

LØGISMOSE

VIN & MAD

SOMMERENS UDVALGTE VINE

- * Byd Lambrusco'erne velkommen tilbage
- * Sommerlige rødvine fra det sydlige Rhône
- * Førsteklasses vine fra tynde luftlag
- * Fremtidens spiritus findes på Amager

SMAG PÅ SÆSONEN

- * Aperitivo alla bolognese
- * Laks en papilote med spæde grøntsager
- * Sommersalat med østersvinaigrette
- * Stikkelsbærdrømme

VIN PÅ KANTEN

Vulkansk brutalitet
tilsat græsk charme

HØJSOMMER!

LØGISMOSE
PÅ HYLLERNE

Dæk op til grillaften med
smagen af godt håndværk



TOUR DE FRANCE 2022

Vi tager Touren i vinglasset og
Frankrig rundt på Nordre Toldbod



Smag på jubilæet
Vi er nået til det 4. årti på Nordre Toldbod - 2010'erne. Fest, farver og masser af vin på hylderne.

6



Vulkansk brutalitet tilsat græsk charme
Vinene fra Santorini er alt det, man ikke forbinder med græsk vin!

14

INDHOLD

- 3 Intro, Højsommer**
- 4 Smag på sæsonen**, Alle elsker jo stikkelsbær
Opskrifter: Stikkelsbærtrifli med nougatine | Stikkelsbærgrød
- 6 Smag på jubilæet**, 2010'erne – det fjerde årti på Nordre Toldbod
Opskrift: Coq au Riesling
- 8 Sæsonens udvalgte**, Byd Lambrusco'erne velkommen tilbage
Opskrift: Aperitivo alla bolognese
- 10 Sæsonens udvalgte**, Naturlige vine fra Thomas Harteneck
Opskrift: Feta og grønt en cocotte
- 12 Sæsonens udvalgte**, Saftige, sommerlige rødvine fra det sydlige Rhône
Opskrift: Salat med østers- og stikkelsbærvinaigrette
- 14 Vin & vandring**, Vinene fra Santorini – Vulkansk brutalitet tilsat græsk charme
- 16 Løgismose på tur**, Besøg hos portvinshuset Poças
- 18 Sæsonens udvalgte**, Førsteklasses vine fra de tynde luftlag
Opskrift: Ribeye på grill
- 20 Løgismose-klassiker**, Nyheder fra det nordligste Bourgogne
Opskrift: Laks en papillotte
- 22 Touren i vinglasset**, Vinene til Touren
- 24 Tour de gastronomie**, Frankrig rundt på Nordre Toldbod
- 26 Løgismose på hylderne**, Dæk op til grillaften med smagen af godt håndværk
- 28 Vin & ost**, Når ost og vin går hånd i hånd
- 30 Producent i fokus**, Vulkanske vine fra Veneto
- 31 Producent i fokus**, Nye intense finessefyldte rødvine fra de gyldne skråninger
- 32 Vinskolen**, Løgismoses drueskole – Grenache
- 34 Spiritus**, Fremtidens spiritus findes på Amager
- 36 Smag på magasinet**, Vinsmagekassen

Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk og i vores butik på Nordre Toldbod.
Alle tilbud gælder fra 1. juli til og med 31. august 2022.

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

Som klubmedlem får du 10% rabat, når du handler i vores butik på Nordre Toldbod*.

Du sparer desuden altid 15% rabat på vin, ved køb af min. 6 ens flasker i webshoppen og i butikken på Nordre Toldbod*.

*Gælder ikke i forvejen nedsatte varer.

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



HØJSOMMER I DANMARK

Højsommer. Højest på sommeren. Højnede sommer.

Smag på ordet. Højsommer. Meget godt er i vente. Lange solrige dage og blå stille aftener, som Ole Wivel skriver i en af sine bøger. Rim i græsset, nybælgede ærter og gulerødder med top, kold hvidvin til frokostens rejemad, søde stikkelsbær og sure ribs, voldsomme farver, cocktails på verandaen, Tour de France i sommerhuset for fulde gardiner, sommerfester og badeture i solnedgangen. Forlæng selv listen – hvad skal din højsommer bringe med sig?

For mange byder højsommeren også på ferie og fri. På det at være frigjort i fritiden på fristedet omgivet af friland og i friluft. Højsommer er et frirum fra hverdagen, som nærer frisindet og giver følelsen af frihed. Den kommer med ny energi og giver gåpåmod for anden del af året.

Dette magasin er ikke overraskende fyldt med masser af inspiration til din sommer. I år har Tour de France også sneget sig ind i vores sommernummer. Vi skal både Touren rundt i vinglasset og på gastronomisk tur rundt i Frankrig. Du kan godt begynde at glæde dig. Du høje sommer, endelig er du over os! Hvad mere er der at sige end: grib den!

Rigtig god sommer,
Klub Løgismose



Lun fetasalat og naturlig Spätburgunder

Skal du prøve nyt til hverdag, skal du prøve Magnus' lune fetasalat sammen med vinene fra Thomas Harteneck.

11



VINENE TIL TOUREN

Står den på Tour de France i fjernsynet hele juli, bør du også stifte bekendtskab med nogle af de vine, der produceres i de områder, feltet suser igennem. Vi har udvalgt 6 vine fra 6 etaper.

22



Ingen sommer uden stikkelsbærdesserter

Glæd dig til opskrifter på stikkelsbærtrifli med nougatine og klassisk stikkelsbærgrød med letpisket flødeskum.

4



Stikkelsbærtrifli med nougatine

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 700 g stikkelsbær
- 1 dl vand
- 100 g sukker
- ½ vaniljestang, kornene herfra
- 75 g mandler
- 25 g pistacienødder
- 50 g sukker
- 2 dl Løgismose piskefløde
- 2 æggeblommer

SÅDAN GØR DU

Kompot

1. Skyl stikkelsbær. Hæld dem op i en gryde og tilsæt 1 dl vand.

2. Flæk vaniljestangen, skrab kornene ud og bland med lidt sukker. Kom det i gryden.

3. Læg låg på gryden, sæt på en kogeplade og skru helt op for varmen. Skru ned, så snart det koger, og behold låget på.

4. Mos bærrene med en stavblender, mini-hakker eller lignende og kog stikkelsbær-puréen i ca. 10 minutter.

5. Tag gryden af varmen. Hæld den kogte puré over i en skål og tilsæt sukker. Sæt skålen i køleskabet.

Nougatine

1. Hæld mandler, pistacienødder og 50 g sukker i en skål, rør sammen og brun blandingen i en gryde ved middel varme under konstant omrøring, så den ikke brænder på.

2. Hæld nu nougatinen på en breddeplade og fordel den jævnt.

3. Skær nougatinen i stykker, mens den stadig er lun.

Serving

1. Pisk fløden til den har en let og luftig konsistens og pisk de to æggeblommer i. Det gør skummen ekstra fyldig og giver en fin farve. Den må endelig ikke piskes for meget.

2. I et gennemsigtigt glas anret først med et lag stikkelsbærkompot, dernæst lidt nougatine og så flødeskum. Gentag gerne 3-4 gange afhængig af glassets størrelse.

Tip: Bland lidt æbler i kompotten, hvis du ønsker lidt mere struktur og substans i puréen.



Fagskribent
Emilie Schou
Wilhelm Ravn

Smag på sæsonen

ALLE ELSKER JO STIKKELKSBER

Det har ofte undret mig, hvorfor man ikke kan finde stikkelsbær i supermarkederne på lige fod med jordbær, hindbær og kirsebær, når de er i sæson. Kun få grønthandlere, der gør en dyd ud af at tilbyde et alsidigt sortiment af frugt og grønt, sælger stikkelsbær. Heller ikke i nyere haver findes stikkelsbær, i stedet skal man i gamle haver. Dem, hvor krogede æbletræer, store figentræer og bærbuske får lov at stå i fred og ro. Stikkelsbær har i mange år været pist væk fra danskernes måltider. Alligevel elsker alle, der nogensinde har smagt stikkelsbær, det tunge, parfumerede og søde bær.

Er du så heldig at have haven fuld eller slentre forbi en frilandsbusk, husk da på at stikkelsbær kan mere end at indgå med fløde og mørdej. Stikkelsbær-kompot smager dejligt til sommerbuk og grillmad, mens de hele bær er skønne at have med ombord i en salat.

Pisk kun fløden helt let, så den kan pyntes sirligt over grøden.



Stikkelsbærgrød

Fløjlsblød stikkelsbærgrød med let-pisket flødeskum. Er der hedebløge over sommerlandet, kan grøden serveres med en kugle mælkeis i stedet.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 900 g stikkelsbær
- 2 dl vand
- 100 g sukker
- 1 tsk. vaniljesukker eller 1 vaniljestang
- 3 tsk. kartoffelmel

SÅDAN GØR DU

1. Hæld vand i en gryde. Tilsæt stikkelsbær, når vandet koger. Kog op.

2. Blend stikkelsbærrene til en puré, når de er møre.

3. Kog stikkelsbærmosen op, tilsæt sukker samt vanilje og lad den koge i et par minutter.

4. Rør kartoffelstivelsen ud i lidt koldt vand. Hæld blandingen over i stikkelsbærgrøden under omrøring. Lad stikkelsbærgrøden koge i yderligere 4-5 minutter ved svag varme.

5. Sæt den i køleskabet til næste dag og servér med mælk eller letpisket fløde.

i Uanset om du bruger grønne eller røde stikkelsbær, vil din grød altid blive rød. Du kan vælge at blande stikkelsbær med andre bær.



Konditor og
fagekspert
Yann Valade-Amland

Smag på jubilæet

2010'ERNE

DET FJERDE ÅRTI PÅ NORDRE TOLDBOD

Det var i 10'erne at butikken i endnu højere grad begyndte at følge byens puls, og med stribevis af små og større events fik flere og flere lyst til at svinge forbi Nordre Toldbod. Det var intet mindre end imponerende, hvad butiksteamet sammen med de forskellige kokke og vinimporten fandt på. Altid blev der eksekveret med succes, og det var uanset om scenen blev sat i eller udenfor butikken, i åbningstiden eller, som det ofte var tilfældet, efter lukketid.

Vinsmagninger i weekenderne var det faste omdrejningspunkt. Producenterne kom dryssende forbi og præsenterede deres forskellige vine, og i ledige uger blev der gået tematisk til værks med moderigtige vine under Copenhagen Fashion Week, berømte tyske Großes Gewächs under Riesling Week og Champagne under Oyster Trophy Weeke etc.

Ofte kom kokkene ud i butikken for at demonstrere, hvad de kunne fremtrylle med f.eks. de første danske asparges, og i sæsonen rykkede de helt ud på parkeringspladsen og smed kul på grillen for at vise, hvad der sker, hvis man vil betale for både det, som befinder sig over og under risten.

I 2012 blev "Slaget på Reden" genudkæmpet ud for Nordre Toldbod i form af en smuk koncert og happening med den tremastede fuldrigger Georg Stage i centrum. Det gav anledning til aftenåbent med take away på taget af butikken, og succesen den aften inspirerede efterfølgende til en stribe meget forskellige og eftertragtede arrangementer efter lukketid rettet mod både butikkens faste kundekreds.

I sommeren 2015, næsten synkront med Løgismoses 50-års jubilæum, holdt butikken lukket i seks af sommerugerne for at gennemgå en større renovering og ombygning. Og da den åbnede igen, var det blandt andet med en helt ny tapas take away og såkaldte engelske reoler, der åbnede op for kig til havnen og et udstillings- event- og spiseområde. Vi kunne nu tilbyde endnu flere fristende tapas at vælge i mellem, og for første gang kunne kunderne selv bestemme om deres tapas skulle svømme, flyve eller blive på jorden.



Fageksperter
Per Bach

Genåbningen blev den måske foreløbig festligste weekend på Nordre Toldbod. Vejret var med os, og mens DJ Brandi og den gode Master Fatman sammen med deres venner sørgede for varme sommerbeats og god karma, bød den charmerende Nicole Vezzola velkommen med Champagne fra Philipponnat. Rundt om i butikken var der smagsprøver på lidt af alt det gode, som kunderne havde måtte undvære under ombygningen, og det blev et tilløbsstykke, som oversteg alle forventninger. I flere perioder fredag eftermiddag var der ligefrem kø for at komme ind i butikken, men frem for at mase på vuggede gæsterne med til de smittende rytmer. Nogen begyndte endda ligefrem at danse, og vi har aldrig tidligere, og heller ikke siden, åbnet så mange flasker Champagne på så kort tid.

Sådan gik 40 år på Nordre Toldbod, og vi har kun lige taget hul på de næste. I øjeblikket pryder både franske specialiteter, dansk frugt og grønt samt vores egne produkter til hverdagspriser hylderne i den gamle færgeterminal. Tapasbaren ved butikkens indgang udvides til noget, der minder om en deli med sydlandsk gastronomi to-go. Quiche Lorraine, salater, anderillette, Paté en croûte, grillede Label Rouge kyllinger og poussiner, Løgismose-sandwich samt et større udvalg af sæsonbestemte råvarer. Alt sammen parat til at blive taget med og nydt til frokosten på kontoret, ude i det blå eller derhjemme.

SLARAFFENLAND PÅ HYLDERNE PÅ NORDRE TOLDBOD

I løbet af 10'erne fortsatte vinimporten med at udvikle og udvide vinsortimentet. Der var næsten ingen uger, hvor butiksteamet ikke fik mulighed for at lege med nye vine. Her præsenterer vi tre vine fra producenter, der blev en del af Løgismose familien i 10'erne, og som nu er en del af inventaret på Nordre Toldbod.



Riesling Trocken Gutswein 100 cl, 2021 Weingut Gies-Düppel, Pfalz
1 fl 135,-

6 fl **595,- SPAR 215,-**

Historien om Volker og Tanja Gies går egentlig tilbage til 2008, hvor vi besøgte det unge par for første gang. Dengang ville de imidlertid hellere bære deres vine ud til bagsmækken på store tyske biler frem for at eksportere og give rabat. Vi skal derfor frem til 2014, hvor de både havde fået småbørn og lidt flere vinmarker at lege med. Så var der hul igennem, og siden har vi været med på en rejse fra den ene triumf til den næste. Gnistrende ren, saftig og uhyggeligt let-løbende hvidvin. Angiveligt en af de bedste Riesling-vine, der tappes på literflaske i Tyskland!



