

LØGISMOSE

VIN & MAD

Vin & Vandring

På sporet af det
toscanske landkøkken

I FOKUS

FREMTIDENS GODE SMAG
ØKOLOGISKE & BIODYNAMISKE VINE

Sæsonens Gourmet Menu

Opskrifter & vinanbefalinger

SÆSONENS UDVALGTE VINE

- * Franske juveler fra Domaine des Homs
- * Raffinerede hvidvine fra Weingut Paulinshof
- * Quinta Sardonía 2015

VINTERHYGGE

MED GODE RÅVARER & FANTASTISKE VINE
CAVIAR & TRØFLER | SIMRERETTER & KÅL | THILDES TIRAMISU

INDHOLD

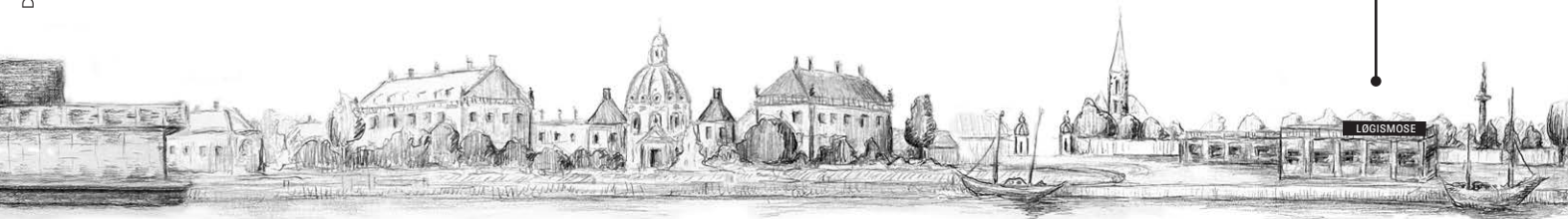


Artikelserie: Følg med i Thildes beretning om sæsonerne i hendes biodynamiske have.

- 3 Leder, Fremtidens gode smag
- 4 Smag På Sæsonen, Vintertid er madtid
Events i Løgismose, Kom til torsdagsbar i Spiseriet
.....
- Sæsonens Udvalgte,
- 6 Sydfranske juveler fra Domaine des Homs
- 8 Raffinerede hvidvine fra Weingut Paulinshof
- 10 En enlig svale fra Quinta Sardonía
- 12 Søde vine til den kolde vintertid & Thildes tiramisu
.....
- 14 Sæsonens Gourmet Menu, Når det skal være ekstra lækkert
- 16 Nålen i Høstakken, Hvordan finder de ud af det der med medaljerne
Vin Og Vandring, På sporet af det toscanske landkøkken
- 18 Kokkenes Køkken, Fermentering – lav din egen surkål
Den Hurtige Genvej, Tapas og simreretter
- 20 Prikken Over i'et,
Vine til trøfler | Trøffeldelikatesser fra Tartuf Langhe i Piemonte
- 23 Gode Hverdagsvine, 3 vellavede vine til hverdagspris
- 24 Løgismose i Netto, Gør måltidet grønnere med Løgismoses plantefars
Hverdagsopskrifter, Opskrift med plantefars
- 26 Biodynamiske Vine, Berusende Champagne
Thildes Biodynamiske Have
- 28 Det Gode Grej, Den største revolution siden korkproppen
Mit Bedste, Gæsteskribent Peter Gade
- 30 Kældervine, Vine som er værd at vente på
Thorbjørns Smagekasse, Har du svært ved at vælge?
- 32 Thildes Tips, Viden om vinglas
- 34 Spiritus & Avec, Til de bløde stole
Smagsbarometeret, Fokus på økologiske & biodynamiske vine

Find vine og delikatesser på løgismose.dk og i vores gourmetsupermarkeder. Alle tilbud gælder fra 31. januar til og med 8. marts 2018.

Ud til Københavns havnefront bagved Gefionspringvandet finder du Løgismose Gourmetsupermarked på Nordre Toldbod
~
OBS: 2 timers gratis parkering lige foran butikken



LØGISMOSE



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

FREMTIDENS GODE SMAG

**Kære Klub Løgismose medlem.
Velkommen til vores nye magasinunivers.
I denne første udgave af magasinet, har vi
valgt at sætte særligt fokus på økologisk og
biodynamisk vin og mad med grøntsager.**

Begge dyrkningsmetoder er i stærk fremgang, og Løgismose har et solidt, bredt udvalg, der gør op med myten om, at det ikke er ligeså velsmagende som konventionel vin. "BIO" indikerer, at vinen er dyrket biodynamisk og er økologisk certificeret. "ØKO" indikerer, at vinen er økologisk certificeret.

For nylig havde jeg besøg af et dansk-filippinsk par fra Manila. Manden driver en kokosplantage på 12.000 ha økologisk og – fandt jeg ud af – biodynamisk, med alt hvad det indebærer. Et imponerende logistisk værk, som på sin egen stille måde uddeler kindheste til dem, der påstår, det kun kan lade sig gøre i lille skala eller i højtudviklede lande.

Når kokosplantagen er i fuld produktion om fem år, er antallet af potentielle kunder mangedoblet.

P.t. estimeres verdens produktion af fødevarer til at være på et niveau, hvor 15 mia. mennesker vil kunne ernæres, HVIS fødevarerne ellers blev distribueret korrekt. Man kunne helt enkelt sige, at vi ikke reelt har et fødevarereproduktionsproblem, men et alvorligt fødevaredistributionsproblem. Samtidig er det en kendsgerning, at mange mennesker i den vestlige verden er ramt af den opsigtsvækkende kombination af overvægt og underernæring, fordi vores fødevarer er arme.

Udpint landbrugsjord, høj produktionshastighed og kraftig forædling har gjort vores fødevarer dårligere til at ernære os.

Den fremtidige forbruger kræver mere, end at maden smager godt. Den gode smag skal ledsages af god samvittighed i form af miljømæssige hensyn, bæredygtighed, dyrevelfærd og ernæringsmæssig høj værdi.

Vi skal ikke producere mere, vi skal producere bedre. Vi skal ikke flytte rundt på så mange fødevarer til os selv og vores husdyr, men i stedet eksportere viden om fødevarereproduktion, så en bredere del af klodens befolkning igen kan producere sin egen mad ved hjælp af den viden og effektivisering, menneskeheden har oparbejdet og udviklet frem til nu.

Det er interessant at se, at mange af de nye vine og produkter, vi tager ind i Løgismoses sortiment, er produceret økologisk eller det, der er bedre. Samtidig omlægger flere af vores eksisterende samarbejdspartnere til økologi, eller de bidrager på anden vis til at skabe øget fokus på miljø og dyrevelfærd. God smag tages til nye højder, når den frembringes under bedre vilkår og med lavere produktionshastighed.

Fyld glasset med økologi og tallerkenen med grøntsager og smag selv forskellen.

Thilde Maarbjerg

Det drikker jeg i februar



Rosé "Cuvée Malisonne", Château Guilhem Tournier, Bandol, 2016, ØKO
KLUB LØGISMOSE SÆRPRIS 1 fl 150,- SPAR 45,-

Komplet ude af trit med det, de fleste opfatter som rosésæsonen, men ikke desto mindre bliver den flittigt nydt i privaten i denne kolde vintermåned. Gennem adskillige forsøg har vi erfaret, at et køligt glas rosévin ER det bedste, når man kommer dampende ud af en varm sauna, en af vinterens skønneste aktiviteter for pleje af krop, sjæl og nærvær. Guilhem Tourniers elegante Bandol rosé er på én gang nuancerig og tørstslukkende, hvorfor der maksimalt er nok til to personer i en flaske. Server den ved udetemperatur. Alk 12,5%.





Gastronomisk
Udviklingschef,
David Johansen

VINTERTID ER MADTID

– På de lange, mørke dage er der god tid til at fordybe sig i køkkenet, bruge tid på varmende og nærende simremad, og vinteren byder på et utal af fantastiske råvarer. Blandt andet er mange kåltyper på deres absolut højeste netop i de kolde måneder, ligesom mere eksklusive råvarer som den sorte vintertrøffel og østers har deres højsæson nu.

TRE TIPS TIL MAD MED KÅL

1. Tilbered kun kålen let – eller slet ikke. Det giver en meget bedre smagsoplevelse.

2. Vær ikke bange for at tilsætte smag, når du laver mad med kål. Lav en god og frisk marinade eller vinaigrette og vend den rå eller let tilberedte kål i. Kål kan have brug for hjælp for at få smagen rigtigt frem og give en endnu bedre spiseoplevelse.

3. Udforsk de forskellige kåltyper, da de har meget forskellig smag og konsistens. Skær dem mere eller mindre groft, og sammensæt gerne flere typer kål. Kål kan næsten bruges i alle køkkentyper.



FÅ KÅL PÅ KÅLEN

Kål er både sundt og velsmagende. Alle kåltyperne er fiberrige og dermed gode for fordøjelsen. Desuden indeholder kål en række vitaminer, mineraler og har et højt indhold af antioxidanter.

HAVETS SORTE GULD

Caviar produceres i dag over hele verden og består primært af æg fra opdrættede stør. Størøpdræt er ekstremt krævende da velsmagende caviar kræver både vand og foder af meget høj kvalitet og en god portion tålmodighed.

Uanset oprindelse, afhænger kvaliteten derfor i høj grad af den enkelte producent.

I Løgismoses gourmetsupermarkeder kan du finde et bredt udvalg af caviar-typer i forskellige størrelser.

Se hvordan du vælger din caviar på Løgismose.dk



LAD MADEN SIMRE SIG FULD AF SMAG

De kolde måneder er oplagte til simremad. Retterne er ofte billige at lave samtidig med at de indeholder stor og dyb smag. Braiserede retter med kød er også nemme at gå til, da de ofte kan sættes over om morgenen, inden du tager på arbejde og er klar, når du kommer hjem. Nemt og velsmagende.

TRE TIPS TIL SIMREMAD

1. Brug ureelle udskæringer af kød og grove grøntsager, som kan tåle og har behov for lang tilberedning.

2. Vær aldrig bange for at tilsætte smagsgivere i retten. Denne type mad kan tåle kraftig kryddring.

3. Leg med tilbehøret – tænk med fordel i friskt, syrligt og sprødt tilbehør, da selve retten ofte er tung. Relish, chutney, syltet grønt eller tapenader kan løfte simreretterne til helt nye højder.

Find opskrifter på simreretter på Løgismose.dk



Her ses den sorte vintertrøffel og den hvide trøffel

Lidt om trøfler

Der findes mange forskellige trøffelsorter, men ikke alle er spiselige. De bedste spiselige af slagsen har opnået stjernestatus på højde med caviar og safran. Det skyldes trøfflens helt unikke smag og det faktum, at trøfler er exceptionelt svære at dyrke. De er sjældne at finde naturligt, og derfor er både prisen og efterspørgslen høj. Udover de store skove i Italien og Frankrig, hvor de fleste trøfler findes, ses svenske og danske trøfler også på markedet i ny og næ, og især danske trøfler er ekstremt sjældne. Som regel findes de ved en tilfældighed af helt almindelige danskere, som ikke har søgt efter dem.

DE MEST ALMINDELIGE OG KENDTE SPISETRØFLER

- **Sommertrøffel** (latin: Tuber aestivum vitt.)
- **Efterårstrøffel** (latin: Tuber uncinatum chatin)
- **Den sorte vintertrøffel** (latin: Tuber melanosporum vitt.)
- **Den hvide trøffel** (latin: Tuber magnatum pico)
- **Den hvide forårstrøffel** (latin: Tuber albidum pico også kaldet Tuber borchii).

Den sorte vintertrøffel er i højsæson lige nu og kan med fordel anvendes til alt lige fra klassiske bøffer, fisk, grøntsagsretter eller helt simple pastaretter. Trøfler kan også sagtens bruges i det søde køkken og er især gode i desserter, som indeholder chokolade. I sæson kan trøfler altid bestilles i vores gourmetsupermarkeder på Nordre Toldbod og ILLUM Rooftop, ofte har vi dem liggende.

Læs mere om produkter med trøfler og om hvilke vine der passer perfekt til "den sorte diamant" på side 90

Events



KLUB LØGISMOSE TORSDAGSBAR I SPISERIET

Smag på sæsonen

Torsdag 8. februar kl. 15.00-18.00

I Spiseriet hos Løgismose på Nordre Toldbod og på ILLUM Rooftop

Velkommen til Klub Løgismose Vin & Mad – hermed den første af mange invitationer til at komme og smage på sæsonens råvarer, udvalgte vine og særlige delikatesser i Spiseriet hos Løgismose på Nordre Toldbod og på ILLUM Rooftop.

Som medlem af Klub Løgismose kan du lægge vejen forbi vores Spiserier og nyde smagsprøver på vores simreretter, sæsonens tapas, kål i flere varianter, vores nye plantefars samt Thildes tiramisu og ikke mindst udvalgte vine fra magasinet.

Vores vinkyndige personale står klar til at hjælpe med råd og vejledning, du får en samlet oversigt over alle aktuelle vine og selvfølgelig opskrifter med hjem på retter med sæsonens råvarer.

Alle vine kan købes på dagen, og er du medlem, får du 20% rabat på sæsonens tapas.

Husk også at sætte kryds i kalenderen til næste torsdagsbar i Spiseriet, torsdag 15. marts.

