

LØGISMOSE

VIN & MAD

SIGNES VENTOUX
**MEGET MERE END
ET SKALDET BJERG**

**SOMMERVINE FRA
NÆR OG FJERN**

- * Rislende Riesling
- * Et svendestykke fra Meursault
- * Klassisk musik i Provence
- * Sart og subtil Sancerre Rosé
- * Tid til Tavel
- * Til tops i Chile
- * De californiske "Rhône-rangers"

**SOMMERMAD
OVER ÅBEN ILD**

- * Mandelpandekager med danske bær
- * Hamachi-escabeche
- * Plat de fruits de mer grillés
- * Pissaladière med bøftomat
- * Tomat-"farci" i skaldyrsbisque
- * Culotte med brasilianske rytmer

**KAN DET
GRILLES?**

**SÆSON FOR VERDENS
ÆLDSTE KOMFUR**





6

**NYHED
FRA DOMAINE GAVOTY**
*Lyngrillet hamachi med
grøntsager i escabeche*



22

**BIRBET – FRISKE BÆR
I FLYDENDE FORM**
*Mandelpandekager
med råcreme og bær*



8

SOMMERLIGE RIESLING-VINE
Plat de fruits de mer grillés

INDHOLD

- 3 Thildes leder**, Sæson for verdens ældste komfur
- 4 Smag på sæsonen**, Grøntsagen, der egentlig var et bær
Opskrifter: Grillet tomatsalat | Grillet gazpacho
- 6 Sæsonens udvalgte**, En hyldest til det raffinerede i det enkle
Opskrift: Lyngrillet hamachi med spæde grøntsager i escabeche
- 8 Sæsonens udvalgte**, Sommerlige Riesling-vine med og uden bobler
Opskrift: Plat de fruits de mer grillés
- 10 Sæsonens udvalgte**, Rhône-inspireret legende fra Californien
Opskrift: Grillede andelår med artiskokker og sprøde grillede salater
- 12 Sæsonens udvalgte**, Kan ærlighed og oprigtighed tappes på flaske?
Opskrift: Brasiliansk culotte med fladbrød og chimichurri
- 14 Sæsonens udvalgte**, Sart lyserød, subtil og elegant Pinot Noir
Opskrift: Pissaladière med cœur de boeuf og ansjoser
- 16 Løgismose-klassiker**, Tid til Tavel
Opskrift: Tomat-“farci” med kammuslinger og skummende skaldyrabisque
- 18 Signes sider**, Oplevelser i det sydlige Rhône
- 20 Vin & ost**, Et svendestykke fra Meursault
Opskrift: Grillet ostemad med trøffel
- 22 Sæsonens udvalgte**, Birbet – friske bær i flydende form
Opskrift: Mandelpandekager med råcreme og bær
- 24 Grej**, Gem sommeren på glas og flaske
Opskrifter: Anne Grethes hindbær-snaps | Sommermarmelade
- 26 Løgismose på hylderne**, Grillaften – med smagen af godt håndværk!
- 28 Smag på magasinet**, Spændende smagekasser med vin eller delikatesser
- 30 Kældersalg**, Clos Apalta – den ikoniske rødvin fra Chile
- 32 Thildes vinviden**, Løgismoses drueskole – Sauvignon Blanc
- 34 Barskabet**, Gin fra Vadehavet
- 36 Kun for Medlemmer**, Sommertilbud til Klub Løgismose-medlemmer på OFYR-grill

*Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk
og i vores butik på Nordre Toldbod. Alle tilbud gælder
fra 1. juli til og med 31. august 2021.*

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

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



Leder



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

SÆSON FOR VERDENS ÆLDSTE KOMFUR

**Er der tale om en tilbagevendende trend, når madlavning
over åben ild endnu engang nyder stigende popularitet?**

Skal man tro professor i biologisk antropologi ved Harvard, Richard Wrangham, i hans banebrydende bog “Catching Fire – how cooking made us human” er vores evolutionære succes delvist eller måske endda helt et resultat af, at vi begyndte at tilberede mad og dermed både koncentrere og tilgængeliggøre næringsstoffer. Vores fordøjelsessystem ændrede sig, vores hjerner voksede og i stedet for at bruge tid og energi på at tygge maden, kunne vi lade varmen stå for den gradvise nedbrydelse og dedikere mere tid til at jage og samle. Varmen kom fra bålet, og i adskillige hundredetusinde-vis af år, måske millioner, var det det eneste komfur, der fandtes.

Ligger vores affektion for grillsmagen, det røgede og let brændte i vores gener? Jeg kender ikke mange mennesker, hvis nogen, som ikke holder af mad fra grillen nærmest uanset hvilket emne, der grilles. Det samme kan ikke opnås på en stegepande eller i ovnen, der sker simpelthen noget unikt med smagen. Måske har vores evolution sammen med bålet og tilberedt mad præget vores præference gennem et utal af eksponeringer gennem generationer.

I dag er “udekomfuret” mere hot, og i mere end én forstand end nogensinde før, og opfindsomheden vil ingen ende tage. Interessant nok er der lige nu ved at udvikle sig to skoler indenfor konceptet grill. Den futuristiske, moderne retning,

der gør brug af alle teknologiske fremskridt med fokus på effektivitet og convenience og så en mere “back-to-basics”-tilgang, som stræber mod at opnå en mad-over-bål-stemning, hvor ritualer omkring forberedelser og eksekvering er en del af helhedsoplevelsen.

Ikke bare én, men begge Løgismoses kokke har været i gang med at lave mad over bål til vores sommermagasin på OFYRen, en grill, der kombinerer den autentiske bålstemning med egenskaberne fra en stegeplade og et væld af andre anvendelsesmuligheder, som demonstreres gennem magasinets opskrifter. Det er altid en stor fornøjelse at sætte vin til grillmad, og vi kommer vidt omkring fra klassiske rosévine fra Tavel og Provence til amerikanske Rhône-inspirerede vine i alle tre farver, friske årgange fra Michelot i Meursault samt nyheder fra Ribera del Duero og Christian Dautel i Würtemberg.

Du kan læse mere om OFYR på bagsiden og finde din rabatkode til at købe OFYR-grill til særpris, eksklusivt for Klub Løgismoses medlemmer.

Rigtig god sommer

Thilde Maarbjerg



Smag på sæsonen

GRØNTSAGEN, DER EGENTLIG VAR ET BÆR

Store, små, røde, gule, grønne, lange, runde – tomaten findes i et utal af varianter og biologisk set er den et bær og dermed en frugt, selvom den handelsmæssigt optræder som en grøntsag; faktisk den mest solgte grøntsag i Danmark.

I dagligvarehandlen er det muligt at fylde kurven med farvestrålende tomater året rundt, men særligt lige nu, hvor sommeren er på sit højeste, er de danske tomater uhyre velsmagende, og vi kan på det varmeste anbefale at eskalere dit tomat-indtag markant.

Der findes (næsten) en uendelig række af tomatarter, og de byder alle på hver sin smagsprofil, ligesom udseendet varierer betragteligt. Tomaterne er trofaste følgesvende i det salte køkken i alt fra sprøde salater til simrede kødretter og faktisk finder de også sin anvendelse i selskab af sødme, eksempelvis i en tomatmarmelade til ost – opskriften ligger på løgismose.dk

Her får du kokkenes 2 favorit-opskrifter med tomater, hvor sommerstemningen spiller førsteviolin.

I butikken på Nordre Toldbod kan du hele sommeren finde kasser med blandede tomater i alskens farver og former fra fødevarermarkedet Rungis til 139,- pr. stk.

VIDSTE DU?

- Tomatens vandindhold nærmer sig 95 %, hvorfor du skal gøre dig aldeles umage for at spise dig mæt i tomater
- Der sælges mere end 67 millioner friske tomater i Danmark hvert år
- Tomaten stammer oprindeligt fra Peru og kom første gang til Danmark omkring år 1770
- Særligt de røde tomater er rige på stoffet Lycopren
- Der findes mere end 15.000 tomatarter



Grillet tomatsalat



Gastronomisk udvikler & kok
Magnus Sonne

Grillet tomatsalat

Opskrift til 4 personer

INGREDIENSER

- 500 g forskellige store tomater
- 500 g små tomater
- Diverse krydderurter (basilikum, oregano, merian, mynte, skovsyre)
- 125 g salatost
- 1 rødløg i tynde skiver
- Olivenolie
- Eddike
- Sort peber, salt

SÅDAN GØR DU

1. Skær de store tomater ud i halve eller kvarte, så form og figur er forskellige.
2. Smør både de små og de skårne tomater med en lille smule olie og grill dem til de har taget farve.
3. Anret salaten med grillede tomater overhældt med olie og eddike, urter, ost og løg.
4. Servér som en let ret med grillet surdejsbrød eller som tilbehør til grillet fisk, fjerkræ eller oksekød.

Grillet gazpacho

Opskrift til 4 personer

INGREDIENSER

- 4 store tomater
- ½ agurk
- ½ rødløg
- 2 fed hvidløg
- 1 rød og 1 grøn peberfrugt
- ½-1 rød chili
- 2 stængler blegselleri
- Frisk oregano, merian og basilikum
- ½-1 tsk Piment d'Espelette
- 2 spsk sherryeddike
- ½ dl olivenolie
- Salt og peber
- 2 skiver dag gammelt brød

SÅDAN GØR DU

1. Skær alle grøntsager i grove stykker og grill dem til de har taget farve, uden at de tilberedes for længe.
2. Lad de grillede sager køle en smule af. Blend grøntsager og brød og tilsæt de øvrige ingredienser.
3. Smag suppen til med salt, peber, Piment d'Espelette og sherryeddike.
4. Køl suppen helt ned og nyd med godt brød til – og evt. olivenolie dryppet udover.



Grillet gazpacho



Lyngrillet hamachi med spæde grøntsager i escabeche

Opskrift til 4 personer

Hamachi eller yellowtail kingfish er en japansk fiskeart, som vi gennem Fiskerikajen og deres samarbejde med et dygtigt dansk opdræt har haft glæden af at stifte bekendtskab med. Den faste, lyse fisk i tun-familien byder på mørt, nærmest cremet og fast filet-kød, som sagtens kan nydes som sashimi eller her i den klassiske spanske escabeche-tilberedning, hvor den lynsteges og får selskab af grillede grøntsager og en eddike-syrlig lage. En fremragende forret eller en del af et dele-måltid i sommervarmen. Send fadet rundt blandt de spisende og følg trop med den kølige Provence-rosé, som netop har dét vinøse væsen, som denne ret kræver.

INGREDIENSER

- 400 g hamachi-filet
- 4 små gulerødder med top
- 4 små løg med top
- 1 rød peberfrugt
- 1 fennikel
- 2 stængler bladselleri
- 3 fed hvidløg i tynde skiver
- 1 hakket skalotteløg
- 2 grønne tomater
- 1 spsk korianderfrø
- 1 tsk Piment d'Espelette
- 1,5 dl olivenolie
- Salt og peber
- Skallen af 1 citron
- 0,5 dl sherry-vineddike
- 1 dl tør hvidvin

SÅDAN GØR DU

1. Snit hvidløg i tynde skiver og hak skalotteløg fint.
2. Varm olivenolie op i en gryde, og sautéer de hakkede løg og hvidløg til de bliver klare.
3. Tilsæt eddike, hvidvin, citronskal, korianderfrø, Piment d'Espelette og salt. Lad væsken koge op, sluk for varmen og lad den køle af mens grøntsagerne grilles.
4. Skyl og rens gulerødder, løg, fennikel, peberfrugt og bladselleri og skær ud i grove stykker. Grill grøntsagerne til de er møre men har bid. Læg grøntsagerne i et fad, hæld syltelagen over og lad dem trække mindst 2 timer.
5. Grill olie-indsmurt hamachifilet få sekunder på hver side og læg derefter på køl samtidig med de syltede, grillede grøntsager.
6. Anret skiver af hamachifilet på et stort fad og kom de syltede grøntsager og syltelagen udover.