Ribera del Duero Cosecha, 2019 Bodegas Montecastro, Castilla y León
1 fl 229,-

6 fl **1.095,- SPAR 279,-**

Peter Sissecks vedvarende succes med Pingus har trukket adskillige andre vine fra Ribera del Duero ind i Løgismoses sortiment. For eksempel vinene fra Montecastro, som vi rekvirerede prøver på tilbage i 2015, da vi erfarede, at vingården var blevet overtaget af folkene bag Hacienda Monasterio, og at det var Peter Sissecks ven og legekammerat Carlos de la Fuente, der nu stod i spidsen for vingården. Vinene har siden fået rigtig mange venner, og denne 8. årgang fra det nye regime vil givet føje nye til flokken. En imponerende, men på ingen måde påtrængende vin. Bedste Montecastro til dato!



Santenay Les Gravières 1. Cru, 2019 Domaine Jessiaume, Bourgogne
1 fl 435,-

6 fl **1.995,- SPAR 615,-**

Jagten på vine fra Bourgogne, som ikke nødvendigvis behøvede at stå inde i skatkammeret på Toldboden, er også en del af fortællingen om 10'erne, og i 2018 var det vinene fra Domaine Jessiaume, som fejede benene væk under os. Så fine, velproportionerede, næsten feminine Bourgogner havde vi ikke oplevet længe, og så var historien også sympatisk. Det var den skotske milliardær og ejer af Glasgows Rangers Football Club, David Murray, der havde spenderet millioner, og dermed skabt forudsætninger for, at Domaine Jessiaume kunne stige til tops i hierarkiet i Santenay.



Gastronomisk
udvikler & kok
Magnus Sonne

Coq au Riesling

Coq au Riesling er ren Løgismose klassik. I 10'erne, før det blev moderne at købe sit måltid på glas, kunne man på Nordre Toldbod hente den alsaciske, lyse og lette take på den klassiske Coq au Vin, og naturligvis få anbefalet den helt rette flaske Riesling til. Moderne eller ej, Coq au Riesling holder og Magnus' version med små karotter, bælgede ærter og Løgismose økologisk bacon er ren sommerlykke. Det her er opskriften, du skal prøve – måske den går hen og bliver den næste klassiker hjemme hos dig!

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 1 Løgismose kylling delt i 8 stykker
- 150 g Løgismose tørsaltet bacon
- 1 flaske Riesling
- 1 stor kvist timian
- 2 laurbærblade
- 4 fed hvidløg
- 20 peberkorn
- 2 dl æblemost
- Smør og olie til stegning
- 1 l hønsefond
- 1 melbolle
- Piskefløde
- 1 spsk. creme fraiche
- 10 nye gulerødder, skyllet og skåret i mundrette stykker
- 10 nye løg, skåret i halve eller kvarte
- 500 g ærter i bæl, bælget
- Urter til garnering, f.eks. estragon, kørvel, persille

SÅDAN GØR DU

Day 1
Drys kyllingestykkerne med salt og læg dem i en beholder med hvidvin, timian, laurbærblade, hvidløg og peberkorn.

Day 2
1. Tag kyllingestykkerne op af væsken og dup dem tørre.

2. Hæld væsken i en gryde sammen med æblemost og urter. Kog det ind til det halve.

3. Steg kyllingestykker og bacon gyldenbrunt i smør og olie.

4. Sigt urterne fra væsken.

5. Tilsæt fond og kyllingelårene. Lad lårene simre under låg i 15-18 minutter. Tilsæt så bryststykkerne samt bacon de sidste 15-18 minutter.

6. Tilbered imens gulerødder og nye løg i en klat smør og 2-3 spsk. vand i en kasserolle, til de er al dente. Sæt til side.

7. Tag kyllingestykker og bacon op af gryden med fond, dæk til og lad trække.

8. Jævn den tilbageværende fond med en melbolle og tilsæt en lille smule piskefløde og creme fraiche.

9. Kom kylling, bacon, gulerødder, løg samt bælgede ærter tilbage i fonden, når den er færdig.

10. Varm det hele igennem og server med det samme, gerne med nye kartofler og top med masser af urter.



Fagekspert
Per Bach

BYD LAMBRUSCO'ERNE VELKOMMEN TILBAGE

Producent: Cantina Formigine Pedemontana | Område: Emilia-Romagna, Italien

Nede i Emilia har Lambrusco'erne været der længe før, der blev slået en bindestreg over til Romagna. Lambrusco'erne har været viltre længe før, nogen fandt på at kalde den slags for Pet Nat, og nede på Po-sletten har de været bedste ven med Culatelloerne, Parmaskinkerne, Mortadellerne og Parmesanerne, uanset om de i øvrigt har været elskede eller udskammede på den internationale scene. Jeg var på Vinitaly i påsken og var vel forbi en halv snes producenter.

Det, jeg oplevede, var så opløftende, at det også var berusende, hvis jeg ikke passede på, og da jeg mødte den stolte somelier Simeone Fornero fra Formigine Pedemontana var mission completed. Så her præsenterer vi sommerens mest veloplagte trio af sprudlende saftige vine, der kommer med så velovervejede paralleller til de voldsomt populære Prosecco-vine, at tanken strejfer Svend Gehrs legendarisk speak fra 1986: "Det er genialt, dét der!"

Formigine Pedemontana er resultatet af en sammenlægning af to mindre kooperativer, og deres bread and butter er produktion af basisvine til nogle af de store spillere i den italienske vinindustri. Men de producerer også deres egne vine, og i 2017 fik den unge talentfulde vinmager Matteo Venturelli grønt lys til at udvikle en serie, som skulle trække de mange unge, der ellers havde glemt, hvordan man stavede til andet end Prosecco, tilbage i folden. Serien fik navnet For.Mo.Sa., en forkortelse af navnene på byerne Formigine, Modena og Sassuolo, hvor vinene først skulle sparke benene væk under de lokale.



NYHED Pignoletto, 2021
For.Mo.Sa. Bianco Spumante Extra Dry
1 fl 95,-

2 fl 159,- SPAR 31,-

Sprød og sprudlende, aromatisk, gnistrende ren og lækende. What's not to like? Pignoletto var druen, indtil DNA-analyser viste, der var tale om Grechetto. Så fandt man en klynge huse og opkaldte vinen efter dem. Efter 7 års efterforskning har embedsmændene i Bruxelles endnu ikke fundet husene, og sidste år erklærede de navngivningen for ulovlig.



NYHED Lambrusco Modena, 2021
For.Mo.Sa. Rosato Spumante Extra Dry
1 fl 95,-

2 fl 159,- SPAR 31,-

Delikat mousserende, forfriskende og vedholdende. Med sine noter af jordbær, hindbær og hybenrose nærmest raffineret. En fornem version af den engang elskede og siden forkætrede lyserøde Lambrusco.



NYHED Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, 2021
For.Mo.Sa. Rosso Spumante Extra Dry
1 fl 95,-

2 fl 159,- SPAR 31,-

Meget smuk balance, hvor en lille, næsten umærkelig sødme formilder de bitre garvede noter fra Lambrusco-druerne, der ellers godt kan være pågående. Her er udtrykket fyldigt, friskt og vanedannende.



NYHED Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, 2021, Passione Biologico
Rosso Spumante Secco
1 fl 110,-

2 fl 179,- SPAR 41,-

Pedemontana's økologiske Lambrusco er det lille ekstranummer, som kommer med lidt større intensitet og lidt mindre restsødme, så den kan kalde sig Secco frem for Extra Dry. Intens, vinøs og vedholdende med masser af saftige brombær og hindbær.



SMAGEKASSE

295,- SPAR 100,-

Kassen indeholder:

1 fl Pignoletto, 2021

For.Mo.Sa. Bianco Spumante Extra Dry

1 fl Lambrusco Modena, 2021

For.Mo.Sa. Rosato Spumante Extra Dry

1 fl Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, 2021

For.Mo.Sa. Rosso Spumante Extra Dry

1 fl Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, 2021,

Passione Biologico Rosso Spumante Secco

APERITIVO ALLA BOLOGNESE

Tænk Bolognas rustrede bygninger, arkader, geometriske buer og terrazzogulve. Duften af ragù, der simrer, larm fra scootere og et mylder af glade studerende. Forestil dig dernæst siddende på Piazza San Stefano med rød Lambrusco i glasset og den ene ankomende anretning efter den anden: Mortadella med pistacienødder, fennikel-pølse, tyktflydende balsamico, hvidt brød og sublim olivenolie – alting går op i en højere enhed og tiden står stille.

På løgismose.dk samt i vores butik på Nordre Toldbod kan du handle alt til sådan en stund. Opskriften på den salte stikkelsbærkompot, der giver sødme og styrke til den fede andelevermousse, får du her. Rammerne må du selv stå for – salute!

Stikkelsbærkompot med grov sennep

INGREDIENSER – 4-6 PERSONER

- 250 g stikkelsbær
- 75 g sukker
- 2 spsk. grovkornet sennep

SÅDAN GØR DU

1. Kog stikkelsbær og sukker op i en gryde og lad det simre til stikkelsbærrene er møre.

2. Tilsæt sennep og lad kompotten køle af.

3. Servér til andelevermousse eller paté, stegt kylling eller som kompot til blåskimmelost.

Husker du?

Der var en gang, hvor vores tørst efter Lambrusco var nærmest uslukkelig. F.eks. under pinsekarnevallet i 1986, der siden er blevet kaldt Danmarks-historiens største byfest. Politiken sendte dagen derpå et par journalister på gaden i de tidlige morgentimer for at fange stemningen, og ud fra de ufattelige mængder af skrald og svineri i gaderne konkluderede de, at næst efter øl var det Lambrusco, i særdeleshed den lyserøde af slagsen, der havde holdt festen kørende og angiveligt var medvirkende til, at 337 personer kom på skadestuen.



Find pølser, skinker, rilletter og andelevermousse, oliven i forskellige former og farver, syltede grøntsager samt olier og eddiker hos Løgismose, Nordre Toldbod.

NATURVINE, ELLER MÅSKE ENDNU BEDRE NATURLIGE VINE FRA BADEN

Producent: Weingut Thomas Harteneck | Område: Baden, Tyskland

Det omsiggribende begreb naturvin handler i bund og grund om "lav intervention", det vil sige om at påvirke vinen mindst muligt, både mens druerne vokser i marken og gennem processen fra druemost til færdig vin i vineriet. Langt de fleste lavinterventionsvine dyrkes enten økologisk eller biodynamisk. Det betyder et minimumsbrug af pesticider, herbicider, tilsætningsstoffer og sommetider også uden svovl i produktionen.



Sommelier
Catharina Berman



Certificeret økologisk af
Ecocert og biodynamisk
af Demeter.

Thomas Harteneck er en erfaren herre, hvad angår vine med lav intervention og han er et godt sted, hvis man endnu ikke har besøgt den naturlige vinverden. Han er biodynamisk druedyrker og producent i den sydligste del af Baden bare 10 km fra den schweiziske grænse. Siden 1997 har Thomas for alvor dyrket sin kærlighed for lav intervention, Demeter-certificeringen kom i 2004, og siden 2019 har en del af produktionen været helt uden tilsætning af svovl.



FUNKINESS ●●●●●
**Crémant Brut Nature frei von
Schwefelzusatz NATUR, 2015**
1 fl 342,-

1 fl 292,- SPAR 50,-

Denne Crémant er lavet på den traditionelle metode med anden gæring i flasken, som man kender det fra Champagne. Fordelt på 50% Pinot Blanc og 50% Pinot Gris, der gærer på rustfrit stål uden fremmede gærstammer, hvorefter vinen modner 60 måneder og degogeres uden tilsætning af dosage. Frisk, tør og sublim mineralitet, som legende jonglerer med citrus, bergamotte, mirabeller, pærer og en snert af brioche. Vinen er, som Harteneck så diskret skriver, "Frei von Schwefelzusatz", fri for tilsat svovl! En funklende oplevelse som aperitif, til østers, krydrede retter eller blot som glæde i livet! Servér ved 7-9 °C



FUNKINESS ●●●●●
Pet Nat Prinz Noah NATUR, 2021
1 fl 267,-

1 fl 217,- SPAR 50,-

Friskpresset most fra den stadig ret ukendte drue Cabernet Blanc og Auxerrois, som trækker natten over med skallerne inden gæringen får lov til at gå i gang. Herefter aftapning på flaske, mens gæringen stadig er i fuld gang og 4 måneders modning i flasken, inden det meste af bundfaldet skydes bort. Saftig og vital med modne jordbær og ferskner, der mødes af let bitter the i et vinøst og summende mineralisk udtryk. Nyd den til sprøde snacks, grillet fisk med spæde grøntsager eller til faste oste. Servér ved 7-9 °C



FUNKINESS ●●●●●
Spätburgunder Trocken BIO, 2018
1 fl 177,-

2 fl 287,- SPAR 67,-

6 fl 787,- SPAR 275,-

En smuk Spätburgunder, der først modner 3 måneder på brugte barriques og derpå resten af tiden i ståltank frem mod aftapningen med lav svovltilsætning. En harmonisk og saftig oplevelse, hvor druens typiske karakteristika i form af røde jordbær, hindbær og rabarber omfavnes af livlige aromaer og friskkværnet peber. Herlig friskhed og en finesserig tanninstruktur, der bør prøves sammen med umamipræget mad. F.eks. kunne retter med mellemøstlige ingredienser virkelig være et smukt match og Magnus' lune fetasalat. Servér ved 12-14 °C

BIOKRSTALLISATION

Symbolerne på Hartenecks etiketter afspejler biokrystallisation af vinen i flasken. Bio-krystallisationsmetoden blev udviklet af den danske agronom Jens-Otto Andersen og den benyttes til at billedliggøre en fødevarers kvalitet ud fra livskraft og modenhed ved høst.



