

LØGISMOSE

VIN & MAD

SMUKKE SMAGFULDE OKTOBER

DET VINØSE EFTERÅR

- * Hvidvine fra Italiens bedste vingård
- * En uopdaget skat fra alpernes fødder
- * Nyhed fra topproducenten Fattoria Casa di Terra
- * Forførende vin fra Spaniens nye kultproducent
- * Sprudlende og svært vanedannende Pet'Nat'

SMAG PÅ SÆSONEN

- * Havtaske med fennikelsalami
- * Braiseret svineskank med gulerødder
- * Hjortevildt med græskar
- * Croquetas de jamon og Padrón-peber
- * Bagte fyldte æbler med marcipan

KÆLDERSALG

DRIKKEMODEN SAINT-JULIEN FRA LEOVILLE-LAS-CASES



VIN & VANDRING
MED SIGNE WULFF

FRANKRIGS HAVE LOIRE



INDHOLD

- 3** Thildes leder, Hvad skal vi spise og drikke?
- 4** Smag på sæsonen, Sæson for græskar
Tips: Tag græskar med i køkkenet
- 6** Sæsonens udvalgte, Spændende hvidvine fra Italiens bedst bedømte vingård
Opskrift: Havtaske pikeret med fennikelsalami
- 8** Sæsonens udvalgte, En uopdaget skat fra alpernes fødder
Opskrift: Braiseret svineskank med gulerødder
- 10** Sæsonens udvalgte, Har vi mon lige skudt papegøjen?
Opskrift: Hjortevildt med græskar
- 12** Sæsonens udvalgte, Portugisisk Moscatel til den søde tand
Opskrift: Bagte fyldte æbler
- 14** Spansk nyhed, Forbløffende, forførende finesse fra Ribeira Sacra
Opskrift: Croquetas de jamon og Padrón-peber
- 16** Vinen til osten, Sprudlende og svært vanedannende Pet'Nat'
Opskrift: Sprødstegt surdejsbrød med hvidskimmelost og pære
- 18** Vin og vandring, Frankrigs have – Loire
- 20** Sæsonens udvalgte, Xinomavro til vennepriser
Opskrift: Moussaka
- 22** Vin til den grønne ret, Herlig autentisk Chenin Blanc fra Saumur
Opskrift: Omelet med urter
- 24** Smag på magasinet, Spændende smagekasser med vin eller delikatesser
- 26** Løgismose i Netto, Løgismose kyllingen er ikke som andre kyllinger
- 28** Nyhed hos Løgismose, Det startede med et eddike-eksperiment
- 30** Kældersalg, Drikkemoden Saint-Julien fra Leoville-Las-Cases
- 32** Viden om, Hvordan bliver vin sød?
- 34** Barskabet Den altid ædle Cognac
- 36** Bagsiden, Giv den gode smag i julegave

*Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk
og i vores butik på Nordre Toldbod. Alle tilbud gælder
fra 30. september til og med 29. oktober 2020.*

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





Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

HVAD SKAL VI SPISE OG DRIKKE?

Klub Løgismose-magasinet handler i sin grundtanke om at inspirere til netop det. Der er dem, der spiser for at overleve, og så er der dem, der lever for at spise og for hvem den kulinariske verden er et uendeligt skatkammer. ER bordets glæder egentlig den sande rigdom? Findes der andet, som på samme måde kan samle mennesker på daglig basis og vække glæde, nydelse og velbehag? Personligt er måltiderne, især aftensmåltidet, højdepunktet på min dag, og allerbedst er det, hvis jeg kan nyde det med andre.

Jeg kendte ikke meget til sæsoner, før jeg startede i restaurationsbranchen. Der var noget med jordbær og ærter om sommeren, men ellers kan jeg ikke med stolthed sige, at jeg spiste efter sæsonerne. Icebergsalaten var pyntet med agurk og tomat hele året, og der blev serveret kartofler uanset hvilken måned, der stod på kalenderen. Det var en åbenbaring for mig at træde ind i en branche og især en restaurant som Kong Hans, hvor sæson var ALT. Jo tættere på, man kunne komme, jo bedre. Men sæson er ikke kun dansk, resten af verden har også sæsoner, og særligt blev jeg bekendt med de sydeuropæiske sæsoner, som både kunne køre helt modsat af de danske, men som også indeholdt varer, som ikke var tilgængelige fra danske producenter. Det skabte en mangfoldighed som gjorde det så meget mere spændende at være et sansende væsen, og det har medført, at jeg i dag altid glæder mig til, noget nyt kommer i sæson.

Tag bare frugterne. Når jordbærerne går på held, starter hindbærerne og kirsebærerne, så kommer pærerne, derefter æblerne og blommerne inden den danske frugtsæson slutter i løbet af oktober/november. Men så kommer citrusfrugterne sydfra med saftige klementiner og appelsiner for ikke at nævne de aromatiske røde appelsiner, som kommer til sidst. I det tidlige forår er det sparsomt med sæsonfrugt, men så kan man glædes over de svesker, man lagde i Armagnac sidste efterår, eller de figner, der blev syltet i sensommeren. Vaniljeis eller flødeskum til, så har man en vidunderlig dessert.

Sæson handler om at spise eller konservere tingene, når de er bedst, flottest, mest vel-smagende og faktisk også mest næringsrige. I Klub Løgismose magasinet trækker vi sæsonernes bedste eksponenter frem og iscenesætter dem med tilberedning, stemning og regi, som gerne skulle skabe følelsen af at have lyst til at sidde netop dér og nyde netop dén ret.

På vinsiden ønsker vi i magasinet at præsentere nyheder fra vores sortiment samt at give idéer til mad og vinsammensætninger, der er aktuelle i sæsonen. Nogle er klassiske match, der appellerer til glæden ved det velkendte. Andre er mere vovede og stimulerer lysten til eventyr.

Min mand bryster sig af, at han aldrig laver den samme ret to gange. Det er for nemt for ham at sige efter 35 års professionel erfaring indenfor kokkefaget, og de fleste af os andre, dødelige, har et lille bibliotek af retter, som vi laver igen og igen. Men et bibliotek trænger også ind imellem til udskiftninger. Vi bestræber os på, at kompleksiteten i de retter, vi præsenterer, ikke gør dem "pæne at se på, men umulige at lave", ligesom man altid er velkommen til at bruge elementer af opskriften. Det bliver kokken ikke fornærmet over, siger han, men han glæder sig ved tanken om, at kunne bidrage til hjemmebibliotekerne for opskrifter.

Thilde Maarbjerg

I DETTE MAGASIN ...

Nu står der oktober i kalenderen og det bugner med friske råvarer, som står i kø for at komme ind, inden vinteren for alvor tager fat. Hårvildtsæsonen er startet og vi har netop fået en ny forrygende årgang fra Château de Haute-Serre i Cahors på lager, som bør prøves, også af skeptikere. De mørke rødvine tæller flere, og vi har premiere på nye vine fra Bolgheri samt en perfekt drukkemoden Clos de Marquis fra St Julien i Bordeaux. Eller måske skal eventyrlysten få plads og det er tid til at være en vogue med Pet Nat fra Loire?

Rigtig glædelig oktober til alle vores læsere.





HOKKAIDO-GRÆSKAR

Et af de mest almindelige græskar i de danske supermarkeder.



GIRAUMON GALEUX D'EYSINES

En klassisk fransk græskarsort fra Gironde-området.



Græskar er en dekorativ afgrøde, særligt når man kombinerer dem.

..... Smag på sæsonen

SÆSON FOR GRÆSKAR

Vidste du, at græskarplanten sætter verdens største bær? Frugten på planterne i slægten Cucurbiteae er faktisk bær og slægten dækker ca. 13 arter. Her finder vi blandt andet det populære Halloween-græskar, det gigantiske C. Maxima, som kan veje op til 100 kg og det nymoderne C. Pepo fastigata, også kendt som spaghetti-græskar.

Netop de mange arter og yderligere sorter giver en mangfoldighed, som først frister øjet, men også kan anvendes på et væld af forskellige måder.

I Danmark støder vi ofte på det lille orange hokkaido-græskar, som er praktisk i sin størrelse, velmagende og let at skrælle, fordi det ikke har fuger.

Efter selv at have forsøgt mig med utallige sorter, kan jeg også bevidne, at hokkaido-græskarret modner godt i det danske klima, som ikke helt er på samme varme niveau som de subtropiske egne, græskarplanten oprinder fra. Andre typer, f.eks. det også meget velmagende butternut-græskar, er lidt mere udfordrende, men det kan lade sig gøre i lunere egne af landet.

De senere år er flere spændende sorter kommet på markedet, men mange stadig kun som frø; så vil man have f.eks. Muscat de Provence, Tromboncino, Golden Summer Crookneck eller andre spændende sorter, må man dyrke selv.

Græskar har en utrolig holdbarhed, hvis de får lov at modne på marken, til planten er visnet helt ned. Så længe de ligger tørt og køligt, kan de fint holde sig 6 måneder eller mere og det er således en glimrende afgrøde at gemme til vinteren og ikke mindst det råvare-arme, tidlige forår.



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

En af de mest velsmagende og holdbare spisegræskar er Blue Hubbard, som blev udviklet på Universitetet i New Hampshire i 1953.

TAG GRÆSKAR MED I KØKKENET

Herhjemme er kartofflen fast inventar på tallerkenen, men græskar giver samme densitet som kartofflen i de fleste måltider, og smager ofte af langt mere – prøv dig frem med vores forskellige serveringstips:

- Som oftest tilberedes græskar i ovnen, men prøv den også som kompot, mos og puré.
- Høvl den fint i strimler og lad den være hovedingrediens i en salat.
- Græskar kan kombineres med et væld af smage: Krydderier som citronskal, appelsinsaft og chili harmonerer det sødlige græskar til perfektion, mens bagt græskar med sorte oliven med sten eller svampe bare smager himmelsk.
- Græskar kan sagtens inddrages i det søde køkken; den klassiske pumpkin pie er et sikkert hit men prøv også at lave en klassisk kompot af græskar, som kan serveres med vaniljecreme eller fed creme fraiche og sprødristede græskarkerner.
- Græskarrets sødme matcher skaldyr ganske fortrinligt; prøv græskarbisque med jomfruhummer eller græskarrisotto med kammuslinger – opskrifterne ligger på løgismose.dk



Græskar smager vanedannende godt, når det ovenbages. Se opskriften på side 13.

LIS NERIS ER ET AF FYRTÅRNENE, IKKE BARE I FRIULI-VENEZIA-GIULIA, MEN I HELE ITALIEN.

Adskillige af deres vine stryger år efter år til tops såvel i de italienske guider som hos de internationale meningsdannere, og i 2014 fandt livsstilsmagasinet "Civiltà del Bere" ud af, at Lis Neris var Italiens bedst bedømte vingård, hvis kriteriet var at tælle topplaceringer i seks af de førende vinguides. Syv vingårde strøg til tops i alle guider, men mens de andre "bare" brillerede med en eller to af deres vine, høstede Lis Neris topplaceringer til syv forskellige. Det vidnede, som det blev bemærket, om en "helt suveræn dybde i sortimentet", og dermed stak Lis Neris af fra Vie di Romans ligeledes fra Friuli, Ca' del Bosco fra Lombardia, Pojer e Sandri fra Trentino, Tenuta San Guido og Ornellaia fra Toscana og Primitivo-mesteren Gianfranco Fino fra Puglia.

Sæsonens udvalgte

SPÆNDENDE HVIDVINE FRA ITALIENS BEDST BEDØMTE VINGÅRD

Producent: Lis Neris | Område: Friuli Isonzo

Friuli Venezia Giulia, der grænser op til Slovenien oppe i Italiens nordøstligste hjørne, er intet mindre end et fantastisk sted at gå på jagt efter hvidvine i verdensklasse. Selvfølgelig er der også her producenter, som sigter efter den laveste fællesnævner og navnespekulation, men overordnet er der kortere mellem snapsene her end noget andet sted i Italien. Nye generationer af seriøse, investeringslystne vinbønder er kommet til, og mange af dem formår nu at eksponere noget, der ligner selve sjælen i de såkaldt internationale druesorter. F.eks. Alvaro Pecorari, som er en af regionens ypperste ambassadører. Så vi er på 1. klasse, når vi her lægger op til smagfulde sammenligninger og præsenterer hans virtuose greb om druerne Chardonnay og Pinot Grigio både med og uden fad.

