

LØGISMOSE

VIN & MAD

MIDSOMMERFRISTELSER

- * Vin Santo til sankthans
- * Fransk trio af luksuriøse rosévine
- * Drømmevine fra Priorat
- * Den ægte Chianti Classico
- * Sommerdrinks med Contratto

Smagsbarometeret

Kølige rødvine til varme
sommerdage

Kældervine

Bourgogne 10 år efter
– årgang 2008

SMAGEN AF SOMMER

GRILLET FISK | STEGT RØDSPÆTTEFILET | SOMMERBUK
MORMORKOLDSKÅL



INDHOLD

- 3** Thildes leder, Det gode under overfladen
- 4** Smag på sæsonen, Sommerbuk – Vildt og mildt
- 5** Events, i juni

Sæsonens udvalgte,

- 6** Fornem champagne gør sin entré, Diebolt-Vallois
- 8** Fransk trio af luksuriøse rosévine
- 10** Tysk raketolie fra Pfalz, Weingut Gies-Düppel
- 12** Hvis du længes til Italien, Cascina San Giovanni
- 14** Sæsonens perfekte match, Smørpocheret helleflynder og chardonnay
- 16** Nålen i høstakken, Lyserødt rykker, Cantine La Pergola
- 17** Pers rejsetips, Gudesmukke Garda
- 18** Kokkenes køkken, Bliv ferm til fisk på grill
- 20** Prikken over i'et, Vin Santo til sankthans, Badia a Coltibuono
- 21** Prikken over i'et, American Classics fra Stonewall Kitchen
- 22** Gode hverdagsvine, Hvidvine til hverdagens sommermad
- 23** Hverdagsopskrift, Let og sund mad til mange på en sommerhverdag
- 24** Løgismose i Netto, Smagen af dansk sommer, Løgismose mormorkoldskål
- 25** Vin & vandring, Drømmevine fra Priorat, Domini de la Cartoixa
- 26** Økologisk vin, Den ægte Chianti Classico, Badia a Coltibuono
- 27** Thildes biodynamiske have, i juni
- 28** Spiritus & avec, Sommerdrinks med Contratto
- 30** Kældervine, Værd at vente på, Bourgogne 10 år efter – årgang 2008
- 31** Thorbjørns udvalgte, Løgismose smagekassen
- 32** Thildes tips, Det gode (vin)værtsskab
- 33** Vinviden, Sådan laver man rosé
- 34** Mit bedste, Signe Wulff, driver bloggen Kvindevin.dk
- 35** Smagsbarometeret, Kølige rødvine til varme sommerdage
- 36** Bagsiden, Vinen og maden til sommerfesten & Meyers sommermad

Find vine og delikatesser på løgismose.dk og i vores gourmetsupermarkeder. Alle tilbud gælder fra 1. juni til og med 1. juli 2018.

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

OBS: 2 timers gratis parkering lige foran butikken





Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

DET GODE UNDER OVERFLADEN

Det er umiddelbart skjult for vores øje, når vi spejder ud over havet, men det pibler med liv dernede, og sommeren er højtide for mange arter af fisk og skaldyr, som kan berige os med både velsmag og god ernæring.

Min mand har altid påstået, at den mest udbredte årsag til, at folk ikke kan li' fisk, er, at den har været dårligt tilberedt. Fiskekød er utrolig sart og kræver nænsom tilberedning, men det modsatte sker alt for ofte.

Masser af varme og masser af tid er det sidste, en fisk har brug for. Der virker, som om der er en herskende frygt for, at fisken ikke bliver gennemtilberedt og måske endda er en lille smule rå indeni. Det forekommer mig, at de samme frygtssomme gladeligt fylder sig med tidens madtrend, sushi. Tydeligvis duer kun enten eller. Rå eller well done. Fisk fungerer ikke særlig godt well done og kan blive alt fra tørt og grynet til fisket og smattet. Slemst bliver kun værre af, at der ofte er tale om indkøbte fileter, hvor både skind og ben er fjernet, så der absolut intet er til at holde på saften og smagen. Taget i betragtning at vi bor i et land med så umådelig meget kystlinje, er vi danskere ikke særlig vidende hverken teoretisk eller praktisk, når det kommer til den enorme ressource af potentiel velsmag og ernæring, havet omkring os byder på.

Min egen fiskeåbenbaring, der afløste frostfisk i firkanter med og uden panering, kom, da jeg startede på Kong Hans i tjenerlære i 2004. Ud over en smagsmæssig åbenbaring, lærte jeg meget om hvad kavlitet i fisk er. De flotteste fisk, jeg endnu har set, blev hevet op af Godthåbsfjorden for øjnene af mig. Ædle, faste, sunde og struttende af vellevned.

Jeg kan godt forstå, at grønlænderne var så velnærede, før de blev påduttet vestlig livsstil.

En flot pighvar bagt hel i ovnen ved lav temperatur (ca. 120 °C), så smag og saft holdes inde i fileten under det beskyttende skind, gør mig næsten andægtig, og den fortjener absolut at få serveret en god vin til. Det samme gælder den alt for oversete knurhane, der fileteret umiddelbart inden tilberedning og stegt på skindet er en prægtig spisefisk.

I en af årets skønneste måneder hylder vi de danske have og alt den vidunderlige mad, der ubesværet skabes under overfladen. Bestil frisk fisk hos Løgismose, og bestil bare rigeligt. Det er en misforståelse, at fisk partout skal spises samme dag, de er fanget. Køber man hele friske fisk, kan de udmærket holde sig på køl nogle dage. De fleste fladfisk bliver ligefrem bedre af at "modne" et par døgn.

Vi har fyldt magasinet med inspiration til, hvad du skal nyde i glasset til dine sommerfisk, uanset om de grilles, steges eller bages, eller om du vælger sushimodellen og nyder dem helt rå. Og for det hele ikke skal gå op i fisk, har vi også i indeværende magasin gode bud på vine til kød på grillen, de bedste amerikanske barbecuesaucer samt italienske delikatesser.

Thilde Maarbjerg

Det drikker jeg i juni



**Chablis 1. Cru "Montée de Tonnerre",
Jean-Marc Brocard, 2015
1 fl. 299,- SPAR 30,-**

Chablis 1. Cru "Montée de Tonnerre" har altid været min yndling i Jean-Marc Brocards flotte portfolio af Chablis-vine. Beliggenheden i direkte forlængelse af Grand Cru Blanchots på den fornemme Grand Cru-skråning i

Chablis giver de bedste betingelser for at modne druer, og vinen rummer en særlig intensitet og mineralsk definition kombineret med flot fylde, som kun meget få vine på Premier Cru-niveau kan matche. Altid en stor fornøjelse til fisk fra de danske have. Servér ved 10 °C.





Gastronomisk
Udviklingschef,
David Johansen

Smag på Sæsonen

VILDT & MILDT SÆSON FOR SOMMERBUK

Ikke kun efteråret byder på vildt, sommeren har også sit i den kategori, nemlig sommerbukken, som må jages fra 16. maj til 15. juli. Kødets lysere og mildere end efterårets vildt, så der skal sættes lyst til, både på tallerknen og i rødvinsglasset.

Normalt hører vildtkød efteråret til, når jagtsæsonen går ind 1. oktober. Men allerede i foråret den 16. maj går jagten ind på råbukke, eller sommerbukke, som de populært kaldes. Den fine råbuk vejer blot 20-25 kg og er dermed den mindste danske hjort.

Sommerbuk karakteriseres helt korrekt som vildt, men det fremstår alligevel anderledes end efterårets. Bukkens føde i perioden op til, jagtsæsonen starter i maj, giver en lidt mildere smag, og kødet er sædvanligvis en anelse lysere, særligt hvis bukken er ung. Oftest anvendes ryggen og køllen i madlavning, men resten af dyrets udskæringer er bestemt også interessante. Især halsen og boven er yderst delikate, når kødet tilberedes ved svag varme over lang tid. Udvalget af grøntsager til garniture er ligeledes anderledes, og således ser vi sommerbuk ledsaget af for eksempel rabarber, asparges og grøन्ærter.

Alt i alt er helhedsudtrykket mildere og lysere, og man bør gribe efter en anden type vin end dem, der sædvanligvis anbefales til vildtretter. Kødets magert og kræver ikke meget frugtsyre fra vinen, en smule tannin er ønskeligt, og så bør vinen have medium krop. Fleur de Pedesclaux er et glimrende bud, og med sin fine, rene frugt og diskrete krydderiindslag udelukkende fra fadene har den nok stof til at akkompagnere vildtsmagten, uden den direkte overdøves. Den vil også matche fint til en stor del af sæsonens råvarer.



**Fleur de Pedesclaux, vin seconde du
Château Pedesclaux, Pauillac, 2014**
1 fl. 299,- | 6 fl. 1.399,- SPAR 395,-

Et af de mest interessante slotte i Bordeaux p.t., Château Pedesclaux, tager kvantespring i kvaliteten for hver ny årgang, huset sender på markedet. Den massive investering springer i øjnene allerede ved synet af slottet, der på opfindsom vis er pakket ind i et glashus. Pladsen blev for trang, og på denne måde fornemmer man stadig slottets oprindelige form. 2014 er den bedste Fleur, jeg har smagt indtil videre. Den udmærker sig ved sin exceptionelle parfume og klare frugt, noget, der alt for tit går tabt i de årgange, der karakteriseres som store med deraf følgende himmelstræbende priser. Blandingen i 2014 udgøres af 89 % Merlot, 6 % Cabernet Sauvignon, 3 % Petit Verdot og 2 % Cabernet Franc, og typisk for anden vine spiller Merlot en mere betydningsfuld rolle end Cabernet Sauvignon, selvom vi er på venstrebrede af Gironde.

KOKKETIPS TIL SOMMERBUK

- Pas på med tilberedning af sommerbuk, der ligesom alt andet vildt hellere må være lidt for rødt end gråt og overtilberedt, for det giver en metallisk og temmelig uappetitlig smag.
- Selvom vildt er rimelig kraftigt i smagen, klæder det sommerbukken at blive serveret med sartsmagende tilbehør, f.eks. asparges, ærter og lignende sommergrønt.
- Prøv med fordel at tilberede sommerbuk på grill, eller rør en klassisk tatar af mørbraden.
- Har du mulighed for at få fat i leveren, kan rosastegt bukkelever med ristede svampe og let syltet rabarber varmt anbefales.

Events



SMAG PÅ SÆSONEN

Torsdag 14. juni kl. 17.00-19.00 i Spiseriet hos Løgismose på Nordre Toldbod og på ILLUM Rooftop

Torsdag 14. juni kl. 17.00-19.00 kan du som medlem af Klub Løgismose lægge vejen forbi vores Spiserier og nyde smagsprøver på tapas med sæsonens råvarer, konditorens citrontærte, kokkenes skønne måltidsløsninger, produkter fra Cascina San Giovanni, Contratto Spritz samt selvfølgelig udvalgte vine fra magasinet.

Vores vinkyndige personale står klar til at hjælpe med råd og vejledning, og du kan tage opskrifter med hjem på retter med sæsonens råvarer.

Alle vine kan købes på dagen, og er du medlem, får du 20 % på vores måltidsløsninger fra kokkene på Nordre Toldbod.



STORE SMAGEDAG

Fredag 8. juni kl 12.00-19.00 i gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod

Smag på nogle af kongerigets mest vel-smagende delikatesser, specialvarer og drikkevarer, når flere end 40 madvenner og leverandører besøger vores gourmetsupermarked og medbringer det ypperligste fra deres univers.