Gastronomisk udvikler & kok
Christian Tørring

EN HYLDEST TIL DET RAFFINEREDE I DET ENKLE

Producent: Domaine Gavoty | Område: Provence, Frankrig

Denne vanedannende Cuvée Récital er ny i Løgismoses sortiment, hvor den erstatter vores mangeårige forårs-bebuder Melopée de Gavoty, som ikke længere produceres.

Melopée var delvis funderet på købt frugt, og Roselyne Gavoty forklarede, i en længere snak jeg havde med hende i april, at hun ikke længere ønskede at være involveret i projekter, hvor hun ikke var i fuld kontrol. Den egentlige årsag til, at hun valgte at trække stikket, var imidlertid, at nogle af hendes samarbejdspartnere havde antydnet, at prispunktet var lige så vigtigt som smagen. Og så havde Roselyne ellers fået talt sig varm og hun forklarede, at hun ikke ønskede at bidrage til den udbredte degenerering af Provence-rosé fra en "vin", der kunne reflektere over, til en simpel "boisson", som tankeløst bliver slugt af horder af "consommateurs mouton". En fantastisk fransk sprogblokt som ikke lige lader sig oversætte, så den får lov til at stå!

Roselyne har produceret Cuvée Récital på egne druer i adskillige år, og Roselyne har været på sporet af bæredygtighed, så længe vi kan huske. Hun proklamerer da også, at når vinen nu kommer med det økologiske stempel på flaskerne, er den største forandring lidt mere papirarbejde og et par ekstra regninger, der skal betales.



Roselynes bedstefar Bernard Gavoty (1906-1980) var en berømt musik-kritiker, der skrev under pseudonymet Clarendon i Le Figaro. Han var med til at gennemtrumfe sammenlægningen af de oprindelige 2 domainer le Petit og le Grand Campdumy, og det var ham, der sørgede for, at navnene på vinene fra det nye Domaine Gavoty blev associeret til musik, og at de fandt vej til de bedste restauranter i Provence.

Sæsonens udvalgte



Fagekspert
Per Bach

NYHED

Côtes de Provence Rosé Cuvée Récital, ØKO, 2020
1 fl 118,-

6 fl **595,-** SPAR 113,-

12 fl **1.045,-** SPAR 371,-

"Récital", et udtryk som benyttes, når klassisk (klaver) musik fremføres af en eller ganske få personer, og vinen hylder, som Roselyne udtrykker det, "det raffinerede i det enkle og musik-kens betydning for vores familie". Hun giver os kun nødigt en nøjagtig drueblanding og påstår, at det er der reelt ingen, der kan, men vi må gerne skrive, at Cinsault spiller første violin, og at violinen diskret bliver akkompagneret af Grenache og Syrah. Roselyne kalder vinen for "délicieuse" og hævder, den takket være Cinsault er mere resonant og tankevækkende end så mange andre lyserøde vine fra Provence.

Vi kan kun give hende ret, og det er smukt at kalde vinen for en hyldest til "det raffinerede i det enkle". Den skænkes i de helt sarte rosa nuancer, som netop Domaine Gavoty i sin tid var first movers på, og der er en indbydende næse af afmålt rød bærfrugt, mirabeller og fersken, som får lidt svung fra strejf af lavendel. Mere mundfylde og substans end vanligt for typen, men stadig først og fremmest frisk og godt hjulpet på vej af en salig salt mineralitet. En på sin vis underspillet, men også meget gastronomisk vin, som helt sikkert vil være et raffineret match til den dansk/japanske hamachi.



Gastronomiske
udviklere & kokke
Magnus Sonne &
Christian Tørring

Plat de fruits de mer grillés

Opskrift til 2 personer

Plat de fruits de mer – overdådighed i en servering og nu her i vores kokkes sommerlige nyfortolkning, hvor havets herligheder grilles. Vi kan anbefale en grundig omgang mise en place (forberedelse), så du kan nyde tiden ved grillen lige inden servering. Forbered de forskellige dips, klargør skaldyr og ryk hele arrangementet samt selskabet med ud til grillen umiddelbart inden servering – de forskellige skaldyr skal grille tæt på samme antal minutter, så finalen kan udspille sig ved og omkring grillen inden der skal fråses i et måltid I sent vil glemme.

INGREDIENSER

- 2 kammuslinger i skal
- 1 hel hummer
- 6 store jomfruhummer
- 1 kg blåmuslinger
- 1 fustage østers
- 1 kg søkogte rejer
- Patis
- Hvidløgsolie
- Citron

SÅDAN GØR DU

HUMMER OG JOMFRUHUMMER

1. Slå hummeren ihjel ved at stikke en stor kniv ned i krydset på toppen af hovedet og flæk hovedet væk fra kroppen.
2. Flæk herefter hummeren hele vejen igennem og fjern eventuel tarm. Flæk også jomfruhummer på langs.
3. Kom kryddersmør på kødsiden af hummeren og hvidløgsolie på jomfruhummeren og kom direkte på grillen med skallen nedad.
4. Grill hummeren til kødet bliver hvidt og glasklart, ca. 5-7 minutter – jomfruhummeren grilles med de sidste 1-2 minutter.
5. Vend hummeren med kødsiden nedad, ca. 30 sekunder, lige inden servering.

MUSLINGER

1. Rens muslingerne grundigt i koldt vand. Smid de muslinger, der ikke lukker sig ved et lille slag og dem, der er slået i stykker ud.
2. Kom dem direkte på grillen over indirekte varme. Kom skiver af citron, friske krydderurter og en våd avis over.
3. Hold øje med muslingerne og tilbered dem til de åbner sig og er saftige og lækre – det tager et par minutter. Pres evt. lidt citron over dem, så de damper lidt i saften.

GRILLEDE REJER

1. Grill rejerne med skiver af citron og krydderurter i en alubakke eller et dobbeltfoldet stykke stanniol i ca. 2 minutter.
2. Hæld en solid portion patis over og lad flambere til flammerne er væk.
3. Servér med det samme.

GRILLEDE ØSTERS

1. Åbn østersene og frigør dem fra musklen.
2. Kom lidt brunet smørsauce i hver anden østers og lidt kryddersmør i de andre.
3. Grill dem i skallen på grillen i ca. 3 minutter til de er let pocherede.
4. Servér med det samme.

GRILLEDE KAMMUSLINGER I SKAL

1. Åbn kammuslingerne ved forsigtigt at skære dem fri fra den flade skal.
2. Rens dem ved at fjerne alt andet end selve kammuslingen og den flotte rogn.
3. Kom begge dele tilbage i den dybe skal, tilsæt lidt friske urter og en lille klat kryddersmør eller olivenolie.

4. Kom dem på grillen og tilbered dem kort og godt i skallerne til de lige netop er tilberedt på begge sider. (rognen skal have lidt mere end kammuslingerne)
5. Spis med det samme og gør det med fingrene.

Når alle elementer er grillet anrettes de flot på et stort fad og derefter er der fri leg med skaldyr, dips, godt brød og en klat neutral mayo til rejerne.

Velbekomme!

Thousand Island-dressing

INGREDIENSER

- 1 dl mayonnaise
- 1 dl creme fraiche
- 2 spsk ketchup
- 1 tsk chipotlepulver
- 1 fed hvidløg
- Lidt frisk chili
- 1 spsk hakket purløg
- Salt, sukker og sort peber

SÅDAN GØR DU

Bland alle ingredienserne og smag til med de enkelte elementer.

Kryddersmør

INGREDIENSER

- 200 g blødt smør
- 2 fed hvidløg
- 3 spsk hakket persille
- 1 spsk hakket estragon
- Skal fra ½ citron
- Sort peber, salt

SÅDAN GØR DU

Bland alle ingredienserne godt sammen og hold køligt inden servering.

Brunet smørsauce med soltørret tomat og eddike

INGREDIENSER

- 100 g smør
- 25 g hakkede, soltørrede tomater
- 25 g skalotteløg, finthakket
- 1 fed hvidløg i skiver
- 4 spsk sherryeddike

SÅDAN GØR DU

1. Smelt smørret og lad det brune.
2. Når smørret dufter af ristede nødder tilsæt da resten af ingredienserne.
3. Lad det hele simre i 5 minutter.
4. Server lunt som sauce/dip til brød og skaldyr (fisk, gris, kylling og grønt er også skønt).

.....Sæsonens udvalgte

SOMMERLIGE RIESLING-VINE MED OG UDEN BOBLER

Producent: Weingut Dautel | Område: Württemberg, Tyskland

Sammen med den helt nye årgang af Christian Dautels Gutswein-udgave af Riesling landede også en boblende version, en Riesling Brut lavet på den traditionelle metode med andengæring i flasken, som vi kender det fra Champagne. Tyskerne er virkelig begyndt at excellere i mousserende vin i den høje ende af skalaen. Sekt-produktionen har altid været stor, men klart tungest i den billige ende og i mange tilfælde lavet på druer indkøbt fra lande mod øst. Og klart, med Tysklands relative kølige klima, er der stort potentiale for at lave friske, balancerede vine med bobler, som kan være med i superligaen internationalt.

Der er to skoler. Enten er det ren Riesling i hyldest til Tysklands tradition for denne drue, mens den anden tager udgangspunkt i Pinot-sorterne og Chardonnay, og her er resultatet mere i retning af Champagne og Crémant de Bourgogne. Riesling er mere aromatisk og sortaromaerne smager igennem, det er en unik stil indenfor boblevine, som også anvendelsesmæssigt går forbi mange andre i kategorien.

Familien Dautels store passion for mousserende vin fik Christians far, Ernst Dautel til at lave Weingut Dautels første Riesling Sekt i 1984. Målet er at vise druens friske, karakteristiske frugt i balanceret form, så der høstes relativt tidligt for at sikre, at alkoholen ikke bliver for høj, og syren er ferm og sprød. Efter andengæringen i flasken hviler vinen 18 måneder med gærresterne.



NYHED

Riesling Sekt Brut, 2018
1 fl 195,-

2 fl 350,- SPAR 40,-

6 fl 850,- SPAR 320,-

For at vise det unikke ved hver vækstsæson, laver Christian altid årgangs-Sekt. Stokkene står i det kalkrige Gipskeuper, som bidrager med krop og frugt til den færdige vin. En flot mousse i glasset, der understreger metoden til at skabe boblerne og en berusende duft af æblelund i flor, citrusfrugter og kvæder samt en snert af bergamotte. Smagen er til den fyldige side, men frisk og mundvandsdrivende med flere lag af frugt og blomstertoner samt en snert af gær fra lagringen. Nyd den til fisk og skaldyrsretter og gerne med indslag af krydret og/eller stærkt. Også glimrende til hjemmelavede forårsruller, gerne friske, pad thai eller retter med karri.



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg



Riesling Gutswein, 2020
1 fl 129,-

6 fl 650,-

SPAR 124,-

12 fl 1.150,-

SPAR 398,-

Denne forførende, gnistrende rene Riesling er blevet en populær vin, som genbesøges gang på gang af de mange, der har smagt den. Citrusmagende urter som jernurt og citronmelisse mingler med nektarin, blomster og et strejf af mineralske toner i næsen. Munden er saftspændt og smagsrig uden at være tung og anmassende, og netop her er Christian Dautel en gudsbenådet vinmager. Hans vine er aldrig overgjorte, men altid velstyrede og med sans for detaljen. En vin man roligt kan have nok af på køl, den ene tager den anden f.eks. en lun sommeraften med skaldyr på bordet. Servér ved 7 °C.

Grillede andelår med artiskokker og sprøde grillede salater

Opskrift til 4 personer

Sommeren er over os og det er højsæson for den uofficielle danske nationalsport – grill. Har du været hele repetoiret i gennem af pølser, fjerkræ, oksekød og måske endda fisk kan vi anbefale denne lidt oversete grill-delikatesse, confiterede andelår. De fedsyltede andelår bliver sprøde og lækre efter et møde med den varme grill, kødet falder lige fra benet og de grillede grønne sager gør oplevelsen komplet. Servér de solbeskinnede vine i glasset, godt afkølede.