Alvaro Pecorari, som ikke bare bliver kaldt vinmager, men vinmagiker, er 4. generation i familien, og han fortæller, at han i skoletiden tit drømte om at kunne skænke sin vin til familie og venner ved middagsbordet vel vidende, at der lige præcis samtidig ville blive skænket Lis Neris-vin ved mange andre middagsborde. Han fik nøglerne til kælderen i 1981 og siden er drømmene i den grad gået i opfyldelse. Mindre end 10 ha. er blevet til flere end 70, og i de gavmilde år passerer produktionen nu 400.000 flasker. Lis Neris er således den opmuntrende fortælling om, at hvor der er vilje, og hvor grådigheden forbliver uden for døren, kan høj, høj kvalitet forenes med kvantitet.



Fagekspert
Per Bach



Pinot Grigio Tradizionali
Friuli Isonzo, 2018

1 fl 199,-

Pr flaske ved 6 fl

149,25
SPAR 49,75



Chardonnay Tradizionali
Friuli Isonzo, 2018

1 fl 199,-

Pr flaske ved 6 fl

149,25
SPAR 49,75

To af vinene fra basisserien, som begge demonstrerer Lis Neris' overlegne bundniveau. Frugt fra sletten langs den højre bred af Isonzo-floden, hvor årtusinders aflejringer af småsten, de såkaldte "claps", absorberer solens stråler om dagen og holder på varmen om natten, og hvor vinden, den såkaldte "bora", skaber betydelige udsving i temperaturen. Udelukkende gæring og modning i stål og først på markedet 10-12 måneder efter høsten. Senere end de fleste andre. To blide vine med loyal druetyper, fin aromatisk koncentration og en fin syre, som bidrager med elegance.

Det lyder sværere end det er:
At pikere betyder oprindeligt at
indstikke tynde stifter af røget
spæk, lardo eller bacon i magre
kødstykker for at give saft
og smag under tilberedning.
Med andre ord en nem
og enkel måde at tilføje
magert kød og fisk
masser af smag.

TILBUD
SPAR 25%
PÅ UDVALGT LIS NERIS
VED KØB AF 6 FLASKER

Mix selv dine vine og
få 25% rabat.



**Pinot Grigio Gris
Friuli Isonzo, 2017**

1 fl 275,-

Pr flaske ved 6 fl

206,25

SPAR 68,75



**Chardonnay Jurosa
Friuli Isonzo, 2017**

1 fl 275,-

Pr flaske ved 6 fl

206,25

SPAR 68,75

To af de fire Selezioni-vine fra Lis Neris, som i 20 år har skiftedes til at deltage i den såkaldte 3-glas finale i den italienske vinbibel Gambero Rosso, og som begge skal tælles med blandt Italiens 5-10 fornemste ambassadører for deres respektive druer. Frugten kommer fra parceller oppe i de blide bakker langs Isonzo-floden, og efter gæring i rustfrit stål modner vinene først 11 måneder i brugte franske ffade og derpå yderligere mindst 12 måneder i flasken inden frigivelsen. To stofrige vine, hvor fadet er sublimt integreret, og hvor der er skruet pænt op for volumen. Alligevel forbliver begge på næsten poetisk vis i blid balance. Det er bare ren nydelse fra start til slut!



Gæstekok
Thomas Rode

Havtaske pikeret med fennikelsalami

Opskrift til 2 personer

Den hvide havtaske, hvis smag og tekstur kan sammenlignes med hummer, får i denne ret ekstra smag og saft fra fennikelpølsen, der forsigtigt indstikkes på tværs af fileten. På tallerkenen får den pikerede havtaske selskab af fennikel og trompetsvampe og når glasset så fyldes med dråber af "de sorte damer", som Lis Neris så symbolsk betyder på den nordøst-italienske dialekt – ja, så vokser smilet lystigt på enhver.

INGREDIENSER

400 g havtaskefilet

3-4 tykke skiver fennikelpølse, skåret i stifter

2 store fennikel, ¼ af den ene fennikel høvles fint og lægges i isvand og stilles væk, resten skæres i ensartede trekanter

½ dl olivenolie

2 spsk tørrede trompetsvampe, opblødt i lunkent vand og skyllet omhyggeligt

Skrællen af en ½ økologisk citron

Et par kviste fransk estragon

Balsamico til pynt

SÅDAN GØR DU

De ensartede trekanter af fennikel og trompetsvampe syltes, dvs. småkoges i olivenolie, citronskal, salt og estragonstik (uden blade, da bladene skal pilles af og gemmes til pynt) i 20-25 minutter eller til fennikeltrekanterne er møre. Sluk for blusset.

Med en spids, skarp, tynd kniv (alternativt kan en strikkepind eller spisepind bruges) stikkes lommer gennem havtaskefileten på tværs, herigennem trækkes/indstikkes stifter af fennikelpølse, gerne ved hjælp af en pincet. Krydr fileten med salt og peber og vend den i olivenolie. Steg den ved god varme i 2-3 minutter på hver side på en slip-let-pande. Tag fileten af og lad den hvile et minut, før den skæres i skiver. Anret skiverne med fennikel og svampe sammen med lidt af olivenolien og pynt med dryp af balsamico, den høvlede fennikel, estragonblade og evt. flagesalt.

EN UOPDAGET SKAT FRA ALPERNES FØDDER

Producent: Rivetti & Lauro | Område: Valtellina, Italien



Chefsommelier
Thilde Maarbjergh

I slutningen af august sad jeg til et frokostmøde med resten af underviserne på Vinakademiet, og det kunne umuligt foregå uden, at der blev serveret vin til. André Devald havde taget en "blinder" med, og allerede da den blev skænket stod det klart, at der ikke var tale om en vårhare. Den tydelige brunlige nuance i glasset blev bekræftet af næsen, som var ældet og tydeligt oxidativ uden dog at være gået decideret over. Frugten var falmet, men på den patinerede måde, hvor forfaldet ledsages af charme. Ingen af os gættede, hvad det var, og som vi var enige om, er vine med den udvikling forunderligt tæt på hinanden nærmest uanset, hvor de kommer fra i verden. André afslørede druesorten, og så blev den lille italienske dal på grænsen til Schweiz, Valtellina, nævnt

Det var Nino Negris enkeltmarksvin fra Fracia-marken i årgang 1967. Jeg har aldrig smagt så gammel vin fra Valtellina før, og i det hele taget er området svagt repræsenteret på det danske marked. Blot omkring 850 ha. vinmarker findes på de ofte meget stejle skråninger ned til floden Adda syd for Alperne i Lombardiet, og vinene tilhører en niche i Italiens rige vinproduktion i form af deres begrænsning volumenmæssigt. Det komplicerede terræn, der mange steder har nødvendiggjort terrassering, kræver mange timer at kultivere og kvitterer med et meget lavt udbytte.

Nino Negri er måske det mest kendte navn i Valtellina, og jeg smagte vin fra en af hans disciple før, jeg efter den første Valtellina-messe i København, købte 6 flasker af Vigneto Fracia i 2015 og 2016 årgangen. Dino Lauro havde i mange år været ansat hos Nino Negri og havde ansvaret for vinmarkerne, men ønsket om at lave sine egne vine fik ham til gradvist at opkøbe små parceller sammen med kompagnonen Alberto Rivetti i starten af det nye årtusinde. I 2010 havde de fået 7 ha. skrabt sammen, og i et hjørne af Nino Negris kelder lavede de deres første årgang. I 2013 havde de fået eget tag over hovedet, og jeg smagte deres vine første gang, da de blev bragt til smagebordet i Løgismose for et par år siden. Det startede en kærlighedshistorie, der blandt andet førte mig til fornævnte messe og en bekræftelse af, at ambitionerne er høje hos Rivetti & Lauro og kvaliteten ligeså. Alberto Rivetti driver i dag Rivetti & Lauro sammen med Catia dell'Orco uden Dino Lauro, som er tilbage hos Nino Negri.



Cormelo, Terrazze Retiche di Sondrio, 2018, 1 fl 188,-

2 fl 335,- SPAR 41,-

Valtellinas svar på en landvin, hvor reglerne er knap så strikse, og Nebbiolo her ledsages af 10% Merlot i blandingen. Lagres 18 måneder på 3.000-liters fade. En nærmest let vin med lys rubinrød farve og sprængfyldt med røde sommerbær, hybenrose og kakao bakket op af en lækende syre og saftig afslutning med et strejf af tørhed. En værdig konkurrent til Chianti Classico, Langhe Nebbiolo eller en kraftig kommune-Bourgogne. Servér ved 15 °C til kalv, saltimbocca, lasagne eller spaghetti bolognese.



Valtellina Superiore DOCG Uì Inferno 117, 2016, 1 fl 267,-

2 fl 445,- SPAR 89,-

Inferno er en af de fem sub-zoner i Valtellina Superiore DOCG, og navnet er rammende for de skræmmende stejle skråninger, der sammen med den bagende sol skaber et sandt helvede. Vinen er et kapitel for sig, og der er ikke meget djævelsk over den. Kraftfuld og solmættet med intense kirsebær og sveskeblommer krydret med viol, nellike og vanilje. Afslutningen er lang og med en snert af alkohol, men også rig frugt og Nebbiolos ukuelige friske syre, som holder en formidabel balance i vinen trods det mættede udtryk. Lagret 2 år på 300-liters fade. Servér ved 17 °C til filet af rødt kød med svampe og pommes fondant eller stegt kalvelever med bløde løg.



NYHED Valtellina Superiore DOCG Uì Sassella 298, 2016, 1 fl 267,-

2 fl 445,- SPAR 89,-

Sassella omtales ofte som den fineste af de fem sub-zoner, og den udmærker sig særligt ved sin elegance i kontrast til den mere fyldige og maskuline stil fra Inferno. Rubinrød med orange refleksioner i glasset og frugten er smukt parfumeret med potpourri af røde kirsebær og skovjordsbær, tørrede rosenblade, hvid peber, mentol og krydderier. Mellemfyldig i munden med fine tanniner svøbt i blød frugt med både fasthed og finesse. Lagret 2 år på 300-liters fade. Servér ved 16-17 °C til braiseret svineskank med karotter eller stegt andebryst med bagt græskar med balsamico og oliven.



SMAGEKASSE

**Rivetti & Lauro-smagekasse
6 fl 995,- SPAR 449,-**

2 fl Cormelo, Terrazze Retiche di Sondrio, 2018
2 fl Valtellina Superiore DOCG Uì Inferno 117, 2016
2 fl Valtellina Superiore DOCG Uì Sassella 298, 2016



Braiseret svineskank med gulerødder

Opskrift til 2 personer

Braiseret svineskank er lige den slags simremad, man har lyst til i efteråret. I denne ret akkompagneres den sprøde svær og det saftige kød på skanken af nyopgravede, små og buttede rødder og den gastronomiske sløjfe bindes smukt når rødvine fra Valtellina skænkes i glasset.

INGREDIENSER

1 svineskank á ca 1 kg
400 g gulerødder
Olivenolie
Krydderurter, såsom salvie, timian, rosmarin, citrontimian, oregano, estragon

SÅDAN GØR DU

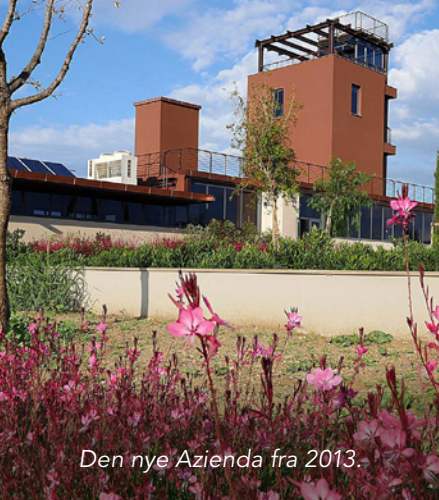
Rids svineskanken og gnid den med salt. Pensl med olivenolie og stil den i ovnen i 3 timer ved 150 °C, gerne med en smule væske i bunden af fadet, som suppleres undervejs i takt med at det fordampes.

Skræl gulerødder og læg dem i koldt vand. Tag et par gulerødder og høvl dem helt tyndt i strimler ved hjælp af et mandolinjern eller en tyndskræller – gem gerne toppen, det pynter. Husk dog at rens toppen godt for jord, hvis du vælger at beholde den på. Tag skanken ud når de 3 timer er gået, og skru ovnen op på 230 °C. Flæk de resterende gulerødder mens ovnen bliver varmere. Kom lidt olivenolie i en pande og drys panden med salt og peber og læg gulerødderne med skærefladen nedad. Pluk krydderurterne henover og steg gulerødderne ved mellemvarme ca. 25 minutter til de møre, men stadig har godt bid. Vend derefter gulerødderne og hæld væden (stegesaften fra skanken) fra fadet over gulerødderne. Kom skanken i ovnen til sværene er sprøde, ca. 5-7 minutter mens gulerødderne glaseres i stegesaften.