Gå på opdagelse i delikatesser lige fra østers, Rossini rogn og caviar, kød fra Gram-bogaard, fisk og specialiteter fra Nordhavn Charcuteri, godt bagværk fra konditoren, alverdens specialiteter, snacks, saucer, saft

og søde sager som håndlavet is, gourmetvingummi, lakrids fra Bülow og chokolade fra Mikkel Friis-Holm og Summerbird.

Thomas Rode har sortfodsgris med, du kan smage vores kokkes sommertapas, lære at bage konditorens citrontærte og få en snak om madglæde over smagsprøver på Løgismose Plantefars i vores Foodtruck.

Ligesom sidste år byder Krenkerup Bryggeri på øl, og du kan ganske ekstraordinært møde producenterne og smage på Barbera d'Asti fra Villa Giada, Premier Cru og Grand Cru Champagne fra Philipponnat og italienske specialiteter fra Cascina San Giovanni.

Du kan også prøve Copenhagen Sparkling Tea, nyde kaffe fra Chokolade Compagniet, fermenteret sodavand fra Tro, Håb & Sodavand og te fra Sing Tehus – og meget, meget mere.

Læs mere, se listen over leverandører, og bliv fristet på logismose.dk/events

Fremvis din parkeringsbillet eller parkerings-app ved kassen, så fratrækker vi den første times parkering fra din regning. Tilbuddet gælder ved køb på minimum 250,-



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

FORNEM CHAMPAGNE GØR SIN ENTRÉ

PRODUCENT: DIEBOLT-VALLOIS | OMRADE: CHAMPAGNE, CÔTE DES BLANCS

Det virker måske underligt at have premiere på en 10 år gammel vin, men det er ikke, fordi vi har holdt på den. Det har de, og de er søskendeparret Isabelle og Arnaud Diebolt, som nu er i spidsen for det succesfulde champagnehus Diebolt-Vallois, som deres forældre de seneste 30 år har bragt ind i Champagnes elite.

I en verden, hvor alt handler om vækst og omsætningshastighed, er det befriende, at nogen sætter deres eget tempo. Det gør de hos Diebolt-Vallois. Her er det så indiskutabelt, at der fryses på klassisk fransk manér, hvis man vover at skubbe til grundvolden.

Nuvel, topvinen Fleur de Passion er netop frigivet, og den svenske supersmager og champagneekspert Richard Juhlin har allerede kastet 96 point efter den, hvilket er en af de højeste scorere, han har givet Fleur de Passion nogen sinde, og kalder den allerede nu for en legende. Han messer stadig om årgang 1959, som er en hans største champagneoplevelser, og det fortæller lidt om, at trods der nu er gået 10 år fra høståret, er der med 2008 stadig tale om et spædbarn. Måske ikke et almindeligt et, men "a brainchild".

Hemmeligheden?

Den er kompliceret, men i hovedrollen er helt unikke besiddelser i Grand Cru-kommunen Cramant på Côte de Blancs, hvorfra familien Diebolt udvælger frugten fra 7-8 parceller til Fleur de Passion. De kombinerer den bedste eksponering mod solen på bakkesider, hvor forekomsten af den eftertragtede Belemnite-kalk er stor, og 70 mio. gamle fossiler på mærkværdig og uforklarlig vis sætter et aftryk i vinen. Stokkene er tilmed mellem 40 og 60 år gamle, og med alderen stiger pixeleringen i den vin, de leverer.

Spørger man den aldrende Jacques Diebolt, har han kun naturen at takke for de druer, han og hans familie producerer i Champagne. Og kun gennem dybfølt kærlighed for det sted, man dyrker sine druer, mener han, stor kvalitet og karakter kan opnås i det færdige produkt, vin.





Champagne Blanc de Blancs Brut Cuvée Prestige, Diebolt Vallois
1 fl. 399,- | 6 fl. 1.895,- SPAR 499,-



Champagne Blanc de Blancs Brut Cuvée Prestige, Diebolt Vallois
MAGNUM 1 fl. 695,- SPAR 100,-

En blanding af tre årgange og 100 % Chardonnay fra de tre Grand Cru-kommuner Cramant, Cuis og Mesnil sur Oger. Gæret på ståltanke og efterfølgende lagret på gamle fade. Dosage 6-8 g/l. En af de mest elegante og velskårede Blanc de Blancs-champagner, jeg har smagt fra Côte de Blancs, og en perfekt aperitifchampagne. Citrus og atter citrus i næsen med sprøde, grønne æbler og tydelige florale toner samt en vibrerende kalket tone, der løfter oplevelsen yderligere og skærper opmærksomheden. Energisk smag med lækende friskhed, så delikat og forfinet. Fokuseret og ubesværet som en ballerina. Servér den endelig ikke for kold, gerne 10 °C.



Champagne Brut "Fleur de Passion", Diebolt-Vallois, 2008
1 fl. 995 | 2 fl. 1.695,- SPAR 295,-

100 % Chardonnay. Mosten gærer i traditionelle Bourgogne Pièce 228-liters fade uden malolaktisk gæring, filtrering og klaring. Vinen har lagret ca. otte år med gærresterne, og dosagen ligger på 6-8 g/l. Det ulmer derinde trods det introverte ydre, og netop det kendetegner en stor vintagechampagne. Her handler det om potentiale og evnen til at udvikle endeløs dybde og kompleksitet over tid. Fleur de Passion er med sin vinifikation og fadlagring mere i retning af Krug stilmæssigt end for eksempel Dom Perignon, hvis man skal sammenligne med et par klassiske eksempler. Dog er det tydeligt, at Fleur de Passion er 100 % Chardonnay, og at terroir er mere i fokus end i begge førnævnte, der i højere grad er baseret på blandingens kunst.

Fleur de Passion er fast og vertikal i sin ungdom, en aristokrat, der ikke lefler for overfladisk popularitet. Den forbarmer sig i et bourgogneglas ved 12 °C og viser lidt af sit indre, særligt til mad for eksempel ristet toast med sauterede kantareller og strimler af parmaskinke.





Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

FRANSK TRIO AF LUKSURIØSE ROSÉVINE

PRODUCENTER: BERNARD REVERDY | CHÂTEAU GUILHEM TOURNIER | CHÂTEAU BROWN

Det kan være farligt, at dagene er så lange. Tørsten sætter ind tidligt, og rosévin yder ikke meget modstand. Den løber let til alt fra morgenomeletten over i salade niçoise til frokost, inden den står klar til eftermiddagens "indimellemtørst". Når der grilles jomfruhummere og krabbeklør til aftensmaden, melder den sig igen på banen, og således afbrydes strømmen kun af den absolut nødvendige søvn.

Heldigvis er sommersolen rosévins bedste ven, og den bryder tidligt igennem til en ny dag og endnu mere rosévin. Det er sommer, det er rosétid. Vi har fundet tre højdespringere, der forskønner junis mange lyse timer.

Begrænset mængde – kun 120 flasker



Château Brown,
Bordeaux, 2017

1 fl. 225,-

En af de mest sagnomspundne og eftertragtede rosévine fra Bordeaux laves på Château Brown i den celebre appellation Pessac-Leognan, nord for Graves på venstrebred. Det britiske magasin Decanter skrev for et par år siden om Browns rosé: "A serious and grown-up, deeply savoury barrel-fermented rosé." Det er en meget rammende beskrivelse på det udtryk, vinen år efter år opretholder. 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot og udblødningen begrænses til fire timer, hvorefter mosten adskilles fra skallerne og gæres i ståltanke. Vinen lagres på fade brugt én gang i fire måneder. Browns rosé er altid limiteret, og den skal bruges med indsigt. Vinøsiteten, det krydrede, ristede indslag af fade og den intense frugt af solbær, ribs og blomster kræver mere end eftermiddagssolen som ledsager. Store bordeaux-glas, serveringstemperatur på 12-14 °C og mad på tallerkenen er nærmest påkrævet. Prøv den for eksempel til porchetta i kuglegrillen, farserede røde peberfrugter eller grillet laks.



Sancerre Rosé, Domaine
Bernard Reverdy, 2016

1 fl. 149,- SPAR 20,-

De fleste kender Sancerre for de livlige hvidvine på Sauvignon Blanc-druen, men appellationen dækker også rød- og rosévine på Pinot Noir. De kølige vækstbetingelser i Loiredalen, giver gode muligheder for at lave elegant rosévin, og Pinot Noir-druen befinder sig ydermere bedst, hvor det ikke er for varmt. Den ville ikke resultere i samme ynde og raffinement, hvis den var dyrket i Provence side om side med de varmeelskende druer Grenache, Mourvedre og Cinsault. Domaine Reverdy laver en charme-ende udgave af den mere sjældne Sancerre-rosé sprængfyldt med frisk citrus, ribs og jordbær og en knastør afslutning, der fremstår rensende og mundvandsdrivende. Vinen er gæret på ståltanke og har efterfølgende hvilet 10 måneder på tanke, så aromaerne har fået tid til at udfolde sig. På grund af det høje syreindhold har Reverdys rosé en glimrende holdbarhed og smager stadig frisk og vibrerende efter tre-fire år i flasken. Servér ved 8 °C til grillede krabbeklør med citron og mayonnaise.



Rosé Cuvée La Malisonne,
Château Guilhem Tournier,

Bandol, 2016, ØKO
1 fl. 175,- SPAR 20,-

For rigtige aficionados inden for Provence-rosé er der intet over og intet ved siden af Bandol. Den lille guldklump troner over alt det andet, når det kommer til kvalitetspotentiale. Appellationen ligger øst for Marseille ud til middelhavskysten, og den helt unikke kombination af det tørre, luftige klima, vinmarkernes sydvendte placering på terrasser i et naturligt amfiteater og den kalkrige, stenede jordbund gør Bandol til et af de bedste steder for druen Mourvedre i verden. Her modner den til perfektion og giver karakterfulde mørke rødvine, men også overraskende delikat lyse, mineralske og elegante rosévine. I Guilhem Tourniers formidable udgave, der tilmed er økologisk, rammes essensen af Bandol-rosé, og med 90 % Mourvedre i blandingen er der solidt lagringspotentiale, nemt fem år og formentlig mere. Abrikos, fersken, skovjordbær og jasmin med bløde undertoner af rose, timian og våd sten. Yndefuld, æstetisk og luksuriøs. Nyd ved 9 °C af bordeauxglas.



SMAGEKASSE 6 fl. 985,- SPAR 241,-

- 2 fl. Sancerre Rosé, Domaine Bernard Reverdy, 2016
- 2 fl. Rosé Cuvée La Malisonne, Guilhem Tournier, Bandol, 2016
- 2 fl. Château Brown, 2017



"Det er uden for min forståelsesramme, hvordan de kan producere et så bredt udvalg af ekstremt gode vine til så overordentligt rimelige priser."

Thilde Maarbjerg

TYSK RAKETOLIE FRA PFALZ

PRODUCENT: WEINGUT GIES-DÜPPEL



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

I en periode efter gæringen er overstået fremstår vinens aromaer særligt potente og strålende. Det skyldes, at gæringen opbruger alt den ilt, der er i druemosten og det er netop ilt, der kompromitterer de mest delikate og klare frugtaromaer. Når de nye vine fra sidste års høst lander på lageret i foråret, er de nyftappede og fulde af energi. Det er sand, menneskelig raketolie.