Feta og grønt en cocotte

Denne lune fetasalat med grillet grønt skal du prøve en sommerlig hverdagsaften! Retten passer sig selv, mens den hurtigt tilberedes på grillen, og resultatet er et skønt sammensurium af smage og masser af umami. Nyd med det bedste brød du kan opstøve og saftspændt Spätburgunder i glasset.

INGREDIENSER – 6 PERSONER

- 100 g Løgismose salatter
- 100 g Løgismose pesto arancione
- 6 soltørrede tomater
- 15 oliven
- 2 spsk. olivenolie
- ½ citron, skal herfra
- Frisk rosmarin
- 4 skiver daggammelt brød
- 2 hjertesalat, halveret
- 4 nye gulerødder, flækket på langs
- 4 nye løg, halveret
- Eller alle mulige andre grøntsager

SÅDAN GØR DU

1. Tænd ovnen på 190 °C

2. Fordel salatter, pesto arancione, soltørrede tomater, oliven, olivenolie, citronskal og frisk rosmarin i et ovnfast fad og tilbered i ovnen i 12-15 minutter. Tilsæt 2 spsk. vand midtvejs.

3. Vend imens brød, hjertesalat og de øvrige grøntsager i olie og grill det.

4. Vend de grillede grøntsager i den lune fetasalat. Servér straks!



Gastronomisk
udvikler & kok
Magnus Sonne



i Løgismose salatter smager dejligt efter en tur i ovnen. Prøv at bage dem med rødbeder i ovnen eller brug dem i madtærter.



Sæsonens udvalgte

SAFTIGE, SOMMERLIGE RØDVINE FRA DET SYDLIGE RHÔNE



Fagekspert
Per Bach

I Løgismose tilbyder vi efterhånden rigtig mange vine. Faktisk flere end 2.000 forskellige, og det betyder vi er leveringsdygtige næsten uanset hvad du måtte ønske dig. Dog med et par væsentlige undtagelser. Vin kan blive så tarvelig (og billig), at vi ikke vil lege med, og så har der de senere år også været en syndflod røde vine, der, selvom de kalder sig tørre, kommer med både 10 og 20 gram restsukker for at takke dem, der reelt hellere ville drikke en Cola.

Disse vine finder du heller ikke hos Løgismose, men ellers er der højt til loftet og det har ikke været svært at finde tre saftige sommerlige rødvine. Tre vine, som smager hamrende godtale, og som også vil brillere, når grillen gløder og det, der følger med, er friske grøntsager og sprøde salater.

Egentlig er recepten meget enkel. Det drejer sig om ungdommelighed, saftighed og så meget knald på frugten, at oplevelsen af syre og tannin reduceres til den sprøde kløe fra en maracas i det fjerne. Det handler om vine med storartet "drinkability" for nu at bruge et ord, der lyder forkert på dansk. Vine, der befinder sig lunt i den såkaldte "WOW-kategori", som vor tids største Rhône-ekspert John Livingstone-Learmonth opfandt, som en løftet pegefinger til Robert Parkers 100-points regime. "W.O.W" betyder "What One Wants", og Learmonth pointe er, at det først og fremmest skal være sjovt at drikke vin og vinene derfor skal være let drikkelige og "even possibly beguiling" (forførende).



**Côtes du Rhône Colline BIO, 2021
Domaine La Cabotte**

1 fl 129,-

2 fl **225,- SPAR 33,-**

6 fl **545,- SPAR 229,-**

Pivfrisk Rhône fra Marie-Pierre d'Ardhuy, der er selve frontfiguren i den transformation fra konventionel drift til økologi og biodynamisk landbrug, som vinbønderne oppe på Massif Uchaux i fællesskab har kastet sig ud i. Overvejende Grenache og udelukkende gæring og modning i beton efterfulgt af tapning uden klaring eller filtrering. En vin, der med det samme strejfer kontakten til glimtet i øjet!



**Côtes du Ventoux Les Ribes du Vallat
ØKO, 2019, Château Juvenal**

1 fl 139,-

2 fl **245,- SPAR 33,-**

6 fl **595,- SPAR 239,-**

Ordet Château er meget rummeligt i Frankrig og dækker her over det mindste kooperativ, man kan forstille sig. Bare to, næsten naboer, som i 2010 fandt sammen på en note om, at de ville fremstille umiddelbare økologiske vine, som de kunne lade andre smage med stolthed. Flot koncentration og så blid og aromatisk, at man lige må smage en ekstra gang for at sikre sig, at vinen faktisk er helt tør.



**Côtes du Rhône à la rêverie ØKO, 2019
Château de Montfrin**

1 fl 139,-

2 fl **245,- SPAR 33,-**

6 fl **595,- SPAR 239,-**

Fra vinstokke, der står blandt rullesten ikke ulig dem, vi finder i Châteauneuf-du-Pape, men her befinder de sig nær den berømte akvædukt Pont du Gard i den absolut aller sydligste del af Rhône-distriktet. Igen økologi, igen Grenache og igen med den W.O.W. effekt, som Learmonth hylder. Velpolstret, men ikke noget muskelbundet. Bare så smukt balanceret, at man med selvfølge nyder et ekstra glas.

Salat med østers- og stikkelsbærvinaigrette

Magnus' skønne bud på sommersalaten til sommerens mange langbordsmiddage.

Østers siges at være verdens sundeste råvarer og så fulde af protein, at et par kan gøre det for et æg i en mayonnaise!

INGREDIENSER – 2 PERSONER

- 3 østers, kan købes hos Løgismose, Nordre Toldbod året rundt.
- 1 spsk. stikkelsbærkompot med sennep (se side 9)
- 1 spsk. æbleeddike
- 4 spsk. god olivenolie
- Salt og peber
- Forskellige salater som f.eks. castelfranco, radicchio og hovedsalat
- Forskellige friske urter som f.eks. kørvel, estragon og persille
- Friskbælgede ærter

SÅDAN GØR DU

1. Blend østers, stikkelsbærkompot og æbleeddike til en homogen masse med en stavblender.
2. Tilsæt olivenolien i en tynd stråle, lidt efter lidt til konsistensen er tyk og cremet. Pas på det ikke skiller.
3. Skyl og slyng salater og urter.
4. Anret salaten og dryp generøse mængder af østersvinaigretten over. Servér med det samme.



Gastronomisk
udvikler & kok
Magnus Sonne



Disse sommerlige rødvine er meget medgørlige. De skal bare lukkes op, så spiller de. Du vil opdage glassene på forunderligvis hurtigt bliver tømte, og på de varme sommerdage har ingen af vinene noget imod en tur i køleskabet. Et trick, der for øvrigt også vil fremme forlystelsen, hvis vinene kommer i nærheden af ferskvandsfisk eller som her sprøde, let bitre salater med syrlig og umamispækket østersvinaigrette, som med fordel kan drejes over imod vinene med bare et lille nip rørsukker.



Château Juvenal

Vinene fra Santorini

VULKANSK BRUTALITET TILSAT GRÆSK CHARME

Danskerne elsker Grækenland, men rynker på næsen ad de græske vine. Sådan kan man godt tillade sig at generalisere. For lige så meget som vi elsker de hvide huse, det blå, blå hav, den græske salat og de saftige souvlaki-grillspyd, lige så lidt holder vi af vinene fra den dansker-kære feriedestination. Det er retsinaens skyld. Den tarvelige industri-version lavet helt uden kærlighed.

Det er på tide at give den græske vin æresoprejsning og slette alle dårlige retsina-minder. Man kunne passende gøre det med en retsina fra en producent, som tager genren seriøst, for så er den harpiksparfumerede vin virkelig delikat og passer godt til det krydrede grillkøkken med feta og oliven.

Grækerne begyndte at dyrke vin allerede 7 århundreder før vores tidsregning, og det var dem, der udbredte vinplanterne til resten af Middelhavsregionen. Men flere hundrede år under osmannernes besættelse lammede udviklingen og handelen med vin, og da grækerne blev uafhængige igen, havde eksempelvis franskmændene taget nogle svømmeskridt, udviklet og erobret markeder. Det var først efter de to verdenskrige og en borgerkrig, at Grækenland for alvor fik det nødvendige overskud til at forsøge sig med kvalitetsvine

igen. Markedet var på det tidspunkt præget af bulkvine, men nogle ønologer besluttede sig for at forlade industrien og satse på små vinerier i stedet.

Det gav pote, og moderne græsk vin er meget mere end bulk. Der er blevet arbejdet passioneret og systematisk fra ønologernes side på at genskabe den old(tids)gamle, stolte tradition for vindyrkning. Man har fundet næsten uddøde druer og glemt varianter og genplantet dem. Min yndlingshistorie er den om ønologi-professoren Vassilis Logothetis, der i 1970'erne ved et tilfælde fandt en malagouzia-vinstok i en overgroet pergola – en drue, man troede, var uddød, men som man nu fik pustet nyt liv i. I dag er den en populær hvidvinsdruer, der skaber aromatisk, livlige vine.

SANTORINI OG DENS GRØNNE DRUE ASSYRTIKO

Det græske fastland og de mange øer byder på nogle af Europas måske mest spændende vine i øjeblikket. Modsat hvad man skulle tro, når man tænker på varme sommerferiedage, så er Grækenland primært hvidvins-producerende. 70% af den vin, der laves, kommer fra grønne druer. Og mange af dem kommer fra det, man normalt betegner som kølige klimazoner.

Efter min mening har græske vinmagere præcis det at byde på, som vi vinnørder sukker efter: Vine med karakter, vine på lokale druer – vine, som skiller sig ud fra al den vin, vi normalt drikker. Jeg har intet at udsætte på hverken Chardonnay, Syrah eller andre gamle kendinge, men der er jo ikke det store eventyr forbundet med de druer længere.

Eventyrligt anderledes vine kan man finde overalt i Grækenland, men de fleste er alligevel enige om, at det er øen Santorini, der er førende i disciplinen. Vulkanøen, der ligger i Det Ægæiske Hav, tilskrives æren for den græske vins tilbagevenden til den internationale vinscene.

Øen er kendt for sine meget distinkte og unikke hvidvine på navnlig druen Assyrtiko, som stammer herfra. Usædvanlige i ordets positive forstand. Vinstokkene ligger på den vulkanske jord bundet i runde reder i små fordybninger. Skråningerne er så forblæste, at de ikke kan stå op. Druerklaserne vokser på indersiden af reden, skærmet for de ekstreme vinde. Jorden er tør, ikke alene på grund af blæsten, men også fordi det er småt med nedbør. Det er med andre ord et ekstremt ugæstfrit miljø. Også for phylloxera-vinlusen, der ikke kunne få fat her, da den ellers hærgede resten af Europa og lagde vinmarkerne øde. Derfor findes der på Santorini som et af de få steder i Europa præ-phylloxera-vinstokke. Man mener, nogle af dem er flere hundrede år gamle.

Når man ser på øen, dens jordbund og vinplanternes forhold – og så smager på vinen, giver det på en eller anden måde dyb mening. Det er som om, man kan smage vinstokkens indædte livskamp, når man drikker Assyrtiko fra Santorini: Udbyttet er lavt, vinene er tætte og intense, mineralske og citrusagtigt syrerige. Nogle siger, man kan smage saltet, der blæser ind over øen fra Det Ægæiske Hav. Det er gourmet-vine med et relativt højt alkoholindhold. Ekstremt lækre og drøje i brug. Hver slurk kræver noget af dig; du må smage, opleve og reflektere over vinen – det er ikke muligt bare at bælle den – der er nogen, der mener, det er de her vine, man skal servere for folk, som påstår, de kun drikker rødvin og ikke kan lide hvidvin!

Santorini er et populært rejsemål. Prøv at google øen, og du vil forstå hvorfor! Den er inkarnationen af det græske øhav. Så smuk at det næsten gør ondt. Men den er også meget turistet, og fra maj til oktober besøger omkring 500.000 udlændinge øen. Derfor må det rette tidspunkt at besøge øen på være fra oktober til maj.

"Sigalas is one of Greece's finest white wine producers - in fact, a short list candidate for the best." Mark Squires i The Wine Advocate #195

Vinskribent
Signe Wulff

VINE SOM TRÆDER UD AF ANONYMITETENS SKYGGER

Paris Sigalas har, lige siden han i 1991 vendte hjem til Santorini og etablerede Domaine Sigalas sammen med et par venner, været en utrættelig entreprenør. Han satte nye standarder for, hvad vi kunne forvente fra druen Assyrtiko, og uden ham var det tilplantede areal og vinproduktionen på ferieøen næppe blevet fordoblet.



Santorini Assyrtiko, 2021
1 fl 325,-

1 fl 275,- SPAR 50,-

Den centrale vin fra Sigalas fra druer høstet i morgentimerne fra omkring 60 år gamle vinstokke. Gæring og efterfølgende modning 6 måneder i stål. Aromatisk og intens og samtidig i starten fascinerende underspillet indtil kvæde, kaprifolium og spyt fremkaldende moden citrus kommer marcherende.



Santorini Assyrtiko
Kavalieros, 2020
1 fl 497,-

1 fl 445,- SPAR 52,-

Mytisk Assyrtiko fra den højest beliggende og mest vindomsuste vinmark ude på Santorinis vestkyst, som i mere end 50 år blev passet af gammel mand, som de lokale bare kaldte George. Heller ikke noget fad her, men 18 måneder sur Lie. En voldsomt fascinerende, nærmest skræmmende koncentreret hvidvin, som bliver ved med at udvikle sig både 2 og 3 dage efter proppen har forladt flasken.



Les Iles Cyclades, 2020
1 fl 175,-

2 fl 300,- SPAR 50,-

Her giver Paris Sigalas druen Monemvasia (en anden af de historiske græske druer, som angiveligt er moderdruen til hele Malvasia slægten) lov til at tæmme Assyrtiko for at skabe en vin, der er lidt mere jovial og happy-go-lucky end den rene vare. Den mest efterspurgte vin på Santorinis restauranter, som sagtens kunne aftage hele produktionen.