SPISERIET

Nyd dine indkøb i vores hyggelige Spiseri!

Spis ude til
hjemmepris!

SÅDAN GØR DU

- 1) Vælg lige hvad du har lyst til at spise fra butikken, f.eks. tapas fra køkkenet, kager fra konditoren eller snacks fra hylderne.
- 2) Vælg lige hvad du har lyst til at drikke fra butikken, f.eks. vin og champagne som du kan få på glas eller som hele flasker.
- 3) Betal ved disken og nyd dine varer i Spiseriet.

DU BETALER KUN FOR DET DU KØBER I BUTIKKEN.
INGEN PROPPENGE OG INGEN EKSTRAOMKOSTNINGER



KENDER DU VORES SMAGEPANEL?

I Klub Løgismose udvælges alle vine af vores smagepanel – Thilde Maarbjerg, Thorbjørn Klemensen og Per Bach.

Smagepanelet rummer elementer som historisk indsigt, teoretisk viden, æstetisk sans, veluddannede smagsløg samt evnen til at vurdere kommerciel og/eller prestigeværdi. Som en god vinmenu på en toprestaurant skal udvalget af Løgismoses vine veksle mellem komfort i

den vante lænestol og de udfordrende afstikkere, man kun tager på anbefaling.

Missionen er kvalitet ud fra de fire parametre:

BALANCE · LÆNGDE · INTENSITET · KOMPLEKSITET
Autenticitet udtrykt gennem det særlige, der ikke kan kopieres, i kontrast til ensformig fabriksvin.

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



MAD TIL DE RØDE VINE FRA DOMAINE DES HOMES

Som sendt fra himlen til middagsbordet i den sidste vintermåned, hvor man varmer sig på simremad og rodfrugter, kål og vitaliserende supper. Jean-Marcs vine brillerer til f.eks. boeuf bourguignon, braiserede svinekæber, braiseret og glaseret kalveskank eller langstidsstegt svinebryst. Server f.eks. rødbeder bagt med balsamico og rødløg til, kartoffelpuré med trøffel eller kompot af jordskokker, bacon og timian.

Se lignende opskrifter på [Løgismose.dk/vin&mad](https://løgismose.dk/vin&mad), eller besøg vore gourmetsupermarkeder på Nordre Toldbod og Illum Rooftop, der byder på et stort udvalg af færdiglavede gourmetmåltider.



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

SYDFRANSKE JUVELER FRA DOMAINE DES HOMS

OMRÅDE: MINERVOIS, FRANKRIG

Minervois-vinene er en velbevaret hemmelighed blandt yndere af den ægte sydfranske karakter. Smagepanelet har udvalgt fire vine fra området, heriblandt en premierevin i begrænset mængde.



Jean-Marc Crozal er indbegrebet af en sydfransk vinbonde. Pariserne ville kalde ham "péquenot" (på dansk "bondekniold"), men bag det hyppige grin gemmer sig en dyb indsigt i dyrkning af vinstokke.

Sammen med sin kone Anne har Jean-Marc Crozal 12 ha i appellationen Minervois, og 8 ha Vin de Pays d'Oc, der omslutter Minervois. Minervois er efter min opfattelse stadig blandt Frankrigs uslebne diamanter, selvom det nu er mere end 30 år siden, området blev tildelt selvstændig AOC status og dermed distancerede sig lovmæssigt fra den store Vin de Pays d'Oc. Priserne er stadig et langt stykke hen ad vejen som Vin de Pays, og netop derfor er Minervois vinene en velbevaret hemmelig for alle yndere af den ægte sydfranske karakter. Jean-Marcs kærlighed er størst for syrah, selvom han også dyrker grenache, cinsault og en smule grønne druer. Hans syrah er ganske enestående og ulig noget, jeg har smagt fra andre områder. Udtrykket er mere rustikt og landligt end de aristokratiske syrah vine fra Nordrhône, men langt mere friskt, floralt og velstyret end de oversøiske kolosser.

Vi fører fire forskellige vine fra Jean-Marc, og kan i år for første gang præsentere en lille allokering af Gravières de Sancastel, Jean-Marcs fineste vin. Hans rødvine har generelt godt af at blive dekanteret forud for servering.



 **Chardonnay, IGP Pays d'Oc 2016, ØKO**
1 fl 115,- | 6 fl 570,- SPAR 120,-

Fra Jean-Marcs 1,5 ha store mark med chardonnay. 1/3 gæres på fade, resten i ståltanke. Krydret næse med gule blomster og æbler, anis og grøn ananas samt et strejf af vanilje. Rund mundfølelse med behersket syre og en fin fedme på midtpaletten. Charmerende og bredt anvendelig chardonnay. Server ved 10 °C. Alk 13,5%



 **Clots de Pals, Minervois, 2016, ØKO**
1 fl 119,- | 6 fl 594,- SPAR 120,-

Clots de Pals, Minervois, 2016, ØKO
85% grenache, 15% syrah, gæret og lagret i cementtanke.
Klassisk sydfransk næse med hindbær og kirsebær samt timian og peber. Mellemfyldig smag med mørke bærtone, brændt ler og lakrids. Friske tanniner, som er fint indpakket i moden frugt. Hæld den gerne på karaffel og evt tilbage på flasken igen 10 minutter inden servering ved 18 °C. Kan gemmes 3-4 år fra høståret. Alk 13,5%



 **Paul, Minervois, 2016, ØKO**
1 fl 139,- | 6 fl 690,- SPAR 144,-

80% syrah, 20% grenache, gæret og lagret i cementtanke. Mørk duft af sorte oliven, brombær, sød lakrids og peber. Intens smag til den fyldige side med en forfriskende smag af viol og salvie ovenpå mørke blomster og kirsebær. Let varmende eftersmag. Hæld den gerne på karaffel og evt tilbage på flasken igen 10 minutter inden servering ved 18 °C. Kan gemmes 5-6 år fra høståret. Alk 13,5%

Premiere



 **Begrænset mængde – 72 flasker**
Gravières de Sancastel, Minervois, 2016, ØKO 1 fl 195,-

100% syrah, fra 45 år gamle stokke, delvist lagret på 228 liters fade.
Intens duft, der allerede nu viser flot dybde trods den unge alder. Mørke kirsebær, brombær og chokolade samt kamfer og lakrids. I munden fremstår vinen fyldig med sødmefuld, moden frugt og kryddertoner fra fadet med vanilje og kanel. Lang, vedvarende eftersmag. Hæld den gerne på karaffel og evt tilbage på flasken igen 10 minutter inden servering ved 18 °C. Alk 13,5%. Kan gemmes op til 10 år.



6 fl 699,- SPAR 103,-

2 fl Chardonnay, IGP Pays d'Oc 2016, ØKO
2 fl Clots de Pals, Minervois, 2016, ØKO
1 fl Paul, Minervois, 2016, ØKO
1 fl Gravières de Sancastel, Minervois, 2016, ØKO



SMAGEKASSE



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

RAFFINEREDE HVIDVINE FRA WEINGUT PAULINSHOF

OMRÅDE: KESTEN I MOSEL, TYSKLAND

Få steder i verden er vindyrkning forbundet med den samme dramatik som på de stejle skråninger ned mod Moselfloden. Rieslingdruen kvitterer for det hårde arbejde med at give vine, der er fuldstændig unikke.



50 år i familien Jünglings hænder er ikke meget i forhold til Paulinshofs samlede historie som vinhus: Allerede i år 936 omtales Paulinshof som værende en vingård med tilhørende vinmarker. Med århundreders skiftende ejerforhold var der blot 2 ha vinmarker, da Klaus og Christa Jüngling overtog vingården i 1969. De er stadig aktive i produktionen, om end sønnen Oliver gradvist kommer mere og mere ind over, efterhånden som det naturlige generationsskifte nærmer sig.

Jüngling-familien har løbende udvidet til de nuværende knap 10 ha, og i takt med at gode parceller er kommet på deres hænder, er porteføljen af vine vokset. Med rieslingdruens alsidighed er der tale om alt fra det knastørre til det ekstremt søde, og produktionen er begrænset, typisk omkring 75.000 flasker årligt. Husets vine udtrykker på fornem vis kombinationen af skiffer, gamle stokke og lave udbytter.



Riesling Trocken Gutswein, 2016, 1 liter
1 fl 109,- | 6 fl 550,- SPAR 104,-

Charmerende blomstret riesling gæret og lagret på ståltanke og med en elegant balance mellem de næsten umærkbare 9 g/l restsukker og det klassiske høje syreniveau i rieslingvinene fra Mosel, her på ca. 8 g/l. Uhøjtidelig, saftig og tørstslukkende med bred anvendelighed både solo eller til sushi, porresuppe med bacon eller pasta pesto. Nydes ved 7 °C. Alk 12%.



Riesling Spätlese Trocken
"Brauneberger Juffer-Sonnenuhr", 2016
1 fl 175,- | 3 fl 450,- SPAR 75,-

Jüngling-familien ejer en mindre parcel i den 10,5 ha store mark Brauneberger Juffer Sonneuhr, der siden romertiden har været kendt for sit exceptionelle potentiale for kvalitetsdruer. Marken er ekstremt stejl, og udbyttet er naturligt lavt i den dybe, veldrænedes skifferjord. Druerne er høstet på Spätlese-niveau, men vinen er gæret til trocken med 9,8 g/l restsukker. Den sene høst giver ud over mere sukker i druerne også større koncentration og nuancerigdom, eftersom opbygningen af aromastoffer stiger parallelt med graden af modenhed i druerne. Dyb og koncentreret duft af hvide ferskner, abrikos, mango og underliggende kryddertoner af ingefær og lychee. Intens smag med stor frugtfylde og tydelig mundvandsdrivende syre og ekspressive aromaer. Lang eftersmag. Server til stegt flæsk eller gode pølser med surkål eller coq au riesling ved 8 °C. Alk 12,5%.



Riesling Feinherb "Figaro", 2016
1 fl 99,- | 6 fl 500,- SPAR 94,-

Det gamle tyske ord for "halb trocken" eller halvtør, "feinherb", indikerer, at der her er tale om en vin med mærkbar restsødme, om end den vederværgende rieslingsyre gør det samlede udtryk friskt. Sødmen giver vinen en fin karakter af stenfrugt og mandarin kombineret med lime og hvide blomster. En glimrende vin til asiatiske retter med karry og/eller chili, retter med sur-sød marinering eller barbecue. Nydes ved 7 °C. Alk 12%.



En god hjemmelavet surkål smager bedst og er let at tilberede – se opskrift på side 18

Her serveret med middagspølser af frilandsgris, fra Thomas Rode – find dem i gourmet-supermarkederne til 89,- pr. pakke.



MOSEL – HEMMELIGHEDEN BAG DE SMÅ FORSKELLE

Det dramatiske landskab i dalen langs Moselfloden med nærmest lodrette skrænter leder ikke umiddelbart tankerne i retning af landbrug. Man kan glemme alt om store maskiner og mekanisering, ligesom rigelige udbytter ikke er en mulighed. Alligevel er selv de stejleste dele ikke bare udlagt til marker, men endda de mest eftertragtede og kostbare. Velkommen til vinens verden, hvor forståelsen af

kvalitet og villigheden til at betale for den er hestehoveder foran alle andre landbrugsprodukter. Bag de stejle skråninger ligger det mere flade land, hvor der vel nok er vinmarker, men hvor både jord- og flaskepriser er på et ganske andet niveau. Med stor afstand til ækvator er det helt afgørende for kvaliteten, at vinstokkene er dyrket på skråninger, så solstrålerne rammer mere direkte.

Er markerne tilmed sydvendte, får de den afgørende indstråling fra solopgang til solnedgang, og kombineret med de gode dræningsforhold, som stejle skråninger naturligt har, får man små, modne, smagsrige druer. Det er her, Moseldalens sande potentiale kommer til udtryk, og det er årsagen til, at der trods det omfattende arbejde alligevel drives landbrug på disse skrænter.

HAR DU PRØVET VORES TAPAS BUFFET?

I vores gourmetsupermarkeder på Nordre Toldbod og Illum Rooftop, tilbyder vi dagligt et stort udvalg af skønne tapas, lige til at tage med hjem eller til at nyde i vores Spiserier. Se mere om vores tapaskoncept på side 19.

Proptrækker
fra Laguiole
fra 1.599,-



HVAD ER ØKOLOGISK & BIODYNAMISK VINDYRKNING?

Økologisk dyrkning udelukker brugen af kemiske sprøjtemidler og kunstgødning ligesom genmodificerede (GMO) frø og planter ikke må anvendes. Forud for certificeringen skal dyrkningsjorden have gennemgået en 3 år lang om-lægningsperiode, i hvilken afgrøderne ikke kan sælges som økologiske, men skal behandles økologisk. En række stoffer såsom svovl og kobber kan stadig anvendes til økologisk dyrkning, ligesom gødning fra ikke-økologisk kvæg kan anvendes.

Biodynamisk dyrkning er inspireret af filosofen Rudolf Steiners teorier omkring landbrug. Udover de økologiske standarder, som alle opfyldes i biodynamikken, praktiseres en række rutiner med henblik på at optimere planternes sundhed og modstandskraft. Biodynamikken er en forlængelse af økologien med strengere krav som f.eks. at gødningen, der anvendes, som minimum skal være fra økologisk produktion. Der anvendes en række særlige biodynamiske præparater i homøopatiske mængder som alternativ til konventionelle sprøjtemidler.