Gastronomisk udvikler & kok
Christian Tørring

Køb Løgismose andelår i Netto og i butikken på Nordre Toldbod i udvalgte uger, sommeren over.

INGREDIENSER

- 4 confiterede andelår
- 4 hele artiskokker
- 2 salatløg
- 1 spsk grov dijon-sennep
- Hjertesalat, radicchio og andre grove salattyper
- 0,5-1 dl olivenolie
- 2 spsk sherry-vineddike
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

1. Skræl artiskokker, men behold de yderste blade og en smule af stokken. Del artiskokkhjernerne i halve og fjern de små fine 'hår' i midten. Kog artiskokkerne i letsaltet vand med en halv citron i 5-6 minutter. Tag artiskokkerne op af vandet og lad dem dryppe af i et dørslag.
2. Bland sennep, eddike, salt og peber sammen og pisk derefter olivenolie til det tykner.
3. Flæk de grove salater i halve og skær salat-løgene i kvarte.

4. Grill andelår ved indirekte varme, til de er gennemvarme og skindet helt sprødt, ca. 15-20 minutter.
5. Grill artiskokker og salatløg over direkte varme til løgene er let karamelliserede, ca. 5-10 minutter.
6. Grill de halverede salater i ca. 2 minutter på snitfladen, lige inden servering.
7. Vend grøntsagerne og salaten i vinaigrette og anret med de sprøde andelår. Pynt eventuelt med dine favorit-krydderurter.



SPAR 25 %
MIX 6 FLASKER EFTER
EGET VALG

Sæsonens udvalgte

RHÔNE-INSPIRERET LEGENDE FRA CALIFORNIEN

Producent: Bonny Doon Vineyard | Område: Central Coast, Californien



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Nærere man kærlighed til de generøse vine fra Sydrhône, bør man prøve Randall Grahms Le Cigare Volant. Vinen er definitionen på Rhône-druernes indtog på den californiske vinscene, og en uomtvistelig reference for den velkendte stilart i USA og i resten af de oversøiske vinlande.

Før Randall Grahm tog bladet fra munden og råbte "Rhône!" handlede stort set alt i Californien om Bordeaux og Bourgogne eller mere praktisk; druesorterne derfra. Af uransagelige årsager havde ingen tidligere rigtig interesseret sig for Rhône-druerne til trods for, at klimaet mange steder i Californien er oplagt til at dyrke dem med deres høje varmetolerance. Få år efter lanceringen af Le Cigare Volant i 1984, som var en for sin tid totalt avantgarde vin lavet på Grenache, Syrah og Mourvedre, blev Randall Grahm udråbt til "The Rhône Ranger" på forsiden af Winespectator. Det satte gang i en bevægelse, som nu er manifesteret i et sådant omfang, at Rhône-druerne er blevet en integreret del af californisk vinkultur. Le Cigar Volant er langt fra den eneste af sin slags Californien i dag, og druesorter som Syrah og Grenache er veletableret i flere prominente vinregioner i staten.

Randall havde lært det på den hårde måde. Efter en universitetsgrad fra UC Davis med speciale i planter blev han nærmest manisk optaget af Pinot Noir. Med hjælp fra sin familie erhvervede han sig en ejendom i Santa Cruz, og grundlagde Bonny Doon Vineyards i området af samme navn. Pinot Noir havde han dog ikke succes med, området var ganske enkelt for varmt, men eksperimentelle forsøg med Rhône-druerne overraskede ham. Le Cigare Volant kaldte han rødvinen, der blev hans debut, og den både provokerede og vakte nysgerrighed. Navnet betyder "UFO" på fransk og angiveligt kommer inspirationen fra et dekret fra 1954, der forbød UFO'er at lande i vinmarkerne i Châteauneuf-du-Pape. Den ikoniske label er et sammenklip af en skitse fra den franske forfatter Jules Vernes univers (ca. 1870) og en af slotsraderingerne i den berømte "Bordeaux et Ses Châteaux" fra 1855.

Fra og med 2018 gennemgik serien, som i mellemtiden havde fået tilføjet både en hvid og rosé, en "make-over", som Randall kalder det, med henblik på at gøre dem friskere og en anelse lettere i udtrykket.

"We have been producing Le Cigare Volant continuously since 1984 and Cigare Blanc since 2003. The style has evolved over the years, and I am terribly proud of the wines that we have produced. But the economics of holding the wine for years before release were unfortunately unsustainable. The new vintage of Cigare, wherein the Mourvèdre component has been replaced by the elegant and fragrant Cinsault, imparts a greater earlier accessibility to the wine and a unique haunting redolence. We very optimistically produced 11,500 cases of the '18 Le Cigare Volant and have great expectations for its success."

– Randall Grahm

I 2020 valgte Randall at sælge Bonny Doon Vineyards for at kunne bruge mere tid på sit omfattende projekt med udvikling af nye druesorter. Han er dog stadig tilknyttet produktionen sammen med Nicole Walsh, hans vinmager gennem en årrække.



Le Cigare Volant Blanc, 2019
1 fl 169,-

6 fl 126,75 SPAR 42,25

Tidligere indgik Roussanne i denne vin, men Randall er nu helt gået væk fra sorten, da han syntes, den var for tung og syrefattig. I stedet for udgøres blandingen nu af 46 % Grenache Blanc, 34 % Vermentino og 20 % Clairette, idet Vermentino har erstattet Roussanne for at opnå større friskhed i vinen. Underspillet stil med honningmelon, æble og grapefrugt i næsen, samt en let kalket tone. Smagen rummer ligeledes kernefrugter, grøn ananas og hvide blomster samt en cremet fedme, selvom helhedsudtrykket stadig er til den lette side. Servér den endelig ikke for kold, ca. 10 °C er optimalt til grillet fisk eller fjerkræ, retter med artiskok eller grillet salat eller kål.



Vin Gris de Cigare, 2019
1 fl 169,-

6 fl 126,75 SPAR 42,25

80 % Grenache og 29 % andre druer som Vermentino, Cinsault, Picpoul og Clairette. Fin kompleksitet for typen med både fersken, hyben, gule blomster og hindbær i duften. Mellemfyldig i munden med solide frugttøner og god dybde. Frisk afslutning. Servér ved 7 °C til grillede fisk og skaldyr og grillet fjerkræ eller til gazpacho.



Le Cigare Volant, 2018
1 fl 229,-

6 fl 171,75 SPAR 57,25

52 % Grenache, 35 % Cinsault og 13 % Syrah. Frisk og imødekommende duft af vilde blomster og røde bær og frugter samt et lille strejf af ristet egetræ. I smagen er der modne røde blomster og kirsebær, vanilje, lakrids og søde kryddertøner rundet af med en herlig friskhed, som flot demonstrerer Randalls ønske om at lave en lidt mere elegant fortolkning af Le Cigar Volant. Harmonisk og velkomponeret. Servér ved 16 °C til et bredt udvalg af grillet kød fra and til gris og lam eller til kraftige grønsagsretter f.eks. med peberfrugt, aubergine, løg, majs og svampe.

KAN ÆRLIGHED OG OPRIGTIGHED TAPPES PÅ FLASKE?

Producent: Vinos Rubén Ramos | Område: Castilla y León, Spanien

Med vine fra notabiliteter som Peter Sisseck, Carlos de la Fuente Martín og Bertrand Sourdais og i omegnen af 50 forskellige vine i sortiment er vi egentlig ganske velpolstrede, når det kommer til Ribera del Duero, og det var bestemt ikke meningen, at vi skulle have mere fra den kant lige nu. Men så var det vi hørte at Xavier Ausàs, den mangeårige vinmager og tekniske direktør for selveste Vega Sicilia, var begyndt at hjælpe til i kælderen hos barndomsvennen Rubén Ramos. Vi rekvirerede prøver, vinene kom, vi smagte, og så var der ingen vej tilbage. Ikke fordi vi havde fundet en ny Pingus, slet ikke, men fordi vi her mødte en ærlig rødvin med den der joviale drinkability, vi savner i mange af de vine fra Ribera del Duero, som stadig hellere vil imponere end charmere.

Vinos Rubén Ramos ligger med udsigt over mod borgen i Peñafiel i starten af det, mange i dag kalder den gyldne mil ind mod Valladolid, hvor Bodegaerne er skudt op som paddehatte og hvor det tilplantede areal med vinstokke er eksploderet. Og Rubén Ramos er en af dem, som svømmer med strømmen. I det små. Rubén fortæller, at hans familie oprindeligt dyrkede druer og solgte dem til kooperativet (det, der nu er blevet til Protos), men til sidst blev de så pressede på afregningspriserne, at de, da det blev muligt, valgte at satse på kunstvanding og i mange år var rødbeder familiens væsentligste indtægtskilde.

Så fik Ribera del Duero international bevågenhed og i stedet for at sælge jorden til et af de mange store firmaer, som kom på opkøbsturne, valgte familien på ny at satse på vinavl. Ikke på én gang, men i det små. De første vinstokke blev sat for 28 år siden og i modsætning til alle dem, der kom udefra, havde Rubén Ramos og hans familie den fordel, at de kendte deres jord, og de kunne derfor gentilplante de parceller, de vidste før



i tiden havde leveret den bedste frugt. I starten solgte de igen til kooperativet, men så fulgte et lille vineri i en lejet lagerhal nede i udkanten af Peñafiel og i 2003 – da familien ikke længere behøvede at spørge banken om lov – blev den nuværende Bodega opført i nærheden af de efterhånden 14 ha med Tempranillo. Siden blev der også råd til en bolig, og i dag bor Rubén Ramos, hans kone María og deres to små børn lige ved siden af vingården.

Xavier Ausàs kom ind i billedet i 2015, da han valgte at stoppe hos Grupo Vega Sicilia for at satse på Ausàs Consultoría og Ausàs Bodegas y Viñedos, og da han blandt andet hjælper Almudena Calvo Abad på det nærliggende (og imponerende) Pago de Carraovejas, er det nemt for ham at komme forbi og bistå barndomsvennen med råd og død.

NYHED

Ribera del Duero Roble, 2018
1 fl 115,-

6 fl **545,- SPAR 145,-**

12 fl **845,- SPAR 535,-**

100 % Tempranillo, 100 % håndhøstede og 8 måneder i en blanding af franske og amerikanske fade. Dejlig aromaer af jordbær og hindbær og noget så eksotisk som abrikos, der bliver akkompagneret af let røgfyldte

toner af kaffe og kakao. På ingen måde voldsom, bare fyldig, saftig, elskelig og helt nede på jorden, hvis man kan sige det om en rødvin. Et perfekt match til den lejrbaalsstemning som den spiddede culotte med chimichurri skaber. Bare du husker at være forsigtig med chilien.



Fagekspert
Per Bach



Brasiliansk culotte med fladbrød og chimichurri

Opskrift til 4 personer

I Sydamerika er kød ligeså væsentlig en del af kosten, som rugbrød er i Danmark. Kød i et utal af udskæringer perfektioneres med marinader, forskellige tilberedningsmetoder og serveres med et hav af tilbehør.

Okseculotten, som mange kender i klassisk helstegt form, har her fået brasilianske rytmer i kroppen når den grilles på spyd og serveres med fladbrød og chimichurri – en spicy og aromatisk krydderurte-salsa.

