye danske kartofler
- 100 g rygeost
- God olivenolie
- Salt, peber og urter

SÅDAN GØR DU

1. Kog kartoflerne i letsaltet vand til de lige netop er færdige, ca. 5-6 minutter.
2. Rens og halvér løgene og grill dem hårdt på en varm grill
3. Anret på et fad med små klumper rygeost, god olie og smag til med salt og peber. Pynt med havens urter.

2. COURGETTE OG AUBERGINE MED OREGANO OG MYNTE

INGREDIENSER

- 1 aubergine
- 2 courgetter
- Frisk oregano og mynte
- Skal og saft af 1 citron
- ½ frisk chilli
- God olivenolie
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

1. Skær skiver af aubergine og courgetter og grill dem på en meget varm grill.
2. Anret dem i et fad mens de er varme med strimler af citronskal, finthakket chili, citronsaft og olivenolie. Smag til med salt og peber. Når de er kølet af, tilsættes grofthakket oregano og mynte.

3. SPIDSKÅL MED CREME FRAICHE OG ESTRAGON

INGREDIENSER

- 1 spidskål
- 1,5 dl creme fraiche
- 5 stilke frisk estragon
- 2 spsk. purløg
- 2 bananskalotteløg
- 2 spsk. Sherry-eddike
- 1 spsk. flydende honning
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

1. Skræl skalotteløgene og skær dem i skiver. Vend dem i eddike og honning samt estragonstænglerne og smag til med salt og peber. Lade dem trække i et par timer før servering.
2. Flæk spidskålet på langs og grill det ved medium varme til det er mørt, men med bid.
3. Lav en dressing på creme fraiche, hakket estragon, purløg, salt og peber.
4. Skær spidskålet ud i grove stykker og anret på et fad med dressing i bunden og slut af med syltede skalotteløg.

4. ASPARGES MED FAST OST

INGREDIENSER

- 500 g asparges (grønne, hvide, violette)
- 100 g tør ost, f.eks. Løgismose
- Knas
- God olivenolie
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

1. Ordn aspargesene; de hvide skrælles og derefter knækkes bunden af alle asparges, uanset farve. Grill asparges på en meget varm grill.
2. Grill og krydr med salt og peber. De må gerne få tydelige grillstriber.
3. Anret asparges på et fad og tilsæt en generøs mængde olie og rigeligt revet ost over retten.

5. BURRATA MED ÆRTER OG SØDSKÆRM

INGREDIENSER

- 1 burrata (kan købes i vores butik på Nordre Toldbod)
- 1 kg friske bælgærter
- 4 stængler sødsøkærm
- God olivenolie
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

1. Bælg ærterne
2. Hak bladene fra sødsøkærm fint og vend dem med olivenolie og ærter. Smag til med salt og peber.
3. Anret i en dyb tallerken. Skær hul i burrataen og anret ærteblandingen rundt om osten.

DÆK BORDET MED IKONISK FRANSK GLAS

Ved Loire-flodens bredder så glasfirmaet Durablex i 1945 dagens lys. Siden er en lang række af firmaets produkter i glas blevet noget nær klassikere, som er at finde i alt fra naboens vitrineskab til hylderne i MoMas designshop i New York.



De forskellige glas og tallerkener fra Durablex er dekorative og rummer en klassisk fransk elegance, som passer ind hos de fleste. Udover de visuelle attributter er produkterne fra Durablex ekstremt holdbare og rummer stor anvendelighed, grundet det tempererede glas, som både glas og tallerkener laves i.

Bliv klædt godt på til at dække bordet til hverdag eller fest, nyde en drink eller en friskbrygget kop kaffe eller servere en udsøgt dessert på eller i de fine glas. Med Durablex får du ikonisk og elegant håndværk i hvert produkt og et tidløst design, som behager i lige så høj grad som produkternes prisskilte.

FORDELE VED TEMPERERET GLAS
Holdbarheden ved glasset er i top. Glasset går ikke i stykker eller får skår, selv ved tab eller ivrig "skålning". *Glasset er 2,5 gange mere holdbart end almindeligt glas.