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

EN ENLIG SVALE

QUINTA SARDONIA 2015

OMRÅDE: SARDÓN DEL DUERO, SPANIEN

"Uden at kunne sidde på hjul af populær appellation på etiketten, har Quinta Sardonía skabt sig en plads i rampelyset. 2015 er den bedste, årgang jeg endnu har smagt fra Quinta Sardonía" – Thilde Maarbjerg



QUINTA SARDONIA

Få undlader at nævne Peter Sisseck i samme sætning som Pingus, og den ikoniske spanske vin er da også indbegrebet af sin skaber eller formidler, som Peter nok ville foretrække at kalde sig selv. Han er et talent, en grubler, en perfektionist, men samtidig er han i kontakt med den del af verden, der ikke kan måles og vejes. Måske er det netop den særprægede kombination, der gør ham til en af verdens bedste vinmagere. En stor del af hans hjerte er i Spanien, og at der er plads til andet end Pingus i det, har han bevist adskillige gange gennem de sidste 30 år. Hans debut i Ribera del Duero var på Hacienda Monasterio, der hurtigt gav ham blod på tanden i det på daværende tidspunkt relativt uudforskede område. Første årgang af Pingus kom i 1995, og i 1998 fik han mulighed for at få afgørende indflydelse på et helt nyt projekt, Quinta Sardonía, lige udenfor Ribera del Duero i et område kaldet Sardon de Duero.

Det særlige ved Quinta Sardonía var, at der ikke på forhånd var taget nogle beslutninger. Alt skulle startes fra bunden, og det gav Peter en unik mulighed for at udfolde sig. Anlæggelsen af markerne, beslutningen om at dyrke biodynamisk og det kontroversielle valg af druesorter var udtryk for den frihed, et blankt papir gav, og den første vin kom på markedet i 2002.

Peter trådte officielt ud af ejerkredsen i 2011 for at hellige sig andre projekter, men vinene fra Quinta Sardonía bærer i høj grad stadig præg af Peters signatur.

Nyd dem til...

Sardonía er med sin indsmigrende, runde frugt en oplagt vin til tapas og kraftige pastaretter. QS2 og QS er med det mere markante fadpræg og større tyngde velegnede til f.eks. lammebov braiseret med oliven og chorizo, rib eye med bearnaise eller stegt kalvelever med sauté af svampe, løg og bacon.



Sardonía 2015

1 fl 139,- | 2 fl 250,- SPAR 28,-

Første gang lanceret i 2014.

2015 udgøres af 97% tempranillo samt 3% garnacha, cabernet sauvignon og malbec. Lagret på store, brugte fade. Druerne til Sardonía kommer særligt fra lettere, sandholdige jorde med fokus på aromatisk friskhed i druerne. Sardonía er skabt ud fra et ønske om at vise et lettere udtryk end både QS og QS2, men stadig med god koncentration og smagsintensitet.

Blåbær, kirsebær og ribs i næsen med underliggende timian og søde krydderier. Mellemfyldig i munden med runde, mærkbare tanniner og veldefineret frugt. Fadpræget er begrænset, og frugten får lov at stå klart frem på elegant vis. Klart den letteste af de tre vine. Server ved 16 °C. Alk 14,5%.



QS2 2015, BIO

1 fl 249,- SPAR 30,-

63% Tempranillo, 12% cabernet sauvignon, 11% petit verdot, 9% syrah, 4% cabernet franc og 1% merlot. Lagret 16 måneder på franske barriques. Kirsebær, hindbær og viol i duften samt lidt krydrede trænoter. Fyldig i munden, men en smule lettere end QS og mere tilgængelig på nuværende tidspunkt. Fin friskhed og længde. Server ved 18 °C. Alk 15%.



QS 2015, BIO

1 fl 350,- SPAR 45,-

75% tempranillo, 16% cabernet sauvignon, 7% merlot, 1% syrah og 1% malbec. Lagret 20 måneder på franske barriques.

Stor, fyldig vin med lag på lag af mørk bærfrugt, mokka, ristet eg og vanilje. At den alligevel formår at bære en forunderlig friskhed, der holder sammen på det storladne udtryk, er imponerende. En fyrig ungkarl, der vil drage fordel af lidt mere tid i flasken. Den bedste QS, jeg har smagt til dato. Server ved 18 °C, gerne dekanteret. Alk 15%.



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

SØDE VINE TIL DEN KOLDE VINTERTID



Banyuls "Galateo",
Coume del Mas, 2015,
50 cl 1 fl 150,- SPAR 35,-

Lige nord for den spanske grænse, langs Middelhavet i området Roussillon, produceres en række Vin Doux Naturels, Frankrigs svar på portvin fremstillet på særligt grenache-druen. De solbrændte skifferholdige bakker giver perfekt modning af druerne, og efter en ganske kort gæring, hvor kun en lille del af sukkeret når at omdannes til alkohol, tilsættes alkohol op til ca. 16%. Gæren kan ikke gære ved en alkoholprocent, der er højere end 15%, og den resterende sukker mængde forbliver i vinen og gør den sød. **Resultatet er en mørk, sødme fyldt bærbombe med balanceret alkohol. Et perfekt match til desserter med mørk chokolade. Server ved 12-15 °C. Alk 16%.**



Sauternes, Château
Cantegril, 2014, 50 cl
1 fl 175,- SPAR 20,-

Hvor den lille kølige Cironflod møder den store, lune Garonne, opstår der de helt rigtige forhold for udvikling af ædelråd. I århundreder har der været produceret sød vin her på hver side af Ciron under navnene Sauternes og Barsac, og i løbet af sensommeren, når vinstokkene står skiftevis indhyllet i tåge og solskin, skabes den unikke druemost bag det tiltagende lodne udseende, som svampens gradvise overtagelse skaber. **Honning, abrikos, appelsinskal, marcipan, hvide blomster og en nærmest olieret mundfølelse i den færdige vin er resultatet. Et perfekt match til andeleverterrin, blåskimmelost eller crème brûlée. Server ved 7-8 °C. Alk 13,5%.**



Sherry PX "Cuesta",
Emilio Lustau, 37,5 cl
1 fl 59,- SPAR 19,-

En ganske særlig kategori inden for sherry, som alle bør smage, er PX. Forkortelsen står for druesorten pedro ximenez, som hovedsageligt dyrkes i naboområdet Montilla-Morilles, men for en stor parts vedkommende vinificeres i Sherry-distriktet. Forud for gæringen går en langstrakt tørring af druerne i den sydspanske sol, som sænker druernes vandindhold og dermed koncentrerer sukker og smag. Mosten kan knap gære, og alkoholniveaet løftes via tilsætning af druesprit. Vinen har efterfølgende lagret i det typiske solerasystem, hvor årgangene blandes i træfade, og ilt udvikler både smag og farve. **En tæt, mørkebrun eliksir af rosiner, karamel, mokka og nødder. Et perfekt glas som en dessert i sig selv eller hen over vaniljeis. Server ved 7-8 °C. Alk 17%.**



Colheita Port, Casa
Poças, 2001
1 fl 199,- SPAR 30,-

Topkategorien indenfor Tawny-portvine er Colheita, og druerne kommer altid fra en enkelt årgang på linje med Ruby-typernes Vintage. Al Colheita skal lagre minimum syv år på fade før aftapning, og heri ligger megen af deres karakter og forskel fra Vintage Port. Den lange fadlagring afrunder smagen, lysner farven og tilføjer aroma af tørret frugt, valnødder og søde krydderier. Colheita Port kan desuden holde sig op til en måneds tid efter åbning. **Et perfekt match til stærke oste eller pekannøddetærte. Server endelig ikke for varm, ved ca. 12 °C. Alk 20%.**

På Nordre Toldbod kan du altid finde over 30 forskellige specialoste fra Frankrig.





THILDES TIRAMISU TIL 6 PERSONER

INGREDIENSER

4 æggeblommer
6 æggehvider
75 g muscovadosukker
1 vaniljestang
500 g mascarpone
½ dl amaretto
½ dl marsala dolce
1 pakke ladyfingers
3 dl stærk kaffe eller espressokaffe
Kakaopulver

SÅDAN GØR DU

Lav kaffen og lad den afkøle.
Pisk æggeblommerne godt med sukker og vaniljekorn. Der skal piskes grundigt, så æggesnapsen bliver lys og luftig. Pisk mascarpone og Marsala i ved lav hastighed. Pisk hviderne langsomt til skum med en knivspids salt og vend dem forsigtigt med æggeblomme- og mascarpone-massen. Vær omhyggelig med at bevare luftigheden. I den ønskede form, f.eks. et aflangt fad eller portionsglas, bygges kagen op fra bunden. Start med et lag ladyfingers, der hurtigt vendes i kaffen. Det er vigtigt, de ikke bliver gennemvædede, da kagen så bliver for smattet. Man kan også stænke dem med kaffe, hvis man ønsker kagen mere fast. Når hele laget er lagt, stænkes med amaretto. Vil man have ekstra styrke, kan der også stænkes lidt cognac eller brandy. Herefter lægges et lag creme og derpå endnu et lag ladyfingers ud fra samme fremgangsmåde som første lag. Kagen afsluttes med et lag creme.

Efter at kagen har hvilet på køl og umiddelbart inden servering, drysses kakaopulver på, gennem en sigte. Server tiramisuen med et køligt glas marsala.

THILDES TIRAMISU ...

Thomas' datter har altid været fuldstændig vild med tiramisu, og eftersom han ikke er den store dessertkok, har jeg løbende gjort mig erfaringer med udførelsen af den berømte italienske kage. Da jeg arbejdede som tjener på den sicilianske restaurant La Posata, lærte jeg første gang om tiramisu, herunder blandt andet at der absolut ikke er fløde i en tiramisu. Brugen af spiritus i La Posatas version var rundhåndet, og det giver god kant til kagen, særligt hvis det kun er voksne, der skal nyde den. Muscovado-sukker er mit eget bidrag, og jeg synes, det giver en dyb, komplimenterende smag til kaffen og spiritussen. Man kan også bruge hvidt sukker, hvis man ønsker det.

Tiramisu laves gerne enten aftenen før eller om morgenen den dag, den skal serveres. Det er vigtigt, den får tid til at trække på køl, så den bliver blød hele vejen igennem.

... OG VINEN TIL



Marsala Dolce, Vecchiofloro, 2011
1 fl 99,- SPAR 10,-

Den sicilianske specialitet inden for hedvinskategorien er god til at gemme sig bag mastodonterne fra Spanien og Portugal. Marsalas historie og tilblivelse har ellers mange fællestræk med portvin og sherry, og også her har briterne haft mere end en finger med i spillet. Deres hang til hedvin lader til næsten at være genetisk betinget og har dybe rødder tilbage i historien både af praktiske, nødvendige og nydelsesmæssige årsager. Den engelske købmand John Woodhouse opdagede som den første uden for Italien de ædle marsala-vine. Markedet for forstærkede vine var stort i England, og han øjnede en økonomisk mulighed i den fantastiske vin, han smagte på Sicilien. I 1796 kommercialiserede han vinen og startede en stor produktion. Den italienske entreprenør Vincenzo Florio red med på bølgen og købte i 1833 store landområder til drueproduktion. Florio købte senere Woodhouses firma og er i dag sammen med Pellegrino ledende inden for marsala-produktion.

Vecchiofloro Dolce 2011 er lavet på de lokale sicilianske sorter, grillo og cataretto. Under gæringen tilsættes sifone, en blanding af druemost og brandy. Cotto, indkogt druemost, tilsættes til sidst, så sukkerindholdet lander på ca. 110 g/l. Vinen lagrer efterfølgende ca. 30 måneder på fad forud for aftapning. Server ved 10-12 °C. Alk 18%.

KOKKENES FEBRUAR GOURMET MENU

Kokkene på Nordre Toldbod har sammensat en menu til de dage, hvor det gerne må være ekstra lækkert. Udgangspunktet er årstidens gode råvarer, og de løftes yderligere med eksklusive delikatesser som caviar og trøfler. Sæt eftermiddagen af til at gå i køkkenet med et godt glas vin, og tilbered selv menuen. Her får du opskriften på forretten.

[Find alle opskrifterne og se anretningerne på løgismose.dk](http://løgismose.dk)

INGREDIENSER

1) Torsk

400 g torskefileter uden skind
1 tsk vindrukerneolie
25 g smør
Salt

2) Glaskålsconfit

1 glaskål
Ca. 3 dl vindrukerneolie
2 spsk. sherryeddike
Parisienn-jern
Salt

3) Blomkålspuré

1 blomkål
2 skalotteløg
1 fed hvidløg
2 dl hvidvin
3 dl hønsebouillon
2 dl fløde
Salt og evt. sherryeddike

4) Estragonolie

1 bundt estragon
1½ dl olie

5) Beurre blanc

250 g smør
2-3 stk. skalotteløg
2 dl hvidvin

6) Blomkålscrudité

7) Finish

30 g caviar efter eget valg

Forret til 4 personer

Torsk, beurre blanc,
glaskålsconfit, estragonolie,
blomkålspuré og caviar



SÅDAN GØR DU

1) Torsk Salt fisken en smule og varm en pande godt op. Steg fisken i olie, til den har en gylden overflade. Kom en god klat smør på panden, vend fisken og lad den stege lidt videre. Tag den af panden og læg den på fedtsugende papir.