INGREDIENSER

- 1 okse-culotte af bedste kvalitet (ca. 1,4 kg.)
- Salt
- Olivenolie

- 750 g Tipo 00-mel
- 4 dl vand
- 6 spsk olivenolie
- 2 tsk salt

- 1 bundt koriander
- 0,5 bundt persille
- 0,5 frisk chili – efter smag
- 1 fed hvidløg
- Lime
- 0,5-1 dl olivenolie
- 0,5 dl hvidvinseddike
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

1. Bland mel, vand, olie og salt og ælt det godt sammen. Lad dejen trække ca. 30 minutter.
2. Hak dejen ud i ca. 12 små kugler og rul dem ud til fladbrød.
3. Fjern senen på bagsiden af culotten (hvis der er en). Skær fedtet på toppen til, så der maks er 0,5-1 cm tilbage og rids det tilbageværende. Skær culotten i tykke skiver på tværs af fibrene, ca. 8-10 cm tykke skiver. Kom culotten på et stort spyd, hvor kødstykkerne foldes i et 'u', så fedtsiden vender ud.
4. Hak krydderurter og hvidløg fint og kom i en skål. Tilsæt saft af en lime, friskhakket chili, olivenolie, eddike og salt og peber og bland godt sammen. Lad din chimichurri trække mens du griller kød og brød.
5. Varm grillen godt op, og placér de varme kul eller brænde i siden af grillen, så fedtet fra spyddene ikke drypper direkte ned i dem. Drys culotte-spyddet med havsalt og grill på alle sider til det er gyldent og sprødt udenpå, ca. 20 minutter. Lad herefter kødet trække i min. 15 minutter.
6. Steg fladbrød på en almindelig pande eller på en grill hvis du har udstyr til det. Pensl med brunet smør inden de steges, og steg på hver side til de er gyldne og gennembagte.
7. Skær culotten direkte fra spyddet, så du får fine tynde kødstykker, som serveres i de lune fladbrød med chimichurri på toppen.



Gastronomisk
udvikler & kok
Magnus Sonne



Med udsigt til borgen i Peñafiel
inspicerer Rubén Ramos sine vinstokke
sammen med next generation.



Pissaladière med coeur de boeuf og ansjoser

Opskrift til 4 personer

Pissaladière går også noget mere simpelt under kaldenavnet "den franske pizza" og er en gastronomisk specialitet, som har sin oprindelse i Ligurien men nok er mest kendt fra det sydfranske.

Den traditionelle pissaladière toppes med masser af løg, oliven og ansjoser – alle elementer er også at finde på vores version, som toppes med en generøs skive solmoden bøftomat, inden de små portions-anretninger bages. En umami-spækket servering, som egner sig ganske strålende til en solskins-frokost, men til middag har de også sin berettelse; i begge tilfælde må vi dog understrege vigtigheden af iskold rosé i glasset.

TIP: Du kan sagtens lave én stor pissaladière på en bageplade, hvis ikke du har portions-pander.



Gastronomisk udvikler & kok
Christian Tørring

Mini-støbejernspande fra De Buyer 99,- pr. stk.

INGREDIENSER

- 1 plade god butterdej
- ½ glas ansjoser
- 1 glas sort oliventapenade
- Friske Middelhavs-urter
- 2 bøftomater
- 1 salatløg
- 1 skalotteløg
- 2 fed hvidløg
- Olivenolie
- Salt
- Piment d'Espelette

SÅDAN GØR DU

1. Skær salatløg, skalotteløg og hvidløg i papirs-tynde skiver, gerne på mandolinjern.
2. Rul butterdejen godt ud, så den ikke hæver for meget ved bagning. Udstik butterdejen i 4 små cirkler, hvis du vil lave portions-anretning, og ellers én stor.
3. Smør de små pander med olie og placér de små butterdejs-cirkler i panden; de må gerne stikke en smule udover kanten. Alternativt kan du bage pissaladiëren på en bageplade i ovnen.
4. Smør dejen med oliventapenade og fordel løg og hvidløg udover. Tilsæt ansjoser og en tyk skive tomat pr. pande eller flere, hvis du bager en hel.
5. Dryp med olivenolie og drys med Piment d'Espelette og havsalt. Bag i en forvarmet ovn ved 220 °C varmluft, til de er gyldne – ca. 20-30 minutter.

..... Den grønne ret

SART LYSERØD, SUBTIL OG ELEGANT PINOT NOIR

Producent: Bernard Reverdy | Område: Loire, Frankrig

Denne Sancerre-rosé er en Løgismose-klassiker. Vinen har været en del af vores DNA, lige så længe vi kan huske og længe før, det blev komfortabelt at drikke lyserøde vine i Danmark. Det eneste problem er mængderne. Domainet har ikke mange ha med Pinot Noir, og frugten skal også strække til Reverdys populære rødvin, så vi får sjældent de mængder, vi ønsker og slet ikke nok til, at vi kan dokumentere, at det er sandt nok, når Romain Reverdy hævder, at vinen også smager fortræffeligt, når den har fået et par år på bagen.

Jeg oplevede det, da jeg var forbi med en flok vinentusiaster for et par år siden. Det var i april måned og Claudine Reverdy skænkede derfor vinen fra forriges års høst, hvilket fik en af gæsterne til at efterspørge den helt friske vin. Den kom i en plastikkande direkte fra tanken, og den smagte vidunderligt, men Madame kunne ikke dy sig for at bemærke, at vi missede den dybde, som Sancerre Rosé også kan finde ind til, hvis man giver den tid. Og for at føre bevis for sagen fandt hun et par 4 år gamle flasker frem, som – ja gæt selv – blev den største overraskelse den formiddag i smagelokalet med det stolte familiestamtræ på væggen.

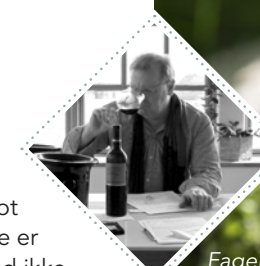


Sancerre Rosé, 2020
1 fl 187,-

3 fl **495,- SPAR 66,-**

6 fl **845,- SPAR 277,-**

Det er ikke så forfærdelig mange år siden mange hævdede, at vinbønderne i Sancerre dyrkede Pinot Noir på det yderste mandat, men vinentusiasterne er blevet mere nysgerrige. Da mikroklimaet såmænd ikke er så forskelligt fra det, de kæmper med på den øverste del af Côte de Nuits, lykkes det næsten hvert eneste år at producere vine, der netop har frugt nok til at balancere den altid vibrerende syre, og når det, som her, er godt, fornemmer man tydeligt Pinot Noir-druens karakteristika i form af ægte saftig rød bærsmag, som slet ikke er det samme som restsødme. I stedet er det slankt og læskende, og i forhold til de umami-rige ansjoser og den markante oliven tapenade i nærværende Pissaladière er Reverdys rosé nærmest et match made in heaven. Servér direkte fra køleskabet.



Fagekspert
Per Bach



TID TIL TAVEL

Producent: Maison Tardieu-Laurent | Område: Rhône, Frankrig

Mens der bliver slukket tørst i de lyse rosévine fra Provence langs Middelhavskysten, er der helt andre ting på færde lidt længere mod nord. Tavel er en unik appellation, der grænser op til og nærmest er et stenkast fra Châteauneuf-du-Pape på den anden side af Rhône-floden. Appellationsreglerne inkluderer kun rosé og allerede i 1936 fik Tavel AOC-status som en naturlig forlængelse af den geografiske afgrænsning, der blev sat for produktion af Tavel i 1926. Det vidner om en historisk eftertragtet vin, som paverne introducerede til det italienske hof med udbredt begejstring til følge.

960 ha udgør vinmarksarealet, og som i de to førnævnte Cru'er, som er nabo til Tavel, er terroiret også her præget af Rhôneflodens aflejringer i form af sand og forskellige typer sten. Det er et mekka for Grenache, men som generelt i Sydrhône ligger en del af hemmeligheden i blandingen af forskellige sorter, hvilket fremmes lovmæssigt ved at ingen enkeltsort må udgøre mere end 60 % af blandingen. Hele 9 sorter er tilladte, både grønne og røde, og de mest anvendte er udover Grenache, Cinsault, Syrah og Mourvedre. Grønne og blå druer skal presses sammen, og det er således ikke tilladt at blande hvid og rødvin til man opnår den rette farve.

Michel og Bastien Tardieu er med deres veletablerede negociant-virksomhed i Roumarin selvfølgelig også eksponent for Tavel, som i øvrigt er deres eneste rosévin. Deres ekspertise er at skaffe små partier druer fra gamle vinstokke, og her er der tale om en blanding af 60 % Grenache, 30 % Cinsault og 10 % Syrah fra mere end 50 år gamle beplantninger. Mosten er gæret i cementtanke og har efterfølgende lagret 6 måneder med gærresterne for at give vinen mere fylde og bredde.



Tavel Rose Vieille Vignes, ØKO, 2020

1 fl 169,-

2 fl 300,- SPAR 38,-

6 fl 750,- SPAR 264,-

I dagslys er farven nærmest fluorescerende, og selvom der ikke er tale om den mørkeste Tavel, er der godt knald på farven som forventet for typen. Næsen er åben og generøs med røde modne sommerbær og et væld af duftende blomster fra kaprifolie til violer og roser, men også lidt pink grapefrugt og mandarin i baggrunden. Munden er tør og fyldig med en overraskende, forfriskende syre, der holder hele vejen gennem den lange afslutning. Frugten er også her fremtrædende og kraftfuld, og man fornemmer stoflighed og et diskret lille hvisk fra tanninerne, som sammen med syren gør helhedsbilledet balanceret og harmonisk. I visse landsdele ville man have kaldt det en rosé med "goddaw i", og den vil for alvor vise sine mange facetter sammen med mad. Servér den i Zalto Universal-glas el.l. ved 10-12 °C.



Chefsommelier
Thilde Maarbjergh



Gastronomiske
udviklere & kokke
Magnus Sonne &
Christian Tørring

i Farven på Tavel er sjældent pink eller lyserød. Den kan nærmere beskrives som vandmelon eller sen solnedgang. En producent af Tavel er kendt for at sige: "Personligt interesserer jeg mig ikke for farven. Jeg producerer ikke maling! Jeg fortsætter udblødningen, indtil jeg får den smag, jeg ønsker"

TAVEL OG MAD

Vinens frugtighed omfavner smukt røgede og grillede aromaer fra både fisk på grill, f.eks. laks, ørred eller makrel til gris, kylling og andet fjerkræ. Prøv f.eks. til grillet andebryst med grillede løg og peberfrugt vendt med basilikum og hakket persille. Tomat er en anden glimrende råvare til Tavel, ligesom de fleste typer skaldyr og bløddyr i kraftige tilberedninger også parrer flot op med rosévinenes konge.



Tomat-“farci” med kammuslinger og skummende skaldyrsbisque

Opskrift til 4 personer

Vores kokkes ønske om at hylde old-school-køkkenet og gastronomiens trends som de var engang, er resulteret i denne servering med kammusling-farserede tomater i en cremet skaldyrsbisque. Vores bud på en fransk klassiker, farci, vækker muligvis minder til datidens madlavning og anretninger, og vi kan kun opfordre til at tage opskriften med i køkkenet og lave de indledende øvelser til en middag med fuld smæk på eksklusiv smag og nostalgi.

INGREDIENSER

- 4 store modne røde tomater med stilk
- 200 g kammuslinger
- 50 g røgede rejer
- 80 g blødt smør
- Salt
- 4 dl skaldyrsfond (se opskriften på løgismose.dk)
- 1 dl piskefløde
- Olivenolie
- Urter (estragon, kørvel, dild, rød skovsyre og hvad du ellers lige lyster)

SÅDAN GØR DU

1. Hak kammuslinger og pillede rejer i en foodprocessor med et nip salt. Tilsæt blødt smør lidt ad gangen til farsen har en homogen konsistens.
2. Skær stilkene af tomaterne og udhul dem med en teske eller et parisiennejern. Fyld tomaterne med kammuslingfarsen og sæt dem i et ildfast fad. Hæld lidt olivenolie over hver tomat og krydr med salt.
3. Bag tomaterne ved 120 °C midt i ovnen til kammuslingfarsen har sat sig. Det tager ca. 15-25 minutter afhængig af størrelsen på tomaterne og ovnens ydeevne. Tag tomaterne ud af ovnen og lad dem køle på køkkenbordet i 30 minutter. Skru herefter ovnen op på 240 °C.
4. Kog skaldyrsfonden ned til ca. 1/4 eller til den er meget kraftig og tykner en smule, mens tomaterne køler af. Pisk fløden let og tilsæt den til skaldyrsfonden – du har nu skaldyrsbisque.
5. Kom tomaterne i oven i ca. 5 minutter så de får lidt karamellisering. Kog bisquen op og pluk urter til servering.
6. Anret i dybe tallerkener med tomat-“farci” i midten, en generøs mængde bisque i bunden og urtesalat.