Tempereret glas er modstandsdygtigt overfor temperatursving. Glassene kan klare temperaturskift fra -20 °C til 130 °C. Servér derfor alt fra varm kaffe til is-desserter af produkterne.

Tempereret glas kan sættes i fryseren samt komme i mikroovn og kan desuden naturligvis sættes i opvaskemaskinen.



NYHED

GLAS-SERIE – PROVENCE

Provence-serien består af 2 størrelser af klassiske, romantiske drikkeglas, som vil klæde ethvert bord!

16 cl, 6 stk. 102,-
25 cl, 6 stk. 135,-

NYHED

GLAS-SERIE – MANHATTAN

Opgrader hjemmebaren med de forskellige glas i Manhattan-serien, som tilsammen sørger for at du har smukke glas at servere i, uanset hvilken drink du mixer.

22 cl, 6 stk. 198,-
31 cl, 6 stk. 246,-
30,5 cl, 6 stk. 288,-

NYHED

TALLERKEN-SERIE – PARIS

Bølgede glastallerkener i klassisk fransk stil, som er oplagte både til hverdag og fest. Servér på tallerkenerne og føl dig hensat til parisisk, chic stemning.

Frokosttallerken, 20,5 cm, 6 stk. 144,-
Dyb tallerken 23 cm, 6 stk. 198,-
Middagstallerken, 23 cm, 6 stk. 198,-



Smag på magasinet

VINSMAGEKASSEN

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

I denne måneds smagekasse har vi fokus på Sydeuropa med både rød- og rosévin fra Rhônedalen, forfriskende hvidvin fra Spaniens vestkyst og sommerlige italienske klassikere fra Chianti og Valpolicella.



SMAGEKASSE

6 UDVALGTE FLASKER FRA MAGASINET 845,- SPAR 212,-

- 1 fl Rías Baixas Albarino, 2020, Terras Gauda
- 1 fl Lirac Rosé, 2020, Château Mont-Redon
- 1 fl Syrah Collines Rhodaniennes De Mandrin, 2019, Pierre Gaillard
- 1 fl Chianti BIO, 2018, Cosimo Maria Masini
- 1 fl Lirac, 2019, Château Mont-Redon
- 1 fl Valpolicella Superiore Alte Quare, 2018, Corte Figaretto

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

DELIKATESSEKASSEN

UDVALGTE DELIKATESSER

Sommeren er over Danmark og det kalder på spontane stunder, ud i det grønne eller til vandet, hvor tasken gerne skal være pakket med både vådt og tørt af høj kvalitet.

Denne måneds delikatesskasse udgør et festfyrværkeri af en picnicurv, hvor vi har pakket en række af vores favoritter i en praktisk køletaske. Taskens indhold er perfekt til en velmagende picnic, en tur i skoven, når destinationen er stranden eller til en hvilken som helst anden stund hvor den gode smag skal med på tur.



SMAGEKASSE

UDVALGTE DELIKATESSER 550,- SPAR 178,-

- Løgismose-termotaske
- 4 dåser Solis Lumen Pays d'Oc Rosé ØKO, 25 cl
- Portionsknækbrød i dåse, 300 g
- Lyngrillet færøsk laks i rapskimolie, 110 g
- Krabberillette, 100 g
- Grønne oliven, ØKO, 370 g
- Røgede Brislinger no 2 i rapskimolie, 100 g
- Svinepaté med Piment d'Espelette, 180 g
- Hvid trøffelpaté, 85 g
- Torsk vingummifisk med solbær- og hindbærsmag, 120 g
- Mørk Nicaragua chokolade 68 %, ØKO, 70 g
- Chips med egerøget chili, 150 g



Fagekspert
Per Bach

SENESTE ÅRGANG AF KULTVINENE FRA DET IKONISKE SCHARZHOFBERG

Producent: Egon Müller | Område: Saar ved Mosel, Tyskland

Med Egon Müller befinder vi os i en liga, hvor der ikke rigtig er andre, der spiller med. Et sted, hvor den almindelige balance mellem tørt og sødt bliver ophævet, og hvor de tyske begreber Kabinett og Spätlese ikke længere rigtig giver mening. Det er kult, det er sjovt og det er et bekosteligt bekendtskab. Trods Covid-19 bliver priserne bare ved med at stige. Siden sidste år har den lille Gutswein således løftet sig med 20 % og Kabinett med svimlende 50 %. Egon Müller befinder sig på alle parametre udenfor kategori.