2) Glaskålsconfit Skræl glaskål og form små kugler med parisienn-jernet. Kom dem op i en gryde og dæk med olie og sherryeddike. Sæt gryden på en kold plade, tænd for varmen og fjern gryden fra varmen, lige inden olien begynder at koge. Lad kuglerne ligge og trække i olien.

3) Blomkålspuré Skær blomkålen ud i mindre stykker – gem nogle til at lave blomkålscrudité – og gør det samme med skalotteløg og hvidløg. Sautér det af i en gryde med lidt smør, uden det får farve. Tilsæt hvidvin og lad det koge helt ind, til al alkoholen er kogt væk. Tilsæt til sidst hønsebouillon og fløde, så det dækker. Lad det stå og koge, til kålen er mør. Sigt al væsken fra og kom resten i en blender. Blend, til puréen er glat – tilsæt eventuelt en smule af væsken for at opnå den rigtige konsistens. Smag til med salt og evt. sherryeddike.

4) Estragonolie Varm en gryde op med vand, til det koger. Skyl og skær estragon ud i mindre stykker, og lad dem koge i 5-10 sekunder. Skyld estragonen i koldt vand, så tilberedningen stopper. Varm olien op, til den har en temperatur på 65 °C. Blend den blancherede estragon og den varme olie i 10 minutter. Sigt estragonen fra olien.

5) Beurre blanc Hak skalotteløg helt fint og kom dem i en lille gryde med hvidvin. Lad det koge, så der er cirka halvdelen tilbage. Si skalotteløgene fra. Bring den reducerede væske i kog og tilsæt lidt efter lidt koldt smør, mens du pisker kraftigt. Brug eventuelt en stavblender. Smørret vil give konsistens og fedme. Fjern saucen fra varmen, når den har den rigtige konsistens, og smag til med salt.

6) Blomkålscrudité Skær resten af blomkålen meget fint på et mandolinjern og kom skiverne i koldt vand. Det kolde vand vil få kålen til at krølle og blive sprødere.

7) Finish Pynt med små fine estragonskud eller bronzefennikel og caviar.

Gourmetmenu



1 flaske



Aperitif *Cava Brut Nature Gran Reserva, Castellroig, 2011*

Castellroig har stille og roligt bevæget sig op i superligaen inden for Spaniens mousserende triumf, cava. Husets fokus på højkvalitetsdruen xarel-lo-druen er en af årsagerne til, at Castellroigs cavaer er så velsmagende, og få er så kompromisløse på dette område. I Gran Reserva Brut Nature udgøres ca. 75% af blandingen af xarel-lo, resten af macabeu og parellada. Vinen har lagret 36 måneder med gærresterne og forener stor kompleksitet med en rund og fyldig mundfølelse. Server ved 8-9 °C.

Forret

Torsk, beurre blanc, glaskålscfit, estragonolie, blomkålspuré og caviar



1 flaske



Chablis 1. Cru Vau de Vey, Brocard, 2014, ØKO

Brocard ejer tre parceller i den stejle Premier Cru-mark Vau de Vey, som alle dyrkes økologisk. Både gæring og efterfølgende lagring foregår på ståltanke, og vinen ser i bedste chablis-stil ikke træfede. Det giver et gnistrende klart, frisk udtryk, som matcher kålnuancerne og den syrlige sauce i forretten. Server ved 10 °C.

Hovedret

Ballotine af kalv, bacon, løg, trøffel, beder og timian



2 flasker



Château Bonalgue, Pomerol, 2013

Klassisk merlot fra Château Bonalgue, en nærmest majestætisk ledsager til hovedretten. Kalvekød er forholdsvis lyst, men får her mere karakter af røgen fra bacon og sødme fra løg og beder rundet af med den dybe trøffelaroma. Den naturlige frugtsødme i merlot kombineret med den fine note af trøffel, merlot fra Pomerol kan udvikle gennem flaske-lagring, gør kombinationen med retten fuldstændt og harmonisk. Server ved 18 °C.

Efterret

Ost med sylt og hjemmelavet knæbrød



1 flaske



Pinot gris "Hospices de Colmar", Domaine Viticole de la Ville de Colmar, 2013

Under den alsaciske sol modner Hospices de Colmars ca. 3,5 ha store parcel med gamle Pinot Gris-stokke til perfektion, og vinen har stor intensitet og balanceret sødme kombineret med druesortens karakteristiske flæskede stenfrugt og honningaroma. Stilen passer perfekt til den salte, fede karakter i mange oste, særligt når der er sød garniture til. Server ved 7 °C.

Dessert

Sprød og cremet chokolade med appelsin



1 flaske



Tokaji Furmint "F" Late Harvest, Chateau Pejzos, 2013

Det legendariske vinområde i Ungarn, Tokaj, har i århundreder været kendt for de søde vine på særligt furmint-druen. Den egner sig fremragende til at hænge på stokkene til langt ind i efteråret, hvor sukker akkumuleres, og aromaerne udvikles i retning af orange-skal, mandarin og marcipan, som matcher appelsinnuancerne i desserten. Furmint er kendt for sin karakteristiske syre, der bibeholdes trods høj modenhed, og det giver en enestående balance i vinene. Server ved 7 °C.

Vinmenu samlet pris

6 fl 999,- SPAR 318,-





Fagekspert
Per Bach

HVORDAN FINDER DE UD AF DET MED MEDALJERNE?

Udover at sidde med i Løgismoses smagepanel, takker Per Bach også nogle gange ja til at sidde med omkring bordet, når der skal uddeles diplomer, guld-, sølv- og bronzemedaljer ved en af de store internationale vinsmagninger.

Her kommer en beretning fra Verona om, hvorledes det foregår og om, hvordan vi fandt vores Petrara Verdicchio di Matelica, som netop har modtaget den højeste udmærkelse i den italienske vinbibel Gambero Rosso.

Ingen har længere helt tal på, hvor mange lokale og internationale vinsmagninger, der arrangeres rundt omkring i verden. Men det er mange, og hvis en vinproducent har fremstillet en god vin og ellers er villig til at betale for at få vinen bedømt, så vil producenten kunne plastre sine flasker til med medaljer og diplomer.

I Italien udviklede Concorso Enologico Internazionale, der blev afholdt forud for den store messe Vinitaly i Verona, sig til verdens største og måske mest seriøse vinsmagning, som til sidst måtte sætte 60 hold i stævne i en hel uge for at få bedømt de tusindvis af indsendte prøver.

Hvert hold bestod af fem personer (to ønologer, en såkaldt ekspert og to journalister/importører), som dagligt smagte sig igennem 100-120 vine fra 4-6 af de i alt 16 forskellige kategorier. I mange år blev hele forestillingen myndigt overvåget af Giuseppe Martelli, der i sin tid var med til at udvikle det skema, som vinen bedømmes efter, og som i dag er æresmedlem af Union Internationale des Oenologues.

Hver vin blev bedømt på udseende, bouquet og smag/aroma på i alt 14 parametre, således at vinen til sidst kunne placeres på den berømte 100 points skala. Mente man, at der var flaskefejl, rakte man hånden i vejret, og så fik hele holdet ellers lov til at smage vinen en gang til og udfylde endnu et skema, vel at mærke samtidig med, at de næste vine blev ved med at komme rullende.

Alle prøver blev smagt af 2 hold, og efterfølgende blev den højeste og laveste vurdering fra hvert hold trukket ud af ligningen, og havde en vin opnået 82 point eller mere, blev den hædret med en Gran Menzioni. På sidstedagen blev de 20 højest vurderede vine i hver kategori bedømt endnu engang af tre forskellige hold, hvorefter de fire bedste vine blev hædret med Gran Medaglia d'Oro, Medaglia d'Oro, Medaglia d'Argento og Medaglia di Bronzo.

Concorso Enologico Internazionale i Verona var således en af de få internationale smagninger, som ikke ruttede med medaljerne. I 2015 erkendte man, at de logistiske udfordringer i forbindelse med de omfattende smagninger var blevet for store, og efter 22 års

succes blev formatet ændret, således at kun de vine, der opnår 90 point eller mere bliver optaget i det, som nu hedder "the book of 5 star wines". Tilbage i 2012 da jeg sad og småkadede mig i en længere serie af unge hvidvine uden fadlagring, blev der pludselig skænket en vin, som havde et gear eller to mere end de foregående 15-20 prøver. Vinen, der endte med at snuppe den fornemme sølvmedalje blandt mere end 500 konkurrenter, viste sig at være den fine Verdicchio fra Borgo Paglianetto. Vinen klarede også turen gennem Løgismoses smagepanel, og de sidste seks år har den været en del af vores faste sortiment. Det er derfor dejligt, at holdet bag Gambero Rosso, der også arbejder efter Union Internationale des Oenologues retningslinjer, nu også har fået øjnene op for vinens kvaliteter.

Vinen er udsolgt i Italien, men vi har stadig 430 flasker tilbage.



Verdicchio di Matelica Petrara, ØKO 2016
Borgo Paglianetto
1 fl 99,- SPAR 9,-

Mildt blomstrende, mellemfyldig og ren hvidvin skabt på verdicchio, som måske er Italiens bedste bud på en grøn drue, som kan bide skeer med de kendte internationale sorter. Herlig smagsintensitet, der bliver fulgt til dørs af en lille diskret rensende bitterhed.



Vin & Vandring

PÅ SPORET AF DET TOSKANSKE LANDKØKKEN MADDALENA CORDELLA - MONTALCINO



Det var på Hotel d'Angleterre, vi så hende første gang. Ung og stolt stod hun sammen med 48 vinproducenter fra Montalcino. Men hun havde ingen vine med. Ingen smagsprøver. Bare en lille brochure og en stak visitkort. Hun var lige startet, hendes første vin var endnu ikke på flaske, men hvis vi var interesserede, så....

Det blev starten på 10 års samarbejde med mange festlige indslag. Heriblandt, da vi i februar 2016 var forbi de årlige Benvenuto Brunello smagninger, en invitation til middag på vingården, hvor de enkelte retter skulle tilberedes "som vores bedsteforældre ville have gjort det i de mørke vintermåneder dengang forsyningerne var knappe".

Det blev en forunderlig aften, hvor Maddalenas kæreste (og uddannede kok) Aldo spiddede dybden i begrebet "Less is more" samtidig med, at vinen flød fra plastikkander med fadprøver på det, der med tiden skulle blive til Brunello 2012, 2013, 2014 samt Rosso

og Brunello 2015.

Først smagte vi Cordellas irgrønne olio. Et lertad, salt, frisk parfumeret olivenolie i en tynd stråle, hvedebrød. Intet andet. Derpå fulgte en Crostini Neri bestående af en grov og saftig postej af hakket kyllingelever, der forsigtigt var pocheret sammen med løg, gulerod, blegselleri, rosmarin og saltede kapers. Postej blev gavmildt smurt på hvedebrødet, som blev ristet over olivensten, som ulmede med en særlig glød i den åbne pejs.

Nu var der Minestrone di Verdura på vej, og mens der blev serveret sprøristede skiver af Sanguinaccio (blodpølse med pinjekerner og rosiner) og en vidunderlig finocchiona (pølse med fennikel), fortalte Aldo om, hvorledes den ægte Minestrone varierede fra egn til egn og for ikke så længe siden altid afspejlede årstiden. Denne aften var basen svinesuppe, flåede tomater, rodfrugter, løg, og til at levere herligheden kogte hvide canellini bønner. Årstiden kom i form af bietole (blad-

bede), cime di rapa (fjern slægtning til broccoli), luperi (vild humle) samt andre grønne blade og spæde skud, som aldrig hoppede over sprogbarrieren.

Suppen smagte vidunderligt, og egentlig behøvede vi slet ikke de grillede salicce (små ferske pølser krydret med enebær) og den salte pecorino, som fulgte, da Maddalena - da det allerede var blevet alt for sent - ville snakke om fadprøverne i plastikkanderne.



Rosso di Montalcino - ØKO
2013/2014
Cordella, Toscana

1 fl 169,- | 2 fl 285,- SPAR 53,-
Charmerende, frugtfylde vine med masser af den elegance som er sangiovese-druens særlige gave til alverdens vinelskere. Frit valg mellem 2013 og 2014.

Kokkene giver dig inspiration, tips og tricks, anbefalinger om nye produkter og vejledning step for step i særlige metoder, udskæringer eller anretninger – for det meste med udgangspunkt i sæsonens råvarer.

FERMENTERING:

LAV DIN EGEN SURKÅL

Surkål er egentlig et andet ord for fermenteret – eller gæret – kål. Det er en ældgammel konserveringsmetode og består ganske enkelt af fintsnittet kål, som konserveres ved, at der opstår en mælkesyregering, som ændrer kålens smag og konsistens og konserverer den. Fordi kålens struktur nedbrydes, kan kroppen bedre fordøje den.

Det er nemt at lave sin egen surkål, og den syrlige kål smager fantastisk som tilbehør til stort set alle retter med kød. Surkål er blandt andet yderst populær til svinekød i Tyskland og kan også bruges i det asiatiske køkken til hvid fisk eller and. Prøv dig frem.

Grundopskriften her er udelukkende med kål, men det er kun fantasien, som sætter grænserne for, hvad du kan tilsætte. Gulerødder, jordskokker, rødbeder og andre rodfrugter kan anbefales. Prøv også at tilsætte smag fra tørrede krydderier.