BESØG HOS PORTVINSHUSET POÇAS

Reportage fra Portugal, hvor Løgismoses portvinshus Poças havde inviteret Jasper Mohr Holm, direktør i Løgismose Wine og Klara Lyby Lange, sommelier og kundeservicechef på besøg.



Director, Wine
Jasper Mohr Holm



ANKOMST

Selv ikke synet af en nærmest endeløs spraglet slange af mennesker, der som en flod – sløvt, men sikkert – strømmer frem mod Security kan dæmpe forventningens glæde. Det er også udsigten til 7 times rejse med frokosten i fare, en fare der dog fortøner sig, da flyet er en anelse forsinket, da vi efter en time kommer igennem køen. Så bliver der for alvor plads til forventningens glæde. Vi skal til Porto og Dourodalen for første gang.

Allerede ved mellemlandingen i Lissabon fornemmer vi, at foråret er længere fremme, da varmen rammer os, som vi stiger af flyet. Det går i rask trav mod det næste fly, indtil vi opdager, at vi har skiftet tidszone, havde glemt at tænke på, at vi er på GMT, da

Lissabon ligger på breddegrad med London, og vi derfor har fået en time i banken. Så var der tid til tapas inden takeoff mod Porto.

I Porto blev vi hentet af Joao fra Poças og tog direkte på restaurant. På forkant havde vi håbet på seafood, og det var præcist, hvad der er var i vente. Vi ankom til Restaurant O Gaveto ad bagvejen efter først at have parkeret på stedes parkeringskælder, hvor lugten af benzin og fiskeaffald lagde en dæmper på forventningerne. Da vi entrerede restauranten, blev vi først mødt af adskillige bassiner med levende fisk og skaldyr i alle slags farver, og på is lå der yderligere pivfriske fisk og skaldyr. En glemt sødlig duft fra barndommen af akvariefoder fulgte med. Der var smæk på for alle sanser. Restauranten var nærmest lidt skizofren i indretning og udtryk. Gik man til venstre, kom man ind i en meget traditionel spisesal, med nuancer af brunt og masser af kakler over det hele, som Portugal er kendt for. Gik man derimod til højre, var der high seating og barpladser med udsyn til køkkenet og kokkene i en atmosfære af glas, rå rustfri stål og ultra moderne. Måske et meget godt billede på Portugal, som et land i dans med sig selv mellem det traditionelle og det moderne. Her lod man gæsterne vælge, og vores vært valgte traditionelt. Selve middagen var fremragende med kompetent vejledning udi valg af de rette fisk og den rette tilberedning. Vinvalget var symptomatisk delt med den klassiske fadlagerede topvin Douro Branco Da Ribeira Numão og den moderne Sercial baserede hvidvin fra Poças' eksperimenterede serie af vine,Fora da Série

Selvom det var mørkt, da vi kørte mod hotellet, så kunne man ane vandet, hvor stranden blev afløst af flodudmundingen fra Douro, og vi fulgte floden ind mod Porto, hvor kyst langsomt blev til kaj, og byen blev mere og mere tæt. Mætte og trætte gav vi os til ro, klar til at opleve mere af den by, som mørket havde lagt en dyne over, som et lagen, inden et lærred bliver afsløret.

SMAGNING AF VINE FRA DOURODALEN

Efter en tidlig morgenmad skulle vi af sted mod det, som turen egentlig handlede om. Men først et fedt road trip fra Porto og gennem Dourodalen mod den lille by Peso da Régua, en tur på en halvanden times tid i selskab med vores vidende vært Pedro fra Poças. Mens det malerisk skønne natursceneri udspillede sig, blev vi klogere på og fik genopfrisket historien, geografien, druer og vinificering i Dourodalen. Den historie må vi fortælle en anden gang. Et sving væk fra motorvejen og så var vi fremme i byen, som lå smukt langs floden og badet i sol nedenfor bjergene. Efter en kort, men krævende gåtur op af de meget stejle gader, var vi fremme ved vores venue, som var en gammel og slidt, men samtidig også uhyre charmerende historisk teatersal. Solen stod forårsskarpt ind i indgangen, men vi kom ind, fik smageglas og kunne orientere os. Samlet i det relativt lille lokale, var der godt 20 producenter af vine fra Dourodalen.

Der var rigtig mange vine (omkring 150) og begrænset tid. Det blev til to runder ved alle borde, hvor først de hvide blev smagt i heat et og resten i heat to. Hvidvinene var generelt på et godt niveau og få faldt igennem. Der er rigtig mange druetype og stilarter, og den største udfordring synes at være at få tilstrækkelig syre i vinene grundet det varme klima.

Rødvinene var virkelig forskellige fra de helt lette og lyse til fadtunge frugtbomber. Nogle vine var såkaldte field blends, hvor forskellige druesorter står plantet side om side, og der kunne således være op til over 40 forskellige druer i vinen! Med så mange ”druemæssige tangenter” at spille på kræver det sin vinmager at få orgelet til at spille skønklang. Og da det nærmest kun er i det seneste ti-år at man for alvor har satset på andet end portvin, så skal orgelet både stemmes og organisten uddannes, men der var mange lovende takter.

Vi smagte også en del Vintage Port, og ja, det er på mange måder portvinens konge, magtfuld og majestætisk. Det var i det hele taget et sympatisk arrangement, hvor så mange producenter stillede op, og flot i øvrigt af Poças at invitere os på at smage alle deres konkurrenters vine. Det borger for en vis selvsikkerhed, og den blev ikke gjort til skamme. Vinene fra Poças havde både et ben i den traditionelle og den innovative lejr, og lå klart i toppen i et stærkt felt. Selvom det jo er en meget subjektiv vurdering, kom vi fra smagningen med noget af et boost og en stor begejstring over at vi havde top et eller to hus i porteføljen. Det var jeg nok ikke helt vidende om før.

PORTO & OMEGN

Efter en fin lokal frokost gik turen tilbage til Porto, men først via en smuk omvej til det flotte, bjergtagende udsigtspunkt St. Leonardo de Galafura, der på smukkeste vis mindede om, at Dourodalen er et Unesco Verdensarv-område.

Aftenen bød på en special treat i mere end en forstand. Det var dimissionsuge for de mange feststemte og -klædte universitetsstuderende, der prægede bybilledet med kapper, stokke og hatte, der efter sigende var inspiration for J. K. Rawlings Harry Potter-univers. Pedro tog os med til restaurant M'TO, der bød på perfekte tapas med et moderne twist og hovedretter, hvor selv de traditionelle retter som gederid blev til en både elegant og yderst velsmagende servering.

Den næste dag stod på besøg i Vila Nova de Gaia, Portos søsterby på den anden side af floden, hvor portvinshusene har deres traditionelle lodges, eller ”kældre”, hvorfra alt handel og udskibning indtil 1986 skulle finde sted. Nu er det centrum for en anden slags aktivitet, hvor masser af turister besøger de flere end 50 lodges.

Men først lidt morgentid på egen hånd som turister langs med kajen ind mod den imponerende Eiffelbro (ja, ham med Eiffeltårnet) En bro, der dengang var langt foran for sin tid, men tiden har på andre områder stået stille, når man ser tudsegamle sporvogne, der stadig skærer sig gennem byen i støjende stil.

BESØG HOS POÇAS' LODGE

Poças' lodge er ikke specielt imponant, men når man træder indenfor, sker der noget. Bygningen er i sig

selv ret traditionel og fin, men hos Poças er man gået lidt anderledes til opgaven med at gøre besøget anderledes. På en nærmest Magritte-agtig måde (ham med piben, der ikke er en pibe) har man sneget overraskende og spændende kunstværker ind, der leger med perceptionen af det, man ser og med konventionerne.

Vi ser naturligvis også fadene og skatkammeret, samt smagelokalet, der på fornem vis parrer dansk design (stole fra 50'erne købt i Danmark) med kæmpe håndsnedkerbord, hvor der indlagt stave fra udtjente gamle store fade på op til 35.000 liter. Der er sans for detaljen og udsøgt smag.

Vi smager lidt dejlige portvine, men pludselig kommer Pedro tilbage med en flaske rødvin og tager sin mobiltelefon frem. Når der stilles skarpt på flasken kommer der en lille animationsfilm frem, som han har fået en kunstner til fremstille til lejligheden, til syne på forsiden af etiketten, mens baggrunden bliver den samme, så det fremstår som om at etiketten er blevet levende. Som gammel marketingchef har jeg set en del gimmicks, men Poças univers, hvor kunst, design og grafik interagerer med vinene er gennemført og (tæt på) genialt.

DET SIDSTE STOP

Mættet af oplevelser går det mod lufthavnen, men først et lille stop i Angeiras, et lille fiskerleje med glimrende restauranter ud mod havet. Vi har fået anbefalet et sted, som slet ikke skuffer. Vi har travlt, men alligevel når køkkenet at servere en fremragende frokost som startede med percebes – på dansk rankefødder, som er et lille skaldyr, der anses for en stor delikatesse. Anderledes, autentisk og en oplevelse.

Også den friske grillede fisk var en flot finale akkompagneret af en traditionel brødsuppe (Acorda à alentejana) med bl.a. koriander og hvidløg. Man forstod hvorfor der stod en Aston Martin Vanguish på den hullede og støvede vej foran restauranten. Endnu er paradoks, som turen til Portugal viste sig at være så rig på, mellem det traditionelle og det moderne, mellem fortid og fremtid.

På gensyn, Porto og Dourodalen.

Vinkælder hos Poças



Joao fra Poças



Jasper Mohr Holm, og
Klara Lyby Lange ved Dourofloden



Hummerakvarie hos
Restaurant O Gaveto



Smagning af vine
fra Dourodalen



Dourodalen



Eiffelbro



Porto



Percebes på dansk
kaldet rankefødder

FØRSTEKLASSES VINE FRA DE TYNDE LUFTLAG

Producent: Terrazas de Los Andes |
Område: Mendoza, Argentina

Argentina er et af de lande i verden med den største og højeste vinproduktion. Højeste forstået på den måde, at placeringen langs Andesbjergene giver nogle unikke muligheder for at dyrke vin i højderne. Således er de fleste af vinmarkerne tilhørende Terrazas de Los Andes beliggende i mere end 1.000 meters højde over havets overflade.

Mendoza er den helt centrale vinregion i Argentina. Her i det relativt tørre klima ved foden af Andesbjergene er det solrige, varme dage kombineret med kølige nætter, som giver druerne mulighed for at modne med den rette hastighed. Det er nationaldruen Malbec, der, siden Moët-Hennessy i løbet af 1990'erne for alvor investerede i projektet, danner ryggraden i porteføljen hos Terrazas de Los Andes.

Nogle af vinmarkerne, nærmere bestemt Las Compuertas i Luján de Cuyo, dannede i 1998 rammen om et joint venture med Pierre Lurton og hans team på det ikoniske Château Cheval Blanc i Saint-Émilion, og i 2001 lanceredes vinen Cheval des Andes som Terrazas De Los Andes særlige Grand Cru. Cheval des Andes scorede i årgang 2017 100-point hos James Suckling, "and the rest is history", fristes man til at sige.

Malbec High Altitude Vineyards, 2018
1 fl 169,-

2 fl **299,- SPAR 39,-**

Denne Malbec fra High Altitude Vineyards er identisk med den Reserva Malbec, som sammen med storebroderen Grand Malbec nærmest fik en lavine til at rulle hen over de højtliggende plateauer langs Andesbjergene, da de blev lanceret tilbage i 1999. Der er tale om frugt fra Luján de Cuyo og Uco Valley og 20-80 år gamle vinstokke, der står på plateauerne i 1050-1100 meters højde. Lagring på brugte fade i 12 måneder. En attraktiv Malbec med masser af mørke bær og en dejlig saftig profil. Generøs, men også med en elegance som mange andre argentinske Malbec-vine slet ikke sigter efter. Flere anmeldere kalder denne side af vinen for dens "franske touch".

James Suckling: 93-point
Decanter Magazine: 91-point



**Chardonnay High
Altitude Vineyards, 2020**
1 fl 169,-

2 fl **299,- SPAR 39,-**

Her rykker vi op i 1.250 meters højde i Uco Valley. Afhængigt af årgangens frugtprofil beslutter vinmagerne Marcos Fernandez og Gonzalo Carrasco hvor stor en del af vinen, der skal forblive i ståltankene og hvor stor en del, der skal modne i brugte og nye franske fade for at ramme det på én gang friske og burgundiske udtryk, der er vinen signatur. Det flages ikke, hvor stor en del af vinen, der kysser fadet, men et godt bud er at det ikke er mere end 35-40%, som får lov til at suge sødme og krydderi inden den endelige cuvée efter 8 måneder sammenstikkes, filtreres og tappes på flaske.

James Suckling: 92-point
Vinous by Antonio Galloni: 91-point



Grand Malbec High Altitude Vineyards, 2018
1 fl 449,-

1 fl **399,- SPAR 50,-**

Præcis 1.067 meter over havets overflade befinder vinmarkerne sig. Her bliver der taget nye franske fade i brug til den 16 måneder lange lagring. Mørk og intens. Fyldig og insisterende. Frisk og saftig. Røde bær, urter, viol, mokka, chokolade. Ganske imponerende. Frem med de røde bøffer!

James Suckling: 97-point
Vinous by Antonio Galloni: 94-point



Cheval des Andes, 2018
1 fl 995,-

1 fl **895,- SPAR 100,-**

Topvinen fra Terrazas de Los Andes der nu distribueres via Bordeaux som det, nogen vil kalde en investeringsvin. 70% Malbec og 30% Cabernet Sauvignon lagret i fade af forskellige størrelser for at skabe den balance og elegance, der har bragt vinen helt til tops blandt de internationale anmeldere.

James Suckling: 98-point
Robert Parker: 98-point



Løgismose
e-commerce mgr.
Anders Kokholm
Christiansen



SMAGEKASSE

2.120,- SPAR 525,-

Kassen indeholder 6 fl fra Terrazas de Los Andes
2 fl Malbec High Altitude Vineyards, 2018
2 fl Chardonnay High Altitude Vineyards, 2020
1 fl Grand Malbec High Altitude Vineyards, 2018
1 fl Cheval des Andes, 2018



Ribeye på grill med hele bagte Label Rouge- hvidløg og bagekartoffel med kryddersmør

Et rigtigt herremåltid: krogmodnet ribeye med flot fedtmarmorering og højde, sprød bagekartoffel med hvidløgskryddersmør og saftig og intens Malbec i glasset. Skal der oksekød på bordet, skal det gøres ordenligt!