Oplevelser i det sydlige Rhône

Vinskribent
Signe Wulff

Det er lige før, man kan høre Jørgen Leths legendariske, nasale stemme og se Tour de France-feltets lidende ryttere for sig, når snakken falder på Mont Ventoux – det legendariske bjerg i det sydlige Rhône. Men Ventoux er mere end det skaldede bjerg, som alverdens cyklister forcerer i ulidelig sommervarme – det er også navnet på et spændende vinområde. Og så er bjerget et fremragende udgangspunkt, hvis man vil have byerne rundt om bjerget ind under huden.

Mine forældre havde i mange år et sommerhus i Buis-les-Baronnies i det departement, som hedder Drôme. En by kendt for sit årlige marked for lindeblomster, men i det hele taget en livlig perle omkranset af olivenlunde og bløde, grønne bjerge og marker med ferskner og abrikoser. Når man bevægede sig lidt op ad byens stejle kanter, kunne man få et glimt af "Provences kæmpe", som er et af Mont Ventoux' mange navne. De lokale kaldte også bjerget for la bosse, hvilket betyder bump eller knold. Lidt af en underdrivelse, når man tager i betragtning at dets næsten 2000 meter er langt over alle de andre bjerge i nærheden og troner stolt og majestætisk i det sydrhôneske landskab.

Ventoux har mange navne og er et berømt vartegn for det sydlige Rhône, som mange selvfølgelig forbinder med Tour de France. Det var her på bjergets træløse, kalkede og ubarmhjertige skrænter, Tom Simpson stillede cykelskoene i 1967 blot en kilometer fra toppen. Det afskrækker ikke andre cyklister fra at gøre forsøget med at forcere bjerget, men man kan faktisk også gøre det til fods. Jeg har også kørt herop i de helt tidlige morgentimer for at holde klar på bjergets top, når solen titter op i øst, mens det skiftende lys afslører række efter række af fjerne bjergkamme. Så ned igen

og morgenmad på en af de mange sitrende caféer på hovedgaden i Malaucène – en charmerende by for Ventoux' fødder, hvor man kan sippe café au lait, mens cykelfolket gør klar til opstigning. En utrættelig, livlig rytme af klaprende cykelsko, snurrende kæder og glade råb.

Brug Malaucène som udgangspunkt for en udflugt op på Ventoux. Har du muskulaturen og formen til det, kan du nemt leje en cykel på hovedgaden og gøre Tour de France-rytterne kunsten efter. Men man kan også bare tage bilen og køre noget af vejen, sætte den halvvejs og så ellers gå resten af turen op til toppen. Det er en dejlig tur for naturelskere. Her er fjeldvalmuer, sjældne Apollo-sommerfugle og sydeuropæiske svalehaler, og en sommerdag for nogle år siden mødte jeg en dag en flok gemser – fine adrætte bjergdyr med brun pels og let krogede horn. De er normalt sky, men vi stod længe og kiggede på hinanden, inden de hoppede videre af sted på skrænten. Noget mere let til bens end undertegnede. På toppen af Ventoux kan man købe sig en sodavand og så ellers falde i staver over den imponerende udsigt, der byder på alt fra Alper til Middelhav på dage med god sigt. Husk en varm trøje – selv på en sommerdag er her køligt. Man kan også gøre turen fra den charmerende lille by, Bédoin.



Lavendelmark i Sault



Pont du Gard

ANDRE TING AT SE OG SPISE I NÆRHEDEN AF VENTOUX

SAULT

Befinder du dig i området i juli måned, skal du gøre dig selv den tjeneste at tage på lavendeltur. Hvis du sidder og tænker, at det er en udflugt for damer med blåt hår med en forkærlighed for blomsterbroderier, må jeg lige skære igennem: en lavendeltur er en æstetisk oplevelse på flere plan. Der er naturligvis de sirlige rækker af blomster – en farverig systematik, der tager blikket på lange ture ned igennem det langstrakte lilla hav. Men det er ikke bare synet, der bliver stimuleret – der er også en behagelig summen af bier – og så er der naturligvis duften. Overalt mødes næsen af en delikat aroma af lavendel. Husk endelig at slukke for din aircondition og køre med åbne vinduer, så kabinen kan fyldes af duften fra markerne og destillerierne, som arbejder med blomsterne i høsttiden. Slut turen af med en kaffe i Sault på terrassen på det højtliggende Brasserie La Promenade, der har udsigt over landskabet, og hvor lavendelmarkerne træder frem med lilla firkanter i den sydfranske ladrbrugs-patchwork i dalen. Køb sort nougat hos den berømte maître nougatiér, André Boyer, der også excellerer i småkager og is. Området er også berømt for sine speltkerner – petit épautre – og er dygtige ud i kunsten at dyrke kikærter. Køb rigeligt med hjem.

I ROMERNES FODSPOR

At romerne har huseret i Sydfrankrig, er let at få øje på. Man kan eksempelvis besøge amfiteatrene i Nîmes eller Arles, hvor man i øvrigt kan komme til sydfransk tyrefægtning – courses camarguaises. Her er intet blod, for seancen går for deltagerne ud på at drille og tirre tyren og sætte eget liv på spil. Ingen spyd involveret – bare ren nervepirrende akrobatik og leg, som jeg varmt vil anbefale at gå ind at se. Derudover er der den imponerende Pont du Gard en god times kørsel fra Ventoux. Den kombinerede akvædukt og bro er et studie i romernes overlegenhed hvad angår ingeniørkunst også her 2000 år efter dens opførelse. Sidst men ikke mindst er teatret i Orange et af de største og bedst bevarede fra Romertiden. Amfiteatret er på Unescos verdensarvsliste, og jeg mener virkelig, at man ikke bare kan mærke mistralens blæsen, men også historiens vingesus, når man sidder svimlende højt på en af de mange tusinde siddepladser og kigger ned på scenen og den 3,5 meter høje statue, der menes at forestille kejser Augustus. Orange er i øvrigt en hyggelig by, der fortjener en gåtur, når du er færdig med romerne.

RHÔNES BERØMTE VIN-LANDSBYER

Danskerne kan rigtig godt lide vinene fra det sydlige Rhône, hvor der som regel er god smæk for skillingen. Som oftest smager de rundt og modent af den sol, vi også selv valfarter til området efter i sommermånederne. Der findes rigtig meget value for money i Côtes du Rhône-kategorien, men det er også sjovt at tage på studietur og smage sig gennem nogle af det sydlige Rhône's berømte appellationer. Den første, der melder sig i associationsrækken, er naturligvis Châteauneuf-du-Pape – en lille landsby med nogle særdeles berømte terroirer og producenter. Den er selvsagt på dit vin-pensum, hvis du endnu ikke har besøgt den. Når der er flueben ved den, sæt da GPS'en på Vacqueyras – en tur på 20 km. I Vacqueyras er der også masser af vin, men der er også en virkelig dejlig stemning på byens små uprætentiose restauranter, hvor man kan typisk kan få et spyd med grillet kød, en lammekotelet med ratatouille og mere i samme sydfranske dur. Et lille glas lokal vin, og lykken er gjort. Få kilometer herfra ligger en anden berømt vinby, Gigondas, hvorfra en gåtur i Les Dentelles de Montmirail – en lille bjergkæde – er en dejlig udflugt. Man går gennem smukke vinmarker, inden man for alvor skal ud at klatre, og hvis der er et tidspunkt, man har gjort sig fortjent til et glas vin, så må det være efter den tur. Købmanden i Gigondas serverer kaffe og croissanter og er et studie i at udnytte hyldeplads og kvadratmeter på bedst tænkelige måde: Der er ikke mange specialiteter fra området, du ikke kan få fingrene i her.

TAVEL

Små 10 km fra Châteauneuf-du-Pape på den modsatte side af Rhône-floden ligger Tavel – en lille appellation kendt for sine mørke rosévine. Der laves også hvid og rød vin her, men kun roséerne har lov at smykke sig med appellationsbetegnelsen. Sådan har det været siden 1936. Roséerne har mere farve og typisk mere fylde end de provençalske roséer – og at sammenligne de to typer rosé er lidt som at sammenligne pærer og bananer. Personligt foretrækker jeg Tavel til mad – gerne til lam, kylling eller eksempelvis laks fra grillen. Den kan sagtens trække en masse krydderier og krydderurter uden at blive overdøvet. I øvrigt var Hemingway vild med vinene fra Tavel og kaldte rosé for "en stor vin for forelskede". Bare en sidebemærkning, hvis der skulle sidde nogle læsere og tænke, at rosé da kun er for tøser.

VINE FRA OMRÅDET



Châteauneuf-du-Pape,
2017, Halos de Jupiter
1 fl 395,-

2 fl **695,-**
SPAR 95,-

6 fl **1.750,-**
SPAR 620,-

En rødvin, der spiller lidt, men flot med tannin-musklerne og præsenterer al den kraft, man forventer af en Châteauneuf-du-Pape. Men

som det er i så mange andre tilfælde, gemmer der sig bag det rå ydre en god portion venlighed. Når vinen har stået lidt i glasset, viser den en saftig, bærfuld side af sig selv og modsat hvad man skulle tro – en udtalt lethed og friskhed. En på alle måde veldrejet, elegant vin, som selvfølgelig vil klæde grillet lam, merquez- eller chipolata-pølser, ratatouille og andre klassikere fra det sydfranske køkken.



Côtes-du-Rhône
"À la Réverie", 2019
Château de Montfrin
1 fl 139,-

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

6 fl **645,-**
SPAR 189,-

Denne vin illustrerer på allerfineste vis, hvorfor man bør interessere sig for det

sydlige Rhône som hvidvinsområde. Det er ikke nogen nem disciplin, for varmen gør, at vinene kan mangle syre og blive flade. Men når vinbonden rammer den, er sådan en hvid Rhônevin en regulær gastronomisk oplevelse. Château de Montfrin bød på delikat næse med blomsterstrejf og i munden lange baner af fløjlsblød fylde præget af modne frugter og krydderier, holdt på plads af en venligsinde syre. Navnet på vinen er en hyldest til dagdrømmerier og sværmerier, og der er ingen tvivl om, at vinen er fremragende brændstof til at begive sig ud i den slags. Passer man ikke på, kan den risikere at forsvinde som dug for solen inden middag, men den fortjener at nå frem til middagsbordet, for den er en født madvin. Kunne være til en silkeblød risotto med svampe, torsk stegt sprød i olivenolie eller en rigtig gammeldags grydekilling med nye kartofler, ærter og krydderurter.



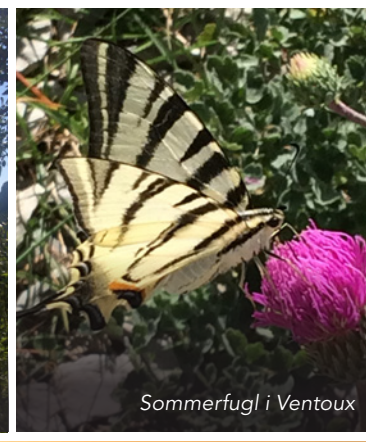
Arles fra luften



Købmanden i Gigondas



Vinmarker i Gigondas



Sommerfugl i Ventoux



Ventoux



Dentelles de Montmirail



Solopgang Ventoux

ET SVENDESTYKKE FRA MEURSAULT

Producent: Domaine Michelot | Område: Bourgogne, Frankrig



Det er vidunderligt, at lysten til at drikke hvidvin er støt stigende herhjemme. Det giver os mulighed for at tilbyde et bredere sortiment og skabe mere dybde i udvalget fra de producenter, som vi allerede repræsenterer i Danmark. Således er vi lige nu mere velpolstrede på vine fra Domaine Michelot og Meursault end nogensinde tidligere, og de to vine vi her slipper løs fra den nye årgang, er blot eksempler. Hopper du en tur i webshoppen, vil du finde en håndfuld flere, og ikke nok med det; Vi har også fået lov til at shoppe lidt i familiens spændende bibliotek, og de helt friske vine har derfor fået selskab af en hel stribe lidt ældre Meursault-vine, alle med status af Premier Cru og alle tappet på magnumflasker.