SÅDAN GØR DU

INGREDIENSER

1 kg fintsnittet kål
20 g fint salt
3 patentglas
Tid



STEP 1: Skyl kålen i koldt vand og snit den i fine strimler som vist på billedet.



STEP 2: Tilsæt salt og massér det godt ind i kålen.



STEP 3: Fyld blandingen i en vakuum-pose og vakuumér posen. Alternativt kan du fylde blandingen i en lufttæt beholder, bøtte eller pose og lukke den godt til. Salten vil nu trække væsken ud af kålen og starte en naturlig fermentering. Den væske som dannes skal under processen dække kålen.



STEP 4: Opbevar kålen ved stue-temperatur (21 °C) under fermenteringen og lad den stå og trække i 3-4 uger.



STEP 5: Dræn den værste væske væk – så er sur-kålen færdig!



Køkkenchef
Mikkel Lytje

VI GØR DET NEMT FOR DIG

Vi ved godt, at tiden ikke altid er til at braise og stege og stå i køkkenet i timevis. Til de dage hvor det bare skal gå hurtigt, men stadig gerne må være høj kvalitet og smage af god tid, findes der heldigvis masser af muligheder.



TAPAS TIL DEN LILLE ELLER STORE SULT - ELLER BARE FOR SJOV

Kokkene hos Løgismose på Nordre Toldbod har udviklet en række små smagsoplevelser, du kan sammensætte efter lyst og sult til ét vidunderligt måltid, der med fordel kan nydes i fællesskab med familie og gode venner.

For vores kokke er tapaskøkkenet en gastronomisk legeplads, hvor de kan få lov til at inspirere hinanden og lave skønne småretter af særligt gode råvarer, når de er maksimalt fyldt med smag. Derfor varierer tapassortimentet efter både sæsonen og kokkenes luner, men du kan se et lille udpluk af de mange forskellige lækkerier herunder.

- Tærte med sauteerede løg, karl Johan-svampe, trøffel og gruyere
- Andelevermousse, røget andebryst og gelé af rødbede
- Vitello tonnato med tun, kalv og vilde kapers
- Lakserillette med syltede rødøg
- Parmaskinke, mayonnaise og syltet melon
- Brie de Meaux med syltede valnødder og kapers

1 tapas 45,-
3 tapas 130,-
5 tapas 200,-

Find vores tapas i butikken på Nordre Toldbod og på ILLUM Rooftop, og nyd dem i butikkernes Spiseri eller derhjemme.

KOMPROMISLØS VELSMAG OG FRANSKE TRADITIONER PÅ GLAS

I vores gourmetsupermarkeder kan du altid finde veltil-lavede og velsmagende retter i henkogningsglas, som kokkene hos Løgismose laver med den største respekt for fransk kogekunsts traditioner.

Henkogningen er en klassisk fransk konserveringsmetode, som blev opfundet af Nicolas Appert i begyndelsen af 1800-tallet. Appert var fast besluttet på at bevise, at fødevarer kunne konserveres ved opvarmning i lukkede glas. Henkogningsmetoden blev senere udbredt i husholdninger med høj grad af selvforsyning, da metoden gav mulighed for, efter datidens forhold, at lade retter få lang holdbarhed.

På Nordre Toldbod har vi i næsten ti år henkøgt retter udviklet af vores kokke efter denne metode, så du kan tage skønne retter med hjem til weekenden, til sommerhusets forråd eller blot som et færdiglavet måltid.

Respekten for det gode håndværk samt den kompromisløse velsmag er på fortrinlig vis forenet i henkogningsglassene. Udvalget af retter varierer efter sæson og udvalg af råvarer, og du kan blandt andet finde coq au riesling, boeuf bourguignon, bolognese og kylling i rød karry.

Find henkogningsretterne på køl til priser fra 189,- – 285,-

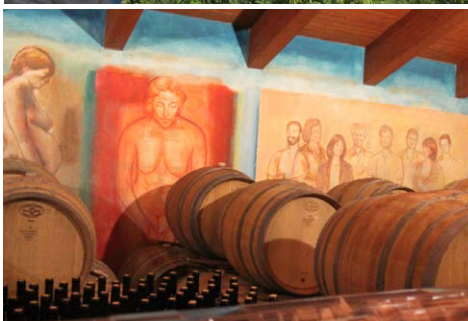
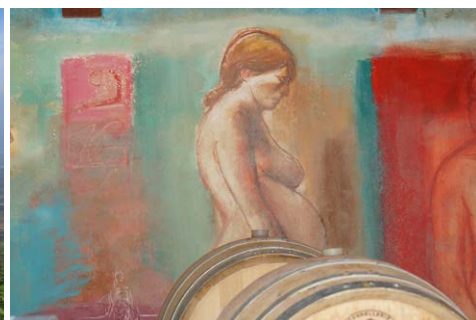


Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

VINE TIL TRØFLER

PRODUCENT: ERALDO VIBERTI
OMRÅDE: BAROLO, PIEMONTE, ITALIEN

Den dybe aroma af lun muldjord, svampe, kaffe og chokolade i sorte trøfler kan vinmæssigt ledsages på flere måder. Flaskelagrede vine udvikler nuancer, der understøtter og nogle gange ligefrem er identiske med trøflens aromaer. Mousserende vine, der har lagret med gærresterne udvikler også en række aromaer, der harmonerer med trøfler. Hvilken retning, man skal vælge afhænger af, hvordan trøflerne er iscenesat.



Barolo, Eraldo Viberti, 2010
1 fl 325,- SPAR 50,-

En anbefaling fra Barbaresco-dronningen Claudia Cigliuti om at kigge nærmere på Eraldo Viberti fik os på sporet. Ærligt havde vi nok aldrig fundet denne lonesome cowboy, der med to hænder og fire ha jord i La Morra-kommunen i Barolo laver beundringsværdige rødvine med stærkt terroirpræg. Ved udgangen af 2017 fik vi et ekstra parti af den smukt drikke modne topårgang 2010. Frugten kommer fra markerne Roggeri og Galina, og Eraldos fremgangsmåde hælder til den traditionelle side. Han har ikke travlt med hverken at røre rundt i gæringskaret eller adskille den nygærede vin fra skallerne. Når det sker efter et par måneder, fyldes vinen på små franske fade, heraf 20% nye, og modner 24 måneder.

Forud for opstarten af egen produktion i 1987 var Eraldo Viberti på et længere ophold i Bourgogne, og hans sans for de fine detaljer er tydelig i vinene. De er en smuk fortolkning af det

monstrøse udtryk for nebbiolo, Barolo kan vise, kombineret med druens signatur - den nærmest sensuelle parfume af tørret rose, earl grey te og engelsk lakrids.

Efter Thorbjørn, indkøbschef og medlem af smagepanelet, havde fablet om den i november, smagte jeg den omkring årsskiftet i et Zalto bourgogneglas. Rustrød farve og tydeligt moden i næsen, en rigtig bouquet med tørrede kirsebær, sorte vintertrøfler, kakao, sød tobak, te og rose. Æterisk i munden med stor dybde og tyngde, men stadig elegant med finkornede tanniner og lang, ædel eftersmag med nyristet kaffe og læder. Undlad dekantering og lad vinen folde sig ud i glasset ved 17-18 °C.

Nyd den til sprængt og stegt due med trøffelsauce monteret med due- eller kyllingelever eller kanin i cassoulet med sorte trompetsvampe. Alk 15%.



ANDRE GODE TRØFFELVINE



Barbaresco "Vie Erte", Cigliuti, 2010
1 fl 248,- SPAR 80,-

Claudia og Silvia Cigliutis Barbaresco "Vie Erte" lagres udelukkende på store slavonske fade i hele 26 måneder, hvilket på helt klassisk manér bringer den aromatiske rigdom i nebbiolo-druen frem. Barbaresco udtrykker en mere elegant og feminin side af nebbiolo end naboen Barolo og brillerer f.eks. til trøffelrisotto eller kalvecarpaccio med parmesan og trøffel. Server ved 18 °C. Alk 14%.



Barbera d'Alba "Serraboella", Cigliuti, 2014
1 fl 150,- SPAR 25,-

På de nedre dele af den imponante Serraboella-mark i Neive i Barbaresco dyrker Claudia og Silvia Cigliuti barbera af en særlig støbning. Vinen lagres hele 18 måneder på franske barriques, dog ingen nye fade, og når frugten er så god som her, bæres det usædvanlig flot og harmonisk. Dekanter den eventuelt inden servering ved 18 °C til pizza med camembert, trøfler og rosmarin eller porchetta. Alk 14%.

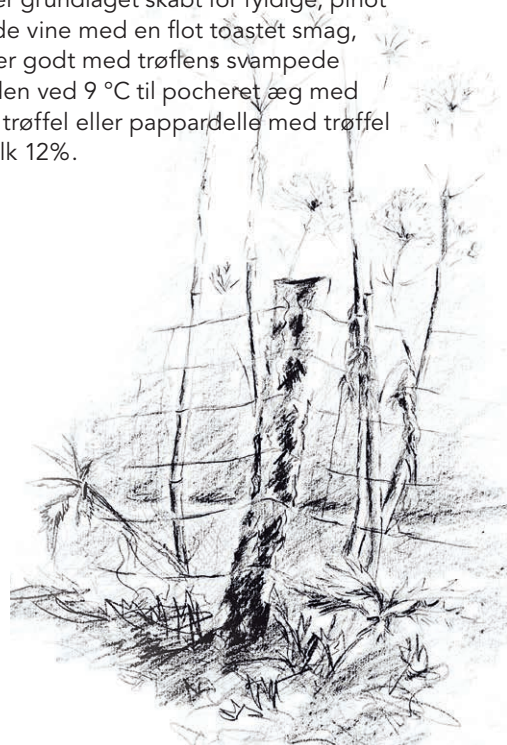


Champagne Brut Prestige Brut, Serge Mathieu
1 fl 249,- SPAR 50,-

Champagne er undervurderet til trøfler og kan i flere tilfælde være det bedste match overhovedet. Med beliggenheden i den lune, sydlige Auberegeon i Champagne er grundlaget skabt for fyldige, pinot noir-dominerede vine med en flot toastet smag, som harmonerer godt med trøflens svampede karakter. Nyd den ved 9 °C til pocheret æg med hollandaise og trøffel eller pappardelle med trøffel og pecorino. Alk 12%.



Mens jeg gravede efter orm til vores høns under et stort rødegetræ i vores sommerhus, dukkede et par små lyse kugler op. Først troede jeg, det var sten, men vægten passede ikke. Efter jorden blev børstet af, kom den karakteristiske duft frem. Jo, det var trøfler. Vi spiste dem høvlet henover røræg og konkluderede, at smagskvaliteten var i retning af sommertøflens med en smule mere jordlig karakter.





Indkøber
Kirska Kjærgaard

"THAT EXTRA LITTLE SOMETHING"

– TRØFLER FRA TARTUF LANGHE I PIEMONTE

Det er sæson for den sorte vintertrøffel, og vi hylder derfor italienske Tartuf Langhe, som har hjemme i trøflens højborg, Piemonte. Huset blev grundlagt i 1980 af parret Beppe og Domenica, hvis oprindelige mission var at gøre det muligt for trøffelelskere at spise den udsøgte og efterspurgte piemontesiske trøffel på alle tider af året.



**Chips m. trøffel, 100g
1 stk 45,-**

En nyklassiker i Løgismoses sortiment, som på rekordtid har opnået overvældende mange tilhængere! Kombinationen af det bedste fra to verdener: fine spanske kartoffelskiver med den reneste smag og italiensk somertrøffel doseret lige præcis, så den aromatiske trøffel ikke får overtaget, men derimod går op i en højere enhed med sin klassiske partner, kartofflen.



Chips m. sennep, honning & hvid trøffel, 100g 1 stk 45,-

Spanske kartofler af den allerbedste kvalitet friteres i oliven- og solsikkeolie for at sikre såvel sprødhed som den gyldne farve og tilsættes honning, sennep og hvid trøffel. Resultatet er en innovativ og delikat chip, der balancerer mellem sødme og spiciness, hvilket fremhæves af den diskrete smag af hvid trøffel.



**Salt m. trøffel, 30g
1 stk 85,-**

Det berømte håndhøstede grå salt fra Guérande i det vestlige Frankrig tilsat fine skiver af hvid trøffel. En i virkeligheden meget simpel kombination, som resulterer i en ekstraordinær havsalt. Saltet vil løfte de fleste retter med pasta, risotto og kød, men du bør også unde dig selv at anvende saltet i selskab med æg, da æg og trøffel i den grad klæder hinanden. Server gerne en champagne hertil for at fuldende oplevelsen.



**Smør m. trøffel 30g
1 stk 75,-**

Stærkt vanedannende tilbehør, som ikke bare kan redde enhver risotto, men også løfte retten flere niveauer. Smørret kan ligeledes tilføre varme retter med pasta, kød og æg lidt "x factor". Vores eget køkken på Nordre Toldbod er storforbrugere af denne trøffelsmør til deres trøffelrysotto.



**Tagliatelle m. trøffel 250g
1 stk 85,-**

Sjældent er vi stødt på en tagliatelle, som smager bedre end denne! De 20% æg giver på én og samme gang pastaen en yderst delikat tekstur og fremhæver smagen af trøffel. Server pastaen skoldhed, rørt med et par spiseskefulde olivenolie eller smør og lidt revet parmesan. Såre simpelt. Og så godt!