INGREDIENSER – 2 PERSONER

- 2 flotmarmorerede ribeyes à ca. 300 g pr. stk.
- 2 bagekartofler
- 200 g blødt smør
- 2 hele hvidløg Label Rouge fra Løgismose, Nordre Toldbod
- 1 citron, skal og saft herfra
- 1 skalotteløg
- 1 håndfuld frisk persille
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

1. Tænd ovnen på 200°C
2. Skyl bagekartoflerne og placér dem på en rist eller i et ildfast fad sammen med de hele hvidløg.
3. Bag hvidløgene i ca. ½ time til de er helt møre og kartoflerne i ca. 1 time.
4. Rør smør, finthakket skalotteløg, citronskal og finthakket persille sammen i en skål.
5. Smut de bagte hvidløg og mos dem til en puré og tilsæt den i kryddersmørren.
6. Smag kryddersmørren til med citronsaft, salt og peber.
7. Sørg for at overfladen på dine ribeyes er tør og krydder dem godt med salt og peber.
8. Grill ribeyes på en meget varm grill i 3-4 minutter på hver side. Lad dem trække minimum 10 min. inden servering.
9. Servér grillede ribeyes med bagte kartofler, kryddersmør og salat med østers- og stikkelsbærvinaigrette (se side 13).



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring



NYHEDER FRA DET NORDLIGSTE BOURGOGNE

Producent: Domaine Michaut Frères | Område: Chablis, Frankrig

Hvidvinene fra Bourgogne har aldrig været mere eftertragtede. Efterspørgslen er høj og med mildt sagt udfordrende høstudbytter de seneste år, er der selvsagt ikke meget vin på markedet. Vi er derfor stolte over, at vi alligevel kan præsentere nye hvidvine fra netop Bourgogne; Domaine Michaut Frères producerer klassiske vine fra Chablis fra flere forskellige terroirs.

Tilbage i 1957 plantede familien Michaut de første vinstokke på skråningerne ved landsbyen Beine få kilometer vest for selve Chablis by. Det var dog først i 1976, da visionære lokalpolitikere besluttede, at der skulle bygges en dæmning i den lille bæk Ruisseau de Beine, at de rette forhold for at sikre sig mod frost på de forkerte tidspunkter af året, gjorde det muligt for alvor at satse på vinproduktion.

Michaut Frères har i dag mere end 40 ha. vinmarker og frem til 2010 solgte familien al frugten til kooperativet La Chablisienne. Adrien Michaut fik overtalt familien til at satse delvist på egenproduktion (ca. 300.000 flasker årligt), hvilket var en ganske fornuftig beslutning, da prisen som "French Wine Producer of the Year" kom i hus i forbindelse med "The International Wine & Spirits Competition" i 2013.

Stilmæssigt er vinene til den klassiske side med kun delvis fadlagring, markante citrusnoter og en renhed, friskhed, mineralitet, som kalder på østers, røde skaldyr og fisk i mange afskygninger.

NYHED Petit Chablis, 2020

1 fl 249,-
2 fl **425,- SPAR 73,-**
6 fl **995,- SPAR 499,-**

Chardonnay-frugten kommer fra gennemsnitligt 15 år gamle vinstokke plantet i Beine-kommunen. Gæring med udvalgte gærstammer og 6 måneders lagring sur lie i ståltanke. Servér den direkte fra køleskabet, og nyd det friske citrus-agtige bid i vinen. Perfekt til østers, muslinger eller som aperitif, helt alene og bare skønt.



NYHED Chablis, 2020

1 fl 269,-
2 fl **450,- SPAR 88,-**
6 fl **1.145,- SPAR 469,-**

Frugt fra en række små parceller på tilsammen 5 ha. på det kalkrige Kimmeridge-terroir. Gæring med udvalgte gærstammer og 8 måneders lagring i ståltanke. Lidt mere fyldig end Petit'en og derfor en endnu veloplagt makker at have med i det salte køkken. Også dejlig sammen med bløde aromatiske oste. F.eks. den lokale l'Affiné au Chablis.



NYHED Chablis Vau-ligneau

1. Cru, 2019
1 fl 375,-
1 fl **325,- SPAR 50,-**
6 fl **1.595,- SPAR 655,-**

En af familiens to Premier Cru-vine kommer fra små 5 ha. på Vau-ligneau, der er den vestligste af Premier Cru-markerne i Chablis lige oppe bag byen Beine. Vinen får 12 måneders lagring, hvoraf 30% er i nye og brugte fad. En relativt fyldig og kompleks vin som er dejlig nu, men også har lagringspotentialer. Et godt match til f.eks. en laks en papilotte med urter og spæde grøntsager.

i Se hele vores sortiment fra Domaine Michaut Frères på løgismose.dk



Løgismose
e-commerce mgr.
Anders Kokholm
Christiansen

Laks en papilotte

Laks en papilotte er klassisk fransk og æstetisk hverdagsmad. Et måltid samlet i en pakke. Laksen dampes sammen med grøntsager, vin og urter. I Christians version er der nye løg, små karotter og urter fra haven. Det er vel sommer.

INGREDIENSER – 2 PERSONER

- 2 laksestykker uden skind à 150 g pr. stk.
- 200 g små, kogte kartofler
- 200 g blandet grønt, f.eks. små nye løg, spæde gulerødder osv.
- 2 skiver citron
- 50 g smør
- 2 kviste frisk dild
- 1 dl tør hvidvin
- Salt og peber
- 2 ark bagepapir
- Kødsnor

SÅDAN GØR DU

1. Skyl og skær grøntsagerne i mundrette stykker.

2. Blanchér i letsaltet vand; sænk grøntsagerne ned i letsaltet kogende vand. Overhæld med koldt vand, når de er let møre. Tiden afhænger af grøntsagernes størrelse.

3. Lav portionspakker med grønt og laks; placér kartofler og grøntsager i midten af et stykke bagepapir og krydder dem med salt og peber. Læg et stykke laks på grøntsagerne. Placer små klatter smør samt citronskiver og dildkviste på laksen. Krydder med salt og peber. Hæld ½ dl hvidvin i hver pakke. Saml herefter de 4 hjørner på bagepapiret og bind et stykke kødsnor omkring, så pakken lukker tæt.

4. Sæt pakkerne i et ildfast- eller støbejernsfad og bag dem enten i ovnen ved 180 °C i 20 minutter eller på grill ved indirekte varme i 20 minutter.

5. Klip toppen af bagepapiret og servér dem straks.

i Alle elsker laks! Laksen må siges at være en af danskernes yndlingsfisk. Laks er nem at tilberede på et utal af måder, smager himmelsk og indeholder en masse gode fedtstoffer – laks er altid et hit! Køb laks af ordentlig kvalitet, det smager ganske enkelt bedre. Gerne færøsk eller islandsk laks.



VINENE TIL TOUREN

Det er ikke kun som startland og med stærke profiler i feltet, at Danmark gør sig bemærket i årets udgave af Tour de France. Også blandt vindistrikter, som rytterne passerer på Touren, er der dansk islæt.

Modsat de deltagende cykelryttere har vi som tilskuere til verdens største cykelløb som regel tid til at nyde omgivelserne undervejs på ruten. Omgivelser der ofte inkluderer vinmarker, hvorfor det er oplagt at stifte bekendtskab med nogle af de vine, der produceres i de områder feltet suser igennem. Vi har set nærmere på 6 af etaperne og fundet et vinmatch, som bringer dig endnu nærmere den ægte Tour-stemning.



2. etape: ROSKILDE > NYBORG (2. juli)

NYHED

Solaris Styver 2021, Vejrhøj Vingård (Sjælland)

1 fl 245,-

Om den grønne label skal tages som en henvisning til den grønne pointtrøje er uvist, men det er uden tvivl en frisk og sprød start på Touren, når ruten slår et tæt smut forbi Vejrhøj Vingård ved Fårevejle. Hvidvinen Styver er lavet på den tidligt modnende Solaris-drue, der er blandt de mest plantede i de skandinaviske vinmarker. Umoden ananas, hyldeblomst, stikkelsbær og en vedholdende syre, der kalder på sol, salat og grillet fisk.

16. etape: CARCASSONNE > FOIX (19. juli)

Pays d'Oc ØKO 2019, Domaine d'Albas ØKO (Languedoc)

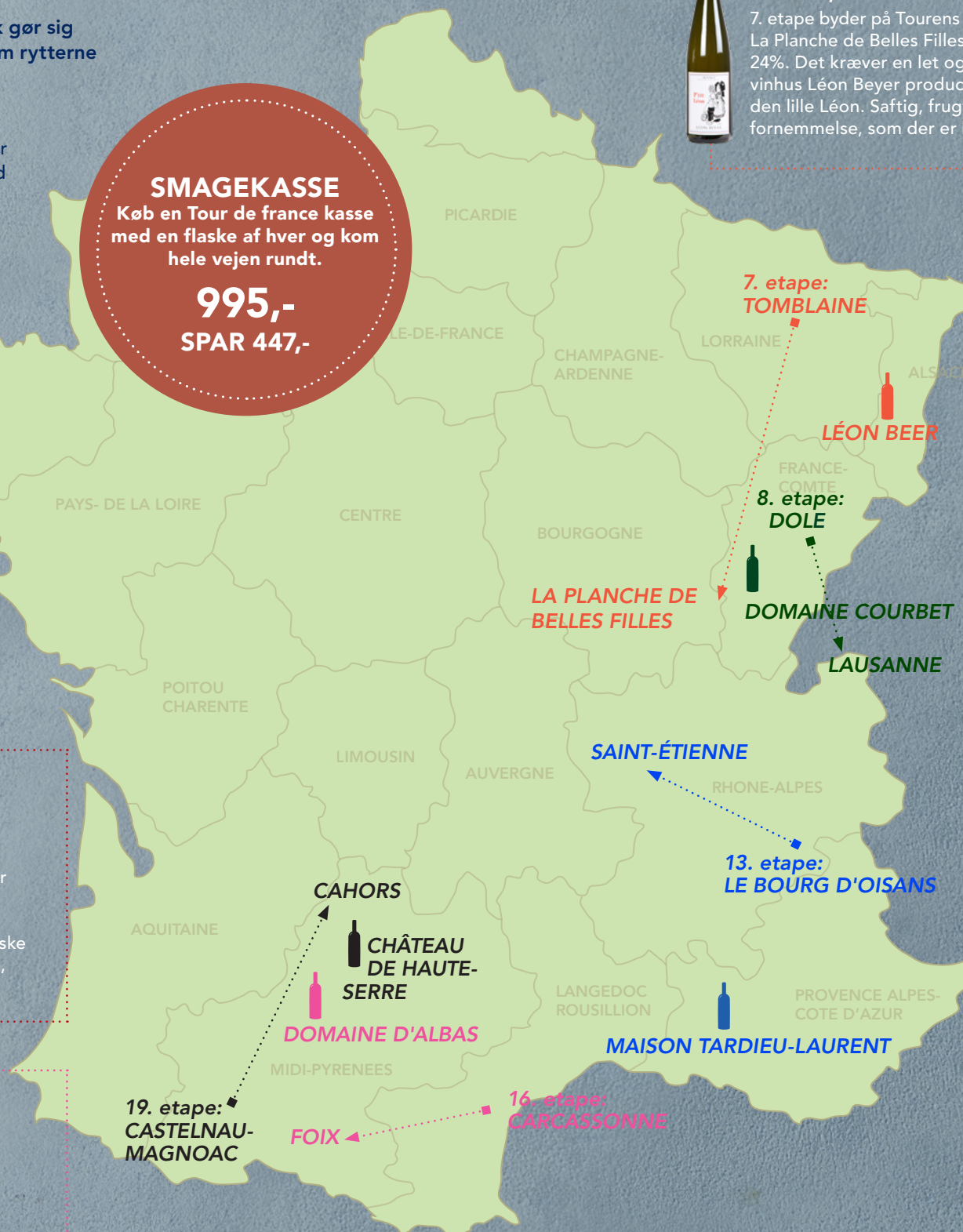
1 fl 99,-

I Tourens tredje og sidste uge står den på den sydlige del af Frankrig. Det er 4. gang siden 2008, byen Foix skal danne rammerne om en etapeafslutning, så flere af rytterne kender vejen. Det kalder på en sand Løgismose-darling i form af Domaine d'Albas, der er et klassisk blend af Syrah, Grenache og Mourvèdre. Saftig og let krydret med den særlige sydfranske Garrigue-fornemmelse, der straks afslører vinens oprindelse.

SMAGEKASSE

Køb en Tour de France kasse med en flaske af hver og kom hele vejen rundt.

995,-
SPAR 447,-



7. etape: TOMBLAINE > LA PLANCHE DE BELLES FILLES (6. juli)



Pinot Gris Le P'tit Léon 2017, Léon Beyer (Alsace)

1 fl 149,-

7. etape byder på Tourens første seriøse stigning, når rytterne skal forcere La Planche de Belles Filles, der kort inden målstregen stiger mægtige 24%. Det kræver en let og forfriskende vin fra Alsace, hvor det historiske vinhus Léon Beyer producerer en Pinot Gris, de kalder "Le P'tit Léon", den lille Léon. Saftig, frugtig, tør og med den helt rigtige forfriskende fornemmelse, som der er behov for efter en hård dag i bjergene.

8. etape: DOLE > LAUSANNE (7. juli)



Côtes du Jura Savagnin 2018, Domaine Courbet (Jura)

1 fl 295,-

På denne etape skal rytterne gennem den stolte vinregion Jura. Nogle vil mene, at vinene fra Jura ofte kan være grænsesøgende. Domaine Courbets klassiske Savagnin er modnet under flor, hvilket giver helt særlige karakteristika til hvidvinen. Knap så salt som Fino Sherry, men med et krydret udtryk, hvor mandler, hasselnødder og citrus danner en forførende aroma. Brug den til ost og husk at give dig tid til at lære den at kende.