Nicolas Mestre fra Domaine Michelot leverer med sin kollektion fra 2019-årgangen sit foreløbige svendestykke, efter at hans far Jean-Francois gav ham lov til at svinge med taktstokken i kælderens. Uanset prestigeniveau modelleres vinene nu efter den næsten sammen skabelon, og da de er funderet på kortere tid i fadene og reduceret anvendelse af nye fade, får frugten og mineraliteten lov til at stråle samtidigt med, at diversiteten mellem de forskellige Lieux-Dits accentueres. Det er fascinerende, og den tid, hvor Domaine Michelot fik lov til at gemme sig bag de lidt mere hypede navne i Meursault, er nu for alvor være ved at være omme.



Meursault Clos Saint Félix, 2019
1 fl 495,-

2 fl **850,-** SPAR 140,-

6 fl **2.195,-** SPAR 775,-

Clos St. Félix er et delvis muomkranset "Monopole" med snart 50 år gamle vinstokke, som bogstaveligt talt befinder sig i Domains baghave. En klassiker både for Michelot og for Løgismose. En generøs, men ikke opulent Meursault, hvor den beherskede fadlagring diskret spiller op til og sammen med den fine frugt og den friske syre. Dejlige buketter af hvide forårsblomster og vanilje, som forenes med æbler, havtorn og noter af moden citrus.



Bourgogne Côte d'Or Chardonnay, 2019
1 fl 195,-

2 fl **495,-** SPAR 90,-

6 fl **850,-** SPAR 320,-

Samme vin, som vi tidligere kaldte Bourgogne Blanc, og nu som før er der udelukkende tale om frugt fra parceller indenfor Meursault-appellationen. Samtidig er vinen fremstillet som en Meursault Village, og bortset fra et par gram i intensitet smager den præcis som mange af disse. Fin let brise af krydrede noter fra fadene, slank og flot fokuseret i et udtryk som gør dette til en Bourgogne Blanc fra den seriøse skuffe.



Fagekspert
Per Bach

Grillet ostemad med trøffel

Snack til 4 personer

En ostemad – nærmest et dansk gastronomisk klenodie og et fornemt bevis på, hvordan få, gode råvarer tilsammen kan skabe en storslået enhed. Vi har her taget ostemadden under kærlig (og en smule ekstravagant) behandling med denne servering, som er en perfekt snack til Michelots vine. Nyd ostemaden som den er til middagens første glas vin, eller lad den indgå som komponent på det veldækkede ostebord.

INGREDIENSER

- 4 skraver godt surdejsbrød
- ½ Brillat Savarin
- 1 hel frisk trøffel, størrelse efter pengepung (7-10 g pr. person)
- Olivenolie
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

1. Skær skiver af osten med en varm kniv (hold den under den varme hane et par sekunder).
2. Dryp brødsiverne med olivenolie og drys med salt. Placer ostesiverne på brødet og drys igen med salt, peber og en smule olivenolie.
3. Grill brødene ved svag varme, til de er sprøde og gyldne i bunden og osten er blevet blød, men ikke helt smeltet.
4. Anret med masser af revet trøffel over!



Gastronomisk
udvikler & kok
Magnus Sonne

Sæsonens udvalgte

BIRBET

– FRISKE BÆR I FLYDENDE FORM

Producent: Pelassa | Område: Piemonte, Italien

Brachetto-druen kendes i Piemonte mest fra DOCGen Brachetto d'Acqui, men den dyrkes også i andre afkroge af den store vinregion. I Roero laves en lignende type, som dog ikke må bære navnet Brachetto på etiketten, og derfor kendes under navnet Birbet. Oprindeligt var det lokalt brugt, men nu er det blevet kutyme at markedsføre Brachetto fra Roero under dette navn.



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg



Brachetto Birbet, 2020
1 fl 118,-

2 fl **200,- SPAR 36,-**

6 fl **495,- SPAR 213,-**

Vinen er nærmere frizzante end spumante, så forvent ikke kraftige bobler, men nærmere en delikat prikken fra kulsyren. Smagen er en eksplosion af sommerbær som jordbær, hindbær og brombær svøbt i hybenrose og en snert af sødskærm, og den lave alkohol bidrager til det let-drikkelige udtryk. Det er ikke helt forkert at kalde det en rødfrugtet udgave af Moscato d'Asti, og den egner sig fremragende til desserter med rabarber og/eller sommerens mange dejlige bær. Servér direkte fra køleskabet.

Mandelpandekager med råcreme og bær

Stor portion til 4 personer

Pandekagen daterer mere end 500 år tilbage og opstod efter sigende i forbindelse med de 40 dages faste op til påske, hvor de råvarer, der ellers ville fordærve, skulle udnyttes. På den måde hilste smør, æg og mælk på hinanden i skålen og fik selskab af mel og sukker, et voilà – pandekagen var en realitet.

Utallige metoder er taget i brug for at versionere og perfektionere pandekagen og vi kommer her med vores bud på en opskrift, som vi her steger på pander på grillen – en hyggelig aktivitet på en sommerdag. Du vælger selv om du vil bruge små pander eller en stor, og pandekagerne kan naturligvis også steges på komfuret.

INGREDIENSER

PANDEKAGER

- 5 æg
- 200 g sukker
- 170 g mandelmel
- 85 g hvedemel
- 100 g smør
- 5 dl sødmælk
- 0,5 tsk salt
- Skal fra 1 appelsin

RÅCREME

- 2 dl piskefløde
- 2 æggeblommer
- 1 vaniljestang
- 25 g sukker

- Ca. 400 g blandede friske bær

SÅDAN GØR DU

RÅCREME

Pisk æggeblommer, sukker og kornene fra vaniljestangen luftigt. Pisk fløden til let skum og vend det ned i æggesnapsen.

PANDEKAGER

Brun smørret i en gryde. Pisk imens æg og sukker luftigt og vend mandelmel, hvedemel og salt heri. Tilsæt den gyldne smør under omrøring. Tilsæt sødmælk og appelsinskal.

TIP: Lav den gerne dagen før, alternativt kan dejen trække et par timer.

Steg pandekager på små blinispander, eventuelt på grillen eller på en større pande. Servér med råcreme og dine favorit-bær.



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring



Mini-
støbejernspande
fra De Buyer
99,- pr. stk.

GEM SOMMEREN PÅ GLAS OG FLASKE

Tyske Weck er nærmest ikoniske i deres kategori, og vi har med stolthed arbejdet med det store sortiment i mere end 20 år. Arbejdet i den forstand, at de enormt versatile glas har været fast inventar i vores køkken gennem årene, da vi simpelthen ikke har kunne finde bedre henkogningsglas, sylteglas, serveringsskåle, karafler, 'nutella'-glas osv...

Weck-glassene er sidenhen gået hen og blevet ganske trendy, og vi forstår udmærket begejstringen over det visuelle, let rustikke udtryk, som de forskellige glas med gummiring og metalklammer udtrykker. I kombination med glassenes enorme anvendelighed har vi her at gøre med en evergreen indenfor køkkengrej – og som opskrifterne her viser, er Weck-glas og karafler fortrinlige at gemme sommeren væk i, i form af snaps og marmelade.

PRISEKSEMPLER:

1. Weck-karaffel
Normalpris 105,-
6 stk. **84,- SPAR 21,-**
2. Weck-glas, 290 ml
Normalpris 105,-
6 stk. **84,- SPAR 21,-**
3. Weck-glas, 370 ml
Normalpris 105,-
6 stk. **84,- SPAR 21,-**

SPAR 20 %
PÅ VORES STORE
UDVALG AF WECK-GLAS
PÅ LØGISMOSE.DK



Gastronomisk
udvikler & kok
Magnus Sonne



Anne Grethes hindbær-snaps

Vores kok Magnus sender med opskriften her kærlige tanker til sin sylte-veninde Anne Grethe fra Bornholm. Anne Grethe sankede længe før det blev hipt og har hvert år stået for højdepunktet til den årlige bornholmske julefrokost 2. juledag – hindbærnsnapsen lavet på vilde bornholmske hindbær.

INGREDIENSER

- 1 flaske klar snaps
- Ca. 250 g friske hindbær

SÅDAN GØR DU

Skyl hindbærrene og kom dem i en karaffel. Overhæld med klar snaps og lad karaflen stå 4-5 dage i en solbeskinnet vindueskarm, hvorefter du sætter karaflen i et mørkt, køligt rum. Lad meget gerne snapsen trække 2-3 måneder, og længere tid gør ingen skade. Servér som en oplagt avec til julefrokosten.

Sommermarmelade

Lad smagen af sommer vare hele året med denne sommermarmelade med røde bær og rabarber.

Sherry-eddiken bidrager med en fin syre, som klæder sødmen og det hele resulterer i en marmelade, du muligvis bør lave dobbeltportion af; den har det med at forsvinde førend sommeren er forbi.

INGREDIENSER

- 500 g rabarber
- 250-300 g sukker
- 300 g jordbær
- 1 spsk sherry-eddike
- 1 spsk vand

SÅDAN GØR DU

Skyl rabarber og bær og skær i mindre stykker. Kom i en gryde med stor diameter med resten af ingredienserne og kog op. Lad marmeladen småkoge til konsistensen er tyknet, ca. 10 minutter og lad den derefter køle ned. Hæld på skoldede marmeladeglas og opbevar på køl.

GRILLAFTEN MED SMAGEN AF GODT HÅNDVÆRK

Lune, lange og lyse aftener sætter grillen på overarbejde.

Læg Smagen af Frihed og ægte pølsehandlerhåndværk på grillen, pift maden op med kondimenter og servér iskolde, økologiske øl fra mikrobryggeri til.



SAFTIGE PØLSER TIL GRILLEN

Løgismose Ostepølser og Grillpølser er fremstillet efter traditionelle pølsehåndværksmetoder og har et meget højt indhold af kød fra fritgående grise og kødkvæg. Det betyder saftige pølser, som ikke sprækker så let, og som derfor er særligt gode til grill – så skal du bare vælge, om du vil servere dem sammen med kylling, bøf eller grøntsager direkte fra grillen med en god salat og kondimenter on the side.

Oste- og Grillpølser
pr. pakke, 320-340 g, 39,95

SÆT SMAG PÅ!

Skal bøffen, kyllingen eller grøntsagerne piftes op, kan du med fordel give dem et lag af vores amerikansk inspirerede BBQ-sauce med tomat, mørkt sukker og røg! Sauce er god som grillmarinade eller ganske enkelt som en mere raffineret ketchup at dyppe pølserne i.

BBQ-sauce
pr. glas, 325 g, 20,-

NYHED

KOLDE ØKOLOGISKE ØL I GLASSET

Skænk kold økologisk American Pale Ale – en frisk og let bitter øl med noter af malt, ristet korn, citrus og passionsfrugt – eller en klassisk Rød Lager – en ravfarvet øl med blød duft af flødekaramel og malt og smagsnoter i fin balance mellem karamelsødme og bittertoner – i glasset og lad sommeren sænke ind.

American Pale Ale eller Rød Lager
pr. flaske, 0,5 l, 15,-

DEN PERFEKTE
SOMMER-GAVE



Smag på magasinet

VINSMAGEKASSEN

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

I denne måneds smagekasse hylder vi sommeren og udelivet med friske hvid- og rosévine, hvid Bourgogne når der skal være lidt mere bundtræk og to dejlige krydrede rødvine fra Spanien og Californien til sommerens grillaftener.