**Søde pistacietrøfler, 200g
1 stk 130,-**

Ubeskriveligt velsmagende pralinéer med pistacier, hvid chokolade og en snert af salt i en sart grøn nuance. Små pakker luksus.



**Søde hvide trøfler, 200g 1 stk 110,-
Mørke trøfler, 200g 1 stk 110,-**

Fine håndlavede konfektstykker med den berømte IGP Piemonte-hasselnød. Hasselnødden vokser kun på de stejle skråninger omkring den lille by Cortemilia. Takket være sin sødme regnes den for at være verdens bedste hasselnød. De hvide trøfler er overtrukket med hvid chokolade, de mørke med mørk chokolade.



Gode Hverdagvine

3 VELLAVEDE VINE TIL HVERDAGSPRIS



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Nationale – vores vin

Hvordan konceptualiserer man nålen i høstakken? Det var allerede fra starten for ca. 2 år siden essensen af Nationale-projektet. Nationale er vores hyldet til vinlandet Frankrig, som både er det land, Løgismose importerede den første vin i sortimentet fra, og det land, der stadig i dag står for mere end halvdelen af vores vinsortiment. På tegnebrættet var fire vine, som skulle repræsentere smagen af fransk vin, og som var udvalgt efter netop det, ikke appellation eller område. Vi finder vinene, designer etiketten og sælger dem kun i Løgismose. Indtil videre er det lykkedes os at finde to vine, og det siger noget om udgangspunktet "nålen i høstakken". Vi leder videre og glæder os imens over, at de to første Nationale-vine blev lanceret ved udgangen af 2017. Vinene laves i samarbejde med franske vinproducenter, og blandingerne udvikles af Løgismoses smagepanel.

"Nationale-serien er en række vine, vi har udvalgt for deres autencitet, gode forhold mellem pris og kvalitet og ikke mindst deres drikbarhed, der giver lyst til et glas mere. Det er solide, franske madvine, der egner sig til en bred række af retter på de danske middagsborde" – Thilde Maarbjerg



Gul Nationale

1 fl 99,- |
6 fl 450,- SPAR 144,-

Lavet på 100% chardonnay, hvoraf 20% er gæret og lagret på nye egetræsfade. Forud for aftapning blandes den fadlagrede del med de resterende 80% fra ståltanke. Gæring på ståltanke giver en friskere smag med klare frugttoner, mens fadlagring giver fylde, fedme og krydderi. At blande de to elementer giver en vin med det bedste fra begge verdener. Der er både citrus og fersken i duften med vanilje, nyristet træ og smør, og trods det fyldige indtryk er eftersmagen forfriskende og balanceret. Server ved 9-10 °C. til ovnbagt laks med kartofler vendt med dild og brunet smørsauce eller porretærte med bacon og høvlet parmesanost. Alk. 12,5%



Rød Nationale

1 fl 99,- |
6 fl 450,- SPAR 144,-

Lavet på sydfranske druer i klassisk blanding bestående af 40% carignan, 30% grenache og 30% syrah. Det lune middelhavsklima og den stenede lerjord giver udtrykfulde vine, der selv uden brug af fade smager krydret og karakterfuldt.

Vinen fremstår rund og mellemfyldig med modne blomster og brombær samt et let strejf af sydfranske krydderurter. Alkoholen er elegant balanceret af vinens friskhed, så eftersmagen er præget af saftig friskhed og lysten til en mundfuld mere. Server ved 18 °C. til et bredt udvalg af retter fra braiserede svinekæber med bagte jordkokker til ratatouille eller lasagne. Alk. 13,5%



Mendoza Corte C, Bodega Vistalba, 2013, Argentina

1 fl 109,- |
6 fl 499,- SPAR 155,-

Corte C 2013 er sammensat af 76% malbec, 14% cabernet Sauvignon og 10% bonarda dyrket i 995 meters højde over havets overflade. Sidstnævnte kommer oprindeligt fra Savoie i Frankrig, men den er med sine 19.000 ha den næstmest dyrkede blå sort i Argentina p.t., hvor den nyder langt større udbredelse end i hjemlandet Frankrig. 20% lagret på brugte fade. Årgangen er perfekt drikkes nu med runde, bløde tanniner og de første tegn på flaskeudvikling kombineret med en stadig frisk og livlig frugt. Server den ved 16-17 °C. til retter med hakket oksekød, f.eks. chili con carne eller pariserbøf. Alk. 14,5%

GØR MÅLTIDET GRØNNERE MED LØGISMOSE PLANTEFARS

Hos Løgismose har vi en holdning til både sundhed, dyrevelfærd og miljø.

Med vores plantefars vil vi gerne inspirere til, hvordan man laver måltider derhjemme, hvor kødet fylder lidt mindre på tallerkenen og indimellem slet ikke er til stede. For os er smag det vigtigste, og det er altid en fornøjelse at være med til at sætte grøntsagerne i centrum.

Løgismose Plantefars er inspireret af falaflen, Mellemøstens svar på en frikadelle, og er rørt af økologiske grøntsager smagt til med hvidløg og spidskommen.

Farsen er 100% plantebaseret, økologisk, glutenfri, laktosefri, helt uden tilsætningsstoffer – men til gengæld fyldt med masser af smag.

Løgismose Plantefars er selvsagt velegnet til veganere og vegetarer, men også til dig, der blot har lyst til at skære ned på kødet i køkkenet derhjemme.

Du kan finde Løgismose Plantefars med kikærter og rød peberfrugt fast på hylderne i Netto i hele landet og Løgismose Plantefars med bønner og grønne ærter på spot i uge 6, 13, 18 og 24.

Begge varianter koster 30,-



"Tid til fornyelse og mere grønt i hverdagen er udgangspunktet for vores nye plantefars. Traditionelt set har kød altid udgjort den største del af vores måltid og har fået mest opmærksomhed i tilberedningen. Vi skylder os selv og vores miljø at give grøntsager og vegetabiliske råvarer samme opmærksomhed og kærlighed som kød"

Gastronomisk Udviklingschef,
David Johansen



PLANTEDELLER MED SØLVLØGS-PURÉ OG GRILLET SPIDSKÅL

INGREDIENSER

1 pk. Løgismose Plantefars med grønne ærter
og hvide bønner

Løgpuré

2 store sølvløg/salatløg
½ dl. valnøddolie
½ dl. vand
½ citron

Grillet spidskål

1 spidskål
1 håndfuld valnødder
Lidt timian /citrontimian
Lidt olie
Salt/peber

SÅDAN GØR DU

Løgpuré

Løgene snittes i tynde skiver og kommes i en gryde med valnøddolien og de sautes let, dog uden at tage farve. Herefter tilsættes vand og låget kommes på. Lad gryden simre ved svag varme i ca. 20 minutter. Herefter blendes puréen helt glat og smages til med citron, salt og peber.

Valnødderne bages i ca. 10 minutter i ovnen ved 160 °C., eller til de er gyldne.

Grillet spidskål

Spidskålet flækkes på langs i ¼, og skærefladerne smøres med lidt olie og kommes på en brandvarm pande. Lad dem stege på begge skæreflader til de er blevet mørke, og læg dem herefter på en bradepande. Krydr med salt og peber. Bradepanden sættes i ovnen i ca. 10 min. ved 160 °C.

Plantedeller

Steg dine plantedeller i olie på panden ved middelvarme i ca. 10-15 min.

Kom spidskålen på tallerkenen, læg en god skefuld løgpuré på, kom et par deller ovenpå, drys med de sprøde valnødder og pluk lidt timian udover.



VIDSTE DU?

Da vi præsenterede vores plantefars ved International Food Contest i september 2017, løb den afsted med en bronzemedalje og flotte kommentarer.

Selv de største kødentusiaster roste smagen af retterne lavet med plantefarsen.

BERUSENDE BIODYNAMISK CHAMPAGNE

PRODUCENT: MARGUET PERE & FILS - AMBONNAY

OMRÅDE: BOUZY & AMBONNAY I CHAMPAGNE

Benoit Marguet er den første til at berige vores sortiment med biodynamisk champagne, og sætter samtidig en standard, der bliver svær at matche

Jeg blev fuldstændig blæst væk, første gang jeg smagte Benoits champagne.

Jeg er grundlæggende ikke fan af hverken naturvine eller brut nature, og kombinationen har alt for ofte givet mig en oplevelse af anæmisk, oxideret æblesaft. Jeg foretrækker normalt lidt sukker i selv tørre champagner, hvor det i højere grad virker som salt i mad end som decideret sødemiddel. En slags smagsforstærker eller katalysator for smag, kunne man kalde det. En af mine fornemmeste opgaver er at forblive åben. Jeg slår mine folder i en af verdens mest nuancerede og dynamiske brancher, og bliver man først forudindtaget, er man færdig. Eller burde være det. Benoits vine er uden tilsat svovl og holder en ultra lav dosage på 2,4 g/l.

Han råder samlet over 8 ha i to af de mest prominente Grand Cru-kommuner, Bouzy og Ambonnay på Montagne de Reims, som han har dyrket biodynamisk og aromaterapeutisk siden 2009. Her er mange allerede sat af, men jeg vælger at bevare roen og vurdere produktet i flasken, målet frem for midlet. Alt pløjes med Benoits to heste, Titan og Urban. De har ikke mange gear, men til gengæld forurener de ikke, og de komprimerer ikke jorden, som traktorer gør. Man kunne kalde det en form for landbrugets utopia, men samtidig er det også et udtryk for, hvad mennesker kan opnå, hvis de sætter sig noget for og accepterer, at tålmodighed er en afgørende faktor for succes.

Søren Frank tildeler Marguet seks stjerner i sin nyeste bog "Champagne" som én ud af blot tre producenter med den udmærkelse. Jeg hæftede mig ved hans beskrivelse af vinenes "fantastiske energi og intensitet", ord, jeg selv havde noteret under en smagning, tre uger forinden jeg fordybte mig i Søren's glimrende bog.

Det er svært at forklare, hvordan en drik kan udstråle energi. Måske kan man sammenligne det med kunst og musik, der kan give den samme følelse af intensitet og dybde. Man rammes, røres og rystes på en gang og mangler ord, der kan beskrive følelsen.

Benoit opnår en druekvalitet ud over det sædvanlige, og det giver vine, der bærer sit eget salt med sig. Særklasse.



Shaman 12
1 fl 395,-

55% pinot noir, 45% chardonnay, dosage 2,4 g/l. Dyb duft af confiteret citron, modne æbler, honning, malt og kamille. Mellemfyldig smag med god dybde. Ret krydret på paletten med toner af toast, jordbær, æble og jernurt samt underliggende toner af vanilje og hasselnød. Perfekt drukkemoden netop nu ved 8 °C. til smørmonteret puré af blomkål med caviar og hasselnødder eller fattigmandsasparges med hollandaise og pocherede vagtelæg. Alk 12,5%.



Shaman 13 Rosé
1 fl 395,-

71% chardonnay, 29% pinot noir, dosage 2,4 g/l. Nuanceret duft af ribs, te, bergamot, blodappelsin og jordbær. Vinens smag med solid struktur og dybde, virkelig flot koncentration på højde med mange andre huses vintagekvalitet. Granatæble, hindbær og malt i smagen med perfekt afstemt friskhed i afslutningen. Harmonisk og berigende frem for alt. Server ved 9-10 °C. til lun salat med vagtel og vinaigrette med hindbæreddike eller røget kildeørred med julesalat, brøndkarse og glaskål. Alk 12,5%

..... ANDRE ØKOBOBLER



Cremant d'Alsace, Domaine Bott-Geyl, ØKO
1 fl Pris 129,- SPAR 30,-

Fyldig crémant på 50% pinot blanc og resten blandet af lige dele chardonnay og pinot noir. 24 måneder sur lie forud for degorgering og tilsætning af en lav dosage på ca 5 g/l. Intens næse med modne æbler, citrus og ferskner samt en herlig forfriskende eftersmag. Server ved 7 °C. Alk 12,5%.



Prosecco Extra Dry "Quorum", Perlage, ØKO
1 fl 139,- | 3 fl Pris 327,- SPAR 90,-

Et ganske let strejf af sødme gør Perlages Prosecco "Quorum" til en dejlig saftig og rund oplevelse. Vinen er lavet på 100% glera dyrket i DOCG Conegliano Valdobbiadene, som anses for et af de bedste områder til produktion af prosecco. Boblerne fremstår bløde og livlige, og vinen har en charmerende duft af honning og hvide blomster, som genfindes i smagen sammen med grøn melon og pære. Server ved 7 °C. Alk 11,5%.

Thildes Biodynamiske Have

Man kunne måske have ønsket sig andre tidspunkter af året til opstart af en artikelserie om en køkkenhave, men der er rent faktisk mad i den selv på dette tidspunkt af året. Rosenkål, grønkål, savoykål, porrer og jordskokker kan endnu høstes, når frosten ikke har for meget fat, og der endnu kan graves i jorden.



Chefssommelier
Thilde Maarbjergh



Jeg startede biodynamisk dyrkning af mine ca. 300 kvm køkkenhave i marts 2017 og har således set forundret til, mens den våde sommer, vi ikke taler om, har resulteret i en bemærkelsesværdig mængde afgrøder af en mindst ligeså opsigtsvækkende kvalitet.