13. etape: LE BOURG D'OISANS > SAINT-ÉTIENNE (15. juli)



Cornas Coteaux 2019, Maison Tardieu-Laurent (Rhône)

1 fl 375,-

13. etape går lige nord om de vigtigste vindistrikter i den nordlige del af Rhône-dalen. Her er Syrah-druen altdominerende i de røde vine og denne helt sorte Cornas fra området måske mest respekterede negociant-firma Tardieu-Laurent er et pragteksplar med de helt rigtige noter af viol, brombær, peber og det kendetegnende "rå kød" i smagen. Formentlig det nærmeste rytterne kommer decideret brændstof på ruten.

19. etape: CASTELNAU-MAGNOAC > CAHORS (22. juli)



Cahors Grand Vin Seigneur 2017, Château de Haute-Serre (Sud-Ouest)

1 fl 279,-

På tredjesidste etape skal rytterne køre fra foden af Pyrenæerne til Cahors, der med Kongehusets Château de Cayx er et kendt mål for mange danskere. Familien Vigouroux regnes for at være Frankrigs ypperste ambassadører, når det kommer til Malbec-druen. På Château de Haute-Serre i Cahors laver de Malbec-vin i den elegante og nærmest lyse stil langt fra de argentinske. En vin, som gerne vil til bords med de røde bøffer.



Løgismose
e-commerce mgr.
Anders Kokholm
Christiansen

FRANKRIG RUNDT PÅ NORDRE TOLDBOD

I anledning af Tour de France har jeg fundet en række franske specialiteter i butikken på Nordre Toldbod. Specialiteter, jeg selv holder meget af, og som jeg håber vil inspirere dig til at tage på gastronomisk tur rundt i Frankrig – derhjemme! Den gastronomiske tour er ikke 1:1 Tourens rute, for det er alt for svært at indskrænke udvalget på Nordre Toldbod til en cykelrute.



Vinskribent
Signe Wulff



1. ØSTERS, MARENNE FINE DE CLAIR

Der er ingen vej uden om østers, når man skal på gastronomisk rundtur i Frankrig. Især dem fra det største østersområde i Europa, Marennes Oléron i det sydvestlige Frankrig. Flere af dem har fået det franske Label Rouge-stempel, som garanterer, at der er tale om et produkt af uovertruffen kvalitet. **Østersene er kødfulde og faste og har en dejlig fyldig sødme blandet med en dejlig salt havsmag.**



2. BABA AU RHUM

Den lille rom-infuserede kage baba au rhum tilskrives en eksileret polsk konge, Stanislas Leszczyński (1677-1766), som levede i sus og dus på Château de Lunéville. **Leszczyński fandt på at dyppe et stykke alsacisk kouglof-kage i sødet vin, og så var baba'en født. Senere fandt man på det med rommen.** Nogle mener, kagen er opkaldt efter en af Leszczyńskis helte, Ali-Baba fra 1001 nats eventyr. Andre siger, navnet kommer af babka – en polsk kage. Uanset hvor navnet stammer fra, så prøv kagen med friskpisket flødeskum, og du vil forstå eksilkongens begejstring for desserten.



3. PIMENT D'ESPELETTE

De fleste tænker på estragon, rosmarin og timian, når man snakker om typisk franske krydderier. Men skriv også lige piment d'Espelette på. Piment betyder chilipeber, Espelette er navnet på den lille kommune i Baskerlandet, som dyrker chilierne. Chileen hedder Gorria og stammer oprindeligt fra Antillerne. **Piment d'Espelette står mit køkken-hjerte nær, fordi den ikke bare er stærk og overdøver al anden smag med sin styrke.** Nej, den er derimod raffineret. Pikant og stærk, men også smagfuld. Derfor kan den bruges til mange retter. Prøv den eksempelvis til pasta med tomat og skaldyr, til grillede peberfrugter eller bare på rørag.



4. PATÉ EN CROÛTE

Franskmændene spiser 6,5 tons paté pakket ind i dej hvert år. Og siden 2009 har der været afholdt verdensmesterskaber i paté en croûte i Frankrigs gastronomiske hovedstad, Lyon. Der findes forskellige versioner – patéen kan laves med både kalv, gris, and, fasan, agerhøne og kylling. Den, der laves med Houdan-høne og pistacienødder, har i øvrigt sit eget broderskab.



5. CONFITEREDE ANDELÅR

And kogt i eget fedt. Eller rettere andelår. **Det er helt klart min yndlingsmåde at få and på, fordi kødet er vanvittigt mørt og ikke tørt.** Server med en frisésalat, syltede rødløg og en god vinaigrette med sennep, så får den fede and lidt syrligt og frisk modspil.



6. SENNEP

Senneppen over alle sennepper er naturligvis Moutarde de Dijon. Dijon, som er hovedbyen i Bourgogne-området, har haft en forordning for fremstilling af sennep siden 1390. I dag betyder Moutarde de Dijon dog ikke nødvendigvis, at senneppen er fremstillet i selve Dijon, men hentyder til en særlig fremstillingsmetode. Bourgogne som sennepsregion hænger sammen med vinproduktionen, som stedet jo trods alt også er kendt for. Senneppen indeholder nemlig verjus, som er en ugæret, syrlig druesaft. Vil man have, at senneppen skal være fra Dijon, skal man se sig om efter en IGP-sennep "Moutarde de Bourgogne" – en klassifikation, som har eksisteret siden 2009. Intet fransk køkken uden sennep – den er et absolut must.



7. RILLETTE DE PORC

Rillettes kan laves af al mulig slags kød – kanin, and, kylling eller gris. Det handler om at få tilberedt kødet til et stadie, hvor det kan trevles og trækkes i stykker. Det er Sarthe-departementet i Loire, der er ophav til den oprindelige rilette af grisekød. **Den franske forfatter Rabelais gav allerede i 1500-tallet specialiteten det poetiske kaldenavn confiture de cochon – direkte oversat "grisemarmelade".** Lyder bizart, men ved nærmere eftertanke giver det alligevel mening og siger noget om rilletens bløde, tætte, smørbare konsistens.



8. MAISON MARC, CORNICHONS EXTRA FINS

Der er mange ikoner, som minder mig om den franske hovedstad. Alle de åbenlyse: Eiffeltårnet, Triumfbuen og Seinen. Men også en genstand som den brune stentøjsskrukke med cornichoner er ikonisk. Den kommer altid på bistrobordet, når man bestiller paté eller charcuteri. Tangen er lavet af træ, og man fisker selv de små agurker op, så man kan få det lille nødvendigt syrlige bid til de fede kødretter. **Maison Marcs cornichoner er håndplukkede og syltet uden konserveringsmidler og noget af det fineste man kan finde inden for genren syltede agurker.**



9. VÉLOUTÉ DE COURGETTES

Provence udmærker sig ved at have et vanvittigt lækkert grøntsagsskøkken, og det er en sand fryd at gå ned gennem markedet

en stille sommermorgen og kigge på de flotte tomater, peberfrugter, auberginer og courgetter. Runde courgetter, bittesmå courgetter, courgetteblomster og smukke, mørkegule courgetter. Æstetisk. Og smagen følger med det gode udseende. **Den her suppe ruller hele arsenalet af sommermarkeds-associationer ud. Hæld op i din fineste tallerken og tag med til Sydfrankrig.**



10. LE BEURRE BORDIER

Franskmændene kan noget med at nuancere. Olivenolie er ikke bare olivenolie – det er en videnskab. Rosé er ikke bare rosé – er det til aperitif, forret, grøntsager eller hvordan skal du drikke den? Spørger vinhandleren. Sådan er det også med smør. Smør er en kunst. Smørproducenterne arbejder med mælk fra forskelligt kvæg, der har haft forskellig opvækst, de arbejder med ingen salt, lidt salt og salt i krystaller. **Bordier er en sand smørmester, og du kan glæde dig til en smør-mad af en anden verden!**



11. COMTÉ-OST

Comté med sine ristede, nøddeagtige smagsnuancer er en af mine favorit-oste. Og det er en oplagt ost at bruge til at studere, hvordan lokal mad ofte passer med lokal vin. Prøv at finde en hvid Jura-vin, eksempelvis en Chardonnay fra Arbois og drik den til en mild eller mellemlagret Comté. **En langtidslagret Comté bør få selskab af vin jaune fra samme område.**



12. QUICHE

Franskmændene elsker deres quiches, som kommer i mange variationer. **Den oprindelige quiche lorraine laves af en mørdejsbund med saltet eller roget flæsk samt æg pisket med creme fraiche eller fløde (ve den, der bruger mælk).** Nogle takker tyskerne for, at tærten gik fra at være en lokal specialitet fra Lorraine til at blive udbredt i hele Frankrig. Da Frankrig tabte til Tyskland i den fransk-tyske krig i 1870-71, flygtede mange beboere til andre dele af Frankrig og slog sig ned. Og begyndte at bage quiches i nye egne, så der nu findes en bred vifte af regionale tærter. Det er en populær takeaway-ret fra bagerne, der laver dem selv og serverer dem lune.



13. ABRIKOSJUICE

Når jeg tænker på det sydlige Rhône, melder der sig selvfølgelig vinmarker for mit indre øje. Men også store lunde af ferskner og abrikoser. Træerne er smukt klippet med flad krone og lav stamme, så det er nemt at plukke frugterne. Der er ikke noget bedre end friskplukkede abrikoser. Faste og smagen intens, sød og syrlig på samme tid. Jeg har aldrig fået en god abrikos herhjemme. Det er som om, de mister al charmen i transporten. Men ikke juicen fra Le Coq Toqué. **Det er sydfransk sommer-ekstrakt på flaske.**



14. LANGRES-OST

Når man siger Champagne, er der ikke mange, der tænker på ost. Men der laves faktisk andre specialiteter i Champagne-regionen end mousserende vin. Eksempelvis den lille rødkits-ost Langres, som er lavet på komælke. Ostens overflade er lidt af et krater at se på, og osten har en kraftfuld aroma, men bag den gulrøde overflade gemmer sig en mild og cremet ost. Visse oste-connaisseurs mener, at den lille udhulning i toppen af osten er designet til at hælde en lille smule Marc de Bourgogne i, inden de bryder osten med kniven. Prøv selv!



15. SVESKER FRA AGEN

Der er blevet dyrket svesker i Lot et Garonne-området siden det 15. århundrede, så produktionen er perfektioneret gennem generationer, og svesker fra Agen har været klassificeret IGP siden 2002. Der går over 3 kg til at lave 1 kg svesker, og det er kun Ente-blommer, der bruges. **De mange århundreders ekspertise kan smages.** Agen-svesker har en fantastisk balance mellem sødme og syre, fugtighed og sejhed. Jeg synes, de er allerbedst som snack, som de er, men de kan også bruges i desserter selvfølgelig. Prøv en trifli med sveskekompot eller en mørdejstærte med frangipaneyld og godt med svesker.

DÆK OP TIL GRILLAFTEN MED SMAGEN AF GODT HANDVÆRK

Vi holder meget af det. Madlavning over åben ild, der giver os et måltid med røgede og let brændte smage, som kan nydes udenfor, mens himlen bliver rød og solen langsomt går ned. Til den slags stunder kan du sommeren lang finde rigtig mange råvarer – og hele måltider fra os på hylden i Netto.



8. Sauvignon Blanc Pays d'Oc, 2020/21
Moulin de Gassac de Famille Guiber
Dejlig tør, udtryksfuld og rent smagende. Et skønt eksempel på en Sauvignon Blanc udenfor i Loire!



Syrah Pays d'Oc, 2019/20
Moulin de Gassac de Famille Guibert
Rødvinen er krydret, saftig og fuld af aroma. De fine tanniner sørger for at friskheden forbliver intakt.



Fagskribent
Emilie Schou
Wilhelm Ravn



FIND VARERNE PÅ HYLDEN I NETTO



1. Løgismose grillkøller
En middag for to bestående af honning- og citrusglaserede svineskanke på bund af saftige Puy-linser, tilberedt med hvidløg, timian og grillede peberfrugter.



2. Løgismose mini röts
To små kyllingestege af lår fra Løgismose kylling, oprullet, håndbundet og marineret med citron og Provence-urter.



3. Løgismose mini kylling butterfly style
Opskåret og udbenet Løgismose kylling i 'butterfly-stil', marineret i citron og Provence-urter – klar til ovnen eller grillen.



4. Løgismose pesto arancione
Middelhavinspireret cremet, sødmefuld og let syrlig pesto med smag af grillede peberfrugter, paprika, hvidløg, solsikkekerne og naturligvis Grana Padano.



5. Løgismose ostepølser
Wienerinspireret pølse med 80% kød fra frilandskvæg og -grise, tilsmagt med chipotle og røget paprika samt tern af svensk Prästost, der tilfører smag og cremet fylde.



6. Løgismose grov sennep
Grov sennep, der ikke er overdøvende stærk, men dejligt afstemt i smagen.



7. Løgismose flødeoste
Luftige, cremede flødeoste, tilsmagt med enten frisk dild og saft og skal fra citron eller med ristet, umamifyldte hvidløg.

NÅR OST OG VIN GÅR HÅND I HÅND

At parre vin og ost er en ganske subjektiv opgave. Mulighederne er mange, og begrænsningerne er få. I baglandet smager og diskuterer vi, sommelierer, kokke og madører, frem og tilbage. Denne gang har vi bevæget os lidt væk fra traditionerne, for vi blev godt tændte, da rygeosten mødte rosévinen og den triple-cremede Champagne.