De har gjort det før, og de gør det igen. Med ihærdig, målrettet indsats og en usædvanlig sans for ordentlighed driver tyskerne en dynamo, ingen andre kan matche. Tanja og Volker Gies i det lune sydtyske vinområde Pfalz er et godt eksempel på, hvordan den ene dags idé kan realiseres gennem næste dags handling.

Fra deres vingård i Birkweiler kontrollerer de ca. 20 ha vinmarker og brillererårgang efter årgang med en perlerække af vine, som glæder mange danskere.

På billedet ses: Volker, Tanja, Max og Lukas Gies



Grauburgunder Trocken Calcit, 2017
1 fl. 127,- | 6 fl. 645,- SPAR 117,-

Denne burgunderdrue kendes også som Pinot Gris eller Pinot Grigio, og den nyder stigende popularitet og udbredelse. Tyskerne har dyrket den længe med skiftende held, og den store udfordring lader til at have været, hvilken stil man ønskede at ramme. Skulle det være den tungere, flæskede stil fra Alsace eller den lette, sprøde version fra Norditalien? Gies-Düppels version er et godt bud på, hvad der kunne blive Tysklands helt egen version. Friskheden trækker i retning af Norditalien, men det aromatiske udtryk læner sig mere op ad Alsace. Resultatet er en vibrerende hvidvin med dyb frugtighed og en sjælden kombination af både at være fedmefuld og opfriskende. Abrikos, hvide ferskner, akacie og mango følges op af gnistrende pink grape og et diskret strejf af røg i afslutningen, trods vinen udelukkende er lavet på ståltanke. Mild og elskelig. Servér ved 7 °C som aperitif eller til grillet lyst kød for eksempel med karry eller chili.



Spätburgunder Blanc de Noirs "Illusion", 2017
1 fl. 110,- SPAR 19,-

Spektakulær, overraskende og vellykket er, hvad man kan kalde Volkers udgave af en hvidvin på Pinot Noir-druen. Det ses hovedsageligt i Champagne, hvor druen optager

mere land end nogen anden, og hovedparten vinificeres til hvidvin, inden trykket skabes i flasken. Denne version er markant anderledes, og uvidende om ophavet ville man nok have antaget et andet. Her er syltet mandarin, fersken og hvide blomster samt modne gule æbler og en lille snert af hindbær, som for den opmærksomme bekræfter linket til en blå druesort. Gies-Düppels signatur i form af læskende friskhed fra start til slut er smukt repræsenteret, og vinen slutter med god tørhed. Servér ved 7 °C til de sidste hvide asparges eller thai-inspireret mad. Er også fremragende til nigiri og makruller, hvor sødmens fra risene spiller flot sammen med frugten i vinen.



Spätburgunder Trocken, 100 cl, 2016
1 fl. 129,- | 3 fl. 300,- SPAR 87,-

Et absolut hit, når der er mange retter på menuen, og mange ved bordet eller på tæpper på græsset, stemningen er munter og uhøjtidelig, og vinen glider som snakken let og ubesværet. Gies-Düppels 1-liters udgave af den populære Pinot Noir-drue er usædvanlig vellykket ikke mindst set i lyset af den beskedne prissætning. Skruelåget gør det nemt selv på skovturen at åbne en flaske til, og den milde, bærfyldte smag med helt runde, umærkbare tanniner og en dansende lethed giver den mange venner og få fjender. Køl den gerne ned til mellem 12 og 15 °C til sommerens store gilder, eller pak den i picnicurven.



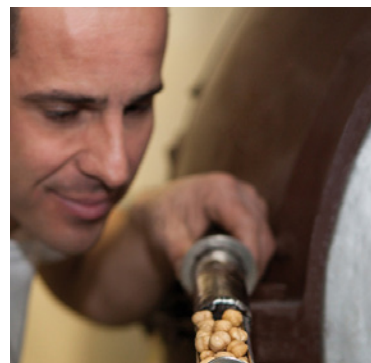


Indkøber
Kirska Kjærgaard

HVIS DU LÆNGES TIL ITALIEN

PRODUCENT: CASCINA SAN GIOVANNI | OMRÅDE: PIEMONTE

Så "besøg" Cascina San Giovanni, et gammelt traditionsrigt og familiedrevet landsted i bjergene i Piemonte, der producerer de lækreste produkter, så du kan frembringe et måltid, der smager af "il vero gusto italiano", og rejse en tur til Italien på tallerknen.



Billeder fra Cascina San Giovanni og de passionerede mennesker bag produktionerne.

Cascina San Giovanni's idylle historie startede for 30 år siden i et gammelt bondehus, beliggende i de rullende bakker i det sydlige Piemonte, omgivet af frugtplantager og hasselnøddelunde. Her udlevede den schweiziske familie, familien Schneider, drømmen om at producere autentiske italienske delikatesser baseret på traditionelle opskrifter fra "la nonnas" køkken – oldgamle opskrifter – som lokale bondefamilier havde overdraget Suzanne Schneider.

Efter kort tid begyndte forskellige delikatessehandlere at banke på døren, og hverken Suzannes grøntsagsmarker eller køkken kunne længere følge med. Suzannes produktion måtte herefter flytte til større forhold, og de lokale bønder begyndte at levere grøntsager og urter og hjalp derved familien med at udvide produktionen.

I over 25 år har Cascina San Giovanni arbejdet sammen med de samme landmænd. På den måde garanterer de, hvad der er særlig vigtigt for dem: en regional produktion, baseret på naturlige og friske ingredienser, respekt for gamle traditioner og ægte italiensk glæde.

I 2013 overtog en anden schweizisk familie, Dominik og Sabine Suter, Cascina San Giovanni for at videreføre virksomheden i samme ånd.





Den fine ældre dame på fotografiet er Suzanne Schneiders gamle nabo fra landsbyen. En af bidragyderne til de mange opskrifter bag produkterne.

SPAR 20 %

PÅ ALLE PRODUKTER
FRA CASCINA SAN
GIOVANNI



Gastronomisk
Udviklingschef,
David Johansen

SMØRPOCHERET HELLEFLYNDER OG SYDAFRIKANSK CHARDONNAY

En ting er at henrykkes over, hvad man præsenteres for på tallerkenen eller i glasset – begge oplevelser kan gøre store indtryk – noget helt andet er, når mad og vin går op i en højere enhed. Så er to plus to pludselig meget mere end fire. Vores kokke og sommelier har sammensat det perfekte match for juni måned med udgangspunkt i årstidens råvarer og sæsonens oplagte vinvalg. Her får du opskriften og anbefalingen til vinen dertil. Velbekomme.

SMØRPOCHERET HELLEFLYNDER

SÅDAN GØR DU (Opskrift til 4 personer)

Ordn fisken, og krydr med salt og peber. Lad fisken trække minimum 10 minutter på køl.

Bland en pocheringslage:

Reducér Vermouth til halv mængde, og montér med koldt smør, til du får en cremet konsistens. Lad lagen stå, mens du tilbereder blomkål.

Pocheret blomkål:

Ordn blomkål, og skær det i 4 flotte både. Lad bådene småsimre – pocherer – i ca. 4-6 minutter i pocheringslagen. Gem lagen.

Blomkålspuré:

Skær blomkål i mindre stykker, og steg dem gyldne i smør. Tilsæt fløden og en smule vand. Kog blomkålen helt mør i væden og blend herefter til en fin puré. Hold blomkålspureen lun frem til servering.

Pocheret helleflynder og sauce:

Pochér fisken i lagen i ca. 4 minutter, lige under kogepunktet, lige før du som det sidste laver sauce.

Blend hurtigt pocheringslagen med ramsløg og det kolde smør, smag til med salt, peber og citronskal, og anret straks herefter.

Anretning:

Placér helleflynder på en – gerne varm – tallerken sammen med en god klat blomkålspuré og pocheret blomkål.

Pynt retten med ristede hakkede mandler, og hæld sauce ved retten. Retten kan pyntes yderligere med lidt crudité af blomkål samt spæde skud fra ramsløg.



Chardonnay Reserve, Creation, 2016

1 fl. 299,- SPAR 51,-

EN ÅBENBARING OG FREMRAGENDE MADVIN

Creations premiereårgang af Reserve-udgaven af husets stolthed og største succes, Chardonnay, er en åbenbaring for alle yndere af Chardonnay og en fremragende madvin. Frugten balancerer mellem det flæskede i form af fersken, melon og mandarin samt det kølige med gnistrende citrus og moden grape. 10 måneders lagring på de bedste franske fade, heraf 40 % nye, og jævnlig bærmeomrøring har udviklet en ekstraordinær viskositet med elementer af piskefløde, ristede hasselnødder, bourbonvanilje og blød nougat. Helt sin egen midt mellem alle de andre. Servér ved 12 °C.

DERFOR DET PERFEKTE MATCH

Pochering er en lettere tilberedning end stegning, men når pocheringen sker i smør, forstærkes smagen alligevel betragteligt gennem fedtstoffet. Blomkål får en let nøddeagtig aroma, når det tilberedes, og den bakkes op af mandelaromaen. Aroma af smør og nødder harmonerer godt med fadpræg i vin, hvilket endvidere bidrager til en mere fyldig mundfølelse på linje med det cremede element fra blomkålspureen.



INGREDIENSER

Til fisken:

4 helleflynderfileter a ca. 150 g
100 g smør
1 dl tør Vermouth
Salt
Peber

Pocheret blomkål:

1 lille blomkål
Pocheringslage fra fisken

Blomkålspuré:

1 lille blomkål
2 spsk. smør
1 dl fløde
Lidt vand

Sauce:

Pocheringslage fra fisken
10 ramsløgslade i strimler
1 spsk. koldt smør
1 tsk. revet citronskal
Salt
Peber

Pynt:

Ristede hakkede mandler
Crudité af blomkål
(fine skiver af blomkål, lagt i isvand)
Spæde skud fra ramsløg

LYSERØDT RYKKER

PRODUCENT: CANTINE LA PERGOLA | OMRÅDE: MONIGA DEL GARDA

Sidste efterår besøgte vi den lille Cantine La Pergola, der ligger neden for Moniga del Garda med udsigt over mod turistmagneten Sirmione. Det førte til umiddelbar begejstring både over værtskabet og vinen i glasset, og det var et af den slags besøg, hvor det virkelig er vigtigt at få fremsendt prøver.



Fagekspert
Per Bach

I marts kom så de nye årgange, og de skuffede ikke. På en grå og trist formiddag spredte vinene smittende glæde i smagelokalet, og vi besluttede at introducere husets lyserøde, sjældent sete Valtènesi Chiaretto samt deres hvide Lugana i Danmark.

Cantine La Pergola er et partnerskab mellem en håndfuld seriøse økologiske drueavlere og en anden håndfuld entusiastisk medarbejdere, der sørger for produktionen af vinene og salget fra en lille butik ved landevejen. Et lille kooperativ, om man vil, men på forunderlig vis også meget mere end det. De ejer omkring 30 ha tilplantet med vinstokke og oliventræer fordelt på fem parceller i Valtènesi og fire i Lugana.



Valtènesi Selena Chiaretto, ØKO, 2017
1 fl. 147,- | 6 fl. 750,- SPAR 132,-

Valtènesi Chiaretto beskrives første gang i 1896, og vinen har således i al diskretion eksisteret i 121 år. Vinen domineres af druerne Gropello og Marzemino og fremstilles efter

den traditionelle teknik "levata di cappello", der foreskriver, at vinbonden den første nat efter høsten først må gå i seng, når den rette rosa nuance har indfundet sig i mosten. En blomstrende, delikat og raffineret rosé med en dejlig duft af skovjordsbær. Udtalt mineralsk, saftig og vedholdende i munden. Servér ved 7-9 °C.



