

LØGISMOSE

VIN & MAD

SENSOMMERVINE

- * Nyt og klassisk fra Moulin de Gassac
- * Sehr gut! Riesling i spitzenklasse
- * Stjernen i Beaujolais
- * En lykkelig forening fra Jura

SENSOMMERMAD

- * Haps, haps, haps – nu skal vi ha' krebs!
- * Gråand i rødbede-symbiose
- * Tagliatelle al ragù di Ibérico
- * På yakitori-bar som i Japan
- * Flaugarde med sensommerbær

SÆSON FOR SVAMPE

PÅ SKATTEJAGT I
SKOVBUNDEN OG
PÅ TALLERKENEN

**Nordre Toldbod i
Kongens København**
Snart 40 år på Københavns
bedste adresse!



**TAG TIL MÆGTIGT
KREBSEGILDE MED
SIGNE WULFF**

TYSK RIESLING I SPITZENKLASSE!

Haps, haps, haps – nu skal
vi ha' krebs!

8



Grillspyd med kalvehjerte
og kejserhatte

12



24

4 ÅR MED LØGISMOSE
TAWNY PORT
Flaugnarde med brombær

INDHOLD

- 3 Thildes leder, Tak for 7 gode år
- 4 Smag på sæsonen, På skattejagt i skovbunden
Opskrifter: Pasta-liljer med svampe | Svampetoast med røget andebryst
- 6 Sæsonens udvalgte, Nyt & klassisk fra Moulin de Gassac
Opskrift: Østers i mineralsk univers
- 8 Sæsonens udvalgte, Tysk Riesling i spitzenklasse!
Opskrift: Haps, haps, haps – nu skal vi ha' krebs!
- 10 Sæsonens udvalgte, Morgon – Beaujolais i topform!
Opskrift: Gråand i rødbede-symbiose
- 12 Sæsonens udvalgte, Ekstrem charmerende og saftige nyheder
Opskrift: Grillspyd med kalvehjerte og kejserhatte
- 14 Det perfekte match, Subtil Nebbiolo til ragù med tagliatelle
Opskrift: Tagliatelle al ragù af svinekæber fra sortfodsgris
- 16 Signes sider, Et mægtigt krebsgilde
- 18 Nordre Toldbod, Vin, Mad & Delikatesser på byens bedste adresse
- 20 Vin & ost, Savagnin og Comté i lykkelig forening
Opskrift: Comté-servering med svampeolie og mandler
- 22 Det perfekte match, Overdådighed fra Philipponnat
Opskrift: Svampe-consommé
- 24 Sæsonens udvalgte, 4 år med Løgismose Tawny Port
Opskrift: Flaugnarde med brombær
- 26 Løgismose på hylderne, Langsomme morgener kalder på brunchens fristelser
- 28 Smag på magasinet, Spændende smagekasser med vin eller delikatesser
- 30 Kældersalg, 2016-årgangen i Bordeaux indfrier alle forventninger
- 32 Thildes vinviden, Løgismoses drueskole – Cabernet Sauvignon
- 34 Barskabet, The Essence of Place "Nationalpark Thy"
- 36 Kun for Medlemmer, Klubtibus

Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk
og i vores butik på Nordre Toldbod. Alle tilbud gælder
fra 1. september til og med 30. september 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

TAK FOR 7 GODE ÅR

Thomas og jeg var mættede af at drive restaurant, og da vi sagde farvel til Kong Hans i 2014, blev jeg inviteret ind i "moderskibet", Løgismose. Det var en privilegeret tid under hvælvingerne i Københavns ældste rum, idet jeg over en årrække fik mulighed for at dygtiggøre mig udenfor kælderen blandt andet i Norge og USA, og jeg tilegnede mig kompetencer, som var lette at overføre til Løgismose og vinimporten.

Sideløbende kunne jeg udføre en anden væsentlig opgave, idet jeg fortsat underviste (og stadig gør) aspirerende sommelier'er på Vinakademiet i København og Silkeborg. At undervise er muligvis den fineste måde at holde sin viden opdateret på samtidig med, man videregiver og formidler kundskaber. Og netop formidling har vist sig som et vigtigt element i stillingen som chefsommelier i Løgismose.