LØGISMOSE RYGEOST

Der høres første gang om rygeost på Fyn i begyndelsen af det 18. århundrede. Opskriften til vores Fynske Rygeost dateres imidlertid til 1936 og stammer fra den første af vores mejeribestyreres mor, Fru Ullerup. En rum tid er gået siden, men både opskriften og fremgangsmåden består:

Vallen fra den syrnede, økologiske mælk drænes i 4-6 timer til den ønskede fasthed er opnået. Herefter ryges osten i en rygeovn, hvor den holdes hen over røgen i 20-30 sekunder på et rygebræt. Til rygning anvendes havrehalm af sorten Dula fra Løgismose Gods, der, når den varmes op til 80°C og udvikler en kraftig, tæt, gul røg, som giver osten sin farve og let åleagtige smag. Det lyder måske nemt, men røgen skal have en særlig intensitet før tidspunktet er rigtigt. Der er nemlig tale om varmrøgning, hvilket vil sige en opvarmning til mellem 80-130°C i et kort tidsrum. Denne metode påvirker kun smagen og har ikke den konserverende effekt, som kendes fra den længerevarende koldrøgning af f.eks. laks og spegepølse.

Resultatet er en mild, dyb og frisk røgsmag, og Løgismose Fynsk Rygeost er beviset på, at det selv ved store daglige mængder kan lykkes at holde fast ved håndarbejdet og derved opmærksomheden omkring enkle råvarer.

Nyd rygeosten naturel på smørstegt rugbrød, eller rørt op med friske urter og 18% Løgismose creme fraiche til sprødt sommergrønt, røget laks eller grillet fisk.



Côtes de Provence Sainte Victoire Rosé ØKO, 2021, Caveau du Château de la Galinière
1 fl 169,-

2 fl **300,-** SPAR 38,-

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

Har du prøvet at matche rosévin med rygeost? Hvis ikke er det nu, du skal prøve. Her har vi med en dejlig saftig rosé at gøre, der med velafstemt syre løfter de delikate noter af friske røde bær, moden citrus og pikante urter, samtidig med der også er dejlig friskhed og fornem smagsintensitet til stede. Drueblandingen er 34% Syrah, 28% Grenache, 27% Cinsault og 11% Cabernet Sauvignon. De markant røgede toner i vores Fynsk Rygeost harmonerer smukt med vinens fine citrustoner og de røde frugter. Servér ved 7-9 °C



Fagskribent
Emilie Schou
Wilhelm Ravn

BRILLAT SAVARIN

Smiler du ved tanken om smørfed Brie eller Camembert, er Brillat Savarin den næste ost, du skal prøve. Brillat Savarin er en triple-cremet komælksost med et fedtindhold på min. 75%, som fremstilles ved at tilsætte mælkens fløde under produktionen. Osten modner maksimalt to uger og det høje fedtindhold samt den korte modningstid gør osten skorpefri, fløjlsblød, cremet og elskværdig.

Brillat Savarin produceres hovedsageligt i île de France og er opkaldt efter den franske gastronom af samme navn, som i begyndelsen af 1800-tallet udgav Smagens Fysiologi. En gastronomiske bibel, hvor franskmænden beskrev kunsten af at spise godt samt den effekt som mad har på kroppen. Med kombinationen af faglitteratur og aforisme så som "Sig mig, hvad du spiser, saa skal jeg sige dig, hvad du er.", blev bogen en stor succes. Opkaldt efter sådan persona, kan du nok tænke dig til, hvad det er for et stykke masterpiece af en ost, vi har med at gøre.

Osten bør nydes til lækende burgundisk Pinot Noir med afstemt tanninbid eller som Monsieur Savarin formentlig selv kunne have foreslået: Champagne.



Champagne Tradition Brut, NV Diebolt-Vallois
1 fl 345,-

2 fl **595,-** SPAR 95,-

6 fl **1.495,-** SPAR 575,-

40% Chardonnay, 30 - 40% Pinot Noir, 20 - 30% Pinot Meunier og 24 måneders modning, inden flaskerne degorgeres. Briochebrød, nødder, gule æbler og skovjordsbær i næsen og i munden fortsætter aromaerne fra lagringen med gærresterne med ristet brød, fløde og citrus. Meget fine bobler og god struktur i et klassisk udtryk. Prøv den til den lille blødmødne komælksost, for vinen giver en perfekt balance såvel som en opfriskende effekt til den fede ost. Et match, der løfter smagsoplevelsen udover det sædvanlige! Servér ved 7-9 °C



Bourgogne Pinot Noir Chanoines de Notre Dame, 2019

Maison Jaffelin
1 fl 195,-

2 fl **325,-** SPAR 65,-

6 fl **795,-** SPAR 375,-

Klassisk Bourgogne, der emmer af røde blomster og kirsebær og dertil muldet skovbund, hvor frugten smelter fint sammen med krydderierne fra fadlagringen. Flot struktureret, velafbalanceret og lækende i munden med et fint tanninbid, der gør hele oplevelsen ganske charmerende! Endnu et oplagt match til den cremede hvidskimmelost fra samme region, hvor vinens syre samt tanniner renser ganen. Fornemmelsen af Bourgogne fastholdes! Servér ved 12-14 °C



Sommelier
Catharina Berman

HOS LØGISMOSE, NORDRE TOLDBOD
FINDER DU BÅDE OST & VIN.

VULKANSKE VINE FRA VENETO

Producent: Inama | Distrikter: Soave og Colli Berici, Italien

Stefano Inama har været en del af Løgismose familien næsten lige siden, han begyndte at producere vin sammen med sin far tilbage i 1991.

Vi har ikke helt styr på, hvor mange gange vi har smagt de friske årgange, men jeg ved, vi altid har været begejstrede og altid har glædet os til at sætte vinene til salg. Sådan er det også med 2021-årgangen, som er ekstra vellykket takket være solrige, kølige dage i hele september og det meste af oktober og til sidst den lykkelige høst uden afbrydelser. Det er tilladt at have høje forventninger, og det er spændende at smage de internationale druer Chardonnay og Sauvignon Blanc fra vinstokke, der står på de samme historiske skråninger som Soaves klassiske drue Garganega.

Stefano Inama, der nu har fået sine tre sønner med om bord, er, med sin dedikation til detaljerne, sine lave udbytter, sin konsekvente insisteren på, at vinstokkene skal opbindes i pergolaer og dyrkes efter økologiske principper, blevet en ledestjerne for en hel generation af vinmagere, som valgte at vende den laveste fællesnævner ryggen.

Inama blev således etableret i en periode, hvor Soave var en af Italiens mest masseproducerede og ofte uinteressante hvidvine. Mange vinbønder havde stadig alt for travlt med at fylde deres lommer frem for at producere ordentlige vine, og der var simpelthen så få penge i Soave, at Stefano og hans far valgte at plante Sauvignon Blanc. De ville vise alverden, at Italiens nordligste 100% vulkanske terroir kunne tilføje helt nye nuancer til duften og smagen i den franske drue, og de fik så stor succes med deres forehavende at amerikanske Robert Parker næsten glemte Soave vinene, da han besøgte Inama for første gang i 1999. I stedet rapporterede han om nogle af "the finest dry Sauvignon Blancs ever produced".



Sauvignon del Veneto Vulcaia, 2021
1 fl 200,-

2 fl 350,- SPAR 50,-
6 fl 895,- SPAR 305,-

Udelukkede håndhøstet frugt fra små parceller, der tager 120 højdemeter fra bunden og op på Monte Foscarino. 3-4 timers skindkontakt, ingen fremmede gærstammer, udelukkende stål. En ganske intens, flot og anderledes Sauvignon Blanc rig på ferskner, passionsfrugt, fennikel, mynte og moden citrus.



Chardonnay del Veneto, 2021
1 fl 165,-

2 fl 300,- SPAR 30,-
6 fl 745,- SPAR 245,-

Overvejende frugt fra 2 ha. med 30-35 år gamle vinstokke på Foscarina, som Stefano stadig overvejer om han skal trække op. Eneste problem er bare, som han siger, at vinen "smager uforskammet godt". Heller ikke noget fad her. En frisk, charmerende og aromatisk Chardonnay med sin helt eget DNA.



Soave Classico, 2021
1 fl 165,-

2 fl 300,- SPAR 30,-
6 fl 745,- SPAR 245,-

En Soave så fjernt fra fortidens elendigheder, som overhovedet tænkes kan. Frugt fra en række små parceller hvor vinstokkene alle steder står med rødderne i den karaktergivende basaltlava. Så overbevisende, at det er svært ikke at blive en lille smule rundtosset. "Den originale vare" ville nogen sikkert tilføje.



Veneto Rosso Carmenere Più, 2019
1 fl. 200,-

2 fl 350,- SPAR 50,-
6 fl 895,- SPAR 305,-

Med Più, der betyder at række ud efter "mere", bevæger vi os 30 km. østpå, hvor Inama siden 1997 har produceret interessante alternativer til Valpolicella fra vinstokke, vi siden har lært at kalde Carmenere. En historie du kan læse mere om på www.loegismose.dk. 12 måneder på brugte fade. Intens og interessant, eller som Eric Guido fra Vinous skrev i april: "You'd be hard-pressed to find a better bottle of Carmenere from this region."



Fagekspert
Per Bach

NYE INTENSE FINESSEFYLDTE RØDVINE FRA DE GYLDNE SKRÅNINGER

Producent: Domaine Arnoux | Område: Bourgogne, Frankrig

Du behøver ikke at have fulgt Løgismose særligt tæt for at fornemme at vi har en særlig veneration for Bourgogne, og den er usvækket selvom priserne med vanvittig raket fart er røget i vejret. I hvert fald hvis man kigger på hvorledes der kalkuleres i andre mindre hypede områder. Det er markedskræfterne, som spiller ind.

Vi er alt for mange, som gerne vil skænke et godt glas Bourgogne og efter den stærkt reducerede høst i 2021 er situationen blevet direkte tilspidset. Vi er derfor lykkelige for, at det er lykkedes at få fingrende i et lille parti fra Domaine Arnoux, og måske er der mere på vej. Vi ved det ikke, for Arnoux har valgt at udlicitere sin distribution, og der er, skulle vi hilse og sige, mange, der er interesserede i dette fine Domaine. De tider, hvor samarbejdet var funderet på den direkte kontakt og løfter om eneforhandling, lakker mod enden i Bourgogne.

Domaine Arnoux ligger i Choresy-les-Beaune 4 km nord for selve Beaune, og de har i hele det nye millennium leveret en pålidelig vifte af vine, der favoriserer farven og et imponerende bundtræk samtidig med, at finessen stadig er til at få øje på. De opererer i det, vi ind til for få år siden, kaldte de lidt mere ydmyge appellationer, og der har derfor været tale om appellerende prispunkter, hvilket gjorde Domaine Arnoux til lidt af et insidertip. Her er det så, vi desværre må skrive "gjorde". Al den hype, der er omkring Bourgogne, er også smittet af på familien Arnoux, som nu er ankommet til den liga, hvor en del af produktionen forbeholdes salget direkte fra vingården og resten fordeles til forhandlere, som snildt kunne sælge det dobbelte.

Arnoux har 22 ha. at gøre godt med, og producerer i alt 18 forskellige vine på håndhøstede, bæredygtigt dyrkede druer i 6 forskellige kommuner. Der arbejdes med op til 20% hele drueklaser i de forskellige vine og mere end 10 dages køligt aromaudtræk inden den egentlige gæring uden fremmede gærstammer. Herefter 12 måneders fadlagring i overvejende brugte fade inden de forskellige cuvées sammenstikkes. Vi tilbyder 5 af vinene alle fra den charmerende 2019-årgang:



SMAGEKASSE

1.995,- SPAR 650,-

Kassen indeholder 5 fl fra Domaine Arnoux:

- 1 fl Choresy-Lès-Beaune, 2019
- 1 fl Savigny-Lès-Beaune, 2019
- 1 fl Savigny Les Guettes 1. Cru, 2019
- 1 fl Beaune En Genêt 1. Cru, 2019
- 1 fl Aloxe-Corton Les Fournières 1. Cru, 2019



Fagekspert
Per Bach



NYHED Choresy-Lès-Beaune, 2019
1 fl 345,-

2 fl 600,- SPAR 90,-

Med frugt fra et patchwork af små parceller, der til sammen løber op over 7 ha. er dette imponerende signaturvin.



NYHED Savigny-Lès-Beaune, 2019
1 fl 375,-

2 fl 650,- SPAR 100,-

Fra en håndfuld forskellige parceller, herunder Les Peuillets, som forventes løftet op i Premier Cru. Saftig, kødfuld og koncentreret.



NYHED Savigny Les Guettes 1. Cru, 2019
1 fl 500,-

2 fl 875,- SPAR 125,-

Fra 0,8 ha. helt oppe under det gamle udsigtspunkt, der har givet vinmarken navn. Bare 10 fade. Rig og kompleks. Meget milde tanniner.



NYHED Beaune En Genêt 1. Cru, 2019
1 fl 550,-

2 fl 950,- SPAR 150,-

Meget charmerende med rette fornemt anmeldt vin fra 0,9 ha. på den berømte 1. Cru mark. Bl.a. Coup de Cœur og ** i Guide Hachette.



NYHED Aloxe-Corton Les Fournières 1. Cru, 2019
1 fl 875,-

2 fl 1.500,- SPAR 250,-

Dejlig moden frugt omend stadig en smule reserveret. Store oplevelser vinker forude. Bare 0,15 ha. med udsigt op mod de berømte Grand Cru-skrånninger.

LØGISMOSES DRUESKOLE

Vitis Vinifera 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.



GRENACHE

Grenache er en af verdens førende rødvinsdruer og dyrkes i stort set alle vinlande. Det gør den blandt andet fordi druen er hårdfør og nemt tilpasser sig i diverse klimatiske zoner. I øvrigt har en alsidig og spændende aromapalette, der med fordel kan bruges til både enkeltsortsvine og som komponent til forskellige drueblends. Den blå drue stammer oprindeligt fra det nordlige Spanien, formentlig Argonien, og migrerede hurtigt videre til det sydlige Frankrig. Begge steder dyrkes den stadig i stor stil, hvor den repræsenterer et bredt spektrum af vinstile. Grenache er det franske navn. I Spanien møder vi druen som Garnacha, Garnacha Tinta, Garnatxa og nogle gange også som Tinto Aragonés. På Sardinien bliver den kaldt for Cannonau, og inde på det italienske fastland for både Vernaccia Nera, Alicante, Tai Rosso og sågar Gamay. Der er plads til forvirring!