HISTORIEN BAG

Der er mange brave mænd, der har giftet sig til flere herligheder, end de lige blev forelsket i. Et par af dem befinder sig i Müller-familien. Felix Müller giftede sig i 1852 med Elisabeth Koch, hvis far i kølvandet på den franske revolution havde købt Scharzhof og nogle parceller oppe på Scharzhofberg, vest for ejendommen. Felix og Elisabeth kaldte deres førstefødte for Egon, og da han i 1887 giftede sig med en Theresa Tuckermann fra Köln, fulgte der en svigerfar med, som havde råd til at købe familien ud, da tiden kom hvor boet skulle skiftes.

Herefter fulgte de år hvor Egon Müller I dygtigt og ihærdigt skabte den første respekt omkring familiens vine fra Scharzhofberg. Vinene høstede de fornemste priser ved verdensudstillingerne i London (1862), Chicago (1893), Paris (1900), Saint Louis (1904) og Bruxelles (1910), og da Egon I i 1932 stille sov ind, var han en international stjerne.

Egon Müller II fik desværre kun del i historien i få år. Han omkom i 1941, da han væltede med families traktor, og da den unge Egon Müller III samtidigt var blevet indrulleret i Die Luftwaffe og endte som krigsfange i England, fik vinstokkene lov til at passe sig selv. Da Egon III kom hjem i 1945, lykkedes det ham blot at høste druer nok til 1.200 liter vin, og de næste mange år blev en genopbygningsfase i efterkrigstidens skygge.

EGON MÜLLER ER "RIESLING-KONGEN OVER DEM ALLE"...

... noterede feinschmeckeren Rasmus Palsgård, da han i september var blandt de heldige, der blev inviteret i audiens for at smage den netop frigivne 2019-årgang og han fortsatte: "I forbindelse med besøget smagte vi 2019-årgangen, som i er en rigtig god årgang i Mosel med én enkelt undtagelse – frost i løbet af foråret betød, at blomstringen blev ødelagt, hvorfor eksempelvis Weingut Egon Müller kun har kunnet producere 40 % af den mængde, de producerer i 2018. Det er synd, for det er en årgang i flot balance med masser af syre, ekspressiv

Først i 1980'erne – nogenlunde samtidig med at Egon Müller IV i 1985 træder ned ved sin fars side i kælderens – begynder bølgerne af sympati for alvor igen at strømme i retning af Weingut Egon Müller og Scharzhofberg, og reelt er det først de seneste 40 år, at det, godt hjulpet af den globale opvarmning og vinmagerne Horst Frank (1971-1999), Stefan Fabian (2000-2018) og Heiner Bollig (2019-) lykkes for Egon Müller IV at fremtrylle den ubrudte række af ædle Riesling-vine, som mange vinelskere kalder Tysklands svar på Domaine de la Romanée-Conti og gerne betaler formuer for at opleve.

Egon Müller IV har naturligvis ladet sin søn døbe Egon. Han er i dag 20 år, passioneret biavler og optaget af den biodiversitet, som er forudsætningen for biernes cyklus og produktivitet. Han har stadig ikke meddelt, at han træder ind i rollen som Egon Müller V, men mon ikke? Og mon ikke det bliver ham, der formaliserer økologien på Scharzhofberg nu hvor hans far har undladt at gøre det, selvom han hverken har brugt insekticider eller herbicider i 30 år?

og elegant frugt, som især kommer flot til udtryk i vinene med restsødme. Samtlige udgaver af Egon Müllers 2019'ere smager fantastisk, og der er ingen tvivl om, at de om 5-10-15-20 år for alvor vil vise storhed. Endnu en gang kan jeg kun på det varmeste anbefale, at du giver tysk Riesling med restsødme en chance – du vil ikke fortryde det."