Det, der startede som Løgismose Vinklub med 4 udgivelser om året, voksede sig større både i antal og omfang, og en stor del af mit arbejde har ligget i at skrive artikler, lave mad- og vinmatch og stå for den faglige del af indholdet. Jeg har afholdt en række smagninger for både private og professionelle og smagt mellem 40 og 60 vine ugentligt i smagepanelet, som sætter sortimentet fremadrettet og luger ud, hvor der trænger. Jeg har besøgt utallige af vores leverandører fra Sydafrika til Frankrig, Italien, Tyskland og USA og frekventeret vinmesser og internationale smagninger.

Jeg har solgt vin til restauranter, vinsamlere og virksomheder, blandet bordvine og portvin samt lavet en gin. Med andre ord har stillingen inkluderet nærmest alt med vin, og det har været berigende og inspirerende som et fuldent måltid, der dækker hele paletten og alle sanser.

Nu er jeg nået til det punkt, som man uanset hvad, når til efter et sådant måltid. Jeg kan ikke rumme mere, og jeg er mæt på samme måde, som jeg var, da vi trak stikket på Kong Hans. Selvom det er vemodigt, føles det rigtigt og naturligt, og det betyder samtidig, at der bliver plads til nye kræfter i Løgismose, som er sultne på branchen. Dem vil I møde i fremtidige udgivelser af magasinet, som selvfølgelig vil blive viderebragt, blot uden min pen.

Vin vil jeg stadig drikke og nyde, men det vil komme til at fylde langt mindre af mit professionelle virke. Mennesker er sammensat af mange interesser og potentielle kompetencer, og jeg er klar til at udforske en af mine andre. Min identitet er ikke gjort af mit job. Det jeg har lært i min tid i Løgismose og på Kong Hans er en del af mig, som jeg altid kan tage frem eller nogen vil sige falde tilbage på.

Jeg vil runde af med at sige en stor tak til alle mine kolleger i Løgismose og her på redaktionen samt til alle jer læsere, som har følt jer inspireret af vores arbejde.

Thilde Maarbjerg

thilde



GODE SPISESVAMPE

KANTARELLER



Går du med håbet om at finde kantareller, er du formentlig ikke den eneste. Kantareller er nemme at kende og smager himmelsk, når de steges sprødt. De trives i klitplantager, og du kan være heldig at finde dem allerede i juni.

ØSTERSHATTE



Gror på døde eller halvdøde træer, især bøgetræer. Det er én af de få svampe, du kan finde i hobetal i det sene efterår og tidlige vinter. Smagen i vilde østershatte er langt kraftigere end den, vi kender fra detailhandlen, så afsti-afsted til halvdøde bøgetræer.

TRAGT-KANTARELLER



Der vokser rigtig mange på ét sted. Som de gullige kantareller trives tragt-kantareller i grantræsplantager blandt mos. De ligner visne blade, så tag et godt kig på dem, for det er en svamp, du ikke vil misse.

SORTE TROMPETSVMPE



Hvis man ikke ved bedre, ser den sorte trompetsvamp både død og rådden ud med sin gråsorte farve. Men virkeligheden er en helt anden, som du bestemt skal tage med hjem i køkkenet. Den trives i den lerede jordbund blandt olierede blade, hvorfor den kan være svær at få øje på. Men den er umagen værd. Tør den og gem den til vinterens braisér-retter.

KARL JOHAN



Den måske mest eftertragtede spisesvamp herhjemme. Den smager fortræffeligt og er kongen så at sige, i rørhattefamilien. En familie hvor kun et meget lille fåtal er giftige (satans rørhat, rødgul rørhat og djævla-rørhat). Enkelte smager bittert, men er langt fra giftige, så smag på dem, før de ryger i svampetoasten.

OBS: Rådfør dig altid inden du samler svampe og saml med omtanke.



Gastronomisk udvikler & kok Magnus Sonne



..... Smag på sæsonen

PÅ SKATTEJAGT I SKOVBUNDEN

De senere år er skovbunden og dens svampe blevet det rene tilløbsstykke for smarte byboere i det spæde efterår. Tisvilde Hegn, Asserbo Plantage og skovene omkring Silkeborg er blot nogle af de steder, hvor man kan gå på skattejagt og komme hjem med hele kurve fulde af skovens perler.