SÅDAN DUFTER OG SMAGER GRENACHE

Kendetegnet for Grenache er dens duftaroma af modne, røde bær, marmelade, jordbund, lakrids, krydderier og urter. Den dufter af meget og giver ofte oplevelsen af at indeholde flere lag. Smagen leder typisk tankerne i retning af solmodne, mørke bærfrugter og urter, der sammen med dens mellemholdige syreniveau og relativt markante tanniner ofte frembringer vine af lettere rustik karakter. Har vinen fået flaskelagring, opleves der ofte aromaer som tørret frugt, lakrids, chokolade og balsamico.

GRENACHE OG VINSTILE

Druen gør sig attraktiv i en række forskellige vinstile og præsenteres i alt fra potente enkeltsortsvine fra Priorat, til krydrede og frugtdrevne "GSM-blends" fra Languedoc-Roussillon og Côtes du Rhône, til et kalejdoskop af stilarter fra Sardinien, til peberkrydrede vine fra Sydaustralien og til faddominerende typer fra Central Coast i USA.

Druen har muteret en del. Bedst kendte mutationer er Grenache Blanc, som giver hvidvin og Grenache Gris, som giver rosévin. Grenache Blanc giver typisk vine med høj alkohol og medium til lav syre og kendetegnes ved sine aromaer af stenfrugt, og urter. Grenache Gris giver ofte meget lyse rosévine med aromaer af stenfrugt ofte akkompagneret af krydrede og kødfulde noter.



GRENACHE I MARKEN OG VINERIET

Grenache er en hårdfør drue med stærke rødder. Den er dygtig til modstå både vind, tørke og varme, og gør sig derfor attraktiv for mange vinproducenter verden over. Grenache opnår et naturligt højt indhold af sukker, så når vinstokkene plantes i varme og solrige klimaer, giver den vine med et alkoholniveau, som sagtens kan overstige 15%. Et andet element, der fremmer den høje alkoholprocent er, at druen naturligt modnes sent på vækstsæsonen og har dermed fået den optimale mængde sol, som i sidste ende omdannes til alkohol.

Druen har en tynd skal, som resulterer i relativt lys vin. Den tynde skal kan være en udfordring i forbindelse råd og svampesygdomme. Dette er en af grundene til at druen gør sig godt i områder med meget vind såsom i Sydfrankrig, hvor Mistral-vinden huserer samt i kystnære områder med indflydelse fra havvinde. Vinden har en tørrende effekt og gør derfor miljøet mindre attraktivt for råd og svampe.



GRENACHE OG GASTRONOMI

Grenache giver fin anledning til at sætte en velkrydret simreret over om formiddagen, som i løbet af dagen får lov at samle den smag og dybde, som Grenache-druen fortjener af gastronomien. Alternativt antændes grillen, som forplejes med kraftigt krydret kød og grøntsager. Hvis valget går herpå, kan man med fordel servere Grenache-vin, der er modnet på fad. Også vildt er et glimrende match – især hvis vinen har fremtrædende marmeladetonen. Som udgangspunkt skal vinens kompleksitet og styrke kunne afspejles i den mad som serveres, og qua druens flere forskellige måder at udtrykke sig på, er det vigtigt at få smagt på vinen inden madvalget fastsættes.



PRIMÆRE FOREKOMSTER

Druens primære forekomster findes i det spanske La Rioja, Aragón, Catalunya og Castilla La Mancha. Derudover i det sydlige Rhône, Provence og Languedoc-Roussillon i Frankrig, på Sardinien i Italien og hvad der angår de oversøiske vinlande i South Australia samt Central Coast og Inland Valleys i Californien.



GRENACHE OG SERVERING

Grenache bør serveres i Bordeaux-glas med en stor overflade og ved en temperatur på 15-17 °C. Er vinen af ældre karakter og muligvis mistænkes for at have dannet depot, kan vinen med fordel dekanteres før servering.



Sommelier
Klara Lyby Lange

EN HYLDEST OG TAK FOR ALT TIL PHILLIPPE CAMBIE

Vi mistede desværre Philippe Cambie i december. Manden har tryllebundet os med sine vine i hele det nye millennium og den seneste udgave af hans vine fra kanten af Camargue'en er nogle af de mest glædesbringende til dato.



Philippe Cambie
(1962-2021)



Gigondas, 2019, Halos de Jupiter
1 fl 249,-

2 fl 425,- SPAR 73,-

6 fl 1.045,- SPAR 449,-

"Kongen af Grenache" kaldte både vi og mange andre kærligt Philippe Cambie, og han var blandt andet afsender af denne charmerende og fyldige Gigondas, som begaver os med masser af aromaer af modne hindbær og brombær samt et strejf af mokka. Vinen er et blend på Grenache (90%) og Mourvèdre (10%), som er skabt på hele drueklaser og har modnet 12 måneder på brugte fade.



Châteauneuf-du-Pape Adrastée, 2019
Halos de Jupiter
1 fl 575,-

2 fl 975,- SPAR 175,-

6 fl 2.395,- SPAR 1.055,-

Endnu en pragtfuld vin fra Philippe Cambie, som med egne ord beskrev denne Châteauneuf som "min sande hyldest til min passion for druen Grenache". Vinen leder tankerne på Brombær, hindbær, solbær, lavendler, der sammen med noterne fra fadet frembringer en harmonisk smag i perfekt balance mellem kraft og finesse. Vinen er naturligvis lavet på 100% Grenache og har fået 12 måneder på Bourgogne fade.



Côtes du Rhône, 2020, Halos de Jupiter
1 fl 125,-

2 fl 225,- SPAR 25,-

6 fl 495,- SPAR 255,-

Denne Côtes du Rhône må siges at have været omdrejningspunktet i vores samarbejde med Philippe Cambie. Vinen er jovial, venlig og karakterfuld, og der er igen så meget vægt og volumen bagved, at det nærmest er forunderligt, at vinen forbliver saftig. Vinen er en GSM-blanding, som igen leder tankerne til de mørke bær og lavendelblomster. De 75% Grenache modnet 12 måneder i beton. Syrah og Mourvèdre i brugte fade.





Fagskribent
Emilie Schou
Wilhjelm Ravn

Spiritus

FREMTIDENS SPIRITUS FINDES PÅ AMAGER

Producent: Copenhagen Distillery | Område: Sjælland, Danmark

Hvad der i 2014 startede som et mikrodestilleri på 120 m² med mikroproduktion af 2.500 flasker det første år er nu ekspanderet til over 1.000 m² i en gammel – nu toptunet – industrihal – beliggende i Kløvermarken på Christianshavns Fælled, og i dag producerer Copenhagen Distillery op mod 100.000 flasker årligt – og mikro er for længst forsvundet!

Bag det berusende destilleri og eventcenter står det dynamiske makkerpar Henrik Brinks og Sune Risum. Egentlig er hjerte-barnet hos de to herrer Whisky, og egentlig er ambitionen at vise alverden, at Whisky i verdensklasse ikke nødvendigvis forudsætter en mosaik af fade og årtiers tålmodighed. Men 4-5 år skulle Henrik alligevel bruge, og det ledte frem til, at han sammen med Sune kastede sig over produktion af Gin og Akvavit i ventetiden. Vel og mærke Gin og Akvavit, der skulle løftes op i virkelig "spitzenklasse" ved at satse på færre, men fremragende ingredienser for at ramme en renere og mere klart smagsprofil og ved at satse på en emballering, der både var smuk og unik.

Undervejs er bæredygtigheden blevet et omdrejningspunkt for det eventyrlystne og kreative Copenhagen Distillery:

- ingredienserne og slutprodukterne er økologiske,
- elektriciteten er vindmøllegenereret,
- resterne fra Whisky-produktionen ender som dyrefoder,
- propperne til flaskerne produceres af genanvendt kork,
- og vandet i produktionen recirkuleres for til sidst at blive brugt til rensning af destillationsapparatet.

NYHED Bay Leaf Gin, ØKO
1 fl 329,-

1 fl **289,-** SPAR 40,-

Bay Leaf Gin blev lanceret i 2018 og dokumenterer, at de to herrer ikke hviler på laurbærrene. At de i den grad er klar til at forkæle den del af Gin-publikummet, som gerne vil udfordres bare en lille smule. Samme fremstillingsmetode som Orange Gin, her er blot tale om smagsgivere i form af kvanrod, citronskal, tranebær, allehånde og enebær. Usædvanlig vellykket og øjeblikkeligt genkendelig.



SOMMERCOCKTAILS

med Gin og Akvavit fra Copenhagen Distillery

NEGRONI SPRITZ

Negroni er i sin urform lige dele Gin, Vermouth og Campari, og fortyndes den, kaldes den mange steder en Negroni Spritz. Det er så simpelt, men djæveln sidder som bekendt i detaljen. Ved at mixe Orange Gin med Contrattos aperitif og bitter bliver resultatet overvældende.

INGREDIENSER

1 cl Copenhagen Distillery Orange Gin
1 cl Contratto aperitif
1 cl Contratto bitter
10 cl Løgismose Indian Tonic

Servér over is i whiskyglas, og garnér med appelsinskal.

MARTINI SODA MED TWIST TAKE ONE

Gin og Vermouth fortyndet med soda er også en klassiker, og det herlige er, at den kan varieres i det uendelige. Her får du en forfriskende og sommerlig udgave. Vellykket og samtidig genkendelig!

INGREDIENSER

2 cl Copenhagen Distillery Bay Leaf Gin
1 cl Contratto Vermouth Bianco
15 cl Luscombe Wild Elderflower Bubbly

Servér over is i hvidvinsglas, og pynt med en kvist frisk rosmarin og citronskal.

MARTINI SODA MED TWIST TAKE TWO

Akvavit og Vermouth er næppe klassisk, men med Dill & Anise Aquavit frem for Gin tænker man selvfølgelig. Det er Martini Soda med et nordist twist, der løfter drinken op på et nyt og sublimt niveau.

INGREDIENSER

2 cl Copenhagen Distillery Dill & Anise Aquavit
1 cl Contratto Vermouth Bianco
10 cl Løgismose Indian Tonic
10 cl Bosco dei Cirmio Prosecco Extra Dry ØKO

Servér over is i rødvinsglas, pyntet af med friske myntestilke.



Sommelier
Catharina Berman

NYHED Dill & Anise Aquavit, ØKO

1 fl 329,-

1 fl **289,-** SPAR 40,-

Det er især Gin'erne, der har vakt opmærksomhed og skabt omsætning, men med de to herrers tæft for velmag og balance, har de også været med til at sørge for, at Akvavitten har fået nye venner. Ud over dild i form af dildfrø, dildspidser (som skal være til stede, før der kan blive tale om en akvavit) har man valgt at smagsætte med kun to andre ingredienser nemlig skal fra håndskårne økologiske citroner og grønne anisfrø, der bidrager med en ulmende varme, som dæmper oplevelsen af alkohol. En forfriskende opdatering af en klassiker, som nu er på kortet på Københavns bedste frokostrestauranter.



NYHED Orange Gin, ØKO

1 fl 429,-

1 fl **349,-** SPAR 80,-

Prisvindende Orange Gin med et friskt og frem for alt krystalklart pust, som sætter de fleste andre Gin'er, der forsøger at distancere sig fra enebærrene, til vægs. Her er tale om søde appelsiner samt mere bitter pomerans, som trækker sammen med svesker, kardemomme, langpeber og enebær i en råsprit, der er nedvandet til 60%. Der macereres i 2-3 døgn hvorefter spritten fyldes på destillationskedlen, samtidig med at smagsgiverne placeres i kedlens kurv, så de via dampinfusion kan tilføre ekstra smag under den fornyede destillering. Innovativt og forfriskende uden at forbindelsen til de klassiske Gin-dyder kappes!

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD



VINSMAGEKASSEN

Hvis du har svært ved at vælge eller har lyst til at blive inspireret af nye vine, så er dette tilbud noget for dig. Smagekassen indeholder 6 forskellige vine fra nærværende magasin, som giver dig mulighed for at smage før, du køber større ind. Du kan også bruge kassen som gave eller til en afslappet vinsmagning sammen med vennerne.

Snupper du smagekassen kommer du på en lille rundrejse i Frankrig, Italien og Tyskland. Først med en Soave fra den allerøverste skuffe. Dernæst en sprød Chablis, som ikke er så "Petit" igen. Videre forbi en svært vanedannende rosé fra Provence frem til en duel på Pinot Noir, som, selvom den klassiske Bourgogne unægtelig er dejlig, viser, hvor fint de er kommet med i Baden. Endelig til sidst lidt af enspecialitet, en italiensk Carmenère.



6 UDVALGTE FLASKER FRA MAGASINET
995,- SPAR 310,-

1 fl Soave Classico 2021, Inama

1 fl Petit Chablis 2020, Domaine Michaut Frères

1 fl Côtes de Provence Sainte Victoire Rosé ØKO 2021, Château de La Galinière

1 fl Spätburgunder Trocken BIO 2018, Weingut Thomas Harteneck

1 fl Chores-Lès-Beaune 2019, Domaine Arnoux Père et Fils

1 fl Veneto Rosso Carmenère Più 2019, Inama

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 gaveidéer.

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

Fageksperter & bidragsydere

Per Bach
Signe Wulff
Christian Tørring
Magnus Sonne
Emilie Schou Wilhøj Ravn
Jasper Mohr Holm
Anders Kokholm Christiansen
Klara Lyby Lange
Catharina Berman Olsen
Miriam Schou Linulf

Art Director / Illustrator

Annemarie Buck

Fotograf

Kresten Worm Leonhard

Webshop

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

Butik

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

Løgismose i Netto

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

Løgismose Erhvervssalg

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

Følg os på Facebook og Instagram:

/loegismose

@loegismose

Distribution: Bladkompagniet
Tryk: Egmont Printing Service

*Find vine, delikatesser og
det gode grej på løgismose.dk
og i vores butik på Nordre
Toldbod. Alle tilbud gælder
fra 1. juli til og med 31.
august 2022.*

Pris 40 kr.
01.07.2022 - 31.08.2022



5 713507 015310