Jo, det kan da blive bedre. Særligt de meget sultne typer som kål og græskar kunne godt have brugt noget mere næring, men i betragtning af at den tidligere ejer har dynget store mængder grus ud på jordstykket, er jeg godt tilfreds. Fra nu af går det kun fremad, og gennem opmærksom betragtning bliver jeg hele tiden klogere.

Man kan mene meget om biodynamik, men folk spidser alligevel ører, når prominente landmænd som Peter Sisseck, Olivier Zind-Humbrecht og Aubert de Villaine fra Domaine Romanée-Conti sværger til denne praksis. Og der kommer hele tiden flere til. Den sædvanlige proces starter med en omlægning til økologi, hvorefter det, man kunne kalde "over-økologi", biodynamikken, er næste skridt. For de fleste kræver det en gradvis mental omstillingsproces, ikke mindst fordi der løbende dukker mange spørgsmål op, man ikke kan få et "vestligt-videnskabsfunderet-svar" på.

Jeg valgte at dyrke biodynamisk af flere årsager.

Man kan måle, at biodynamiske afgrøder har det højeste indhold af antioxidanter blandt alle former for dyrkning. Biodynamisk jord er fertil og levende med det højeste antal mikroorganismer pr. gram, igen i forhold til alle andre dyrkningsformer. Udvalget er småt på fødevaremarkedet, ergo må man lave det selv, hvis man vil have det.

Jeg var desuden hamrende nysgerrig og har i mit daglige arbejde og undervisning af aspirerende sommelier brug for at kunne udtale mig om det praktiske arbejde og omfanget heraf, når samtalerne og spørgsmålene med stigende frekvens omhandler biodynamisk dyrkning. Af samme årsag valgte jeg at lave vin i tre måneder i Californien i 2009 med hænderne nede i skidtet og ikke kun på tasterne. Langt fra alle teoretikere gider bøvle med det, for ja, det er besværligt og kompromitterende, og man kommer unægteligt til at slagte nogle indgroede overbevisninger undervejs.

Det har været en enestående rejse indtil videre ...

og 2017 blev afsluttet med halmindpakning af min dyrebareste skat, min kompostbunke, som både græsplænen, hønsene og vores husholdning har bidraget til gennem hele sommeren. Jeg tilsatte fem biodynamiske præparater af blandt andet brændenælde og røllike samt sprøjtede den med baldrianekstrakt, før den fik vinterdynen på. Det, der sker inde i den lige nu, kan vi ikke forklare 100%, men det, der interesserer mig, er, om det virker.

"Gødningens værdi skal måles på den tilstand den efterlader jorden i - ikke i mængden af udbyttet"

Justus von Liebig (1803-1873)

I marts skulle der gerne gemme sig den fineste, omsatte gødning under halm laget, og jeg fortsætter min mission om at skabe en levende frugtbar jord, der kan give mig og min familie den bedst mulige næring gennem de afgrøder, den kan berige. Er det i bund og grund ikke det, mad handler om?



Indkøber
Kirska Kjærgaard



DEN STØRSTE REVOLUTION SIDEN KORKPROPPEN

"Smag uden at åbne" lyder som en umulighed, når det handler om vin i flasker. Greg Lambrechts geniale opfindelse, Coravin™, gør det muligt.

Ved hjælp af hardware fra medicinalbranchen er det lykkedes Greg at opnå det, ingen andre før har formået: at skabe sig adgang til vinen i flasken uden at trække proppen op. Oven i den snedige anvendelse af en kanylenål tilførte han den smags- og duftneutrale ædelgas argon, som via en patron erstatter den vin, der tages ud gennem nålen. Resultatet er, at den tilbageværende vin i flasken har samme holdbarhed, som hvis der ikke var taget af den.

Man har indtil videre testet flasker, der er tappet af for fem år siden, og de udviser ingen tegn på variation i forhold til kontrolflasker.

Coravin™ giver en nærmest uendelig række af nye muligheder for vinservering og -nydelse for private såvel som restauranter. Coravin™ er let at anvende, og der medfølger en instruktiv og letforståelig manual samt to patroner. En patron indeholder gas til ca. 15 glas à 15 cl og kan let udskiftes.

SÆRTILBUD KØB EN CORAVIN OG FÅ EN FLASKE QS 2015 FRA QUINTA SARDONIA MED

1 stk Coravin Model 2 ELITE, Piano Black
(normalpris 2.600,-)

1 fl QS, 2015
(normalpris 395,-) Se vinbeskrivelse på side 11



Tilbudspris
2.600,- | SPAR 395,-



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

PETER GADE

Stor passion for mad, vin og musik

41 år

Far til Alma (9 år) og Nanna (13 år)

Bor på Østerbro i København

Stopper til maj som landstræner for det franske badmintonlandshold efter tre år.

Tidligere nr. 1 i verden i badminton, herresingle.

Vinder af All England samt 24 Grand Prix turneringer og 5 europamesterskaber.

Optaget i sportens Hall Of Fame i 2016



Med baggrund og udgangspunkt i en elitær sportsverden er "den bedste ..." en frase, man i den grad kan forholde sig til, og det forekommer én meget naturligt at tænke og agere i den sammenhæng. Det er naturligt med konkurrence. En vinder og en taber.

Når det gælder mad og vin, er udgangspunktet for mig anderledes. Her handler det i den grad mere om en subjektiv følelse. En følelse, hvor ens sanser bliver ramt, så man glemmer alt andet i nuet. Kombinationen af smag og duft, det visuelle og selvfølgelig også omgivelserne omkring - det hele går op i en højere enhed. Det være sig til hverdag såvel som ved mere specielle lejligheder.

For mig er det østers med Champagne fra Jaques Selosse, delt med nære venner på en hverdagsaften.

For mig er det hjemme med mine to døtre, Alma og Nanna, ved spisebordet - en hjemmelavet, vellavet, rustik ragu med en 100% Sangiovese fra Monteverte, Pergole Torte ved siden af.

For mig er det at nappe friske selvplukkede kantareller på grovtoast med saft fra Jura, Labet, pinot noir.

For mig er det nogle år tilbage, på Kong Hans Kælder i indre København, hvor jeg stadig tydeligt husker retten med oksehaleforårsrulle og en tæt, intens, dyb sauce. Simpelt, men ekstremt smagfuldt. Rustikt og samtidig elegant. Giacomo Conterno, Barolo Monfortino 1982, fuldendte kombinationen med stor dybde, elegance og kompleksitet.

For mig er det retten med stegt foie gras, rødbeder og sauce, jeg fik på Restaurant Herman for en del år siden i vild kombination med Mommessin, Clos de Tart, 2003.

For mig er det skovduen, jeg i 2017 fik på japansk-franske restaurant A.T. i Paris, med Chambolle-Musigny fra Pacalet.

For mig er det 'noget' af det bedste!



Champagne
"Substance", J. Selosse
1 fl 2.499,-



KÆLDERVINE

~Værd at vente på

Vores definition af kældervine er vine, der bliver bedre af at blive lagret. Nogle af de udvalgte vine har vi allerede lagret, andre enten kan eller ligefrem bør lagres videre for at opnå deres fulde potentiale.

Kun ved flaskelagring udvikler vine den eftertragtede "bouquet", dvs kompleksitet i duft og smag med en bred "buket" af nuancer og aromaer.



Barolo "Rocchettevino"
Eraldo Viberti, 2009
1 fl Pris 475,-

Eraldo Vibertis 0,8 ha i den famøse Rocchetevino mark i Barolos underzone La Morra giver druer af en særlig støbning, hvilket han understreger gennem denne aftapning lagret 30 måneder på små franske fade. Perfekt drikkemoden nu ved 18 °C. Alk 15%.



Valpolicella Superiore
Rocolo Grassi, 2012
1 fl 269,- | 2 fl 450,- SPAR 88,-

Rocolo Grassis Valpolicella Superiore starter, hvor mange andres amarone slutter. Halvdelen af druerne tørres i fire uger forud for gæringen, der efterfølges af 20 måneder på fade af varierende størrelse. Stor intensitet og dybde, vil snildt kunne holde yderligere 5-7 år. Nyd ved 17 °C. Alk 14,5%.



Amarone della Valpolicella
Rocolo Grassi, 2012
1 fl Pris 499,- SPAR 100,-

For at bevare syren i den færdige vin høstes druerne ved normal modenhed hos Grassi forud for den fire måneder lange tørring, der koncentrerer smag og sukker. Efter gæringen modner vinen 26 måneder på franske barriques, heraf er 50% nye, og yderligere ca. et år på flaske inden frigivelse. En magtfuld og koncentreret amarone, er løftet af den overraskende friskhed og elegance. Gem op til 10 år eller nyd den nu ved 18 °C. Alk 17%.



Nuits-St-Georges 1 Cru
La Richemone
Domaine Perrot-Minot, 2010
1 fl 895,- SPAR 100,-

Christophe Perrot-Minots nærmest sensuelle bourgognestil er tydelig i hans aftapning fra Premier Cru-marken "La Richemone". Klassisk bourgogne-fremstilling med lagring på fade, heraf 30% nye, og en imponerende kombination af appellationens maskuline signatur og Christophes evne til at frembringe den mest charmerende pinot noir-frugt. Omkring 3000 flasker er produceret. Kan nydes nu eller gemmes yderligere 10 år. Alk 13%.



Alter Ego de Palmer
Château Palmer, Margaux, 2013
1 fl 499,- SPAR 100,-

En ny fortolkning af Palmers exceptionelle terroir i Margaux og ikke en 2.-vin er Palmers egen definition af Alter Ego. Siden lanceringen i 1998 har denne mere moderne og tidligere drikkemodne vin fra Château Palmer vundet mange fans, og ikke overraskende fortsætter den med at præstere årgang efter årgang. Palmer er et af de mest konsistente slotte på Bordeaux' venstre bred. Gem op til 10 år fra nu eller nyd ved 18 °C, evt. dekanteret forud for servering. Alk 13%.



Pinot Noir "Peters Vineyard"
Anthill Farms, Sonoma Coast, 2014
1 fl 375,- SPAR 75,-

Trioen Anthony Filiberti, Webster Marquez og David Low er levende eksempler på, at USA i sandhed er The Land of Opportunities. Uden vineri og uden vinmarker har de bygget en vinproduktion op, som hvert år skaber ængstelse og glæde, når vinene frigives til mailinglistens mange modtagere på allokering. Pinot noir fra små parceller med ældre stokke i hovedsageligt Nordcalifornien er i fokus, og Peters Vineyard er et klasse eksempel på Anthill Farms saftspændte og facetrige stil. Drikkeklar nu, men vil udvikle mere kompleksitet de næste 3-5 år. Server ved 13-15 °C. Alk 13,4%.



Indkøber
Thorbjørn Klemensen

THORBJØRNS UDVALGTE

KLUB LØGISMOSE SMAGEKASSE

Har du svært ved at vælge?

Så kom til vores torsdagsbar 8. februar kl. 15-18 og smag på udvalgte vine og årstidens råvarer. Læs mere på side 5.

Alternativt kan du lave din egen private prøvesmagning med Smagekassen. Her har Thorbjørn, vores indkøber igennem mange år, udvalgt 6 favoritter du bør smage.

Kassen indeholder:

- 1 fl Crémant d'Alsace Extra Brut, NV, Domaine Bott Geyl
- 1 fl Riesling Trocken Gutswein - 100cl, 2016, Weingut Paulinshof
- 1 fl Gul Chardonnay, 2016, Nationale
- 1 fl Rød Carignan Grenache Syrah, 2015, Nationale
- 1 fl Minervois Cuvée Paul - ØKO, 2016, Domaine des Homs
- 1 fl Mendoza Cortes C, 2013, Bodega Vistalba

6 udvalgte flasker fra magasinet
6 fl 600,- SPAR 114,-





FÅ DET BEDSTE UD AF DINE VINGLAS

Vask dine vinglas i hånden

Den bedste måde at vaske vinglas er at gøre det i hånden, i varmt vand. Vær særlig opmærksom på munden, som sædvanligvis er den del af glasset, der har brug for mest rengøring. Og husk altid at skylle alle sæberester af i rindende varmt vand.

Stil glassene til tørre med bunden i vejret på et viskestykke og eftertør dem med et rent og fnugfrit viskestykke. Pas på med at holde om foden med den ene hånd og tørre kuplen med den anden, ved at køre kontra med hænderne, da stilken knækker let på denne måde. Hold i stedet om stilken eller bunden af kuplen med den ene hånd og tør kuplen af indvendigt og udvendigt med den anden hånd. Når glassene tørrer med bunden i vejret først, er det ikke altid så nødvendigt at tørre helt nede i bunden af kuplen, hvilket også kan være ret besværligt.

Glas i opvaskemaskinen

Mange glas kan godt vaskes i opvaskemaskine, men de bliver som regel ikke særlig pæne af det og får med tiden nærmest uundgåeligt, glaspest, da vandstrålerne har svært ved at ramme hele indersiden af kuplen. Det er af samme årsag også svært at undgå sæberester på glasset.

Du kan evt. nøjes med at bruge maskinen, når du har haft gæster og brugt mange glas, men jeg vil anbefale, at du alligevel eftertør glassene med et rent viskestykke.