Tag skanken ud og pluk kødet fra hinanden ved hjælp af to gafler. Marinér de rå og tynde strimler af gulerødder med toppe i olivenolie, citron og salt og peber. Fjern krydderurterne fra de tilberedte gulerødder og vend dem med de rå, marinerede gulerødder. Anret ved siden af skanken.

Når man lader benet sidde på under tilberedning, giver det kødet og stegesaften ekstra god smag.





Den nye Azienda fra 2013.



Rustfrit stål i det nye vineri.



Årets høst set lidt fra oven.



Grande Mario med sin 40. høst.

Sæsonens udvalgte

HAR VI MON LIGE SKUDT PAPEGØJEN?

Producent: Casa di Terra | Område: Toscana, Italien



Fagekspert
Per Bach

Det er ikke nogen hemmelighed, at vi længe gerne har villet lande en aftale med en af topproducenterne fra Bolgheri-distriktet langs den toscanske kyst, og vi er derfor både stolte og en lille smule lettede over, at vi nu kan byde to fine vine fra Fattoria Casa di Terra velkommen i Løgismose-familien.

Det har ellers været lidt af en rejse. Vine fra omkring en snes Bolgheri-producenter har været forbi Løgismoses smagepanel eller er blevet smagt rundt omkring på vinmesserne uden resultat. Herunder også Casa di Terra, som for 7 år siden dumpede med et brag efter en seance med alvorstunge, overekstraherede vine. I foråret kom der så en mail, hvor de forklarede, at de havde været forbi et paradigmeskift og nu flirtede med økologien samtidig med, at de var rykket ind i et nyt, top-moderne og miljømæssigt bæredygtigt vineri og havde fået den berømte toscanske ønolog Emiliano Falsini med på sidelinjen. Om vi ikke ville smage?

Det er Gessica og Giuliano Frollani, der står bag det, de selv kalder "La Nuova Cantina di Casa di Terra". Det var Giulianos bedsteforældre, som købte gården, da de tilbage i 1956 valgte at rykke fra Marche og over på den toscanske kyst. I de første mange år handlede det lige som på alle de andre gårde om frugt og grøntsager, og vin var blot noget, man dyrkede til husbehov. Så fik Sassicaia sit internationale gennembrud, og i 1990'erne blev Casa di Terra en del af den bevægelse, som forvandlede Bolgheri til et vindistrikt.

I løbet af 20 år er 3 ha. med vinstokke blevet til næsten 50, og anerkendelsen kom tidligt i form af fine anmeldelser fra James Suckling, som spottede Casa di Terra i 2005, dengang han stadig smagte for Wine Spectator. De italienske meningsdannere har imidlertid været mere forbeholdne, og det er så det, der nu skal laves om på, hvor vinmageren Diego Mugnaini har fået en ny legeplads og ikke mindst fået lov til at sparre med Emiliano Falsini, som allerede hjælper seks andre producenter i Bolgheri.

Der bliver skruet på druesammensætningen og fadlagringen, og målet er med større finesse og større drinkability at bringe "La Nuova Cantina" helt til tops i hierarkiet.



NYHED

Bolgheri Rosso

Moreccio, 2018

1 fl 195,-

3 FL 475,- SPAR 110,-

Med 120.000 producerede flasker er dette den centrale vin hos Casa di Terra. Klassisk Bordeaux-blend, der bliver 'spiced up' af en lille smule Syrah og 6 måneder på brugte fade. En ganske intens og alligevel forunderlig letløbende vin med strejf af viol og masser af saftige kirsebær og solbær såvel i duften som i smagen.



NYHED

Bolgheri Rosso

Mosaico, 2017

1 fl 325,-

2 FL 525,- SPAR 125,-

Tidligere et blend af Merlot, Cabernet Franc og Petit Verdot, men nu en ren Merlot fra bare 6-12 år gamle vinstokke, og da de står klos op ad parceller, der leverer frugt til Tenuta dell'Ornellaia og Le Macchiole's verdensberømte Merlot-vine, er sigtekortet ligesom justeret. 12 måneders modning, bare 10% nye fade og nul filtrering for ikke at forstyrre druen for meget. En fyldig, meget velkomponeret vin med masser af krydderier og saftige brombær i hindbærkompot. Her er der helt sikkert noget stort i støbeskeen!

Hjortevildt med græskar Opskrift til 2 personer

Jagtsæsonen er i gang! Det betyder, at vi atter skal nyde då-, rå-, sika- og kronvildt. Det mørke, delikate kød med den fine vildtsmag passer rigtig godt til sæsonens mange former for græskar. I denne opskrift tilberedes græskaret både i ovnen og som puré og substituerer på fineste vis den traditionelle kartoffel. Med de letløbende Bolgheri-vine i glasset er du sikret en fortræffelig efterårsmiddag.

INGREDIENSER

400-500 g afpudset hjortefilet
1 hokkaidogræskar, skrællet,
3 cm rød chili, skåret i skiver
Et par kviste rosmarin
Et par kviste salvie
2 fed hvidløg, skåret i skiver
Skal og saft af en halv, økologisk citron
Olivenolie
Smør

SÅDAN GØR DU

Skær græskarret midt over. Skær den ene halvdel i både og vend dem med olivenolie, salt, peber og chili og rosmarin- og salvielkviste, hvidløg og citronskal og bag dem møre i ovnen ved 175 °C i ca. 30-35 minutter. Skær den anden halvdel af græskarret i tern og kog ternene møre i vand. Steg dyrefileten i en klat smør 2-3 minutter på hver side og lad den hvile. Brun en god klat smør af i den stadig varme pande, sørg for at smørret ikke branes. Hæld det brunede smør i en blender med de kogte græskartern. Blend til en glat puré. Smag til med lidt citronsaft, salt og peber. Brus en klat smør op på en pande og vend hjortefilet hurtig heri. Tag den af og skær den i skiver. Anret græskarbåde og puré (evt. formet til quenelles med en ske) samt skiver af hjortefilet og drys med saltflager og friskkværnet peber; servér straks!



Gæstekok
Thomas Rode



PORTUGISISK MOSCATEL TIL DEN SØDE TAND

Producent: Moscatel de Setubal | Område: Sivipa, Portugal



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

I mere end 100 år har halvøen Setubal syd for Lissabon haft en ganske særegen appellation for forstærket Moscatel. Muscat de Alexandria er den primære drue, men op til 30% af blandingen kan udgøres af et par håndfulde andre lokale druesorter. Den er anderledes end velkendte typer som Muscat de Beaumes de Venice og Muscat Rivesaltes med mere dybde og mindre opulent Muscat-karakter. Et yderst behageligt møde!

Sivipa blev startet i 1964 af en gruppe lokale vinproducenter, som ønskede at gå sammen om selve produktionen og markedsføringen. Det var dog først i starten af 90'erne, da Cordoso-familien med deres 400 ha. vinmarker og sunde økonomi købte sig ind i Sivipa og startede en ny rejse for virksomheden. I dag er Sivipa en af de mest velrenommerede producenter af Moscatel de Setubal og ledes af 4. generation af Cordoso familien, Filipe Cordoso.

Her er tale om åbningsnummeret i Sivipas portefølje af Moscatels, og man gyser lidt ved tanken om, at man kan lave så dejlig vin på dette prisniveau.

Netop friskheden og det, at den har lagret blot 12 måneder på store fade sikrer, at den friske frugt stadig sprudler. Mange eksemplarer har tilbragt adskillige år på fad, og det kommer der en ganske anden vintype ud af.

Tidligt i gæringsforløbet tilsættes lokal spiritus til alkoholprocenten rammer 17%. Gæringen stoppes brat og tilbage er 172 gram sukker pr liter, som er forbavsende flot balanceret af syre. Servér den ved 10 °C.



Æbler indeholder en del syre, og i opskriften her, hvor fyldet er sødmefuldt, kræver det en vin med tilstrækkeligt af både syre og sukker. Den karameliserede smag og nødde-/mandeltonerne fra fyldet, gør endvidere Sivipas Moscatel de Setubal til et glimrende match. Den vil også gøre sig godt til ostebordet eller desserter med sten- eller citrusfrugter.



**Moscatel Setubal, Sociedade
Vinicola de Palmela, 2016**
1 fl 129,-

2 fl 200,- SPAR 58,-

Vine på Muscat er med deres sæbeagtige duft og ofte svage syre en udfordring for mig, men denne Moscatel de Setubal glædes jeg over. Balancen er nøje afstemt mellem syre, sødme og alkohol, og vinen fremstår nærmest cremet i munden. Druens karakteristiske aromaer er dæmpede og ledsaget af både lidt udviklede aromaer à nødder og en diskret tone af sort te.



Gæstekok
Thomas Rode



Bagte fyldte æbler

Opskrift til 4 personer

Vi er så heldige, at vi i Danmark vælter os i nogle af verdens bedste æbler hele efteråret og langt ind i vinteren. Denne opskrift kræver faste æbler, der ikke bliver til mos, når de luges. Cox Orange er et godt bud. Nyd de bagte æbler med et glas Moscatel på en efterårsdag, hvor gule blade, frisk brise og lav sol sætter rammen for en stund, man bare har lyst til at være og blive i.

INGREDIENSER

4 store, faste og gerne syrlige æbler, f.eks. Cox Orange
3 spsk marcipan af høj kvalitet
1 spsk Creme de caramel au beurre salé fra Maison Armantine
2 stænk Calvados
Skrællen af ¼ økologisk citron, revet
2 spsk hasselnødder, let ristede og grofthakket
1 knivspids salt
10 rosmarinstængler, finthakket
Smør til bagning
Rosmarinkviste til pynt
Creme fraiche 38% til servering

SÅDAN GØR DU

Tænd oven på 225 °C. Bland marcipan, karamelcreme, Calvados, citronskal, hasselnødder, rosmarinblade og salt. Skær toppen af æblerne og gem den, udhul æblerne og fyld med marcipanmassen og læg toppen på. Stil æblerne i et ildfast fad, læg en skive koldt smør over hvert æble, efterfulgt af en kvist rosmarin og drys med salt. Bag æblerne i ovnen i 15 minutter eller til de er møre. Servér dem med det samme med iskold, fed creme fraiche til.



Fagekspert
Per Bach

.....Spansk nyhed

FORBLØFFENDE, FORFØRENDE FINESSE FRA RIBEIRA SACRA

Producent: Dominio do Bibei | Område: Galicien, Spanien

Rene Langdahl, der er en af vores mest begavede formidlere, har udnævnt Ribeira Sacra til "Klippevin i ottende potens" og kaldt det "naturstridigt og direkte dumt at lave vin under de forhold, som Moder Natur her byder bønderne". Ikke desto mindre er Ribeira Sacra et af de mest spændende vindistrikter på den iberiske halvø. Når det kommer til jordbundens indhold af skifer, quartz og feldspat, minder det meget om Priorat, men kølige vinde fra Atlanterhavet skaber dramatiske vejrfænomener, et helt andet mikroklima og i sidste ende vine med en subtil kølig feeling, som uundgåeligt får os til at tænke på Bourgogne. Vi præsenterer en af de bedste og mest ekstreme vine fra distriktet, og den kommer fra det, vi godt tør kalde Spaniens nye kultproducent: Dominio do Bibei.

Dominio do Bibei er en af de største overraskelser i den spanske vinindustri i det nye millennium. Det er den entusiastiske Javier Dominguez, som står bag, og siden 1995 har han formået en del af overskuddet fra familiens tekstilvirksomheder på systematiske opkøb af ekstremt beliggende vinmarker oppe omkring Quiroga-Bibei i den aller sværest tilgængelige del af Ribeira Sacra. I 2000 stod et nyt vineri klar, og i 2002 fulgte de første vine, som bar Sara Perez' og René Barbier Jr.'s signatur; Det berømte vinmagerpar fra Priorat, som blev fløjet ind for at definere stilen og for at sikre projektet en smuk start.

I starten handlede det mest om de hvide vine, men snart kom de røde vine også med. Der er efterhånden investeret i 145 ha., men foreløbig er det mindre end 40 af dem,

som er i produktion. Arbejdet med at restaurere de gamle terrasser er enormt, og flere steder er man udfordret af smalle muldstier, som betyder, at høstarbejderne skal bære druerne mange 100 meter op eller ned, før de når frem til de ventende 4-hjulstrækkere.