Læs hele Palsgårds mundvandsdrivende reportage på feinschmeckeren.dk



Riesling Gutswein Scharzhof, 2019
1 fl 395,-

1 fl **345,- SPAR 50,-**

Nærmest episk Riesling skabt på frugt fra de mindre kendte skråninger på Oberemmeler Rosenberg, Wiltinger Braunfels samt frugt fra yngre vinstokke på det legendariske Scharzhofberg. Udelukkende botrytis-fri druer fra høstarbejdernes første tur på skråningerne den 30. september og den 1. oktober forvandlet til vin i rustfrit stål. Reserveret og tøvende i næsen, men alligevel tydeligvis raffineret. Der er en svag brise af appelsinblomster i det gnistrende rene og meget mineralske udtryk, og i munden er udtrykket smukt og krystallkalt med en lille antydning af sødme inden en prikkende, laserskarp, lækende syre sætter ind.



Riesling Kabinett Scharzhofberger, 2019
1 fl 1.395,-

1 fl **1.195,- SPAR 200,-**

Dette er Egon Müllers legendariske signaturvin fra Tysklands måske mest berømte plet på vinkortet. Intet andet sted langs Mosel, Saar eller Ruwer er indholdet af rød og grå skiffer i jordbunden så markant og da de 23 syd-sydsydvest vendte ha. rejser sig fra 216 til 300 med en stigningsprocent på op til 60 %, fanges vinden som i et storsejl med mindre fugt og større temperatursvingninger til følge.

Det er en Kabinett skabt på frugt uden spor af ædelt råd fra høstarbejdernes 2-3 første ture op og ned gennem vinrækkerne inden regnen kom den 6. oktober. Presning af hele drueklaser og lang, langsom gæring i gamle fade uden temperaturkontrol ned i nærheden af 40 g restsukker. Kontrapunktisk gåsehudsfrisk kaldende samspil mellem sødme, prikkende moden citrus og dyb salt mineralitet.



Intet andet sted i Tyskland er den grå og rødlig skifer så forvitret som på Scharzhofberg, der rejser sig fra 190 til 310 meter og som et stort sejl fanger vinden med et unikt mikroklima til følge.



Riesling Spätlese Scharzhofberger, 2019
1 fl 1.795,-

1 fl **1.495,- SPAR 300,-**

Det kan være svært at italesætte de helt store oplevelser og sådan er det her. Vi er på vej et sted hen, hvor sproget får svært ved at omfavne oplevelsen. Man får lyst til at græde. Af glæde. Der er tale om frugt plukket mellem den 14. og 18. oktober efter at dage med regn havde sat en ny dagsorden. Det meste Botrytis-frugt er frasorteret og på grund af kulde i kælderens har gæren brugt 4 måneder på at bringe restsukkeret ned under 80 g. og ramme Spätlese-prædikamentet. Et fantastisk spektrum af modne frugter og gnistrende renhed hånd i hånd med en nærmest vanvittig friskhed, der funkler på hele paletten på samme måde som en sleben diamant gnister i solen. En vin kan næppe blive mere legesynd end denne.

"I den specielle situation vi befinder os i er det ekstra glædeligt at konstatere at 2019-årgangen vil fortrylle alle, der elsker god Riesling. Med sin frugtige elegance, enorme dybde og forbløffende tilgængelighed har Riesling-vinene fra Mosel, Saar og Ruwer fundet deres helt eget klippefremspring blandt de seneste store årgange. 2019 er det år, der vil glæde vinelskerne mange, mange år frem."

Dr. Carl von Schubert, Præsident for VDP.
Grosser Ring Mosel - september 2020



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.



SYRAH

Druen Syrah er en spontan krydsning mellem Dureza og Mondeuse Blanche i Rhône-dalen i Frankrig. Det er den 7. mest dyrkede druesort i verden, og mens den mest udbredte navn er Syrah, ses den også under synonymer som Shiraz, Balsamina, Marsanne Noir, Serine og Hignin Noir. Den trives i både moderat, varmt og endda meget varmt klima, og dens relativt høje indhold af anthocyaniner, som er farvepigment i drueskal-lerne, er med til at beskytte den mod solen i mange af de regioner, hvor den dyrkes.

SÅDAN SMAGER SYRAH

Syrahs ofte mørke farve går igen i frugtprofilen, som er domineret af mørke bær frem for røde. Ofte finder man blåbær og brombær, som kan ledsages af, for druen karakteristiske toner af sort peber, oliven samt violer og en distinkt urtet karakter i retning af kamfer og eukalyptus.