Lugana Biocòra Bianco, ØKO, 2017
1 fl. 119,- | 6 fl. 600,- SPAR 114,-

Lugana træder i disse år ud af Soaves skygge og leverer vine, der skal tælles med blandt Italiens mest interessante. Især hvis man som her har holdt fingrene fra fadet. Druen insisterer man på at kalde Turbiana, selvom der stadig er tale om Trebbiano di Lugana, og da det er en nær slægtning til Verdicchio, har vi fat i Italiens mest interessante grønne drue. En herlig blomstrende vin med delikate noter af pink grape, pære og moden citrus, der i munden veksles til mild cremet fylde frem mod den friske og sprøde finish. Servér ved 7-9 °C.



SANTE BONOMO, EN SAND PIONER, NÅR DET KOMMER TIL LYSERØDE VINE

*Sante Bonomo,
grundlægger af
Cantine La Pergola*

Der er ét navn, der går igen og igen, når man skal finde ind til drivkraften bag det, mange i dag kalder den italienske Chiaretto Revolution. Navnet er Sante Bonomo. Tilbage i 1979 overtog han som 24-årig sammen med nogle venner Nino Negris aktiviteter i Moniga del Garda og etablerede Cantine della Valtènesi. De blev de første økologiske producenter ved den sydlige ende af Gardasøen, og i de første mange år blev virksomheden mere drevet som et kollektiv end som et kooperativ.

Undervejs blev Sante Bonomo i flere perioder præsident for Consorzio Garda Classico, og det var herfra, han stod i

spidsen for stramninger af reglerne for produktion af Chiaretto-vine og ikke mindst i 2011 etableringen af Valtènesi som en selvstændig DOC, der som den eneste primært har fokus på rosé. I 2007 fik han tid til at etablere Italia in Rosa, der de første år markedsførte sig som crazy, sexy & pink, og i 2014 stod han så i spidsen for at revitalisere Cantine della Valtènesi, der tog navneforandring til Cantine La Pergola, samtidig med at kollektivisterne blev forfremmet til partnere, og den berømte ønolog Riccardo Cotarella blev tilknyttet som konsulent.

Jeg var så heldig at lære Sante Bonomo at kende via mit virke som smagsdommer i Italien. Hans empati og hans entusiasme var enestående, og ingen andre var så vidende om alverdens rosévine som ham. Det er derfor en ekstra stor fornøjelse, at vi nu kan lancere rosévinen fra Cantine La Pergola i Danmark. Også selvom det er lidt for sent. Sante Bonomo døde pludseligt i marts 2017, bare 62 år gammel, og da vi var forbi i september, var det sønnen Manuel, som tog imod.



GUDESMUKKE GARDA

Gardasøen var engang et skattet og eksotisk rejsemål, og der er stadig masser af maleriske steder hele vejen rundt om søen. Hvis man kan finde dem for bare turister. Med 12 mio. gæster går det hele hver sommer op i hat og briller, men i det tidlige forår og om efteråret er der vidunderligt ved Gardasøen.



Fagekspert
Per Bach

ITALIA IN ROSA

Hvad enten de kalder dem chiaretto, rosati eller rosé, bliver støvlelandet lige nu gennemskyldt af en fuldstændig fornyet fokusering på lyserøde vine i alle afskygninger. Det ligner et frontalangreb på en af de sidste franske bastioner i vinens verden: de provençalske rosévine.

På Vinitaly i Verona i april var det muligt at smage næsten 600 forskellige italienske rosévine. Flere regioner præsenterede deres rosévine på særlige stande, og 14. april underskrev en række konsortier en musketered om at styrke og fremme produktionen af italienske rosévine.

"Patto d'Intenti per la valorizzazione del vino rosato autoctono italiano" hedder dokumentet, som skitserer vejen frem mod en vækst på intet mindre end 15 % om året de næste fem år! Ambitiøst, men efter at have smagt de første 200 lyserøde italienske ambassadører fra 2017-årgangen tror jeg på projektet.

Der er en enorm aromatisk variation i spil, og samlet set har man fundet ind til en lidt lysere og lidt lettere stil, hvor især håndteringen af den lille restsødme der løfter frugten helt op i næsen på os, er blevet markant mere raffineret.

Det er Consorzio Garda Classico, Consorzio del Bardolino og konsortiet for det stadig næsten ukendte distrikt Valtènesi, der i den grad har taget teten.

Allerede midt i marts arrangerede de "Anteprima Chiaretto 2018" i den stemningsfulde toldbygning i Lazise, og 1.-3. juni følger "Italia in Rosa – 11. edizione" oppe på det gamle Castello i Moniga del Garda. En begivenhed, som i år tiltrækker flere end 250 producenter fra hele Italien og dermed bliver det perfekte spot for alle, der vil opleve hvorledes de lyserøde italienske vine kan (hen) rykke.



Studiolejlighederne ved Mincio-floden: Il Borghetto Vacanze nei Mulini

OVERNATNING VED MINCIO-FLODEN

Små studiolejligheder med fantastisk beliggenhed i renoverede møllebygninger fra det 15. århundrede opført midt ude i Mincio-floden ved Valeggio. En af de mest seværdige små landsbyer i hele Italien, Il Borghetto nei Mulini.

Se mere på borghetto.it

SOPPETUR OMKRING SIRMIONE

Smid skoene, og gå en tur rundt om den lille klippeø, og mærk med tæerne, hvorledes det varme termiske vand trænger op fra undergrunden. Find Via Punta Stefano, og følg skiltene mod "passegiata panoramica" for enden af vejen, og tag så turen på de flade klipper 100-300 meter ude i Gardasøen hele vejen rundt om øen frem til den offentlige strand, neden for ruinerne af Abbazia di San Salvatore.

OSTESAFARI PÅ MONTE BALDO

Tag svævebanen op på bjerget fra Malcesine, og oplev den svimlende udsigt og køer og får, der græsser med forbud mod at æde de mange fredede orkideer. Besøg de gamle stenhytter, og smag den vidunderlige Formaggio Monte Baldo, der mange steder stadig fremstilles under meget primitive forhold, for eksempel Malga Zocchi nær svævebanestationen.

Se kort over Monte Baldo på løgismose.dk

Soppetur omkring Sirmione

Ostesafari på Monte Baldo





Gastronomisk
Udviklingschef,
David Johansen

BLIV FERM TIL FISK PÅ GRILL

Få kokken David Johansens tips og tricks til vellykket fisk fra sommergrillen.

Det kan være svært at grille fisk, uden at kødet sidder fast på risten, bliver overtilberedt eller driller på anden vis. Med lidt god forståelse for fiskens særheder og opbygning kan du opnå fantastiske resultater på grillen. Det kræver lidt øvelse, men når du har lært at mestre det, er det en sand fornøjelse at spise grillet fisk.

Grill fisken på skindet

Sørg for, at fiskestykket har en vis størrelse, og at fiskeskindet er helt tørt. Rids små snit i skindet og pensl med et tyndt lag neutral olie. Varm grillen op til meget hård varme, og smør risten med smagsneutral olie, som brændes godt af, og læg så fisken på. Pres let med en palet, uden fisken bukker sammen. Hav nu is i maven – en klassisk fejl er at rykke på fisken for tidligt, så skindet sidder fast på risten. Vær i stedet tålmodig, og lad så fisken være i fred, fiskeskindet vil automatisk slippe risten, når det er sprødt nok. Start eventuelt med "nemme" grillfisk med fast kødstruktur og et fast og tykt skind, for eksempel multe, dorade, sandart, laks og ørred.

Pak fisken ind

Det er nemt at grille en fisk, hvis den er pakket ind eller placeret på et underlag. Det er vigtigt at sørge for, at underlaget/indpakningen er fugtet godt igennem, så det ikke brænder. Lav små pakker med fisk og tilbehør i et fugtet kålblad eller bananblad, eller prøv også med et godt underlag af friske og fugtede krydderurter og urter på toppen. På denne måde dampes fisken og tager smag af de valgte urter.

Fisk på spyd

Grill mindre stykker marineret fisk på grillspyd ved høj varme og med is i maven. Læg spyddene i vand i god tid forinden, hvis de er lavet af træ, så de ikke brænder. Det er nemt at styre, og det er kun fantasien, der sætter grænser for, hvad der kan grilles. Teknikken er velegnet til torskfisk, som ellers kan være svære at arbejde med på grillen.



VELBEKOMME





Husk, du kan du bestille frisk fisk hos Løgismose leveret direkte fra fiskeauktionen i Hanstholm. Hver uge udvælger vi sæsonens fisk, som du kan bestille online og afhente i butikken.

Læs mere på [Løgismose.dk](https://løgismose.dk)



..... Prikken over I'et

VIN SANTO TIL SANKTHANS

PRODUCENT: BADIA A COLTIBUONO | OMRÅDE: CHIANTI CLASSICO

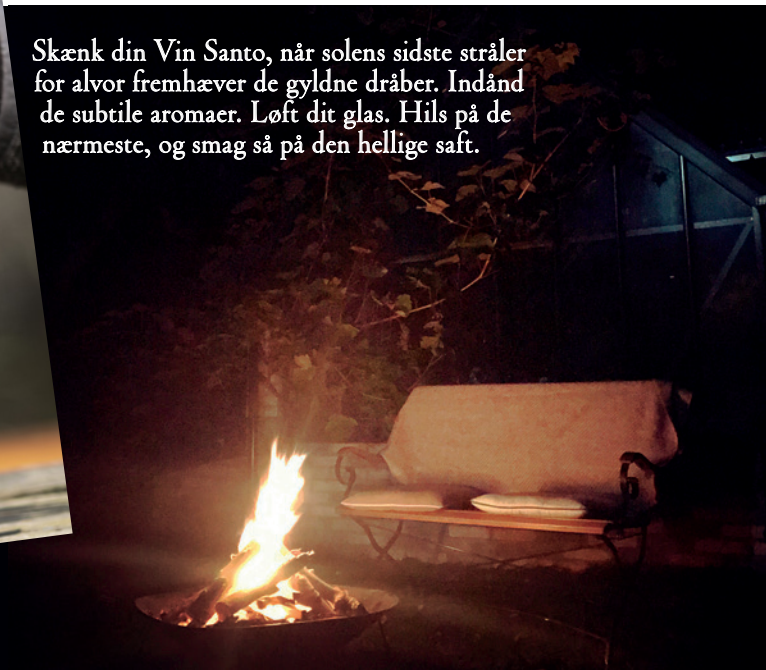
Glem alt om tarvelig cider på dåse og flade fadøl omkring bålet, hils midsommeren velkommen med stil, og skål med "hellig vin" i glasset på denne hedenske sommeraften, skål i Vin Santo.



Fagekspert
Per Bach



Skænk din Vin Santo, når solens sidste stråler for alvor fremhæver de gyldne dråber. Indånd de subtile aromaer. Løft dit glas. Hils på de nærmeste, og smag så på den hellige saft.



Den 23. juni fejrer vi endnu en gang midsommeren i Danmark, og med lidt held vil bålene knitre, mens solen synker mod horisonten, og "Vi elsker vort land".