Alt arbejde er nødvendigvis manuelt, og selvom der er tale om en ny og moderne vingård, har man en vision om at skabe vine, som gerne må få de ældste folk på egnen til at mindes de bedste øjeblikke fra deres yngre dage. Det betyder, at tilgangen til arbejdet på terrasserne er økologisk, og at rustfrit stål, fremmede gærstammer, klaring og filtrering i kælderen er ikke eksisterende. Den eneste frihed, man tager sig, er at tilsætte en lille smule svovl, så forbrugerne skånes for flaske-variationer.



Gæstekok
Thomas Rode



NYHED

Ribeira Sacra Lalama,
2016, 1 fl 249,-

2 fl **445,- SPAR 53,-**

6 fl **1.095,- SPAR 399,-**

Bibeis signaturvin og første årgang fra vinmageren Paula Fernández Trabanco, som Javier Dominguez headhunted fra Dominio de Tares, efter at den hidtidige vinmager Iria Otero Mazoy valgte at prioritere sine børn. Samtidig lidt af en milepæl, fordi Paula indledte med at fjerne alle nye fade, og dermed fik grebet efter fortiden til at virke mindre postuleret. 90% Mencía og for resten et Field-blend af Brancellao, Mouratón, Sousón og Garnacha fra vinstokke, der antages at være fra 80 og helt op til 110 år gamle. Der er tale om gæring i store åbne egefade fulgt af 12 måneder i brugte franske barriques og derpå yderligere 10 måneder i gamle 4.800-liters østrigske fade frem mod aftapningen på flaske.

Et smukt eksempel på det nye galicisk-atlantiske udtryk, som handler om lidt mindre farve og meget mere smag. Friskt og elegant med en vidunderlig saftighed, en fascinerende sexet parfume og en nærmest nøgen mineralitet, som trykker på de samme knapper som fin Pinot Noir fra de gyldne skråninger i Bourgogne.

"This is a future wine, real wine quality not dancing to an established drum. Really good!"

Jancis Robinson – Juni 2020

Croquetas de jamon og Padrón-peber

Opskrift til 4 personer

Croquetas de jamon og pimientos de Padrón er ultimative klassikere på tapasbarrene overalt i Spanien. Dog kan der være stor forskel på især kroketterne, og spanierne krydser gerne den halve by for at få croquetas, der har det perfekt sprøde ydre og saftige indre med skinke af god kvalitet. De pikante pimientos de Padrón giver modspil til de fede og salte croquetas og med følgeskabet af vin fra Ribera Sacra, der på fineste vis komplimenterer smagene i tapassen, er det som selv at være på en spansk tapasbar.

INGREDIENSER

Croquetas med jamon

100 g smør
100 g hvedemel
2,5 dl sødmælk
2 dl hønsebouillon
100 g blandede svampe, rensat
1 løg, fintsnittet
100 g lufttørret skinke, gerne af sortfodsgris, finthakket
Muskatnød, friskrevet

Til panering

2 æg
6 spsk hvedemel
6 spsk rasp
0,5 l vindruekerneolie til fritering
Salt og peber

Padrón

250 g små Padrón-peberfrugter
Skrællen af en økologisk citron, i tynde strimler
2 cm rød chili, i fintsnittede skiver
4 spsk olivenolie
Flagesalt

SÅDAN GØR DU

Croquetas/kroketter med jamon: Steg løget klart i smørret i en gryde. Skær eller pluk svampene i mindre stykker og sauté dem 2-3 minutter i en anden pande. Steg dem nu med løgene i 5 minutter.

Tilsæt melet og bag det af til det begynder at slippe grydens bund. Tilsæt mælk og bouillon lidt ad gangen under omrøring. Lad opbagningen koge igennem under omrøring, til den tykner.

Tilsæt den finthakkede skinke og smag til med revet muskatnød, salt og peber. Hæld blandingen i et fad og lad den køle helt af, gerne natten over.

Når blandingen er afkølet, skæres den i stænger eller formes til kugler; de små kroketter skal nogenlunde have størrelse og form som en vinprop eller en lille kugle.

I en skål blandes den resterende mel, æg og rasp. Vend de formede kroketter i og fritér dem i 180 °C varm vindruekerneolie, til de er gyldne og sprøde. Afdryp dem på køkkenrulle og drys med salt. Servér straks.

Padrón: Varm en pande op til den begynder at ryge. Kom Padrón-peber, citronskal, chiliskiver og olivenolien på panden og steg ved hård varme til skindet brister på peberne. Drys med flagesalt og hæld det over på en tallerken med at par lag køkkenrulle, til at suge det overskydende fedtstof. Servér dem varme til kroketterne.

SPRUDLENDE OG SVÆRT VANEDANNENDE PET'NAT'

Producent: Domaine Frédéric Mabileau | Område: Loire



Fagekspert
Per Bach

Frédéric og Nathalie Mabileau producerer en seriøst velsmagende Pet'Nat', som de har valgt at kalde for Orgasmic og som de har forsynet med et billede af en noget alvorstung nonne, der holder godt fast i sin lille katekismus. De skal lige minde os om, at den største vellyst ikke nødvendigvis skal findes mellem benene, og det er helt typisk for den perlede humor, som Frédéric og Nathalie Mabileau har omfavnet verden med. De var helt nede på jorden og de skilte sig ikke med, at de også var superseriøse og hele tiden i arbejdstøjet. Det blev man først klar over, når man smagte deres vine. Egentlig skrev jeg dette i nutid, med så blev det med et hammerslag til datid.

Egentlig er dette ikke en Pet'Nat', men en Pet'Nath' med det lille tilføjede "h", som Frédéric insisterede på at få med som en lille skjult kærlighedserklæring til sin altid sprudlende hustru. Petillant Naturele eller Petillant Nathalie. Who Cares? Det vigtigste er, at vinen stråler smukt i den stadig voksende og stadig mere brogede flok af Pet'Nat' på markedet. Druerne og det terroir, som vinstokkene står i, får lov til at tale uden sminke, og de noter af surdej, rugbrød og overraskende krydderier, som nogen kalder "funkiness", er ikke en del af pakken her. I stedet handler det om simpel velsmag, og et udtryk, som får os til at tænke på barndommen og de oplevelser, vi fik, når vi kravlede op på stigen i haven og rakte op efter de sollune sommeræbler og tog de første saftige, sprøde bidder. Let prikkende, herlig aromatisk, saftig og ikke helt tør. Bare berusende, uforskammet ungdommelig friskhed!



NYHED

Pet' Nath' Orgasmic ØKO 2019

1 fl 180,-

2 fl **300,- SPAR 60,-**

Frugten kommer fra de tidligst plukkede druer på Chenin des Rouillères i Anjou, hvor Frédéric og Nathalie gentilplantede en lille ha. med udvalgte Chenin Blanc-stiklinger i 2005. I følge Frédéric er der tale om så lidt hekseri som muligt: "Det handler bare om at forene boblernes hellige treenighed, lige som vores bedsteforældre og deres forældre før dem gjorde det. Bare naturligt gær, druerens naturlige sukker, en masse kærlighed, og så Voila!".

Lidt mere specifikt havner de hele drueklaser direkte i den pneumatiske presse hvorfra den frit løbende most får lov til at sætte sig i op til 48 timer inden gæringen, uden fremmede gærstemmer i rustfrit stål, får lov til at sætte ind. Herefter tappes vinen på flaske, når alkoholindholdet passerer de 11%, mens der stadig er sukker nok tilbage til, at gæringen ufortrødent vil fortsætte i flaskerne. Det giver os de livgivende bobler og lidt bundfald, som vi kan vælge enten skal være en del af oplevelsen ved lige at vende flasken en tur inden proppen springer, eller prøve at undgå ved forsigtig opskænkning. Her er ingen regler. Det hele er et spørgsmål om temperament og præferencer.



DET GÆLDER OM AT NYDE LIVET, MENS VI KAN ...

for det er uforudsigeligt, og pludselig kan det være slut. Netop som vi havde fået vores nye vine hjem fra Domaine Mabileau, og gik og glædede os til at præsentere dem som en del af vores satsning på det bedste fra Loire, modtog vi meddelelsen om, at Frédéric Mabileau var styrtet med sin lille flyvemaskine og død af sine kvæstelser. Frédéric blev 53 år. Han var stjernen blandt de mange Mabileauer i Saint-Nicolas-de-Bourgueil, og Guillaume Lapaque, den tidligere direktør for "Syndicat des vins de Bourgueil", fortæller, at det toneangivende vinmagasin "Revue du vin de France" overvejede at give Frédéric den 3. stjerne og dermed løfte vingården op i Frankrigs absolutte elite. Om dette nu vil ske posthumt, ved vi endnu ikke. Ud over at flyve, elskede Frédéric også at sejle, og vi har fået lov til at låne dette billede, hvor han er fanget i lykkelig stund kort før tragedien.

PET'NATH' PRODUCERES IKKE
HVERT ÅR ...

så da vinen var klar til at møde verden i slutningen af april, proklamerede Frédéric og Nathalie "Le grand retour d'Orgasmic!" på Facebook og på plakater på lygtepælene i Saumur midt i en tid, hvor Frankrig var lukket ned af Covid-19. De lånte et af de gamle slanke sejlskibe, de såkaldte "Gabares", som lå fortøjet ved kajen i Saumur, og sammen med deres venner fra de to små cateringsfirmaer Cocotte Magique og Sur les Quais skabte de et lille håbefuldt flydende marked, hvor der blev serveret lokale oste, egnsretter og skænket perlende Orgasmic ad libitum samtidig med, at Frédéric iført mundbind og handsker på munter vis sørgede for, at alle retningslinjer blev overholdt både ombord og i køen foran landgangen.

FIND 3
FREMRAGENDE
RØDVINE FRA
DOMAINE
MABILEAU PÅ
SIDE 19



Gæstekok
Thomas Rode

Sprødstegt surdejsbrød med hvidskimmelost og pære Opskrift til 2 personer

Sprødt, smørstegt brød og stifter af faste, danske Clara Frijs-pærer giver det perfekte modspil, som den bløde, skimlede og fyldige råmælksbrie kræver. Nyd brødserveringen til frokost på en smuk efterårsdag eller som middagsmad serveret med fransk salat og dertil et glas mousserende og pirrende Pet Nath.

INGREDIENSER

4 skiver daggammelt surdejsbrød
Olie eller smør til stegning af brød
Lagret Brie de Meaux eller anden hvidskimmelost
½ pære, fast og frisk, gerne Clara Frijs
En lille håndfuld pekannødder, brækket over på midten

SÅDAN GØR DU

Tag osten ud af køleskabet en times tid før servering, så den tempereres. Skær brødet i skiver og steg dem gyldne i smør eller olie, gerne med rosmarinkvist i fedtstoffet. Tag brødet af, når det er gyldent og læg på køkkenrulle. Skær osten i skiver og læg på det stadig lune brød. Skær pæren i stifter og anret på osten sammen med de halverede pekannødder. Dryp med valnøddolie, hvis du har.



FRANKRIGS HAVE LOIRE

Loire er så forskelligartet, at det er umuligt at sige noget generelt om vinområdet, der strækker sig fra Atlanterhavskysten, følger Loire-flodens bugtning og slutter af ved Sancerre og Pouilly-Fumé i øst. Fra kystklima opvarmet af Golfstrømmen til kontinentalt klima inde i landet.

Loire er den længste flod i Frankrig, og det er et vinområde med stor alsidighed. I virkeligheden kan du få dækket de fleste vin-lyster her. Der produceres nemlig både rødvin, hvidvin, rosé, pétillant og mousserende vine i stil, der varierer fra det knastørre til det intenst sødmefulde.

Ligesom vinene er landskabet varieret, og det er svært at sige noget overordnet om det store område, der har kælenavnet "Frankrigs have". Men alligevel kunne man godt sige, at Loire generelt er ophøjet, fornemt, naturskønt og pittoresk slidt. Loire er – ud over de mange smukke vinmarker – småbyer med gamle stenbroer over flodløbet, huse, der er helt grønne af løv, bløde bakker – og slotte. Mange af dem. Det er som om, at der er slotte overalt. Château d'Amboise, Chambord, Chaumont og Chenonceau er de mest kendte, men der er så mange andre – de ligger drysset ud på bakkerne, i skovrydninger, langs floden – overalt i landskabet. Loire er et godt sted for drømmere og romantikere.