Kroppen kan være fra medium under køligere dyrkningsbetingelser, men oftest er den fyldig og potent med høj farveintensitet og ofte også en vis mængde tannin, som bidrager til vinenes generelle gode udviklingspotentiale. Syrah kan gennem flaskelagring vise spændende aromaer af bacon og velhængt kød, røg, kaffe, læder og trøffel.



SYRAH FRA I MARKEN OG VINERIET

Visse druesorter er kræsne og besværlige, Syrah er ikke en af dem. Faktisk omtales den som "vinbondens drøm" idet den er robust og trives under mange forskellige klimatiske forhold og i forskellige jordbundstyper. Fra naturens side sætter den rigeligt med frugt og løv, og går man som vinbonde efter kvalitet er det nødvendigt at styre den og foretage omfattende beskæring. Druerne er relativt små og derfor er der meget drueskind i forhold til mængden af juice. Det er med til at give potentiale for meget farvestof i vine på Syrah-druen, noget mange ynder den for. Mange steder i verden bruges Syrah som blandingdrue med andre sorter, særligt i den sydlige Rhône-dal. Den klassiske blanding herfra udgøres af Grenache, Syrah og Mourvedre, også kendt som GSM eller Rhône-blend, og det kopieres mange steder i den nye verden.



SYRAH OG FAD

I vineriet er Syrah let at håndtere idet den modstår oxygen ret godt og dermed ikke er så udsat for oxidation, som kan compromittere aromaerne og friskheden. Langt det meste Syrah fadlagres og druesorten fungerer godt med smagen af egetræ. Pga. sin kraft og mængden af tørstof, kan den klare temmelig meget fad, uden det virker overdøvende.



VIGTIGE OMRÅDER FOR SYRAH-DRUEN

Syrahs vugge, Rhône-dalen, er stadig reference både som variatal-udgave og i blandet form. I Nordrhône er den eneste blå sort, og blandes kuriøst her kun i visse appellationer med de grønne sorter Viognier, Marsanne og Roussanne. Hermitage og Côte Rotie er de mest kendte og længelevende, men også Cornas laver karakteristiske Syrah-vine. Lidt mere lette udgaver findes i Saint-Joseph, mens den største appellation for Syrah i Nordrhône er Crozes-Hermitage. I Sydrhône i f.eks. Châteauneuf-du-Pape, Gingondas og Vacqueyras bidrager Syrah med farve, tannin og syre i blandingen, der oftest ledes af Grenache. Der findes i det hele taget meget Syrah i Sydfrankrig, bl.a. i Languedoc og ligeledes i Spanien, hvor den optager ca. 20.000 ha i primært Castilla La Mancha. I Italien finder vi lidt i Toscana, og så har Syrah gjort sig rigtig godt på Sicilien, hvor den blandes med Nero d'Avola.

Udenfor Europa har Syrah gjort størst profil i Australien under synonymet Shiraz f.eks. i Barossa Valley, hvor landets ældste, stadig produktive vinmark findes med Shiraz-stokke plantet i 1847. Den dyrkes i mange regioner i Australien og er landets mest populære sort. De fleste udgaver er meget kraftfulde og krydrede, og en national specialitet er Sparkling Shiraz, som er en mousserende rødvin, der drikkes let afkølet. USA kom med på Syrah-bølgen i 1970'erne, hvor en gruppe, der kaldte sig selv "Rhône Rangers" plantede den i Californien, der også i dag har de største beplantninger. Washington State har også fået øjnene op for Syrah. Dens alsidighed og popularitet har ligeledes ført den til Sydafrika, Chile og Argentina, hvor den i stigende grad dyrkes.



HVORDAN SERVERER MAN BEDST SYRAH?

Syrah bør serveres i et Bordeaux-glas, som fremhæver vinens struktur og aromatiske komponenter. Serveringstemperatur bør være max 18 °C. Mange Syrah-vine har godt af at blive dekanteret forud for servering.