Lange-Müllers originale melodi og Holger Drachmanns tekst om freden, der altid kan vindes, hvis "hjerterne aldrig bli'r tvivlende kolde", rækker stadig langt ud i fremtiden, og egentlig er det trist, at den stemningsfulde aften ofte akkompagneres af dåser med tarvelig cider fra Somersby og plastikkrus med alt for dovent fadøl.

Vi foreslår et stille stilfuldt oprør med et lille glas vin med historiske rødder. Pak fine krystalglas i en kurv sammen med sprøde cantuccini og en flaske af italienernes helligste vin, som ifølge overleveringen først måtte påbegynde sin gæring på allehelgensdag i november og siden altid skulle tappes i påskedagene adskillige år senere.



Vin Santo del Chianti Classico, 2009, ØKO
Badia a Coltibuono (37,5 cl)

1 fl. 295,-

Vin Santo fremstilles overalt i Italien, og selve begrebet er ikke beskyttet af den italienske vinlovgivning. Der findes derfor både vine, der er produceret med henblik på hurtig

profit, og vine, der er produceret i den dybeste respekt for de traditioner, som kan føres tilbage til Toscana i det 14. århundrede. Badia a Coltibuonos Vin Santo tilhører naturligvis den sidste kategori.

Vinen er skabt på nogenlunde lige dele Trebbiano og Malvasia, der tørrer i ventilerede rum, inden de i december presses, og mosten gærer til vin i små, gamle ege-, kastanje- og kirsebærfade. Fadene fyldes ikke helt, og efter de første dages gæring forsegles de med cement og flyttes til Coltibuonos Vinsantaia, hvor temperaturen følger døgnet og årstidernes rytme.

Seks år går der, før forseglingen brydes, og vinene fra de bedste fade sammenstikkes og tappes på flaske. En sjældent, traditionel toskansk dessert og meditationsvin med raffinerede aromaer af honning, ristede mandler og vanilje, der leder frem mod den fyldige og søde smag, der, selvom den er rig på figen, abrikos og kandiseret appelsin, på fornemste vis bliver afbalanceret af en underliggende syre, som tilføjer friskhed og elegance til oplevelsen.

Ganske enkelt en vin, som skal tælles med blandt de bedste rosinerede vine i verden! Server den let afkølet ved ca. 10 °C.

..... Prikken over I'et

AMERICAN CLASSICS FRA STONEWALL KITCHEN



Indkøber
Kirska Kjærgaard

Det er højsommer nu, og der skal kul på grillen! Og her skal man selvfølgelig alliere sig med amerikanerne, for enhver amerikaner med respekt for sig selv er lidt af en grillmester og har selvfølgelig også styr på alle de herlige barbecuesaucer, der skal til for at pifte grillmaden op.



**Trøffel Ketchup, 489 g
1 gl. 55,20**

Ekstravagance på glas!



**Country Ketchup, 454 g
1 gl. 55,20**

Søde, modne tomater af den allerbedste kvalitet og hemmelige krydderier. Ketchup, der kan løfte hjemmelavede burgere og hotdogs, pomfritter, pasta – og alt muligt andet!



**Barbecuesauce med
chipotlepeber og
ahornsirup, 330 ml
1 gl. 60,-**

Stonewall Kitchens bestseller.



**Barbecuesauce med
bourbon-whiskey, 330 ml
1 gl. 60,-**

Så tyktflydende, at den nærmest ikke vil ud af flasken. Sauce giver smag til såvel grillede grøntsager som kød.



**Sauce med hvidløg
og peanut, 330 ml
1 gl. 60,-**

Rigdom og kompleksitet. Brug den sammen med ristet hvidløg og peanuts på din spicy thai-salat, som dip til kylling, grillede rejer eller oksekødsspyd. Eller vend med nudler, kylling i strimler, gulerodsstave og peanuts.



**Teriyakisauce
med sesam og
ingefær, 330 ml
1 gl. 60,-**

Ekstraordinær sauce med klassiske asiatiske ingredienser i skøn forening. Genial genvej til at fremtrylle et måltid på få minutter. Kan anvendes som marinade, dip, sauce eller ekstra smagsgiver i supper og kødretter.



**Aioli med peberod,
290 g
1 gl. 60,-**

Cremet hvidløgssdip med et kick. Til din roastbeefsandwich, dyppelse til hjemmelavede pomfritter, eller dryp den over grillede asparges.



**Farmhouse Mayo,
283 g
1 gl. 56,-**

Rig og robust mayonnaise, enkelt, simpelt og godt. Brug den i et væld af sammenhænge, hvor mayonnaise ellers er oplagt.

**SPAR 20 %
PÅ ALLE PRODUKTER
FRA STONEWALL**





Gode Hverdagwine

HVIDVINE TIL HVERDAGENS SOMMERMAD



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Et fristende glas kølig hvidvin på en lun sommeraften kan næppe siges at gøre skade. Tværtimod kan det være et af højdepunkterne på de sidste hverdage, inden ferietiden for alvor får fat i Danmark. Er det blot et enkelt glas, der skal til, kan flasken fint holde sig et par dage på køl.



Pinot Grigio, Perlage, 2016, ØKO
1 fl. 95,- | 6 fl. 450,- SPAR 120,-

Aroma: Gult æble, pære, melon, fersken og hvide blomster

Krop: Let

Syre: Forfriskende og sprød uden at være skarp

Serveringstemperatur: 7 °C

Passer til: spaghetti carbonara og dampede blåmuslinger



Chardonnay, Georges Duboeuf, Vin de France, 2015
1 fl. 87,- | 12 fl. 695,- SPAR 349,-

Aroma: Citrus, honningmelon, æble, smør og cremefraiche

Krop: Mellemfyldig

Syre: Rund og blød

Serveringstemperatur: 10 °C

Passer til: Paneret fisk med nye kartofler og wienerschnitzel



Grüner Veltliner "Holzgasse", Weingut Buchegger, Kremstal, 2016
1 fl. 107,- | 6 fl. 575,- SPAR 67,-

Aroma: Citrus, grøn pære, jernurt og hvid peber

Krop: Let

Syre: Frisk start- og midtpalette, mild afslutning

Serveringstemperatur: 7 °C

Passer til: sauteret sommergønt med gratineret mozzarella og retter med artiskok



Viognier, Creation Wines, Walker Bay, 2016
1 fl. 139,- | 6 fl. 695,- SPAR 139,-

Aroma: Hvid fersken, røde æbler, jasmin og smør

Krop: Fyldig

Syre: Rund og blød

Serveringstemperatur: 10 °C

Passer til: Skaldyr, kraftig asiatisk mad og retter med karry



..... Hverdagsopskrifter

LET OG SUND MAD PÅ EN SOMMERHVERDAG



Gastronomisk
Udviklingschef,
David Johansen

Vi får for lidt fisk i hverdagen. Fisk er blevet til fest- og restaurantmad, men stegte rødspættefileter er nu noget af det nemmeste hverdagsmad – også hvis man er mange til bords. Med nye kartofler til kogt med løvstikke er denne ret indbegrebet af sommerstemning.

RØDSPÆTTEFILETER MED NYE KARTOFLER VENDT I LØVSTIKKE

SÅDAN GØR DU

Rødspættefileter:

Krydr rødspættefileterne med salt og peber, og vend dem i rugmelet. Lad smør og olie bruse af på en middelvarm pande, og steg rødspættefileterne gyldne, lige inden servering.

Kartofler:

Kog kartoflerne i en stor gryde med vand, salt og stilkene fra løvstikken i 12-14 minutter. Pil og hak skalotteløgene fint. Lad kartoflerne trække i kogevandet, til de er møre, og anret dem i en stor skål med finthakket løvstikkeblade, revet citronskal og skalotteløg.

Lav evt. en sauce af 200 g smør, som brunes og tilsættes citronsaft.

INGREDIENSER

Til fisken:

4 rødspættefileter a 150 g
Salt
Peber
100 g rugmel
100 g smør til stegning
1 spsk. smagsneutral olie til stegning

Til kartoflerne:

500 g nye kartofler
1 spsk. groft salt
½ bundt frisk løvstikke
2 bananskalotteløg
1 usprøjtet citron, revet skal heraf

Evt. 200 g smør og citronsaft til sauce

SMAGEN AF DANSK SOMMER LØGISMOSE MORMORKOLDSKÅL

Endelig er vejret med os. Det fejrer vi med smagen af dansk sommer, nemlig koldskål. Vi har lavet en nostalgisk koldskål af gode økologiske råvarer, som mormor ville have lavet den.



Løgismose økologisk mormor-koldskål 1 liter 19,95

Koldskålen har en cremet konsistens fra æggeblosserne og en mild smag af mælkenes syrlige noter og er rundet af med vanilje og den friske smag fra citronerne, der nok skal bringe alle minder frem. Nyd den med smagfulde danske jordbær lige nu, med økologiske kammerjunker eller med Løgismoses økologiske koldskålskrunch.



Økologisk koldskålskrunch

Nyd din koldskål med vores økologiske koldskålskrunch, som er ristet, smagt til med citron og tilsat stykker af jordbær. Prøv den også på toppen af en god vaniljeis, på panna cotta eller som topping på en almindelig yoghurt eller skyr.

SPOTVARE
UGE 24 & 27
20,-

Du kan også lave din egen koldskål
– få opskriften på løgismose.dk/opskrifter



Klassiske økologiske kammerjunker

Økologiske kammerjunker lavet efter den originale opskrift fra kokkene i vores eget konditori. De er bagt med kærlighed til den gode smag og sans for gode råvarer. Kammerjunkerne er smørbagte med et delikat strejf af citron, vanilje og kardemomme. Og naturligvis tilsat godt håndværk.

SPOTVARE
UGE 21 & 26
22,-

Find koldskål på køl og koldskålskrunch og kammerjunker på hylderne i din lokale NETTO



DRØMMEVINE FRA PRIORAT

PRODUCENT: DOMINI DE LA CARTOIXA | OMRÅDE: PRIORAT



Fagekspert
Per Bach

Mange har en drøm om et andet job og et andet liv, og nogle gør drømmen til virkelighed. Det gjorde farmaceuten Miguel Pérez Cerrada sammen med sin kone, Merche Dalmau, da parret begyndte at producere økologiske vine på Domini de la Cartoixa i Priorat, vine der tilmed i dag vinder guld.

Det er snart 10 år siden, vi fik et tip om, at et passioneret ægtepar havde købt små 11 ha nede i den østligste del af Priorat, og at de allerede var godt på vej mod toppen af hierarkiet i Cataloniens mest prestigefyldte vindistrikt. Vi fik tilsendt prøver, og på en dag, hvor der også var nyt fra Peter Sisseck på smagebordet, stod vinene distancen med bravour.

Resten er, som man siger, historie, og især den "lille" Formiga de Vellut med de flittige røde myrer på etiketten har med tiden vundet mange venner på grund af dens saftige velsmag og fine forhold mellem pris og kvalitet. Det var farmaceuten Miguel Pérez Cerrada, der tilbage i 1999 overbeviste sin hustru, Merche Dalmau, om, at de sammen skulle forfølge drømmen om at blive vinproducenter. De allierede sig med den unge ønologiske konsulent Toni Coca, og i de første år blev vinene produceret i et hjørne hos nogle af Tonis vinøse venner.

I 2004 stod en ny kælder færdig langt fra alfarvej, og lige siden er vinene hvert år blevet fintunet en lille smule. For eksempel måtte Formiga de Vellut de første år nøjes med sølvmedaljer på Mundus Vini BioFach, men siden 2012-årgangen blev frigivet, er det hvert år endt med GOLD!