Nantes

I den ene ende af området ligger Nantes, Frankrigs sjette største by og hovedstad i vinområdet Pays Nantais, som er berømt for sine tørre vine på Muscadet-druen. Her kan man på nærmeste hold iagttage et af gastronomiens spændende fænomener – nemlig hvordan lokale råvarer og lokal vin passer sammen som fod i huse. Et glas kold Muscadet-vin og et fad Atlanterhavs-østers, og du tænker, der må være et billede af netop de to ting, hvis du googler udtrykket "gå op i en højere enhed". Nantes er i øvrigt en virkelig charmerende by. Den er sidste stop på Loire-floden, inden den løber ud i havet, og man mærker

havets nærhed på en fin måde: Der er selvfølgelig alle skaldyrerne på restauranterne, men også butikker med maritimt tøj – trøjer med striber, dobbeltradede frakker med guldknapper og sweatere i mørkeblå uld, der kradser lidt, men til gengæld varmer meget. Byen har en fantastisk smuk arkitektur – der er noget stateligt og graciøst over huse og pladser. På restaurant La Cigale er der mere lækker æstetik, og man betaler uden tvivl ikke bare for maden, men også for rammerne. Indretningen er et studie i Art Nouveau, når det går vildt for sig – minimalistere vil muligvis føle sig ilde til mode i det massivt dekorerede lokale. Jeg har til gengæld siddet her en vinteraften i silende regn og følt mig ualmindeligt godt tilpas med et fad østers og en flaske hvidvin i kølespanden. Det første glas hvidvin blev indtaget som nervedæmper efter en hård landing i lufthavnen, der kostede mig mine negle og pilotens blod, sved og tårer, forestiller jeg mig, eftersom han først kom ned i tredje forsøg.



Sancerre

I den anden ende af Loiredalen er Sancerre et naturligt stop for den vininteresserede rejsende. Det er her, man finder nogle af verdens fineste og mest komplekse hvidvine på Sauvignon Blanc. Sancerre ligger på en lille bakketop, og der er selvfølgelig mulighed for at slå sig ned på en vinbar og smage på den lokale vin, men man kan også tage en flaske med i tasken sammen med en baguette, snøre de fornuftige sko på og gå sig en dejlig tur gennem vinmarkerne til landsbyen Chavignol, hvor der produceres den berømte AOP-gedeost crottin. Køb lidt forskelligt ind hos en af de små osteproducenter og hiv proppen af din Sauvignon Blanc. Her vil du opleve samme vidunderlige fænomen som i Nantes: Den lokale vin og den lokale ost mødes, og sød musik opstår. Find dig et egnet picnic-sted, smag på ost og vin – og jeg tror, du kan høre musikken.



Vinskribent
Signe Wulff



Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Omtrent midt imellem Sancerre og Nantes ligger den lille appellation Saint-Nicolas-de-Bourgueil, hvis vine på druen Cabernet Franc er en hemmelig skat, som franskmændene har holdt for sig selv. De er højt estimeret i landet, men kun meget lidt kendt uden for Frankrigs grænser. Har man prøvet at sidde på en bistro i Paris og fået serveret et glas let og lækende rødvin, så kunne det meget vel være en ung rødvin fra området her. De unge vine er præget af friskhed og lethed og drikkes ofte inden for det første år efter de er hældt på flaske og makkerskabet med den lokale mad enestående. Områder er også kendt for sit vanvittigt lækre charcuterie, navnlig rillette, som er perfektioneret gennem århundreder på egnen. Jeg kan ikke finde på meget, der passer bedre sammen, og det er noget, jeg vil anbefale enhver gourmet at prøve. Den livlige, lette vin og den umami-prægede rillette slår benene væk under den, der gør forsøget.



FREMTRAGENDE CABERNET FRANC-VINE PÅ VEJ MOD BIODYNAMIK

Producent: Domaine Frédéric Mabileau

Område: Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Frankrig

Skribent: Per Bach

Når man smager vinene fra Frédéric Mabileau forstår man til fulde den markante udmelding fra vingurterne Jancis Robinson og Hugh Johnson, der i Den store vinbog skriver, at vinene fra Bourgueil og St.-Nicolas-de-Bourgueil er "helt absurd undervurderede i forhold til deres kvalitet." Sammen med sin kone Nathalie står Frédéric bag en af de mest vellykkede omlægninger fra konventionelt landbrug til bæredygtig, økologisk produktion langs hele Loire-floden, og nu er de på vej mod biodynamik med ultralave mængder af svovl. Vinene er dejligt u-forcerede, og man fornemmer, der ikke har været noget hastværk med at få dem gjort klar, og at det bestemt heller ikke haster med at få dem nydt. Det er bare autentisk Cabernet Franc fra Loire på den allerbedste måde

TILBUD
SPAR 25%
PÅ FRÉDÉRIC MABILEAU
VED KØB AF 6 FLASKER
Mix selv dine vine og
få 25% rabat.



NYHED

**Saint-Nicolas-de-Bourgueil Les
Rouilleres, ØKO, 2018**

1 fl 169,-

Pr flaske ved 6 fl 126,75 SPAR 42,25

En af de bedste åbnere vi har smagt fra noget Domaine. Udelukkende stål. Seriøs saftig mørk frugt, peber, lakridsrod og imponerende dybde. Ikke sært, at Frédéric for år tilbage fik vinens logo diskret tatoveret på bagsiden af sin højre overarm.



NYHED

Bourgueil Racines ØKO, 2016

1 fl 229,-

Pr flaske ved 6 fl 171,75 SPAR 57,25

Frugt fra en enkelt ha., som Frédéric bedsteforældre tilplantede på den historiske lieu-dit "Champs Colesse" for mere end 50 år siden. Gæring i stål fulgt af 18 måneders modning i brugte demi-muids. En stilfuld vin hvor solbær, kirsebær og lakrids smukt smelter sammen med fadenes krydderier til et udtryk, som allerede charmerer samtidig med at masser af potentiale fornemmes.



NYHED

**Saint-Nicolas-de-Bourgueil Eclipse no.12
ØKO, 2015, 1 fl 299,-**

Pr flaske ved 6 fl 224,25 SPAR 74,75

12 udgave af vinen, som Frédéric kun producerede i de år, hvor han var overbevist om, at frugten fra familiens ældste vinstokke var mørk og intens nok til, at direkte gæring fulgt af 22 måneders modning i nye 600 liters fade ville ende lykkeligt. En af Loires helt store Cabernet Franc vine, som allerede begejstrer, hvis man lader den danse i en karaffel, og som givet vil imponere, hvis man skulle være så heldig at møde den om 15 eller 20 år.

XINOMAVRO TIL VENNEPRISER

Producent: Kir-Yianni | Område: Macedonia, Grækenland

Stelios Boutaris fra Kir-Yianni har igen understreget overfor os, at græsk Xinomavro er en overset druesort, og denne gang måtte vi yderligere tage os til hovedet, da vi så prisen. Xinomavro er ikke den pæne pige i klassen, men tværtimod en utilpasset og tilmed kræsen gevækst i vinmarken. Som Pinot Noir synes den sjældent tilfreds, og det møjsommelige arbejde med at servicere den, resulterer som regel i, at vellykkede eksemplarer er kostbare. Ingen regel uden undtagelse.

Det er kun 2. årgang af Kir-Yiannis "kommune"-udgave af Xinomavro fra Naoussa, der vel svarer til, hvad Vosne-Romanée eller Gevrey-Chambertin er for Pinot Noir, hvis vi bliver i den førnævnte sammenligning. Storebror Ramnista er en af Grækenlands mest kendte vine på Xinomavro, men også en vin, man skal være tålmodig med. Den er rå og barsk i sin ungdom, og det er helt tydeligt et andet udtryk, der stiles efter i Naoussa. Tanninerne er mere afdæmpede, men heldigvis er elegancen og finessen stadig på plads. Aromaerne står smukt frem med vinøse præg, selvom vinen forbliver til den lette side.

For dem, der endnu ikke har oplevet Xinomavro, danser vi omkring Langhe Nebbiolo, Mencia fra Bierzo og måske en Nuits-St-Georges. Den lander solidt mellem old school-raffinement og moderne drinkability og er en forrygende madvin, der let lader sig indfinde til et bredt udvalg af klassiske retter på det danske middagsbord f.eks. med gris, hakket oksekød eller kalv i hovedrollen.



NYHED

Naoussa Xinomavro, 2017
1 fl 124,-

2 fl **220,-** SPAR 28,-

6 fl **550,-** SPAR 194,-

I søstervinen Kali Riza har vi allerede oplevet 2017-årgangens overlegenhed, og ligeledes er Naoussa 2017 et studie i, hvad der sker, når druerne opnår den helt perfekte modning i marken. Vinen er lagret 18 måneder på en kombination af 225-liter- og 500-liter-fade, alle brugte.

De røde frugter dominerer med skovjordsbær, blommer og moreller samt den karakteristiske snert af tomat, druesorten er kendt for. Et frisk pust af mentol og peber ledsager frugten, der slutter tørt og friskt med en diskret balsamisk note. Dekantér gerne forud for servering ved 16-17 °C.



Gæstekok
Thomas Rode



Moussaka Opskrift til 4-6 personer

Moussaka er for grækerne, hvad lasagne er for italienerne. I moussaka er lasagnepladerne skiftet ud med aubergine og kartofler, og det hakkede kød er ofte lam fremfor gris og okse. Moussaka er en sublim hverdagsret til kolde og blæsende efterårsdage og vi kan anbefale at få varmen yderligere ved at servere den tørre og friske Xinomavro til retten.

INGREDIENSER

Fylt

3 auberginer, skåret i skiver på ½ cm
500 g bagekartofler, skåret i skiver
½ dl olivenolie
Salt og peber

500 g hakket okse- og/eller lammekød
1 lille dåse hakkede tomater
3 løg, fintsnittet
2-3 fed hvidløg, fintsnittet
1 spsk salvie, friskhakket
1 spsk rosmarin, friskhakket
1 spsk timian, friskhakket
1 spsk oregano, friskhakket
1 spsk mynte, friskhakket

Bechamelsauce

100 g smør
100 g hvedemel
8 dl sødmælk
2 æggeblommer
100 g parmesan, revet
Muskatnød, revet
Salt og peber

SÅDAN GØR DU

Fylt

Krydr skiver af aubergine med salt og peber og dryp dem med olivenolie. Bag dem i ovnen ca. 30 minutter ved 150 °C. Steg kartoflerne let møre i olivenolie på en pande i olivenolie og lad dem herefter dryppe af på lidt køkkenrulle.

Sautér løg og hvidløg på panden. Tilsæt det hakkede kød og steg det omhyggeligt. Tilsæt de hakkede, flåede tomater samt et skvæt vand og lad det simre i 30 minutter. Tilsæt krydderurterne og smag til med salt og peber.

Bechamelsauce

Smelt smørret i en gryde, drys mel i og bag det af til det slipper grydens bund. Tilsæt mælken lidt ad gangen under omrøring. Rør til sauce er lind og der ikke er melklumper. Kog sauce igennem uden at det brænder på. Tilsæt revet parmesanost og smag til med muskatnød, salt og peber. Rør æggeblommerne i.

I et smurt ovnfast fad fordeles nu i lag: aubergine, kødsovs, kartofler, kødsovs, aubergine og til sidst bechamelsauce. Riv parmesan henover og bag moussakaen i 180 °C i ca. 25 minutter.



Chefsommelier
Thilde Maarbjergh



Omelet med urter

Opskrift til 2 personer

Luksuriøs omelet med kantareller og urtesalat på toppen. Hemmeligheden bag en god omelet er en saftig og blød midte og et gyldent, let sprødt ydre. Servér Saumur Blanc til omeletten og tryl hverdagsspisen til en af de helt særlige.



Gæstekok
Thomas Rode

INGREDIENSER

6-8 æg
2-3 spsk parmesan, revet
Salt og peber
2 håndfulde svampe, f.eks. kantareller, børstet fri for jord
Blandede friske krydderurter, f.eks. bredbladet persille, purløg, rucola, basilikum, kørvel, spiselige blomster eller bare dem, du selv foretrækker
Olivenolie
Citronsaft, et par dråber
Smør

SÅDAN GØR DU

Slå æggene ud i en skål, tilsæt revet parmesan, salt og peber. Rens svampene og steg dem på en pande i en god klat smør og tag dem herefter af panden. Tilsæt en lille klat smør på panden og lad det bruse op. Hæld æggemassen på og rør i den med en træpallet til den stille og roligt begynder at sætte sig. Læg de stegte svampe på den ene halvdel af æggemassen og fold den anden del ind over. Vip panden lidt, så æggemassen får form som en ellipse, steg den gylden på den ene side og vend så, så den anden side også får farve. Vær opmærksom på at omeletten skal være blød inde. Bland krydderurter med olivenolie, citronsaft, salt og peber og anret urtesalaten smukt oven på omeletten. Servér straks.