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg



GODE MADVALG TIL SYRAH

Den mørke og krydrede smagsprofil gør Syrah velegnet til en lang række retter med kød i den kraftige ende af skalaen. En klassisk udgave fra Nordrhône er eminent til skært kød af hårvildt, mens de urelle stykker, der kræver lang tilberedning også kan ledsages af en oversøisk version. Okse- og lammekød er også glimrende til, og udnyt gerne sortens naturlige animalske og røgede karakter i kombination med smagen fra tilberedning på grill. Grillede løgvækster, aubergine, courgetter, svampe og rodfrugter er et udvalg af råvarer fra det grønne køkken, der passer til Syrah. Den kan klare krydderier, urter og især rigeligt med peber. Prøv med en skysauce med Madagaskar-peber eller en Bearnaise med rosa peber.

I blandinger, eksempelvis det klassiske Rhône-blend, bevæger den sig ind på andre områder som svinekød og and, idet Grenache bløder den mørke profil op og tilfører lidt mere frugtsødme.



FIND
ALLE VORES
SYRAH-VINE PÅ
[løgismose.dk/
syrah](http://løgismose.dk/syrah)

Prøvesmagning i vineriet



Creation Wines, Sydafrika

GODE EKSEMPLER på Syrah-vine fra vores sortiment



**Barossa Valley
Stonehorse Shiraz, 2018,
Kaesler Wines**
1 fl 169,-

Ærketypisk Barossa-Shiraz proppet med mørke bær, peber, vanilje og eukalyptus.



**Valencia Syrah ØKO/ NATUR,
2019, Pago Casa Gran**
1 fl 118,-

Overraskende elegant, frugtpræget stil fra Valencia i Spanien med friske bær, violer og lette animalske toner.



**Whale Pod Syrah, 2018
Creation Wines**
1 fl 127,-

Spændende udgave af sydafrikansk Syrah fra en af de lidt køligere regioner. Saftig, blød og ikke for voldsom.

Se også vores udvalg af Syrah-vine fra Pierre Gaillard i Nordrhône på s. 14.

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

SERIE 2 UD AF 5

GIN HEROES – THE ESSENCE OF PLACE "SKJOLDUNGERNES LAND"

Producent: Bullseye Spirits Distillery | Område: Danmark

Gin National Park Skjoldungernes Land, 42 %, ØKO, 50 cl
1 fl 395,-

1 fl **345,-** SPAR 50,-

Vikingernes historie er særlig stærkt repræsenteret omkring Roskilde og i Nationalpark Skjoldungernes Land og danske Gin Heroes har ladet sig inspirere af vikingernes foretrukne drik, mjød, med de tre særlige, og lokale botanicals honning, dild og gulerod. Ginnen er smagssat med yderligere syv botanicals blandt andet enebær, koriander og angelikarod.

"Skjoldungernes Land" fremstår frugtig, blød og med et let urtet indslag fra dilden. Servér den med et twist af dild eller din grønne yndlingsurt.



Læs første del
af serien om
Gin Heroes
på løgismose.dk

Ginkategorien er eksploderet og nysgerrigheden nærmest uendelig. Neutral landbrugsethanol tilføres smag fra alt fra blomster, krydderurter og krydderier til bark og frugter, og det kan sammensættes på et uendeligt antal måder. Alkoholen er et godt medie til at bære smag, og mulighederne bliver ikke færre af, at man prøver med forskellige tonics, hvis det er sådan, man foretrækker at nyde sin gin.



Skibssætningen
Gl. Lejre
Foto: Ole Malling

NATIONALPARK SKJOLDUNGERNES LAND

Indvielsen af Nationalparken i 2015 var kulminationen på en idé, der startede tilbage i 1960'erne med afsæt i at skabe en "naturpark nær hovedstaden". Skjoldungernes land dækker 170 kvadratkilometer varieret natur med både strandenge, kystskrænter og holme i Roskilde Fjord samt løvskove og hele 171 fredede fortidsminder. Der er således tale om naturhistorie såvel som kulturhistorie med blandt andet Vikingeskibsmuseet i Roskilde og Sagnlandet Lejre, som ligger i Skjoldungernes Land. 80 % af parkens areal er privat ejet.