Vi nåede aldrig at møde Miguel Pérez, inden han pludselig blev revet bort i 2013. Men i 2014 var vi forbi med et hold vinentusiaster og efter at være blevet transporteret 4 km op til vingården i fire-hjulstrækkere, mødte vi en meget stolt Merche Dalmau, som i den grad holdt fanen højt, selvom hun lige var blevet alene med tre små børn. Det blev et rørende og mindeværdigt besøg, og så gjorde det slet ikke spor, at en af bilerne punkterede på vej tilbage til landevejen, og at vi til sidst endte med være tre timer forsinkede, inden vi nåede tilbage til vores hotel i Falset.



Merche Dalmau i vinmarkerne – enke efter Miguel Pérez Cerrada



Priorat Formiga de Vellut, ØKO, 2015

**1 fl. 157,- | 6 fl. 750,-
SPAR 192,-**

Den måske bedste Formiga, vi har smagt fra Toni Coca og hans team til dato. Overraskende såkaldt drinkability trods næsten 15 % alkohol. Primært Grenache, der får lidt kant fra Carignan og Syrah. Ni måneder på brugte franske og amerikanske fade. Cremet og saftig med masser af røde bær, krydderier, urter og fine balsamiske noter, der binder hele herligheden sammen.



Priorat Clos Galena, ØKO, 2013

1 fl. 350,-

40 % Grenache og lige dele Cabernet Sauvignon, Syrah og Carignan fra Cartoixas ældste vinstokke, som efter gæringen modner 12 måneder på nye franske fade og 24 måneder på flaske inden frigivelsen. En imponerende, næsten voldsom vin, som lige netop rummer så megen friskhed, at der også er elegance til stede. Godt maskerede tanniner, fin balance, næsten flamboyant!



Priorat Galena, ØKO, 2012

**1 fl. 228,- | 2 fl. 400,-
SPAR 56,-**

Navnet på Merche Dalmaus topvine refererer til en mine i El Molar, hvor man brød blymalm frem til 1975. Næsten lige dele Grenache, Cabernet Sauvignon, Merlot og Carignan høstet fra udvalgte parceller. 12 måneder på franske og amerikanske fade og 24 måneder på flaske inden frigivelsen. Masser af mørke modne bær og stadig med intense krydderier fra fadlagringen.





DEN ÆGTE CHIANTI CLASSICO

PRODUCENT: BADIA A COLTIBUONO | OMRÅDE: CHIANTI CLASSICO

Og så er den endda økologisk. Emanuela Stucchi Prinetti er en af de mest toneangivende kvinder i den italienske vinindustri og med professionalisme, ukuelighed og stoisk ro styrer hun Badia a Coltibuono i hjertet af en af sangiovese-druens højborge, Chianti Classico. Hendes version af denne yndede, men også til tider mishandlede klassiker bør smages af alle, der savner en reference for den ægte vare.

I mere end 1000 år har der været produceret vin i de smukke bakker rundt om det historiske kloster, der i dag blandt andet rummer et hotel og en restaurant drevet i forlængelse af vin- og olivenolieproduktion. Stucchi Prinetti-familien har ejet stedet siden 1846, og troen på områdets potentiale for produktion af topkvalitetsvin har fulgt familien fra begyndelsen.

Omlæggelsen til økologisk drift i midten af 80'erne var forud for sin tid, og hører man Emanuelas tanker om det den dag i dag, var der mange årsager, blandt andet sundheden blandt de mennesker, der arbejder i vinmarken. En anden kæphest for Coltibuono er brugen af gamle toskanske sorter og ikke de internationale, som mange andre har lukket ind i deres vinmarker.



Collebello, 2016
1 fl. 119,- | 6 fl. 595,-
SPAR 119,-

En lille charmetrøld, som Coltibuono laver blot 8000 flasker af på overvejende sangiovese og udelukkende med lagring på ståltanke. Den ekstraordinære årgang 2016 viser sig tydeligt i den modne kirsebærfrugt med indslag af hindbær og lidt blomst. Saftspændt med nærmest buttet frugt på midtpaletten, der holdes i snor af sangiovese-druens fine frugtsyre. Servér ved 16 °C til pizza og enkle pastaretter.



Chianti Classico, 2015
1 fl. 167,- | 3 fl. 450,-
SPAR 51,-

Lys rubinrød farve, indsmigrende nærmest parfumeret duft af knaldrøde kirsebær, både vilde og kultiverede, violer og oregano, ribs og mandarinskal samt pift af moden dadeltomat. Tanninerne er finkornede og bløde, frugtsyren er med hele vejen, og udtrykket er til den lette side, men vedholdende, lækende og imponerende godt balanceret. Lavet på sangiovese, canaiolo, colorino og cilieggiolo og lagret 12 måneder på gamle fade. Servér ved 15 °C til grillet dorade med insalata caprese eller kraftige pastaretter.



Chianti Classico Riserva 2012
1 fl. 250,- SPAR 45,-

Længere fadlagring efterfulgt af flaskelagring har tilført denne mere muskuløse version af Coltibuonos chianti classico mere kompleksitet og krydderi. Druerindholdet er det samme som klassisk chianti classico, men fordelingen lidt anderledes, og fadlagringen strækker sig over 24 måneder. Brombær, mørke kirsebær og viol ledsages af tobak, nellike og chokolade. Tanninerne er mere markerede, men udviklingen i flasken har rundet dem smukt af, og de vil balancere flot til f.eks. grillet lam. Nærmer sig i udtryk mere en brunello di montalcino og bør serveres ved 18 °C.

Thildes Biodynamiske Have i Juni

Juni er en vidunderlig måned at være haveejer i, og der går ligeså mange timer med bare at sidde og kigge som at arbejde med at så, fjerne ukrudt, binde op og hakke. Alt er i gang nu, og orangeriet er overladt til tomater og agurker, som nyder de mange solskinstimer og strutter af liv og vitalitet.



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg



Jeg putter stadig frø i jorden. Det er en klassisk fejl at så det hele i april og så regne med, man har afgrøder til og med oktober. Men der skal løbende sås, og jeg fortsætter som regel ind i august, hvor efterårssalater og endnu lidt bønner kommer i jorden.

Jeg vil gerne trække sæsonen så længe som overhovedet muligt, og sidste år høstede jeg afgrøder i min have juleaften. Nogle grøntsager får ligefrem en bedre smag af lidt kulde, og flere typer salat vokser bedst, når dagene ikke er så lange.

Det er i juni, jeg første gang sprøjter med kiselpræparat. Kisel kendes også som silicium og findes overalt i naturen. I biodynamisk praksis bruges det i form af et fint, mellignende pulver udvundet af bjergkrystal, som sommeren over har ligget nedgravet i et kohorn i jorden. Det udrøres i lunkent vand i præcis en time og sprøjtes med en fin forstøver ud over planternes grønne dele. Kiselpræparatet virker forstærkende på fotosyntesen, planternes vegetative vækst og i selve modningsfasen af afgrøden, hvorfor én sprøjtning sjældent er nok i løbet af vækstsæsonen. Jeg skal finde en fin dag at gøre det, en dag med stille vejr, hvor jeg starter morgenen med en god kande kaffe og en times energisk røring i min lerkrukke. Blot 3 g kiselpræparat er nok til hele



min have, og forstøvningen foregår i store skyer en meters penge fra selve planterne, så bittesmå perler rammer så mange blade som muligt.

Kiselpræparatet og humuspræparatet, som jeg spredte i marts, er to af de centrale elementer i biodynamikken, en slags yin og yang, hvor den ene trækker planten opad og forbinder den med universets lys og energi, mens den anden trækker plantens rødder nedad og forbinder dem med jordkræfterne. Begge bruges i så små mængder, at min rationelle hjerne ikke forstår, hvordan det kan have så stor en effekt. Men pyt. Det er befriende, at der trods alt findes noget uforklarlig mystik tilbage i denne verden.

De første ærter begynder at vise sig i juni, og jeg er særligt glad for Hurst Green Shaft, som både er yderig og utrolig velsmagende. Også Laxton's Progress No. 9 er fantastisk. Jeg købte en stor frøpose i Healdsburg i Californien for nogle år siden med udelukkende gamle sorter dyrket af amish-folket, hvor sidstnævnte var i. Den kræver ikke meget plads, men giver store, sprøde og søde ærter, og så er den meget hårdfør.

De sidste par års dyrkning har lært mig, at hvis der er nogen afgrøde, der virkelig udmærker sig ved selvdyrkning versus købte versioner, så er det ærter, og man kan spise uendeligt mange af dem. Blandet med alle de lækre grønne bladsalater, haven byder på i juni, og dryppet med god olivenolie, Grüner Veltliner-eddike fra Gölles, salt og peber, udgør de den perfekte ledsager til alt fra pocheret æg og røget laks til fladfisk og bøffer på grillen.



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

SOMMERDRINKS MED CONTRATTO

Italiensk Vermouth er tilbage i topform, og Spritz er en af de mest trendy og populære drinks, man kan servere for sine gæster. Med Contrattos enestående Vermouther hæver vi kvalitetsbarren en tak op, fra de gængse gigantmærkers massefremstillede stangvarer.

Contratto var det første hus i Italien, der fremstillede boblerne i mousserende vin på samme måde, som man gør i Champagne. Huset har en mere end 150 år lang historie, og da Rivetti-brødrene fra La Spinetta overtog det i 2011, fandt de en række Vermouth-opskrifter, hvoraf de ældste gik tilbage til 1890'erne.

Produktionen var stoppet i 1960'erne, hvor Vermouth gik af mode, men eftersom ting går i ring, er Vermouth ikke overraskende kommet stærkt tilbage og har oplevet en renaissance efter årtusindeskiftet.

Rivetti-brødrene besluttede at genoptage produktionen med udgangspunkt i de gamle opskrifter, og den ekstraordinære kombination af arv og historie, naturlige ingredienser og klassisk design løfter Contrattos Vermouth-serie op i en liga helt for sig selv.

På helt traditionel vis udblødes aromagiverne i 20 dage med vinen, og kun halvdelen af ingredienserne offentliggøres for at beskytte opskrifterne mod kopiering.



Vermouth Bianco, 18 % 1 fl. 169,- SPAR 20,-

50 forskellige ingredienser, blandt andet kamilleblomster, laurbærblade, angelikarod, appelsinskal, lakridsrod, kløver og havtornblomster. En fascinerende kompleks Vermouth med balanceret sødme og en smuk gul farve. Nyd den straight på is med en skive citron og en stjerneanis. For en mildere version kan den toppes med dansk vand eller Prosecco.

Acqua di Neive

3 cl Contratto Vermouth Bianco
6 cl tonicvand

Servér på is i hvidvinsglas, og garnér med limeskive og salvieblade.





Aperitif, 13,5 %
1 fl. 169,- SPAR 20,-



Contrattos bud på en mixer i samme kategori som det allstedsnærværende Aperol giver en luksuriøs og sofistikeret Spritz. Opskriften er fra 1935 og baseret på 28 forskellige aromaer heriblandt solsikkeblomst, nellike, rabarber, citronskal, mandarinskal, kaskarille og nælde. Farven er 100 % naturlig fra rødbede og gulerod.

Contratto Spritz

1 del Contratto Aperitif
3 dele Prosecco

Servér drinken på is i et hvidvinsglas, og garnér med appelsinskive. For en mildere version kan det hele eller noget af Prosecco'en udskiftes med dansk vand.