SMAGEKASSE

6 UDVALGTE FLASKER FRA MAGASINET 745,- SPAR 228,-

- 1 fl Riesling Trocken Gutswein, 2020, Weingut Dautel
- 1 fl Bourgogne Côte d'Or Chardonnay, 2019, Domaine Michelot
- 1 fl Côtes de Provence Rosé Cuvée Récital ØKO, 2020, Domaine Gavoty
- 1 fl Sancerre Rosé, 2020, Domaine Bernard Reverdy
- 1 fl Ribera del Duero Roble, 2018, Bodega Ruben Ramos
- 1 fl Central Coast Le Cigare Volant, 2018, Bonny Doon Vineyard

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

DEN STORE GRILLKASSE

25 UUNDVÆRLIGHEDER TIL SOMMERENS GRILL-AFTENER

Det er højsommer og højsæson for at tænde op i grillen og nyde måltider tilberedt over kul, gas eller brænde. I vores delikatessekasse har vi denne gang samlet et sandt festfyrværkeri til grillen og derudover tilføjet elementer fra vores sortiment af godt gastronomisk grej. Glæd dig til olier, eddiker og krydderier til marinering og krydring af kød og grøntsager, gode dips til grillpølserne, sprøde snacks og gode øl til at fordrive ventetiden, mens grillen starter og selvfølgelig en god (chokolade)cigar til at runde middagen af. Med den lille støbejernspande, som kan gå direkte på grillen og de praktiske grillspyd, har du udstyret i orden – og så skal vinen selvfølgelig holdes kølig, mens du griller godt hjulpet af kassens vinkøler.



SMAGEKASSE

DEN STORE GRILLKASSE 995,- SPAR 354,-

- 4 stk. Krenkerup classic øl, 4,8 %, 33 cl, Krenkerup Bryggeri
- Extra jomfruolivenolie, ØKO, 500 ml, Almazara Luis Herrera
- Hvid balsamisk eddike, 250 ml, Cascina San Giovanni
- Sherry reserva vineddike, 375 ml, Emilio Lustau
- Ketchup, 250 g, Løgismose
- Mayonnaise, 240 g, Løgismose
- Grov sennep, 220 g, Løgismose
- BBQ sauce, 325 g, Løgismose
- Remoulade, 240 g, Løgismose
- Chips med egerøget chili, 150 g, Brown Bag Crisps
- Chips med havsalt & malteddike, 150 g, Brown Bag Crisps

- Bruschetta, 180 ml, Cascina San Giovanni
- Crostini med rosmarin, 150 g, Cascina San Giovanni
- Cashewnødder med hvidløg, 90 g, Kraghs Luxury Selection
- Flaming Dust BBQ krydderiblanding, ØKO, 50 g, Mill & Mortar
- Rose Harissa krydderiblanding, ØKO, 50 g, Mill & Mortar
- Piment d'Espelette krydderi, 45 g, Accoceberry
- Mælkechokoladecigarer, 80 g, Mr Stanley's
- Havsalt med trøffel i kværn, 80 g, Tartufi Jimmy
- Vinkøler "fryseelement", Vacuvin
- 4 stk. grillspyd, Bercato
- Blinis-jernpande, 12 cm, De Buyer

CLOS APALTA

– DEN IKONISKE RØDVIN FRA CHILE

Producent: Lapostolle Wines | Område: Central Valley, Chile

Clos Apalta har i hele det nye millennium løftet baren for, hvad vi også kan forvente fra landet, der ellers er bedst kendt for at forsyne os med som regel drikkelige, men bestemt også forglemmelige hverdagsvine.



Apaltas ikoniske vineri er tegnet af arkitekten Roberto Benavente. Indrammet af 24 mægtige egestave symboliserende vinens 24 mdr. i fadene, får tyngdekraften lov til at regere indtil vinen tappes på det 6. kælderplan 24 meter under jordens overflade.



Det ellipseformede gæringsrum på plan 2.

2005-årgangen af dette Bordeauxblend fra Colchagua-dalen var den første chilener, der strøg helt til tops på Wine Spectator årlige Top-100 liste efter at 2000 og 2001-årgangene tidligere med henholdsvis en 2. plads og en 3. plads havde varslet hvad, der var i vente, og senere har den gavmilde James Suckling tildelt 2014-årgangen sine ultimative 100-point, hvorved Clos Apalta blev den bare anden chilenske (og sydamerikanske) vin, der hamrede ind i loftet hos de internationale kritikere. Et kunststykke som 20 års jubilæumsudgaven af vinen, som vi her præsenterer, i øvrigt gentager.

Der er delvis tale om frugt fra en vinmark tilplantet mellem 1916 og 1940 og dermed en af de ældste beplantninger med Cabernet Sauvignon og Carmenère i Chile. Marken blev i 1994 erhvervet af Alexandra Marnier Lapostolle

(sjette generation i Grand Marnier-familien) og hendes mand Cyril de Bournet, som i et par år havde været på jagt efter unikt chilensk terroir, så de kunne forfølge deres drøm om at vise verden, at der også kunne produceres enestående vine i Chile. Og de lagde smukt fra land, da de i 2000 lancerede den første Clos Apalta som Lapostolles nye top vin. I første hug ramte de en nerve og en finesse, som de internationale kritikere ikke tidligere havde opdaget i chilenske vine, og resten er som man siger historie. Allerede i 2005 flyttede Clos Apalta ind i et helt nyt topmoderne vineri totalt adskilt fra Lapostolles øvrige aktiviteter, og efterfølgende er vinen blevet et ikon både på den chilenske og den internationale vinscene.



Colchagua Valley Clos Apalta, 2017
1 fl 1.045,-

1 fl **895,- SPAR 150,-**

Den tyvende udgave af vinen som kommer i særligt sort udstyr med guldtryk og en XXc markering for at markere det skarpe hjørne. Der var tale om en langstrakt høst i perioden fra den 23. februar og helt frem til den 25. april, hvor der hele tiden blev høstet smukt modne druer efter en nøje afstemt plan, som tog højde for vinstokkenes alder, de forskellige parcellers eksponering og det omskiftelige vejr. Druerne blev dobbeltsorteret ved ankomsten til vingården, hvorefter alle stilke blev fjernet inden der skete en let knusning forud for gæringen, der afhængig af druesorten skete enten i brugte 7.500 liters franske fade eller direkte i nye franske barrique. Herefter modnede både vinene fra Cabernet Sauvignon, Carmenère og Merlot i 6 måneder i nye franske fade, hvorefter der ved smagning af vinene fra de enkelte fade blev taget stilling til, hvad der skulle ende som Clos Apalta og hvad, der skulle blive til 2. vinen Petit Clos. Herefter modnede de udvalgte fade (85 % nye) videre i 20 måneder inden den endelige cuvée blev sammenstukket og efterfølgende tappet på flaske som ét Lot den 30. september 2019 uden forudgående klaring eller filtrering.

"What a stunning nose of crushed berries, fresh flowers, sandalwood and light vineyard dust. Black olives, too. Very complex. Full-bodied with a beautiful, dense palate of blackberries, chocolate, walnuts and cigar box. Fantastic length and composure. The tannin just rolls over the palate. Very structured. The most classically structured wine ever from here. Goes on for minutes. Outrageous and so polished. 100-point."

James Suckling - December 2020



Colchagua Valley
Le Petit Clos
Apalta, 2017
1 fl 345,-

2 fl **550,- SPAR 140,-**

Clos Apalta stod længe alene, og den frugt, der ikke kvalificerede sig til at løfte vinen, forsvandt ned i fadene til nogle af Lapostolles andre vine, men lige siden Clos Apalta flyttede ind i sit eget vineri har rygterne svirret om, at Charles de Bournet og hans team pønsede på at introducere en 2. vin efter den samme model, som praktiseres på slottene i Bordeaux. Og i det tidlige forår 2017 kunne rygterne så veksles til vished, da den første årgang (2014'eren) af Le Petit Clos ramte markedet. Der er tale om et lidt andet udtryk fra Apaltas unikke terroir med en lidt anden drueblending med mere fokus på Cabernet Sauvignon og med en nogen yngre gennemsnitsalder på de vinstokke, som ender med at levere frugten til vinen, alt sammen i et forsøg på, som Alexandra Marnier Lapostolle formulerer det, "at vise hvor smukt de yngre vinstokke kan levere, selvom de endnu ikke er klar til at bidrage til Clos Apalta." Vinen er efter at være blevet adskilt fra Le Grand Vin modnet i 16 måneder i 15 % nye, 25 % en gang brugte og 65 % to gange brugte fade, hvorefter den endelige cuvée er sammenstukket og efter et par måneders hvile tappet på flaske som ét Lot den 23. oktober 2019 uden forudgående klaring eller filtrering.

"This is so delicious with blackcurrants, spice, sweet tobacco, lavender and roses. Full-bodied, tight and very polished with gorgeous texture and finesse." 96-point.

James Suckling - April 2021

Chilenske rødviner med 100 point, Limited Edition
Normalpris 7.995,-

1 ks **6.995,- SPAR 1.000,-**

"The time for Chilean wine is now" proklamerede en begejstret James Suckling i oktober 2017, da han, efter omkring 20.000 vine havde været forbi hans glas, for første gang lod en chilensk rødvin stryge helt til tops og udnævnte den til "Wine of the Year 2017" Det gav anledning til en eksklusiv Limited Edition trækasse med 1 flaske af hver af de 4 vine som havde modtaget Sucklings ultimative bedømmelse. Hver vin er pakket i silkepapir, lagt i egne trækasser med logo, som er samlet i en smukt forarbejdet trækasse (50 x 15 x 9 cm) med Sucklings signatur og et smukt print, som placerer hver enkelt vin i det chilenske landskab. James Suckling udtalte i forbindelse med lanceringen blandt andet: "These are the greatest wines ever made in Chile. They are more than just great wines. They are a homage to the incredible evolution of premium wine in the Andes nation."

Kassen indeholder:

- 1 fl. Señá 2015 (Cabernet Sauvignon, Carmenère, Malbec, Petit Verdot & Cabernet Franc)
- 1 fl. Viñedo Chadwick 2014 (Cabernet Sauvignon)
- 1 fl. Almaviva 2015 (Cabernet Sauvignon, Carmenère, Cabernet Franc & Petit Verdot)
- 1 fl. Clos Apalta 2014 (Carmenère, Cabernet Sauvignon, Merlot)



LØGISMOSES DRUESKOLE



Vitis Vinifera (almindelig vin) hedder den art af slægten vitis, som langt den meste vin i dag fremstilles af. Vi vil løbende i vores magasin gennemgå nogle af de vigtigste og mest udbredte sorter under arten Vinifera til lærdom og inspiration for vores læsere.



SAUVIGNON BLANC

Sauvignon Blanc er en gammel grøn druesort, som har sin oprindelse i det vestlige Frankrig, hvor både Bordeaux og Loire nævnes i litteraturen.

Den hører til gruppen af aromatiske sorter og nyder stor udbredelse globalt kun rivaliseret af Chardonnay og Riesling. Sauvignon Blanc er som udgangspunkt ikke særlig lagringsegnet, og de fleste vine er bedst i deres ungdom. En relevant undtagelse er de både tørre og søde vine fra den indre del af Bordeaux, især i Graves, Pessac-Leognan og Sauternes m.fl., hvor Sauvignon Blanc i kombination med bl.a. Semillon giver vine med stort udviklingspotentiale.



SÅDAN SMAGER SAUVIGNON BLANC

Sauvignon Blancs aromaer kan variere fra det meget grønne og vegetale som græs, nælder, grøn peber og asparges til det mere citrusprægede med især grapefrugt over i det florale, hvor hyldeblomst er fremtrædende for endelig at gå mod stikkelsbær, før den i meget varme klimaer bliver direkte tropiske med især aroma af passionsfrugt.

De grønne aromaer skyldes methoxypyraziner, som især er fremtrædende, når druerne er knapt modne. Gruppen af aromaer kendes også fra Cabernet Sauvignon som Sauvignon Blanc er stamfader til sammen med Cabernet Franc. Paradoksalt nok skulle man tro, at de var mere tydelige i Sauvignon Blanc fra kølige regioner, hvor modning er en udfordring, men det er ofte modsat. Det skyldes, at man i varme regioner høster lidt tidligere for at undgå for høje sukkerniveauer, og det medfører, at den fysiologiske modenhed endnu ikke er indtruffet. Det er ikke usædvanligt at finde grønne aromaer og tropiske aromaer under disse klimatiske forhold. Det engelske begreb "pungent" bruges indimellem om Sauvignon Blanc, og det indikerer, at vinene kan være ganske pågående og balancerer mellem at være dragende og at have for meget af det gode (når det kommer til aroma).