Psst. omeletten kan sagtens serveres til morgenmad eller brunch, fordi – hvorfor ikke?

HERLIG AUTENTISK CHENIN BLANC FRA SAUMUR

Producent: Domaine Roche Ville | Område: Loire, Frankrig



Fagekspert
Per Bach

Vi havde allerede sidste år besluttet, at 2020 skulle være året, hvor Løgismose fik styrket sit sortiment fra de klassiske distrikter i Loire. Nærmere bestemt Chinon, Bourgueil, Saumur Champigny og Saumur, således at vi kunne yde druerne Cabernet Franc og Chenin Blanc lidt større retfærdighed. Kufferterne var pakket, men så var det, at grænserne begyndte at lukke.

I stedet inviterede vi tre producenter, som havde det til fælles, at de havde stor succes på caféerne i Paris, til at sende prøver. Det blev en af de der smagninger, hvor vi havde svært ved at spytte ud og træffe beslutninger, og da vi næsten var nået frem til et "Merci, mais non merci" til Domaine Roche Ville, satte Thorbjørn foden ned. Her var en vin med så mange klassiske dyder, at vi ikke måtte smide den på porten. Den skulle til Danmark om så indkøbschefen "skulle drikke alle flaskerne selv"

Vinen, det drejede sig om, var denne La Jouvencelle, der viste sig at være den charmerende åbner fra Agnes og Philippe Porché, der tryller med frugten fra deres vinmarker bare et olympisk stenkast fra Loire-floden. Den er et af mange beviser på, at Saumur og Saumur-Champigny-appellationerne slet ikke får den opmærksomhed, som de fortjener. Stilen og ikke mindst kvaliteten mere end matcher de tørre vine fra Vouvray lidt længere oppe ad floden, og efter at have smagt endnu et par flasker nu vinen er kommet hjem, tør jeg godt love, at Thorbjørn langt fra kommer til at drikke alle flaskerne selv!

Vinen var med, da La Revue du vin de France i sit sommernummer 2020 fejrede, at Frankrig igen var ved åbne op efter månederne med Covid-19. I lyset af det udsatte cykelløb kaldte de det for "Le Tour de France des Vins de Plaisir", og hen over 100 sider var der tale om en præsentation af hele 1.500 vine med et attraktivt forhold mellem pris og kvalitet fra yngre vinbønder. Vine som i følge magasinet vil være blandt stjernerne i den næste store Édition Spéciale, som udkommer i november 2020 (La RVF n°645).



NYHED

Saumur Blanc La Jouvencelle, 2019

1 fl 169,-

3 fl 450,- SPAR 57,-

Frugt fra 20-35 år gamle vinstokke, der står på parceller, som tidligere har tilhørt det berømte Château de Targé. De har været dyrket bæredygtigt siden Agnes og Philippe erhvervede dem i 2005, og de sidste år har de været under konvertering til økologi, således at det økologiske stempel næste år kan erstatte det Terra Vitis, som lige nu pryder flaskerne. Delvis gæring direkte i brugte barriques. Ikke nogen egentlig fadlagring, men blot et kærligt kys inden de forskellige vine mødes i rustfrit stål for at modne 8 måneder sur lie.



En på ingen måde overgjort Chenin Blanc, som virkelig formår at slippe druens frugt og Saumurs terroir fri. Herlig frisk med charmerende noter af fersken og abrikos, bivoks og dertil en let røget mineralitet. På én gang sprød og koncentreret. Overbevisende, grænsende til det imponerende, og et "must try" for alle, der holder af de helt tørre hvidvine.

Agnes og Philippe har fået den fine idé at lade en ung kunstner tegne figurer, som lystigt signalerer vinenes type og plads i hierarkiet. Således er La Jouvencelle en yndig ung dame med stor appetit på livet. Der findes blandt de hvide også en La Dame, og de røde hedder Le Page, Le Prince, Le Roi og Le Fou de Roi eller på dansk knægten, prinsen, kongen og hofnarren.



SMAGEKASSE

6 UDVALGTE FLASKER FRA MAGASINET
950,- SPAR 155,-

SMAG PÅ MAGASINET

Spændende smagekasser med vin eller delikatesser

Hos Løgismose sætter vi en ære i at udvælge vine og delikatesser, som alle præsenterer den absolutte velsmag og høje kvalitet fra dygtige producenter, vi tror på. Gennem magasinet præsenteres du for en perlerække af vine, som vores vinøse eksperter nøje har udvalgt til netop den sæson som dette magasin tilhører samt en lang række opskrifter, hvori vores univers af eksklusive delikatesser indgår som naturlige indslag i ingredienslisten.

Vi har udvalgt to smagekasser; en med seks aktuelle vine og en med otte delikatesser, som vi anbefaler netop nu – så får du muligheden for at smage dig rundt i vores aktuelle univers.

Vinsmagekassen indeholder:

- 1 fl Saumur Blanc La Jouvencelle, Domaine Roche Ville, 2018
- 1 fl Pinot Grigio Tradizionali Friuli Isonzo, Lis Neris, 2018
- 1 fl Bourgueil Les Racines ØKO, Frederic Mabileau, 2016
- 1 fl Naoussa Xinomavro, Kir Yianni, 2017
- 1 fl Ribeira Sacra Lalama, Dominio do Bibeí, 2016
- 1 fl Bolgheri Moreccio, Casa di Terra, 2018



UDVALGTE DELIKATESSESSER FRA MAGASINET 350,- SPAR 86,25

Delikatessekassen indeholder:

APERITIF-OLIVEN, MOULINS DE LA BRAGUE, 200 G

Blandede oliven fra Middelhavslændene: grønne oliven, græske oliven og små sorte norditalienske oliven i herligt krydret olie med bl.a. chili, hvidløg, salt og krydderurter fra Provence. Servér dem som snack til aperitif inden den gode middag.

KARAMELLER MED SALTET SMØR, MAISON D'ARMORINE, 50 G

Siden 1946 har familien Audebert kogt karameller på kondenseret mælk og saltet smør fra Bretagne i de originale kobbergryder i Quiberon på Breagnes kyst. Nyd dem i tide og utide – også gode til et godt glas cognac som på side 34.

DIJONSENNEP, SAVEURS DES PYRÉNÉES, 100 G

Dijonsennep har været en tradition i Bourgogne gennem århundreder. Således reguleres fremstillingsmåden på et dekret, der stammer helt tilbage fra 10. august 1390! Sennepe fra Saveurs des Pyrénées fremstilles af de tidligere restauratører Laurent og Corinne Mahot i deres lille solbeskinnede fabrik. En klassisk dijonsennep, som kan løfte enhver vinaigrette.

AKACIEHONNING, CASCINA SAN GIOVANNI, 35 G

Akaciehonning, der er blandt de mest populære honningstyper, er pga. sit høje frugtsukkerindhold altid klar, flydende og smukt gylden. Takket være sin meget milde smag har honningen mange forskellige anvendelsesmuligheder: som sødemiddel i bagværk eller anden madlavning, på ristet brød, på din yoghurt til morgenmad eller som tilbehør til ost.

TAPENADE OG DIP AF KARL JOHAN-SVAMPE, CASCINA SAN GIOVANNI, 80 G

Umami-rig tapenade med hele 80% Karl Johan-svampe, som er rørt med olivenolie og krydret med et snert af hvidløg. Tapenaden er oplagt på bruschetta i et tyndt lag, men den kan også anvendes i hovedretter som fyld i kød, som tilbehør til hovedretter, røres i pasta eller som krydderi i dressinger, saucer eller kartoffelsalat.

ØKOLOGISK, EKSTRA JOMFRUOLIVENOLIE, ALMAZARA LUIS HERRERA, 50 CL

En god basis-olivenolie er et must i ethvert køkken. Herreras har noter af moden banan og mandel og er umiddelbart mild og sødmefuld, indtil du synker, hvorefter den nøddesmag, der er så typisk for olivensorten Arbequina, breder sig i munden.

KARAMELCREME MED SALTET SMØR, MAISON D'ARMORINE, 220 G

Velsmagende og uimodståelig karamelcreme, der kan bruges til både pandekager, desserter eller på et stykke brød. Den let salte karamelcreme fremstilles af Maison d'Armorine, og kan anbefales at nyde som fyld i bagte æbler som på side 14.

PÆRECIDEREDDIKE, NORDHAVN EDDIKEBRYGGERI, 375 ML.

Klassisk, dobbeltgæret cidereddike brygget af danske økologiske pærer. Pærecidereddiken er med sin lette frugtighed og lette pærearoma en glimrende allroundeddike, der understøtter retternes ingredienser uden at dominere.

LØGISMOSE KYLLINGEN ER IKKE SOM ANDRE KYLLINGER

Den er opvokset i fuld frihed i skovene omkring Les Landes ved Pyrenæerne, og den slagtes først, når den er ca. 89 dage gammel. Bevægelse og den lange levetid gør kødet på kyllingen både mørkere og fastere. Derfor skal Løgismose kyllingen have en anelse længere i ovnen, på panden eller grillen end mange andre kyllinger – til gengæld får du fuld smag for ventetiden.

Løgismose kyllingen er mærket med Label Rouge, der kun tildeles den allerbedste smag. Den er anbefalet af Dyrenes Beskyttelse og bærer 3 ud af 3 hjerter på Dyrevelfærdsmærket. 3 hjerter sikrer, at kyllingerne har meget mere plads, er langsomt voksende, har udeareal og gode muligheder for aktivitet og bevægelse samt at transporttiden til slagteriet er kortere. Det kan ganske enkelt smages, når en kylling har haft et godt liv. Smag selv med denne opskrift.

ANBEFALET AF
DYRENES
BESKYTTELSE



Bedre Dyrevelfærd



Bedre bliver
det ikke!



Find Løgismose kyllingen, Løgismose kyllingebryst med vinge og Løgismose håndskårne kyllingelår i Netto i hele landet.

Smagen af frihed

Løgismose kyllingebryst med kantareller, majs og sauce med kefir og rygeost

Opskrift til 2 personer

INGREDIENSER

2 stk Løgismose kyllingebryster
200 g kantareller
2 majscolber
½ grønt æble
1 dl Løgismose kefir
1 dl Løgismose rygeost 10%
1 dl kraftig hønsefond
Estragon
Olie og smør
Salt og peber

SÅDAN GØR DU

Krydr kyllingebrysterne med salt og peber, og steg dem på en varm pande i olie og smør. Rens imens kantareller, og skær majserner fra kolben. Steg kantareller og majserner på en pande for sig, og krydr med salt og peber. Varm hønsefond op til kogepunktet i en gryde. Tilsæt kefir, rygeost og estragon til den varme fond, og tag gryden af varmen. Blend sauceen godt igennem med en stavblender, og smag til med salt og peber. Varm ikke sauceen op herefter, da den vil skille. Skær æblet i helt tynde både. Anret kyllingebrysterne på tallerkener med stegte kantareller og majs. Servér med kefir-sauce, sprøde æblebåde og estragon på toppen.

NYHED

DET STARTEDE MED ET EDDIKE-EKSPERIMENT

Eksperimentet gik ud på at skabe dansk kvalitetseddike i Københavns Nordhavn, på samme måde som man har tradition for at lave balsamico i Italien. Og netop dét er Nordhavn Eddikebryggeri i sandhed lykkedes med!

Nordhavn Eddikebryggeri blev etableret i 2010, 10 år efter at de første eddikeeksperimenter blev sat over på et loft i København. Mikro-bryggeriet er placeret i Københavns Nordhavn helt ud til molen og lige op ad Københavns fisketorv og her arbejdes med dobbeltfermentering, som forædler nordiske råvarer til aromatiske eddiker.

Brygningen sker direkte på råvarerne, som først fermenteres til vin eller cider og derefter til eddike. Det naturlige syreindhold og restsødme varierer derfor altid og afspejler årgangens råvarer, hvorfor hver flaske kan ses som lidt af et unikum.



Gæstekok
Thomas Rode

Thomas Rodes tips til brug af frugt- og bærvineddiker

Eddiker lavet på frugt og bær er gode til at bringe syre og kompleksitet i meget søde desserter, hvor selvsamme frugter og bær indgår.

Forfrisk karamelsaucer som Dulce de leche med blomme eller hindbærvineddike og nyd på vaniljeis.

Hold den klassiske salade chèvre chaud fri for figer, blommer og pære med gode blomme- eller pærevineddiker i vinaigretten.

Kog frugt- og bærvineddiker med sukker og krydderier til en sur/sød karamel, rettere en fransk gastrik, og som er fortræffelig til at give smag i saucer og brisérretter.