Bitter, 22 %
1 fl. 169,- SPAR 20,-



Contrattos version af den klassiske bitter, som man kender det fra Campari, blev skabt i 1933. Bitter er farvet udelukkende med gulerod og rødbede og krydret med blandt andet hibiscus, kardemomme, mynte, ingefær, enebær og orangeskal.

Contratto Negroni

2 cl Contratto Bitter
2 cl Contratto Vermouth Rosso
2 cl gin

Servér drinken på is i et whiskyglas, og garnér med orangeskal.



Vermouth Rosso, 17 %
1 fl. 169,- SPAR 20,-



31 forskellige ingredienser heriblandt rabarberrod, salvie, sandeltræ, kanel, korianderfrø og muskatnød. Dyb, mørk Vermouth med god balance mellem sødme og alkohol. Kvaliteten fornemmes tydeligt, når den serveres ren, hvor mange konkurrenters versioner smager af fusel (uren brændevin) og karamel uden den store nuancerigdom, krydring på dette niveau giver.

Nyd den straight med is og appelsinskive, eller brug den i en Negroni eller Manhattan.

KÆLDERVINE

Bourgogne 10 år efter – årgang 2008

Vi er gået dybt i kælderen og har fundet seks exceptionelle rødvine fra Bourgogne. Smag selv, hvorfor Bourgogne er et af verdens mest eftertragtede vinområder, og hvordan tålmodighed og korrekt opbevaring kan skabe den mest utrolige nuancerigdom.



Clos de Vougeot Grand Cru, Drouhin-Laroze
1 fl. 799,- SPAR 300,-

Hele 50,6 ha muromkranset mark med det legendariske Château du Clos de Vougeot fra 1551 inden for muren udgør den største Grand Cru-mark på Cote de Nuits. Muren blev bygget i 1336 og Drouhin-Laroze ejer to små parceller tæt ved muren, der adskiller Clos de Vougeot fra nabo Grand Cru-marken Grands-Échézeaux. Denne del anses for at være den fineste af den noget omfangsrige mark, og den høje druekvalitet kan bære de hele 18 måneders lagring på fade heraf 80 % nye, som Philippe Drouhin som regel giver sine vine på dette niveau. En generøs, stor Bourgogne med klassisk touch.



Latricières-Chambertin Grand Cru, Drouhin-Laroze
1 fl. 699,- SPAR 200,-

Grand Cru-marken Latricières-Chambertin grænser op til nabokommunen Morey-St-Denis og endnu mere præcist Grand Cru-marken Clos de La Roche. Totalt er den på 7,3 ha, og Drouhin-Laroze ejer 0,67 ha med overvejende gamle stokke plantet i 1959, og vinen udtrykker essensen af det maskuline burgundiske udtryk associeret med kommunen Gevrey-Chambertin. Styrke, fokus og vedholdenhed fra den rige, parfumerede næse til de modne, runde tanniner i afslutningen.



Chapelle-Chambertin Grand Cru, Drouhin-Laroze
1 fl. 699,- SPAR 200,-

Den lille stenede Grand Cru-mark Chapelle-Chambertin på blot 5,4 ha ligger direkte neden for Chambertin-Clos de Bèze. I Gevrey-Chambertin-regi anses den for at give nogle af de lyseste og mest mineralsk elegante vine i kommunen, og Drouhin-Laroze laver blot otte fade fra deres 0,52 ha store parcel med stokke plantet i henholdsvis 1973 og 1986. Vellykket kombination af frugtpræget charme og mineralsk fasthed kendetegner denne vin.



Chambertin-Clos de Bèze Grand Cru, Drouhin-Laroze
1 fl. 999,- SPAR 300,-

I næsten 1500 år har der været plantet vinstokke i denne mark, som bredt anerkendes blandt de allerbedste i Bourgogne. 15,99 ha er den præcise størrelse, og Drouhin-Laroze sidder på 1,5 af dem med sin enestående parcel med stokke plantet i 1949. Vinen er osende og majestætisk, krævende og givende, men frem for alt monumental og ærkeburgundisk. Parfumeret frugt med rosenblade og små mørke bær forenes med lakrids og komplekse kryddertoner.



Nuits-Saint-Georges "Richemone" 1. Cru Cuvée Ultra, Perrot-Minot
1 fl. 895,- SPAR 200,-

Knap 600 flasker laver Christophe af denne fænomenale cuvée udelukkende på druer høstet fra hans ældste stokke i 1. Cru La Richemone i Nuits-St-Georges. Der findes kun ganske få stokke på Cote d'Or med denne alder, 1902 er året, hvor de blev sat, og mange ville for længst have revet dem op. Udbyttet er minimalt, men Christophe demonstrerer her, hvorfor det er værd at lade dem leve. Ultimativ dybde og en nærmest intellektuel kompleksitet. Bør opleves.



Mazoyères-Chambertin Grand Cru, Perrot-Minot
1 fl. 1.995,- SPAR 455,-

En af de mest sjældne Grand Cru-vine er den mikroskopiske Mazoyères-Chambertin, som af uransagelige årsager også må navngives som Charmes-Chambertin. 0,73 ha er størrelsen på Christophe Perrot-Minots parcel, og typisk for Christophes vine forenes stoflighed med den sensuelle Pinot Noir-frugt, som kun stor Bourgogne rummer. På 10-året er den i sit es med frodig bærfrugt, rørhatte, kakao og rosenblade.



Indkøber
Thorbjørn Klemensen

THORBJØRNS UDVALGTE

HAR DU SVÆRT VED AT VÆLGE?

Klub Løgismose Smagekasse

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

Kassen indeholder:

- 1 fl. Champagne Blanc de Blancs Brut Prestige, Diebolt-Vallois, Cramant, NV
- 1 fl. Valtènesi Seleni Chiaretto, ØKO, Cantine La Pergola, 2017
- 1 fl. Bandol Rosé Cuvée La Malisonne, ØKO, Château Guilhem Tournier, 2016
- 1 fl. Grüner Veltliner Holzgasse, Weingut Buchegger, 2016
- 1 fl. Spätburgunder Trocken 100cl, Weingut Gies-Düppel, 2016
- 1 fl. Toscana Rosso Collebelli, ØKO, Badia a Coltibuono, 2016



6 udvalgte flasker fra magasinet
995,- SPAR 70,-





Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Thildes Tips

DET GODE (VIN)VÆRTSKAB

Godt værtskab er både dejligt at nyde og give. Hermed et par gode råd til at gøre dit værtskab endnu bedre, når det kommer til vinservering.

Sørg altid for at temperere vinen korrekt forud for nydelse. Det er ærgerligt at servere vinen ved forkert temperatur, fordi man for sent finder ud af, hvad man skal drikke.

Der er ingen grund til at trække rødvinen op flere timer før servering. Den mikroskopiske overflade, der herved kommer i kontakt med luften, er ikke stor nok til, at det har nogen indflydelse på vinen, om den åbnes et par timer før servering eller ej. Hvis man vil gøre noget, skal man dekantere vinen, og evt. hælde den tilbage på flasken, hvis man ønsker at servere fra den frem for fra en karaffel eller kande. Husk også, at visse hvidvine har godt af at blive dekanteret. Det kan for eksempel være ung hvid Bourgogne eller ung tør Riesling.

Det kan være hensynsfuldt at beslutte på forhånd, om man vil skænke til alle i løbet af aftenen, eller om gæsterne selv skal skænke, når deres glas er tomt. Vælges det sidste, er det en god idé at sige til sine gæster, at man ikke ønsker, de sidder med tomme glas, så de skal føle sig hjemme og skænke, når de lyster.

Mange er i rollen som gæster lidt nervøse ved selv at skænke, hvis ikke de er blevet opfordret til det, da det kan virke grådigt og som mangel på pli. Vælger man som vært at skænke vin til alle løbende gennem aftenen, er det ens ansvar som den gode vært at sørge for, at ingen gæster mangler vin, og hvis de gør, at det så skyldes, at de har frabet sig mere.

SÅDAN LAVER MAN ROSÉ



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

Det kræver blå druer at lave rosé. Frugtkødet, hvor mosten sidder i druer, er med ganske få undtagelser altid lyst, og ved direkte presning af druerne efter høst vil både blå og grønne druer give en hvid most. Farven sidder i skallerne og tilhører den gruppe af stoffer, der kaldes fenoler. Til gruppen af fenoler hører også tanniner, og for at fenolerne kan frigøres fra drueskindets celler, skal skallerne udblødes i mosten.

Som tommelfingerregel gælder, at jo længere tid skallerne ligger i mosten, des mørkere bliver vinen. Det skal dog medtages, at druesorter har forskelligt indhold af farvepigment, eller anthocyanin, som det hedder, og det bevirker, at ikke alle druesorter potentielt kan give lige meget farve til vinen, uanset hvor lang tid udblødningen varer. Temperaturen under udblødningen spiller også en rolle, idet højere temperatur giver kraftigere udtræk.

Når man laver rosévin, starter man som regel, som var det en rødvin, man ville lave. Druerne afstilkkes og knuses, hvorefter de pumpes op i en åben tank. Farveudtrækket starter umiddelbart herefter, og ønsker man at lave

en meget lys rosévin, kræves der måske kun tre-seks timers udblødning for at opnå den ønskede farve. Skal den være til den mørke side, kræves op til 48 timers udblødning.

Når man ønsker at stoppe udblødningen, drænes tanken for most, så skaller og most separeres. Fordelen ved den korte udblødning er desuden, at tanninerne ikke frigøres lige så let som anthocyaninerne, så rosévin vil normalt ikke indeholde tanniner i nogen mærkbar grad.

Den lyserøde most gærer nu som hvidvin, typisk på ståltanke ved lav temperatur for at fremme frugtigheden og friskheden. Visse rosévine fadlagres, hvilket giver en tungere og mere krydret smagsprofil, der i højere grad bør nydes til mad.



I hvert nummer af Klub Løgismose Vin & Mad magasinet inviterer vi en gæsteskribent til at dele nogle af sine bedste oplevelser, tips og gode råd omkring mad og vin.



Signe Wulff

38 år

Cand.mag. i fransk og Moderne Kultur
og Kulturformidling

Driver bloggen Kvindevin.dk

Tekstforfatter hos Waldorf & Sirloin

Tidl. forlagsredaktør for bl.a. Brdr. Price,
Claus Meyer og Yotam Ottolenghi

Mor til Amanda (11) og Ellen (8)

Jeg har rejst i Frankrig hele mit liv og fået fransk mad og vin ind med modernælken – om man så må sige. Jeg har knuselsket hver en kvadratmillimeter af det franske land, som jeg har betrådt. Det franske sprog har altid været den sødeste musik i mine ører, og jeg har øvet og øvet for selv at kunne synge med uden at ramme alt for mange falske toner.

Da jeg var barn, holdt vi vores sommerferier hos en syd-fransk familie, og på vej hjem sad jeg i vores gamle Renault på et sæde bestående af vinkasser fulde af roséflasker fra Bandol. Roséen har klirret sin vej ind i mit hjerte, mens vores bil rumlede op ad de tyske motorveje, og jeg drømte mig tilbage til det forjættede Frankrig, som vi lige havde forladt.

Smilet er den korteste afstand mellem to mennesker, sagde Victor Borge. Det er rigtigt, men jeg tænker også tit, at vinen kan forkorte distancen. Det er i hvert fald det, jeg oplever, når jeg vinrejser rundt i Frankrig og andre steder for den sags skyld: Vinen lukker døre op, som ellers ville have stået uåbnede hen. Vinen er også mit eget lille redskab til at afkorte afstanden mellem Frankrig og mig: Når jeg hjemme i mit køkken åbner en flaske vin, er jeg hurtigt tilbage i vin-kælderen, marken eller hjemme hos vinbonden igen.