Sauvignon Blanc er kendt for at have relativt meget syre, og karakteren af den beskrives med ord som "sprød, vibrerende, levende". Den typiske Sauvignon Blanc har let- til medium krop og fremstår liflig, frugtpræget og animerende. Når Sauvignon Blanc inficeres af ædelråd som i f.eks. Sauternes, antager den ligesom alle andre druesorter i stigende grad en aromaprofil defineret af svampens egen produktion med toner af honning, stenfrugt og eksotiske krydderier.



SAUVIGNON BLANC I MARKEN OG VINERIET

Sauvignon Blanc som plante er meget vækstvillig, og den responderer på højt næringsindhold i jordbunden ved at sætte en masse løv og vokse sig kæmpe stor. Det kan være en udfordring at tæmme den og sikre, at planten kanalisere tilstrækkelig energi til drueproduktion frem for løvproduktion, og de fineste eksempler kommer fra marker med lavere fertilitet, hvor planten naturligt begrænses i sin størrelse.

Den blomstrer relativt sent og modner tidligt, og netop derfor er den udsat for potentiel overmodning i lunere klimaer. Sol-skin er fint for den, men temperaturerne må ikke blive for høje. Så mister den sine mere elegante aromaer og taber syre.



SAUVIGNON BLANC OG FAD

Langt de fleste vine på Sauvignon Blanc vinficeres til fuld tørhed og lagres på ståltanke eller andre neutrale beholdere. Bordeaux, og vinene inspireret heraf, er igen undtagelsen, da der her er udpræget brug af fade til de bedre vine, ligesom der her i Sauternes, Barsac m.fl. laves ædelsøde vine med højt indhold af restsukker på Semillon, Sauvignon Blanc og Muscadelle.



VIGTIGE OMRÅDER FOR SAUVIGNON BLANC-DRUEN

I Europa er Sauvignon Blancs identitet kraftigst domineret af Loire-dalen til trods for, Chenin Blanc optager mere vinmarksareal langs Frankrigs længste flod. I den østligste del, også kendt som det indre Loire, performer Sauvignon Blanc sit optimum og det lige under, i appellationer som Sancerre og Pouilly-Fumé samt mere perifere appellationer som Menetou-Salon, Quincy og Reuilly, Touraine og Cheverny samt Saint-Bris i Bourgogne. I Bordeaux er den ud over Graves og Pessac-Leognan også udbredt i Entre-Deux-Mers og spredte vinmarker i resten af Bordeaux samt længere inde ad Dordogne-floden i Bergerac. Sauvignon Blancs status som et brand i sig selv har også ført til flere vinmarker dedikeret til den i Languedoc, hvor den typisk markedsføres som varietal-vin. I resten af Europa er det områder som Alto-Adige og Friuli i Norditalien og Rueda i Spanien, der er mest fremtrædende.

Verdens 2. største producent af Sauvignon Blanc er New Zealand, hvor druen har fået sit andet hjem. Særligt regioner som Marlborough, Nelson og Hawke's Bay er profilerede og Marlborough-Sauvignon Blanc er nærmest en kategori i sig selv. Chile kommer på tredjepladsen og her er det især de mere kystnære og kølige områder som San Antonio Valley og Casablanca. Både det nordlige Californien, Washington State, Adelaide Hills og Tasmanien i Australien samt Western Cape i Sydafrika har også betydelige beplantninger af Sauvignon Blanc.



HVORDAN SERVERER MAN BEDST SAUVIGNON BLANC?

Sauvignon Blanc bør serveres i en mindre størrelse Bordeaux-glas, som skaber balance mellem det aromatiske og syren. I et bredere glas kan Sauvignon Blanc let blive for opulent og miste det sprøde, friske udtryk, der er en del af dens signatur. De fleste Sauvignon Blanc vine bør serveres ved 7-9 °C med mindre de er fadlagrede. Så kan de med fordel tages op mellem 10-12 °C.



GODE MADVALG TIL SAUVIGNON BLANC

Sauvignon Blanc-vine som de er flest, uden fad, egner sig glimrende til f.eks. sushi, skaldyr og let tilberedt fisk. De grønne toner harmonerer med grøntsager som asparges, grønne urter og bladgrøntsager som salat og kål samt ærter og bønner, gerne i selskab med syrerige og friske saucer eller vinaigretter. Salade chèvre chaud og gedeost i det hele taget er et dejligt match med Sauvignon Blanc.

Pas omvendt på med for tunge retter med mindre der er tale om fadlagrede versioner af vinen fra f.eks. Bordeaux. Sauvignon Blanc er i natur til den lette side og kan let blive overrumplet af for meget kraft og fedme i en ret. Vælg den til lette retter i starten af måltidet eller til en frokostsalat. Sauvignon Blanc er også glimrende uden mad og for mange en foretrukken vin at sippe af i eftermiddagssolen eller mens maden forberedes.

Til ædelsøde vine, hvor Sauvignon Blanc indgår, kan man servere kraftige oste, gerne blåskimmel, terrine af andelever eller en række desserter baseret på frugt, bær, hvid- eller mælkechokolade, mælkeprodukter og æg. soufflé, mousse, flødeis, tærter, frugtgrød, trifli og meget mere.

FIND
ALLE VORES
SAUVIGNON
BLANC-VINE PÅ
løgismose.dk/
sauvignonblanc



Maison Sauvion i Loire er et af de huse som Løgismose har samarbejdet med i længst tid, som laver vine på Sauvignon Blanc-druen.

GODE EKSEMPLER på Sauvignon Blanc- vine fra vores sortiment



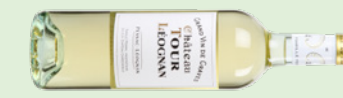
Sauvignon Blanc "Les Rafelieres"
Sauvion, Val de Loire, 2020
1 fl 89,-

Frisk, let og ligetil med fin karakteristiske aromaer for druesorten.



Sauvignon Blanc, Cloudy Bay
Marlborough, New Zealand, 2020
1 fl 249,-

Satte New Zealand på kortet for verdensklasse-Sauvignon Blanc tilbage i 80'erne. Stadig den ultimative reference.



Château Tour Léognan Blanc
Pessac-Leognan, 2019
1 fl 245,-

70 % sauvignon Blanc og 30 % Semillon. Et glimrende eksempel på, hvordan de to sorter komplimenterer hinanden i blandingen.

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



SERIE 3 UD AF 5

GIN FRA VADEHAVET

Producent: Bullseye Spirits Distillery | Område: Danmark

Ginnen er destilleret i Gin Heroes' nye destilleri på havnen i Grenå og er, som resten af serien "De 5" med gins inspireret af danske nationalparker, lavet på spiritus af økologisk korn.

Læs de 2 første dele af serien om Gin Heroes på løgismose.dk



Gin National Park Vadehavet, 40 %, ØKO, 50 cl
1 fl 395,-
1 fl 345,-
SPAR 50,-

Det handler om timing, når der skal høstes botanicals til Gin Heroes' hyldest til Nationalpark Vadehavet. Når ebbe indtræffer, samles strandarve, salturt, strandmalurt og havsalat med håndkraft og destilleres sammen med enebær til denne salte, urtede gin. På én gang opleves den både mild og karakterfuld, og der er noget nærmest sofistikeret over de fine lag af kryddertoner fra samme grønne univers. Vadehavets rige udbud af strandurter sætter et stærkt præg på denne gin, og det er en nytænkende og spændende måde at bruge naturen på og udtrykke terroir gennem spiritus.

Servér den straight on the rocks eller bland den med tonic. Garnér med din yndlingsurt eller en skive agurk.



Islandsk ryle
Foto: Lars Gejl

NATIONALPARK VADEHAVET

Nationalpark Vadehavet blev udpeget i 2008 og indviet i 2010. Den dækker området fra grænsen til Tyskland ved Danmarks vestkyst op til Blåvandshuk og er i alt 1466 km². Både plante- og dyreliv er særegent i området, hovedsageligt på grund af tidevandets skiften mellem flod og ebbe, der skaber den karakteristiske profil af øer, vadeblader og marsk i nationalparken. 12-15 millioner fugle bruger vaderne som mellemstation, og fænomenet sort sol, hvor enorme flokke af stære samles til imponerende formationer på himlen, kan opleves i perioden fra august til oktober. Området er også populært blandt yndere af østers, som frit kan samles her.



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Fjordreje-madder med grillet citron-mayo

En delikat lille snack-servering til den iskolde gin & tonic. De små madder er både visuelt stimulerende med sine spæde, lyse farver, og smagen er der heller ikke en finger at sætte på – glæd dig til en fin harmoni af små kødfulde rejer og en hjemmepisket mayonnaise, som får kant og let roget syre fra den grillede citron.

INGREDIENSER

- 100 g pillede fjordrejer
- 12 små stykker brød
- ½ citron
- 1 æggeblomme
- 1 tsk dijon-sennep
- 2 dl smagsneutral olie
- 2 spsk god olivenolie
- Salt

SÅDAN GØR DU

1. Grill citronen på 'kødsiden' til den er mørkebrun og lad den køle ned.
2. Pisk æg og dijon-sennep til en homogen masse og pisk olien i lidt efter lidt, til det tager form som en mayonnaise.
3. Smag til med saft fra den grillede citron og naturligvis salt.
4. Grill brødet og dryp med en smule olivenolie.
5. Dut en klat mayonnaise på hvert brød og anret rejerne samt lidt urter på toppen af dem.



Gastronomisk udvikler & kok
Magnus Sonne

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD



Kig forbi
butikken på
Nordre Toldbod,
hvor du kan se
OFYR-grillen
på terrassen.

KLUBTILBUD FÅ 15 % PÅ ALT FRA OFYR

Som Klub Løgismose-medlem får du denne sommer en helt eksklusiv mulighed for at blive ejer af en OFYR-grill; den karakteristiske grill, som ud over at være et smukt og varmegivende indslag i haven eller på terrassen også lovprises af kokke og gastronomer. Med vores særlige rabatkode er sommerens udendørs-stunder en smule tættere på at inkludere grill-oplevelser, du sent vil glemme.

Måske du har lagt mærke til de store, runde grill, som ofte optræder i vores Klub Løgismose-magasiner og undret dig over, hvad de mon er for nogle?

Svaret er OFYR, og vi har her at gøre med meget mere end en grill. En lang række af landets bedste kokke sværger allerede til OFYR-grill, som forener udpræget anvendelighed med visuelt betagende design, som vil klæde enhver have eller terrasse.

I samarbejde med OFYR giver vi nu dig som medlem mulighed for at erhverve dig en grill fra OFYR med en eksklusiv medlems-rabat.

På www.valentinbrands.com kan du se hele udvalget af OFYR-grill, fra de mindre til de helt store brag og med følgende kode kan du som Klub Løgismose-medlem få 15 % rabat på alt fra OFYR:

KODE: LØGISMOSESOMMER

Klub Løgismose Vin & Mad

Løgismose
Nordre Toldbod 16
1259 København K

Medlemskab:

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

Fagekasperter & bidragsydere

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

Art Director / Illustrator
Annemarie Buck

Fotograf

Martin Kaufmann

Webshop

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

Butik

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

Løgismose i Netto

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

Løgismose Erhvervssalg

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

Følg os på Facebook og Instagram:

 /loegismose

 @loegismose

Distribution: Bladkompagniet
Tryk: Egmont Printing Service

*Find vine, delikatesser og
det gode grej på løgismose.dk
og i vores butik på Nordre
Toldbod. Alle tilbud gælder
fra 1. juli til og med 31.
august 2021.*

Pris 40 kr.
01.07.2021 - 31.08.2021



5 713507 015310