Pærecidereddike, 375 ml, ØKO
Dobbeltfermenteret cidereddike brygget af danske, økologiske pærer. En let, frugtig pærecidereddike med en fin pærearoma.
1 fl 95,-



Æblecidereddike, 375 ml, ØKO
Dobbeltfermenteret cidereddike brygget af danske, økologiske cideræbler. Cideræblerne bidrager med mere aroma og dybde sammenlignet med almindelige spiseæbler.
1 fl 95,-



Tør graneddike, 375 ml
Infusion af rødgran i dobbeltfermenteret cidereddike af danske æbler. Eddikens syre og frugtighed suppleres af en tydelig harpiksaroma fra gran.
1 fl 95,-



Tør kirsebæreddike, 375 ml
Dobbeltfermenteret kirsebæreddike af danske Stevnskirsebær. Eddiken er tør med markante, mandelagtige kirsebærearomaer.
1 fl 130,-



DER FINDES GRUNDLÆGGENDE TRE SLAGS EDDIKER – DE TØRRE, DE SØDE OG DE FADLAGREDE

De tørre eddiker

De sure basiseddiker tilfører maden friskhed og en syrlighed, der afbalancerer de øvrige smagsindtryk. Har du f.eks. en gryderet eller sovs med en lidt tung og flad smag, kan du smage den til med lidt eddike, så den bliver let og spændstig, ligesom når du drypper lidt citron på fisken. Har eddiken aroma af den frugt eller vin, den er lavet af, tilfører eddiken ikke kun friskhed, men også en mere eller mindre diskret aroma.

De søde eddiker

Disse eddiker tilfører ikke kun maden syrlighed og aroma fra frugterne, men også sødme. Denne sødme giver dybde og fylde i smagen, samtidigt med at syrligheden giver friskhed og den inddampede frugtsaft giver en del frugtaroma.

De fadlagrede eddiker

Denne gruppe kan enten være sød som de traditionelle balsamicoeddiker fra Italien eller tør som de spanske Sherryeddiker. Fælles for dem er, at de er afrundet og modnet ved kortere eller længere fadlagring. Dette giver eddikerne en mere rund smag med en mindre skarp syre. En eddike bør ikke kaldes "balsamisk", medmindre den har været lagret på fad.



Tør solbæreddike, 375 ml

Dobbeltfermenteret eddike af danske solbær. Eddiken har markant solbæraroma og en rensende bitterhed.

1 fl 130,-



Fadlagret Riesling- eddike, 200 ml

En tør hvidvinseddike, årgang 2014. Denne dobbeltfermenterede eddike er spontantgæret og brygget på træfad af danske Riesling druer fra Lilleø.

(Ikke vist på billedet)

1 fl 130,-



Fadlagret æbleeddike, 200 ml

Dobbeltfermenteret balsamisk æbleeddike lavet på de bedste træfade. Anvend eddiken på samme måde som en klassisk italiensk balsamico.

1 fl 175,-



Fadlagret blomme- eddike, 200 ml

Balsamisk blommeeddike udvalgt fra de bedste træfade hos Nordhavn Eddikebryggeri. Anvend eddiken på samme måde som en klassisk italiensk balsamico.

1 fl 200,-



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

CLOS DU MARQUIS



DRIKKEMODEN SAINT-JULIEN FRA LEOVILLE-LAS-CASES

Producent: Château Leoville-Las-Cases | Område: Saint-Julien, Bordeaux, Frankrig

2013 var en på mange måder kompliceret årgang, og modsat de såkaldte store årgange er spredningen kvalitetsmæssigt stor.

De bedste slotte er konsekvente i deres sortering og laver små mængder vin, som er deres navn værdigt, og måske er det endda i disse årgange, vi kommer tættest på det oprindelige Bordeaux, før alkoholen stak af med anmelderne i hælene. Når jeg læser selvsamme vinjournalisters beskrivelser af Clos du Marquis 2013, glæder jeg mig over at finde "fresh finish", "hints of tobacco leaf and loamy undertones", "minerally acidity", "iron undertones" og "finely-knit graceful wine with lovely overall balance".

Gode, klassiske noter på en Bordeaux af den gamle skole, som spås til at toppe nu og de næste 3-4 år frem. Pointene er mere konservative, end vi ser dem i årgange som 2009, 10, 15 og 16, men autenticiteten er der, og priserne afspejler de mere afdæmpede forventninger til årgangen.



Clos du Marquis har altid været et af mine foretrukne "bargains" i Bordeaux. Nuvel, Le Grand Vin de Leoville-Las-Cases har givet mig nogle af de ypperste oplevelser med Bordeaux, men jeg har smykket mig med lånte fjer, eller nærmere fjer andre har finansieret. Jeg finder ægte Bordeaux-glæde i Clos du Marquis og ikke mindst essensen af St-Julien med den finurlige charme og fine frugt, der stadig rummer mere muskulatur end f.eks. Margaux, men er mere tilnærmelig end St-Estephe. Nærheden til Pauillac bekræftes af, at Comtes Pichon-Longueville ligger umiddelbart nord for, og smagsmæssigt er de to appellationer indbegrebet af venstrebrede-Bordeaux.



Clos du Marquis,
Saint-Julien, 2013,

1 fl 695,-

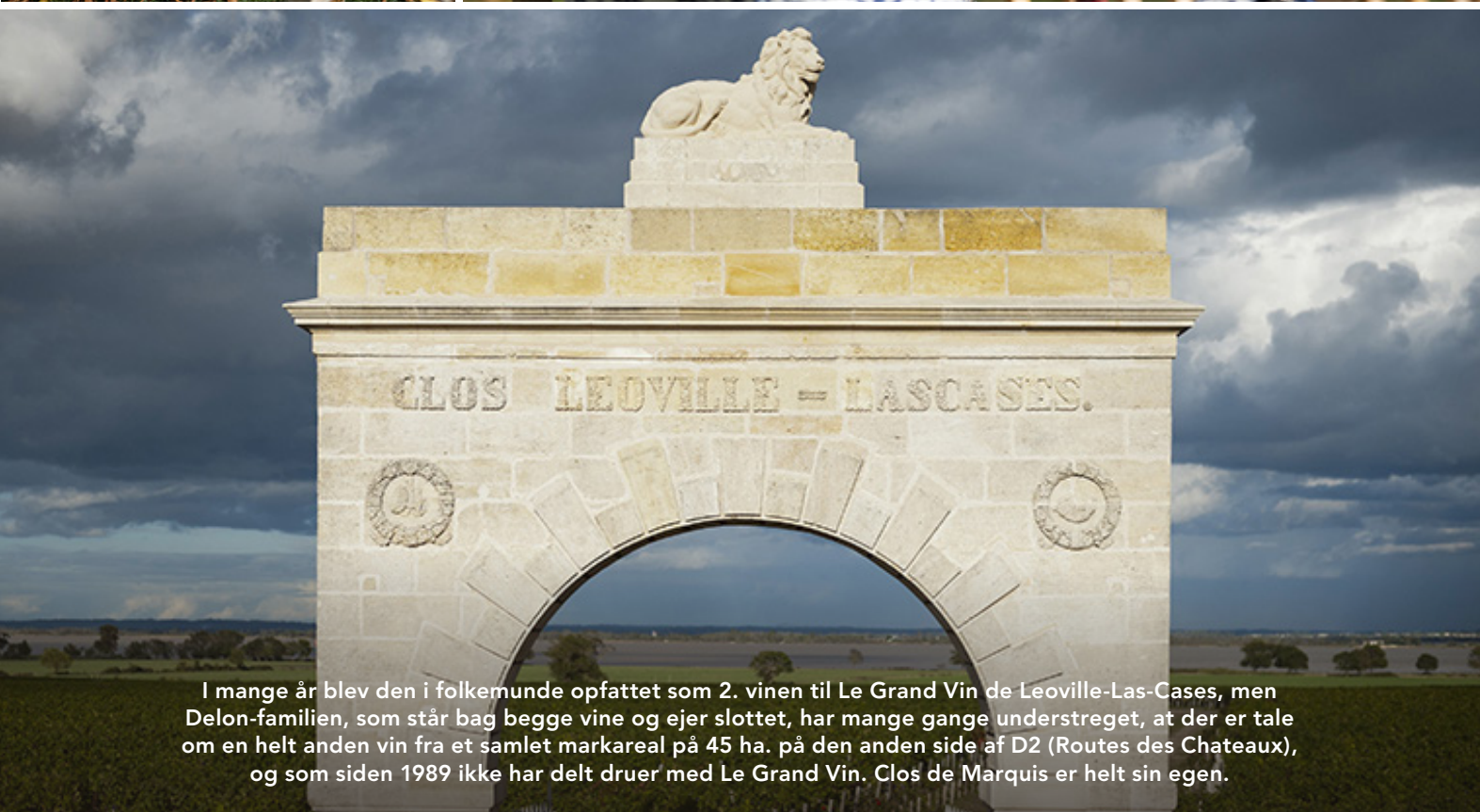
6 fl **2.645,-**

SPAR 1.525,-

Clos du Marquis var i 2013 sammensat af 73% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot og 9% Cabernet Franc. Lagringen på 50% nye fade strakte sig over 16 måneder.

En vin til meditation og fordybelse og en allerede udviklet bouquet, som også vil være en glimrende ledsager til retter med skært lammekød, hårvildt eller oksekød (ikke braiseretter)

Leveres i original 6 stk. trækasse



HVORDAN BLIVER VIN SØD?

Vine med restsødme, som det fagligt korrekt hedder, kan grundlæggende fremstilles på tre metoder: Sukkeret i druerne kan koncentreres forud for vinificering, så der er sukker tilbage i vinen efter, at den har gæret. Gæringen kan stoppes tidligt i forløbet, inden alt sukkeret er omdannet. Eller sukker, sædvanligvis i form af ugæret druemost, kan tilsættes efter gæringen. Vi har samlet et overblik over de mest anvendte metoder og givet eksempler på vine og områder, hvor de produceres.



VINS DOUX NATURELS

– gæringen stoppes inden alt sukkeret er omdannet til alkohol.

Oversat betyder det "naturligt søde vine" og dækker over en bred kategori, hvortil f.eks. portvin, visse Madeira-typer, Banyuls, Muscat de Beaumes de Venice og Rasteau hører.

Vins Doux Naturels er forstærkede vine, hvor spiritus tilsættes tidligt under gæringen, før alt sukkeret i den gærende most er omdannet til alkohol. Jo tidligere spiritus tilsættes, jo sødere bliver vinen. Alkoholen, der tilsættes, kan variere i styrke afhængig af området, men er en neutral, klar spiritus, som har til formål at bringe procenten op til over 15%, hvor gæren ikke kan trives og dermed inaktiveres. Det tilbageværende sukker i vinen er nu uden fare for at gære videre, og vinen er stabil. Portvin har omkring 20% alkohol, mens Banyuls og de andre sydfranske Vins Doux Naturels ofte holdes omkring 16%.



ICEWINE/EISWEIN

– sukkeret koncentreres i mosten vha. frysning af druerne.

Tyskland var tidligere hovedleverandør af Eiswein, men der bliver længere og længere mellem de år, hvor temperaturen kommer ned på -8 °C eller lavere, som kræves for denne særlige vinstil kan fremstilles.

Druerne hænger på stokkene lang tid efter, at bladene er faldet af, så de skal være intakte, sunde og rådfri. Når frosten har sat tilstrækkeligt ind, høstes druerne mens de er hårde som kanonkugler og køres direkte i pressen. Vandet i druerne vil være krystalliseret, og kun meget sød, intens og sukkerholdig most presses ud, mens krystallerne bliver tilbage i pressen. Eiswein adskiller sig fra ædelsøde vine ved, at aromaen ikke er påvirket af ædelrådden og derfor i højere grad er præget af koncentrerede variational aromaer fra den givne druesort. Syreniveauet er typisk også højere end i ædelsøde vine, og de bedste vine rummer en usammenlignelig balance mellem intens sødme og frisk syre. Canada er nu verdens største producent af Icewine.



VINE TILSAT UGÆRET DRUEMOST

Denne metode betegnes ofte som sherry metoden, da det er sådan sherry med sødme fremstilles. Vinen gæres først helt tør, og efterfølgende tilsættes druemost for at søde vinen. Sherry forstærkes endvidere inden tilsætning af mosten. Metoden bruges også i Tyskland, hvor den ugærede druemost, der tilsættes, kendes som süßreserve. Her er alkoholprocenten som regel ikke høj nok til i sig selv til at sikre, at vinene ikke gærer igen, så der må enten tilsættes rigelige mængder svovl eller sterilfiltreres. Visse typer Madeira laves også på denne måde.