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg



Friteret smelt med aioli

Er du kørt fast i de samme salte snacks til den iskolde gin & tonic, så kan vi anbefale sprøde, friterede smelt med hjemmerørt aioli. De små fisk smager ikke af alverden, men når først de bliver vendt i mel, friteret i varm olie og dyppet i den pikante aioli, får de virkelig ben at gå på.

INGREDIENSER

FISK

- 500 g hele smelt
- Hvedemel
- 1 l smagsneutral olie
- Salt og peber
- Citron

AIOLI

- 1 bagekartoffel
- 2 fed hvidløg
- 1 æggeblomme
- 2, 5 dl god olivenolie
- Citronsaft
- Salt og Piment d'Espelette

SÅDAN GØR DU

1. Bag kartofflen i ovnen ved 180 °C til den er mør, det tager ca. 1,5 time.
2. Skrab kødet ud og blend det med æggeblommen og finthakket hvidløg. Tilsæt olivenolie lidt ad gangen til massen får en cremet konsistens. Smag til med citronsaft, salt og Piment d'Espelette.
3. Vend de små fisk i mel, salt og peber og fritér i en gryde eller en fritøse, til de er gyldne og sprøde.
4. Servér de friterede smelt med aioli og citron til den kolde gin & tonic.



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

SOMMERTILBUD TIL KLUB LØGISMOSE- MEDLEMMER

TOPÅRGANG FRA CLASSICO-ZONEN

Denne Chianti Riserva er en hyldest til det klassiske udtryk i Classico-zonen fra før de franske druer og de små nye fade invaderede distriktet. I stedet bliver Sangiovese her omfavnet af Colorino, Ciliegiolo og en række andre traditionelle druesorter – 9 i alt – og i stedet for vanilje fra små nye fade vinder vinen sin kompleksitet fra 24 måneders modning i ældre franske fade af forskellige størrelser.

Det gør, at vinen altid er et spændende bekendtskab og i 2016 har den endda ligesom 2015'eren det der lille gear ekstra, som sladrer om, at Toscana er blevet begavet med to fremragende årgange på striben.



**Chianti Classico Riserva Cultus Boni
ØKO, 2016, Badia a Coltibuono
1 fl 295,-**

6 fl 1.195,- SPAR 575,-

Autentisk, elegant old school-Sangiovese med karakteristiske transparente røde og ikke sorte kirsebærnuancer, et urtet præg af salvie og timian og en lille snert af appelsinskal, sort peber, lakrids og chokolade. En krydret og saftig vin hvor harmonien mellem mundens fylde og den friske finish er ramt spot on. Nok en gang prægtigt, originalt og overbevisende!

ANBEFALINGER

Falstaff Magazin 91

Simon Staffler, Othmar Kiem - Februar 2020

VerteVin Magazine 92-93

Choukroun Chicheportiche Jonathan - Januar 2020

Wine Enthusiast 90

Kerin O'Keefe - December 2020

James Suckling 93

An opulent and fresh red with cherries, orange peel and light walnuts. Cedar undertones. Medium to full body, fine tannins and a fruity and lively finish. The fine tannins nicely frame this wine.
James Suckling - Oktober 2020

**FYLD
VINSKABET MED
SOMMERENS
RØDVIN**

Klub Løgismose Vin & Mad

Løgismose
Nordre Toldbod 16
1259 København K

Medlemskab:

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

Fagekspert & bidragsydere

Thilde Maarbjerg
Per Bach
Signe Wulff
Christian Tørring
Anne Mette Boysen
Ann Sophie Hansen

Art Director / Illustrator

Annemarie Buck

Fotograf

Kresten Worm-Leonhard

Webshop

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

Butik

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

Løgismose i Netto

Kundeservice:
Tlf. (+45) 33243706
E-mail info@lmfood.dk
Man-tor: 9.00-16.00
Fre: 09.00-15.30

Løgismose Erhvervssalg

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

Følg os på Facebook og Instagram:

/loegismose

@loegismose

Distribution: Bladkompagniet
Tryk: Egmont Printing Service

Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk og i vores butik på Nordre Toldbod. Alle tilbud gælder fra 31. maj til og med 30. juni 2021.

Pris 40 kr.
31.05.2021 - 30.06.2021



5 713507 015310