Husk at vinere glasset

Går der lang tid mellem glassene bruges, kan du med fordel vinere dem med en lille smule vin, inden du skænker i dem. Det gør du ved at hælde en lille smule vin op i glasset og slynge glasset rundt, så vinen får kontakt med hele indersiden af glasset. Brug herefter vinen til at vinere flere glas eller hæld det ud.



VIDEN OM VINGLAS



Selvom jeg har smagt vine af adskillige glas specificerede helt ned på den enkelte druesort, finder jeg nedenstående fire typer glas som værende tilstrækkelige for langt de fleste, mig selv inklusive.

Hvad man spiser til, er den stærkeste manipulator af vins smag, og det kan gå fra succes til fiasko. Her sker det lidt for ofte, at vinen bebrejdes, selvom en uheldig madsammensætning langt oftere er skyldneren. Som f.eks. krans-kage og tør champagne, for nu at pege på en klassiker.

Vinens temperatur er ligeledes en manipulator. Alle vine har som udgangspunkt "et blødt punkt"; en præcis serveringstemperatur, hvor vinen viser sig flottest rent teknisk. Vinnyderens tilstand har dog også indflydelse på, hvordan vinens temperatur opleves. Fryser vedkommende, er der en

tendens til at serveringstemperaturen ønskes højere end optimalt, og således vice versa.

Sidste væsentlige faktor er valg af glas. Stilkens længde har ingen betydning for smagen, men udelukken-de i forhold til hvordan man holder på glasset – hvis det vel at mærke har en stilk. Det korrekte er at holde på stilkens og ikke rundt om kuplen. Kuplen bør ikke røres, når vinen nydes, men spiller til gengæld en stor rolle i forhold til at fremhæve vinens facetter i duft og smag. Kuplen bør altid snævre ind i toppen, så aromaerne kan samles præcis dér,

hvor næsen sættes til glasset. Afhæn-gig af vinens stil og attributter, vælges kuplens form.

Er der tale om en rødvin med struk-tur, syre og tanniner, vælges som ud-gangspunkt et glas med en mere slank form, kaldet bordeauxglas. Er rødvinen mere rund og blød i udtrykket vælges som udgangspunkt et bredere glas, kaldet bourgogneglas.

Hvidvine uden fad serveres i mindre glas med bordeaux form og fadlagrede hvidvine serveres i Bourgogne glas. Ovenstående er vejledende, der er enkelte undtagelser.

1. Et champneglas
2. Et mindre bordeauxglas til lette og/eller aromatiske hvidvine, lette rosévine, dessertvine, hedvine og i visse tilfælde champagne
3. Et stort bordeauxglas til rødvine med struktur, syre og tanniner og hvidvine uden fad samt madegnede rosévine
4. Et stort bourgogneglas til runde og bløde rødvine og hvidvine og i sjældne tilfælde champagne





Chefsommelier
Thilde Maabjerg

TIL DE BLØDE STOLE

Vintertid er indetid i hvert fald om aftenen, hvor de korte dage opfordrer til stearinlys og indtagelse af husets bløde møbler. En god kop kaffe og en lille skarp at varme sig på fuldender oplevelsen



Marc de Goisses
1 fl 369,- SPAR 30,-

Frankrigs svar på Grappa er den internationalt knap så kendte Marc, der produceres over hele landet, men oftest nydes lokalt. Champagnehuset Philipponnat laver en lille mængde Marc fra deres ikoniske enkeltmark, Clos des Goisses, og i erkendelse af, at de selv er eksperter i Champagne og ikke destillering, køres stilke og kerner til Norditalien og destilleres hos Gianni Capovilla. Hos Gianni er der tale om spidskompetencen, når det gælder destillering, og han brænder Philipponnats Marc helt klassisk på en kobberkedel, som han selv udtrykker det. Resultatet er usædvanlig klart og rent og mere elegant end de fleste grappa'er. Marc'en lagres udelukkende på ståltank modsat mange franske Marc's, der fadlagres. Server den let afkølet ved ca. 15 °C. Alk. 43%.



Cognac XO "Symphonie", Jon Bertelsen
1 fl 349,- SPAR 50,-

Optimisme og vedholdenhed sejrede, da nordmanden Jon Bertelsen fik læreplads hos det prestige-fyldte Cognachus, Leopold Gourmel. Nordmændene har altid haft noget særligt med Cognac, men få har haft fingrene i det på linje med Jon Bertelsen. Siden 1999 har han ført en serie Cognac i eget navn produceret hos Leopold Gourmel, som han stadig har et stærkt og tæt forhold til. Jons faglige opdragelse skinner igennem, idet ingen af hans Cognac er tilsat karamel eller trækonzentrat (boisé). Hans Symphonie XO er lavet på 100% Ugni Blanc og nøjes ikke med de minimum seks års lagring, der kræves for at kunne skrive XO på etiketten. Min ti år på 400- og 500-liters fade har indholdet lagret, og det er der kommet en imponerende flot og kompleks Cognac ud af. Server den ved 16-18 °C. Alk. 40%.



Hacienda Sonora Red Catuai Honey COSTA RICA
Limited Edition

1 stk 89,- SPAR 10,-

For foden af vulkanen Poas i Central Valley i Costa Rica dyrker Hacienda Sonora den røde variant af Arabica-typen Catuai. De lave kaffebuske står blandt eksotiske træer og naturlig vegetation, hvilket bidrager med den nødvendige skygge og optimale næringsforhold i jordbunden. Den særlige forarbejdning af kaffebønnerne forud for ristningen, kendt som "The Honey Process", giver en afrundet syre, sødmefulde frugtaromaer og en rig mundfølelse.

Ristetemperatur: 225 °C

Smag: Fyldig, lækende og rund kaffe med bløde noter af røde kirsebær, vandmelon og hibiscus samt mælkechokolade og pekannødder. Kaffen er særligt egnet til filter- og stempelbrygning. Find alle kaffevarianter på løgismo.dk/delikatesser

MEGET MERE ØKO

Mange af vores leverandører har taget skridtet fuldt ud og byder naturen velkommen i deres vinmarker. Insekter, blomster, vilde græsser, fritgående ænder, høns og sågar får skaber biodiversitet, farver og liv. Den sterile praktisering af monokultur er parkeret i fortiden. Fremtiden er mere vild, mere kaotisk og først og fremmest mere levende.



Riesling Trocken,
Clemens Busch,
Mosel, 2016, BIO

1 fl 139,- |

2 fl 250,- SPAR 28,-

Tør og sprød riesling fra biodynamiske Clemens Busch. Sammen med sin kone Rita og sønnen Johannes dyrker de den stejle Marienburgmark, som skråner ned til Moselfloden tværs overfor deres hjem i Pünderich. Økologien blev tilvalgt i 1984, og for familien Busch er der ingen anden måde trods det kræver mere af dem og ikke mindst deres hænder. Alle vine gæres med vildgær, og tilsættes intet andet end en smule svovl ved aftapning for at sikre stabilitet under transporten. Server ved 7 °C. Alk 10,5%.



Riesling "Elements",
Domaine Bott-Geyl,
2015, BIO

1 fl 135,- |

3 fl 350,- SPAR 55,-

Tør og fyldig riesling fra excentriske Jean-Christophe i Beblenheim. Man skal afsætte en hel dag for at nå gennem hans brede portefølje og ikke mindst inspireres af hans detaljerede kendskab til hver en afkrog af vinmarkerne. Der er dømt klassisk alsacisk udtryk i vinene, der altid fremstår flæskede og frugtmættede, men samtidig flot balancerede af en rank og frisk syre. Jean-Christophe frigiver generelt sine vine sent, og opfordrer altid til at lagre dem lidt videre efterfølgende. Server ved 8 °C. Alk 12,5%.



Chablis Vieilles
Vignes, Jean-Marc
Brocard, 2015, ØKO

1 fl 185,- SPAR 25,-

Tør og frisk chardonnay fra Julien Brocard, der gradvist har overtaget domainet fra sin far. På en generation er domainet vokset fra 2 ha til knap 200, hvoraf størstedelen dyrkes økologisk. Stilen har altid været klassisk for chablis uden brug af fade med undtagelse af Grand Cru vinene. Gæring og lagring på ståltanke giver et usædvanlig rent og mineralsk udtryk for chardonnay, hvis lige ikke findes andre steder i verden. Server ved 8 °C. Alk 12,5%.



Collebello, Badia a
Coltibuono, Toscana
Rosso, 2015, ØKO

1 fl 119,- |

6 fl 600,- SPAR 114,-

Let og frisk sangiovese-domineret vin fra Badia a Coltibuono, et mere end 1000 år gammelt domaine i Chianti Classico zonen. Sangiovese druen har sin højborg i Toscana, hvor den trives optimalt i de bløde bakkens lerede jord blandt olivenlunde. Druerne gæres i tanke og vinen holdes fri fra fad, hvilket giver en forunderlig saftig og bredt anvendelig vin med toner af moreller, urter og skovjordsbær. Server ved 15 °C. Alk 13%.



Gevrey-Chambertin,
Thierry Mortet,
2014, ØKO

1 fl 299,- SPAR 100,-

Eminent pinot noir fra traditionelt funderede Thierry Mortet i Gevrey-Chambertin. Den anerkendte kommune i den nordlige del af Côte d'Or er kendt for sine maskuline og lagringsværdige vine, der belønner de tålmodige med et potpourri af nuancer og en nærmest dragende bouquet. Druerne kommer fra 20 mindre parceller fordelt på 4 ha, som Thierry ejer i kommunen, og vinen har lagret 14 måneder på fad. Server ved 15 °C. Alk 13%.



Cabernet Franc
"Le Cochet",
Domaine FL, Anjou,
2011, ØKO

1 fl 150,- SPAR 25,-

Mellemfyldig og frisk cabernet franc fra Loire-dalen. Domaine FL lægger sig i selen for at begrænse udbytterne og høste optimalt modne druer, så der er ikke tale om en af de typiske, lyse, syrlige versioner af druesorten. Aroma af hindbær, granatæble og blomster samt lidt mynte og diskrete krydderter fra de 12 måneders lagring på brugte fade. Server ved 16 °C. Alk 13,5%.



Costières de Nîmes,
Château Montfrin,
2015, ØKO

1 fl 99,- |

6 fl 485,- SPAR 109,-

Mellemfyldig og blød sydfransk blanding af syrah, grenache og mourvedre fra det billedskønne Château Montfrin. Der er dømt solid sydfransk smag med toner af rosmarin, modne blomster og kirsebær samt udtalt blødhed i form af diskret syre og modne, runde tanniner. Vinen er gæret og lagret på ståltanke. Server ved 16 °C. Alk 13,5%.



Sparkling Tea Blå
0%, Copenhagen
Sparkling Tea
Company, ØKO

1 fl 129,- SPAR 10,-

Alkoholfri mousserende te lavet på hele ni forskellige slags teer balanceret af citrus, jasmin og kamille. Sødmen er behageligt balanceret med druemost, og lidt citronsaft giver et syrligt løft og understreger de blomstrede toner. Kan nydes af både børn og voksne, f.eks som alkoholfrit alternativ til aperitiffen serveret i champagneglas. Server ved 7 °C. Alk 0%.

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

VELKOMMEN TIL KLUB LØGISMOSE VIN & MAD!

**Løgismose Vinklub skifter navn og hedder fremover
Klub Løgismose Vin & Mad**

Klub Løgismose Vin & Mad er fortsat for dig, der er passioneret omkring vin og mad, og er du medlem af klubben vil du, i tillæg til vores vinfund, nu møde hele vores Løgismose univers med alle de aktuelle medlems-tilbud såvel i vores webshop som i vores to gourmetsupermarkeder på Nordre Toldbod og på ILLUM Rooftop.

Som medlem af Klub Løgismose Vin & Mad vil du 10 gange årligt modtage magasinet "Klub Løgismose Vin & Mad" – som tryksag med posten eller som digitalt magasin i din indbakke.

I hvert magasin får du adgang til sæsonens unikke vintilbud. Vores chef-sommelier Thilde Maarbjerg skriver udførligt om vinene, og deler ud af al sin vinviden med nyttige tips og grundige vinartikler.

Derudover giver vores kokke og andre fageksperter input om sæsonens gode råvarer, spændende opskrifter og nyttige tips & tricks til alt fra hverdagens måltider til weekendens festligheder.

Er du også begejstret for vores produkter i Netto, så kan du glæde dig til at læse om nyheder, opskrifter og inspiration til lækker mad herfra.

Vil du også være en del af Klub Løgismose Vin & Mad?

Dine fordele som medlem

- ✓ Magasinet "Klub Løgismose Vin & Mad" 10 gange om året
- ✓ Unikke, sæsonbestemte vine og smagekasser til særpris
- ✓ Særtilbud på Løgismose delikatesser og køkkengrej
- ✓ Fri fragt på alle ordrer der indeholder vin eller spiritus
- ✓ Adgang til før-udsalg
- ✓ Invitationer til vinsmagninger og events
- ✓ Online inspiration og viden om mad og vin.

Tilmeld dig i vores gourmetsupermarkeder på Nordre Toldbod
og på ILLUM Rooftop, eller online på løgismose.dk/klub

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. 9-16

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
Mike Birnbaum

Webshop
www.løgismose.dk
Kundeservice:
Tlf. (+45) 33 32 93 32
Mandag-fredag, kl. 9-16
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
Sidste søndag i hver måned, kl. 10-15
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

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 31. januar til og med 8. marts 2018.*