Det bedste for mig er dét glas, jeg drikker, mens jeg laver mad. Sådan en pre-dinner-vin skal være let på tå og nok i sig selv. Den har jo ikke en middagsret at gå op i en højere

enhed med. Derfor er mine yndlingsvine også meget rene i udtrykket, og sådan er den provençalske rosé. Men jeg er også vild med Sauvignon Blanc fra Loire, portugisisk Vinho Verde, hvidvine fra Norditalien eller den mousserende spanske Cava. Uanset geografisk oprindelse er mine favoritter friske, fine, elegante, enkle og ikke domineret af fadlagring. Jeg elsker alt det, en ung vin byder på af aromaer og ufravigelig friskhed.

Jeg erkender blankt, at jeg er lidt af en friskheds-freak, og jeg har det med mine yndlingsvine, som jeg har det med andre sæsonvarer: Der er en periode, hvor det smager fantastisk – og pludselig duer det ikke mere. Ligesom med nye kartofler, ærter og jordbær – det er bare om at nyde det nu og her! Man kan godt spise en runken kartoffel og drikke en afblomstret rosé uden at blive dårlig – men man får på den anden side heller ikke smagssuset.

Men jeg vil mærke suset! Livet er for kort til kedelig vin, især når nu der er så meget dejligt at vælge imellem. Ikke bare fra mit elskede Frankrig, men fra hele verden.



**Sancerre Blanc,
Domaine Bernard Reverdy, 2017**
1 fl. 169,-



**Vinho Verde Loureiro
Quinta de Gomariz, 2017**
1 fl. 89,-



KØLIGE RØDVINE TIL VARME SOMMERDAGE

Lad rødvinen og hvidvinen følges ad om sommeren – ind i køleskabet med dem begge og ud på samme tid, så er den røde perfekt i temperatur, når den hvide er væk sammen med forretten.



Fleurie "Château de Deduits", G. Duboeuf, 2016

6 fl. 595,- SPAR 155,-

Generelt anset for at være den mest feminine og elegante af beaujolais cru'erne og dermed en vin, der absolut ikke bør serveres ved mere end 15 °C. 10-12 °C er mere passende for dens blide væsen, og korrekt temperatur vil løfte vinens elegante blomstertone og fine, sarte hindbærfrugt frem i forreste række af smagsoplevelsen. Duboeuf har i mange år lavet en vellykket aftapning af Les Déduts i Fleurie, måske en af hans fineste vine overhovedet. Prægtig sommervin og glimrende til fisk.



Bourgogne Pinot Noir, Jean-Marc Morey, 2014

6 fl. 895,- SPAR 299,-

Sidste årgang fra den aldrende Jean-Marc, der for mere end 30 år siden startede med at sælge vin til et ambitiøst dansk par, Sven og Lene Grønlykke. Der er drukket tusinde liter af hans vine på Falsled Kro gennem årene, og han har altid holdt fast i den klassiske profil uanset modeluner og anmelderes ideer. En smukt balanceret rød Bourgogne, der afspejler sit ophav i det sydlige Bourgogne med røde sommerbær og sarte nuancer af krydderurter og lun muldjord. Finmasket og elegant. Servér den ved 14 °C til milde, cremede oste eller lyst fjerkræ.



Gevrey-Chambertin, Thierry Mortet, 2010, ØKO

3 fl. 1.095,- SPAR 255,-

Perfekt drickemoden Bourgogne fra en af de fineste kommuner på Cote d'Or. 2010-årgangen brillerer ved sin koncentration, og Thierry Mortets økologiske udgave er et godt eksempel på, hvorfor det er værd at vente lidt, når potentialet for udvikling er til stede. Vinen sammenstikkes af Pinot Noir-druer høstet fra hele 22 parceller fordelt på 4 ha, og efter gæring lagres den ca. 16 måneder på fade, heraf 20 % nye. Klassisk udtryk med Bourgogne-finesse. Servér ved 15 °C til lette retter med fjerkræ og kalv.



Barbera d'Alba "San Pancrazio", Pelassa, 2015

6 fl. 695,- SPAR 193,-

Alba associeres som regel med tanniske rødvine på Nebbiolo, men der laves også fremragende Barbera i de bløde bakker omkring den piemontesiske træffelby. Pelassas version er lettere tilgængelig og mere saftig end mange af områdets andre bud på druetyper, og den modner 12 måneder på brugte franske og slovenske fader. Fraværet af tanniner gør den meget velegnet til nedkøling, og her får den sirlige brombær- og kirsebærfrugt lov til at stråle om kap med det finurlige indslag af orientalsk krydderi. En god mellemvægter til retter med gris og fjerkræ, servér ved 14 °C.



Cormelo IGT Terrazze Retiche di Sondrio, Rivetti & Lauro, 2014

3 fl. 450,- SPAR 51,-

Rivetti & Lauro er sande mestre i at vise Nebbiolo-druen fra dens mest feminine side, og man tror næsten ikke sine egne smagsløg, når deres yndefulde vine rammer ganen med silkeblød frugt. 90 % Nebbiolo er her blandet med 10 % Merlot, og druerne høstes på kanten af Valtellina Superiore Valgella DOCG i det nordlige Lombardiet. Efter gæring lagres den 18 måneder på 3.000-liters fader og folder sig i glasset ud med jordbær, hybenrose, vanilje og mandarinskal. Bør prøves af alle Pinot Noir-yndere. Servér ved 13 °C.



Valpolicella Valpantena, Corte Figaretto, 2017

6 fl. 550,- SPAR 104,-

Valpolicella uden tørrede druer er et ganske andet udtryk end både Ripasso og Amarone, og man forundres over livligheden, blødheden og den umiddelbare drikbarhed, der leder tankerne på andre spor end de alkoholrige storebrødre. Corvina, Rondinella og Molinara udgør hovedbestanddelen af denne charmerende rødvin, og der er godt med frugtsødme og varme, selv om det overordnede udtryk er tørt og til den lette side. Valpolicella bør serveres ved 15 °C og er glimrende til gode pølser på grillen eller til en fyldig salat med braiseret svineskank og bacon.



Vispius, Bodegas Estrada Palacio, Somontano, 2016

6 fl. 449,- SPAR 121,-

Lav serveringstemperatur og spansk rødvin er måske ikke det første, de fleste vil forbinde med hinanden, men denne moderne frugtfyldte vin fra Somontano i det nordlige Spanien klarer opgaven ganske godt. Blandingen udgøres af Grenache, Tempranillo og Cabernet Sauvignon, og både gæring og lagring foregår på ståltanke, så frugten får frit spil. Der er en dejlig klar og veldefineret potpourri af skovbær, og selvom vinen er til den kraftige side, er tanninerne diskrete. Servér ved 15 °C til for eksempel grillet andebryst eller faste oste.



Pinot Noir "Peter's Vineyard", Anthill Farms, Sonoma Coast, 2015

1 fl. 399,- SPAR 100,-

Med udgangspunkt i frugten fra Randy Peters' særlige Pinot Noir-parcel på kanten af Petaluma-kløften i Sonoma Coast laver de tre drevne fyre fra Anthill Farms en på én gang vanedannende og sofistikeret rødvin. Med fælles læretid hos Pinot Noir-guruen Williams Seylem er spidskompetencen at skabe Pinot Noir vine med indsmigrende bærssødme med sjældent set elegance og et balsamisk strejf, der understreger det høje niveau. Servér den ved 15 °C til sprængte grillede kalvebriser eller andeleverpaté med cornichoner.

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

VINEN OG MADEN TIL SOMMERFESTEN – LEVERET LIGE TIL DØREN

Datoen fortæller, at sommeren nu for alvor er over os og kalder på lange lyse aftner og middage på terrassen og altanen. Sommerfesterne byder sig også til udendørs og fejring af livets store højtider i mere eller mindre uformelle rammer.

Sammen med vores kolleger hos Meyers sørger vi for, at du kan læne dig lidt mere tilbage og få leveret både vin, mad og delikatesser lige til din dør i hele landet, til fastland og brofaste øer.

LØGISMOSE.DK – MERE END 1000 VINE, SPIRITUS OG VAND

Lad sommerfesten begynde med skønne bobler, skænk sprøde, fede eller stringente hvidvine i glasset til forretten og nyd fyldige, saftige, lette eller endda kølige rødvine til hovedretten, med verdens bedste kildevand på siden.

Servér en karakterfuld avec eller blød likør til kaffen – og er der lagt op til fest, hører gode drinks og flere mousserende vine sig til.

I vores sortiment af vin, spiritus og drikkevarer uden alkohol kan du vælge mellem mere end 1000 forskellige flasker.

Er du i tvivl om, hvad du skal vælge, kan du lade dig inspirere af "Sæsonens Udvalgte" vine udvalgt af Smagepanelet, Thorbjørns smagekasse med seks vine fra magasinet eller nogle af de andre spændende smagekasser.

Find vinene til sommerens festlige lejligheder på løgismose.dk/vin

MEYERS SOMMERMAD – VELSMAGENDE RETTER TIL DINE WEEKENDER

Kokke-kollegerne hos Meyers har komponeret en række velsmagende sommermenuer til ugens sidste aftener fuld af årstidens grøntsager, lækker kød og herlige dips og dressinger.

Retterne er lavet helt fra bunden og leveres lige til din dør om fredagen, så du blot skal anrette maden og dække det smukke sommerbord. Perfekt til dig og familien, gæsterne eller bare til to, når der er god tid om middagsbordet.

Meyers giver helt eksklusivt fri fragt på weekendkasser til medlemmer af Klub Løgismose, ved bestilling til og med 1. juli.

Vælg mellem weekendkasserne:

Meyers Favoritter, Meyers Weekendmenu, Meyers sankthans-kasse og Meyers grill-kasse.

Læs mere om menuerne fra Meyers og se priser på løgismose.dk/meyersmad

GRATIS LEVERING AF VIN OG MAD, SOM MEDLEM AF KLUB LØGISMOSE
Bestil vin på løgismose.dk eller weekendkasser på meyersmad.dk med koden **KLUBMAGASIN 5** til og med 1. juli 2018, så fratrækkes fragten automatisk.

Klub Løgismose Vin & Mad

Løgismose Gastronomi
Nordre Toldbod 16
1259 København K

Medlemskab:

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

Fageksperter & bidragsydere

Thilde Maarbjerg
David Johansen
Mikkel Lytje
Nynne Vedel Dyhrberg
Per Bach
Thorbjørn Klemensen
Kirska Kjærgaard
Ann Sophie Hansen
Anne Mette Boysen

Art Director / Illustrator

Annemarie Buck

Fotografer

Anders Schønnemann
Martin Kaufman

Webshop

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

Butikker

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

Løgismose ILLUM Rooftop ILLUM

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

Løgismose i Netto

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

Løgismose Erhvervssalg

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

Følg os på Facebook og Instagram:

 /loegismose

 @loegismose

Distribution: Bladkompagniet
Tryk: Egmont Printing Service

Find vine og delikatesser på løgismose.dk og i vores gourmetsupermarkeder. Alle tilbud gælder fra 1. juni til og med 1. juli 2018.

Pris 40 kr.
01.06.2018 - 01.07.2018