ÆDELSØDE/BOTRYTISEREDE VINE

– sukkeret koncentrerer forud for høst af druerne vha. en naturligt forekommende svampetype

Det er nærmest uforståeligt, at mørke, indskrumpede, rådbefængte druer kan give en så fortryllende vin. Botrytis Cinerea er en type svamp, der som Dr. Jekyll og Mr. Hyde har to personligheder. Under vedvarende fugtigt vejr udvikler den sig eksplosivt, og druerne går i forrådnelse. Er morgenerne disede og fugtige efterfulgt af tørre, lune eftermiddage, går det langsomt nok til, at drueskindet forbliver intakt, og svampen indgår et nærmest symbiotisk forhold med druen. Den perforerer skindet nok til, at vand kan fordampe ud af druen og sukker, syre og aromastoffer koncentrerer. Samtidig lever den af næringsstoffer fra druen i form af sukker og syre i små mængder, og kvitterer ved at tilføre druen mere end 20 nye aromastoffer. I denne form kaldes den meget rammende for ædelråd, og den gyldne, tyktflydende most, der presses ud af druerne, der desuden ofte høstes enkeltvis, giver nogle af vinverdens mest forjættende vine. Mange steder er produktionen kun mulig, hvis vinmarkerne ligger tæt på en flod, som kan skabe den nødvendige fugtighed i de rette mængder.

Sauternes i Bordeaux er måske den mest klassiske ædelsøde vine, men også Coteaux du Layon i Loiredalen og Selection de Grains Nobles i Alsace er eksempler på typen. I Østrig finder man også en række ædelsøde vine under betegnelsen Ausbruch omkring søen Neusiedlersee, og Tyskland er ligeledes leveringsdygtig, dog er kvantiteten meget årgangsvarierende. I Ungarn laves de historiske Tokaji-vine med ædelråd, som efter næsten at være glemt, nu er tilbage i rampelyset efter omfattende investeringer i vinindustrien. Honning, orangeskal og abrikos er typiske aromaer, man finder i ædelsøde vine.



Chefsommelier
Thilde Maarbjergh



PASSITO VINE/VIN DE PAILLE/PASSERILLAGES

– sukkeret koncentrerer ved at druerne tørres forud for presning

Mens der kun ganske få steder i Italien er for tørt og for varmt til at producere både ædelsøde vine og eiswein, kan forholdene udnyttes til at opkoncentrere druemost på en anden måde. Når druerne er høstet, tørres de, så vandindholdet mindskes, og det kan netop lade sig gøre, fordi luften er tør og lun, så råd undgås. Efter tørring presses de og er efter gæring passito-vin. Vin Santo er et eksempel på en velkendt passito-vin, men også Recioto-vinene fra Valpolicella og Soave fremstilles på denne måde. Som Eiswein har passito-vine rene variational-aromaer, men ofte mindre syre. I Frankrig laves en tilsvarende type, som kaldes Vin de Paille eller stråvin, idet tørringen ofte foregår på stråmætter. Produktionen foregår især i Jura, men også lidt i den nordlige Rhône-dal. En variant af denne metode kaldes Passerillages, og her tørrer druerne ind på stokken.



VIN DE LIQUER

Man kan diskutere, om vin de liqueur egentlig er en vin, idet den ikke har gennemgået nogen egentlig gæring. Ugæret druemost tilsættes brandy eller anden spiritus inden gæringen starter. Smagen er præget af friske druer kombineret med brandyens styrke og evt. lagringsaromaer.

Vin de liqueur er udbredt flere steder i Frankrig, primært i brandy-distrikterne som Cognac (Pineau de Charentes) og Armagnac (Floc de Gascogne), men også i f.eks. Champagne laves Ratfia, som er druemost tilsat brandy lavet på vin fra Champagne.

DEN ALTID ÆDLE COGNAC



Chefssommelier
Thilde Maabjerg

Producent: Ragnaud-Sabourin | Område: Sud-Ouest, Frankrig

Søger man efter den ultimative reference for brandy, er Cognac fra Charente-regionen lige nord for Bordeaux uomtvistelig. Cognac er en brandy, men en brandy er ikke nødvendigvis en Cognac. Både geografi, tradition og omfattende regler er helt afgørende for, at netop det velkendte navn, Cognac, kan skrives på etiketten.

Brandy er fællesbetegnelsen for en eau-di-vie lavet på vin, dvs. råmaterialet er druemost. Et destillat lavet på kvas fra vinproduktion er ikke en brandy, men betegnes marc, grappa eller orujo afhængig af om man er i Frankrig, Italien eller Spanien. Som hovedregel er brandy lagret minimum 6 måneder på fade, og man skal derfor forvente en vis grad af farve og smag fra lagringen. Mange kommercielle typer brandy justeres med karamel for at se mere "lagrede" ud, ligesom de smagsjusteres med andre tilsætningsstoffer. Tid er jo penge, og vælger man at gå udenom smutvejene, så tager det lang tid i form af adskillige år at opnå farve og smagsdybde gennem fadlagring alene. Og kun få af verdens brandys kan sælges til priser, der retfærdiggør den tålmodighed og kapitalhensættelse, årtiers fadlagring kræver.

Cognac er præcis det, og vil man opleve den ægte vare, bør man ikke snyde sig for at opleve en virkelig vellagret Cognac. Kvalitet i Cognac er finesse, kompleksitet og balance, og er ens hjerte tabt i en fyldig caribisk rom, vil man ikke nødvendigvis finde glæde ved en Cognac.

Spørger man kældermeesteren hos Ragnaud-Sabourin, der i mere end 170 år har produceret eaux-di-vies på familieejendommen Domaine de La Voute, er svaret terroiret i Cognac. Det er samme svar, som man vil få i alle andre regioner, der producerer vin i Frankrig, så kvaliteten ligger, trods den meget lange lagring på fade, i høj grad i råmaterialet.

Domainet ligger i Ambleville midt i det fornemme hjerte af Cognac-distriktet, som hedder Grande Champagne – uden nogen tilknytning til området længere nordpå, der producerer vinen Champagne i øvrigt. Jordbunden i Grande Champagne er særdeles kalkholdig, hvilket giver en unik kvalitet i druerne og gør destillatet mere holdbart. De bedste og mest holdbare Cognacs kommer fra Grande Champagne og til dels området lige udenfor, Petite Champagne.

Familien Ragnaud-Sabourin dyrker sine egne druer på ca. 33 ha. med primært Ugni Blanc, men også lidt af den tidligere, mere anvendte Folle Blanche. Deres Cognacs er i klassen Brut, som i Cognac betyder, at de ikke er tilsat noget.



Cognac No 10 VSOP Alliance
1 fl 450,-

1 fl 345,- SPAR 105,-



Tallet ti indikerer antal år på fad, og denne VSOP har derfor lagret 6 år mere end de påkrævede 4 år for at kvalificere sig til VSOP. For sin type har No. 10 en unik blødhed uden den klare og faste karakter af Cognac kompromitteres. Er reelt kvalificeret til at være en XO.

Let fadpræg i næsen med syltet pære, sveskeblomme, akaciehonning og kaffebønner. I munden fornemmes karamel og lidt brunet smør samt honningkagekrydderi og citrus. Flot kompleksitet uden at være tung. Nydes ved 15 °C. 100% Ugni Blanc.



Cognac No 35 Fontvieille
1 fl 998,-

1 fl 798,- SPAR 200,-



Vi er langt forbi XO-kategorien, der kræver blot 10 års lagring (siden april 2018). Fontvieille præsterer hele 35 års lagring på fad og er samtidig navnet på husets ældste vinmarker.

Næsen er en eksplosion af aroma med nektarin, abrikos, lynghonning og lindeblomst samt ristede nødder og let røg. Smagen er ligeledes intens, dyb og koncentreret, hvor yderligere orangeskal, kandiseret frugt og lakrids samt vanilje kommer frem. Eftersmagen er lang og lun. Nydes ved 16-17 °C.

Primært Ugni Blanc og Folle Blanche med en lille procentdel Colombard.



TID, TID OG ATTER TID ...
raffinerer Ragnaud-Sabourins
fortræffelige Cognacs. Nyd dem
ovenpå en god middag eller
synk ned i en blød stol med et
generøst glas og godt selskab,
hvilket også kan være en selv.
De kommer begge i en smuk
æske og er også glimrende
gaveemner til den kræsne både
for øjnene og for paletten.



Destilleringen skal være dobbelt og foregå i en såkaldt alambic charentais, som er en form for kobber-pot still. Efter destilleringen og inden fadlagringen hviler alle eaux-di-vies i Cognac 6-12 måneder. Alt Cognac skal lagre min. 2 år på fade.

I 2018 blev lagringskravene og kategorierne reviderede, så de nu er som følger:

- VS (Very Special), eller 3 stjerner: min. 2 års fadlagring
- VSOP (Very Special Old Pale): min. 4 års fadlagring.
- Napoleon: min. 6 års lagring.
- XO (Extra Old): min. 10 års lagring.
- XXO (Extra Extra Old): min. 14 års lagring.
- Hors d'Age: Officielt det samme som XO, men bruges i praksis om et høj kvalitets-produkt, som aldersmæssigt er forbi den officielle skala.

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

GIV DEN GODE SMAG I JULEGAVE

Selvom vi kun lige er trådt ind i oktober, er det aldrig for tidligt at forberede sig til den søde juletid. Næste udgave af vores Klub Løgismose-magasin bliver en sand jule- og nytårsfest, med alt det bedste fra vores univers, som, hvis vi selv skal sige det, er skræddersyet til julens og nytårets gastronomiske stunder.

Vi tager forskud på julestemningen med disse 3 gavekurve, som vores indkøbere særligt har sammensat til dette års udvalg af gaveløsninger. Giv en gavekurv spækket med velsmag, til ham eller hende, som nyder alt det gode, gastronomien byder på – og hvem gør ikke det?

TRØFFELKASSEN 700,-

En af Frankrigs største gourmeter, Jean-Anselme Brillat-Savarin, som i 1825 udgav værket Smagens Fysiologi, omtalte trøfler som gastronomiens sorte diamanter; og vi erklærer os ufortrødent enige i, at de eksklusive trøfler med rette bør hyldes! Derfor har vi samlet en overdådig gavekurv med en lang række trøffeldelikatesser fra Tartufi Jimmy, som har hjemme midt i Italiens grønne hjerte, Umbrien. Kom vidt og bredt rundt i en verden af trøffel med pasta, chips, ris, paté, olie, snacks og meget mere – alt sammen med trøffel. I kurven finder du desuden en flaske Barbera d'Asti, som komplimenterer trøffelprodukterne på fin vis. En kurv for den sande feinschmecker!



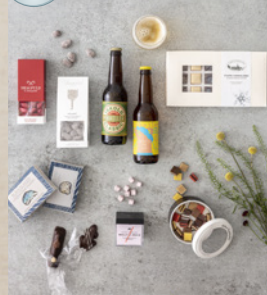
ØKO-KURVEN 700,-

Der er utallige gode grunde til at vælge økologi, og med vores Øko-kurv får du både økologi og store smagsoplevelser i samtlige af kurvens indslag. Glæd modtageren med olivenolie, æblemost, te, sprøde franske småkager, chokolade og søde snacks, krydrede, sprøde mandler og en god flaske vin – alt sammen økologisk og indbydende for både øje og smagsløg.



HYLDEST TIL DE DANSKE PRODUCENTER 700,-

I Danmark har vi fundet en lang række dygtige producenter, hvis produkter vi med stolthed præsenterer i denne kurv, som vil glæde enhver med hang til gode, lokale delikatesser. I kurven finder du store smagsoplevelser, både til tallerken og glas. Modtageren kan blandt andet glæde sig til at nyde vores fyldte chokolader i samarbejde med chokoladeverdensmesteren Friis-Holm, bolcher og lakridskonfekt udelukkende på rene ingredienser, muslinger på dåse fra FANGST og øl fra Mikkeller, brygget med kreativitet og kvalitet i højsædet.



Se hele udvalget af gaveløsninger på: loegismose.dk/gaveløsninger

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

Fageksperter & bidragsydere

Thilde Maarbjerg
Per Bach
Signe Wulff
Thomas Rode
Ditte Svane
Anne Mette Boysen
Emilie Schou Willhjelm Ravn

Art Director / Illustrator

Annemarie Buck

Fotograf

Martin Kaufmann

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 30. september til og med 29. oktober 2020.

Pris 40 kr.

30.09.2020 - 29.10.2020



5 713507 015310