Egentlig kan man samle svampe hele året, men især efter en lun og fugtig sensommer og perioder med regn, er sandsynligheden for at opdrive svampene stor. Oftest vokser svampene på underlag af mos under gran- og fyrtræer samt bøge- og egetræer, men man kan også være heldig at finde svampe på græsmarker, især hvor heste og køer græsser.

Det er dog de færreste svampeplukkere, der røber deres svampespots. Og det er med god grund. Der er noget frydefuldt over at finde svampe, det er ren og skær en skattejagt. Har man først fundet én svamp, vil man finde flere, og sådan kan man blive ved, indtil ens medjæger sætter en fod i jorden og trumfer, at nu er det er nok ... Her skal man trumfe, at man vil blive, for svampe kan man ikke få nok af. De kan nemlig tørres, syltes eller laves til svampeolie og på den måde holde hele vinteren.

Opskrifterne på svampebouillon, syltede svampe og svampeolie finder du på de følgende sider.

i Find de fleste af de gode spisesvampe – og flere til – i butikken på Nordre Toldbod i hele september.



Sæt en god dag af til at tage på svampejagt: Fyld en termokande med god kaffe og fed mælk, smør et par sandwiches og husk så svampekniv og en god kurv, så svampene kan ligge let og uden at blive fugtige. Ifør dig gummistøvler, så du undgår flest mulige flåter og brandnældeстик – og husk så, at der findes over 100 spiselige svampe i Danmark, men spis kun dem, du kender!

Pasta-liljer med svampe

Sæt yderligere glæde til måltidet med pasta i smukke former. For nogle kan det virke barnligt, men det er en fryd for både øje og gane, når formen er smuk og fremmed. Cascina San Giovanni former pasta som liljer og bruger æg fremfor vand i pastadejen. Det giver en smidig og velsmagende pasta.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 500 g blandede svampe
- 1 pose liljeformet pasta fra Cascina San Giovanni
- Svampebouillon (se opskrift s. 24) eller en god hønse- eller grøntsagsbouillon
- 1 skalotteløg, finthakket
- 1 hvidløg, finthakket
- 1 kvist rosmarin
- 1 kvist timian
- Krydderurter (f.eks. basilikum, estragon, persille)
- 50 g Parmigiano Reggiano
- 100 g tørsaltet bacon eller guanciale, i små tern
- Olivenolie

SÅDAN GØR DU

1. Steg bacon i lidt olivenolie på en pande, ca. 4 minutter, tilsæt svampe og steg yderligere 4 minutter.
2. Hak skalotteløg og hvidløg og tilføj til bacon og svampe, sammen med rosmarin og timian, og sauté yderligere 4 minutter.
3. Tilsæt bouillon, skru ned for varmen og lad det simre 15-20 minutter.
4. Kog pastaen al dente i saltet vand, som anvist på pakken.
5. Vend pastaen i bacon-svampeblandingen.
6. Sluk for varmen og riv parmesan over. Vend rundt. Riv mere parmesan over og top til sidst med friske krydderurter. Servér ved bordet i gryde eller stort lerbåd.

Svampetoast med røget andebryst

Det er svært at komme udenom en svampetoast, når kurven er fyldt med svampe. Vores kok, Magnus, topper serveringen med tørret andebryst, og det må siges at kunne noget. Undlad at spare på de bitre salater, som er vigtige for modspillet til de røgede og fede smage.

INGREDIENSER – 2 PERSONER

- 300-400 g blandede svampe
- 2 skiver daggammelt surdejsbrød
- 6 skiver røget andebryst
- Bitre salater (f.eks. radicchio eller frisée-salat)
- 1 håndfuld bredbladet persille, finthakket
- 2 fed hvidløg
- 1-2 spsk smør
- Løgismose Salsa Verde

SÅDAN GØR DU

1. Rens og halvér svampene og steg dem i olivenolie ca. 5 minutter ved middelvarme, sammen med 2 knuste fed hvidløg.
2. Drys olie på brødet, og grill, rist eller steg det sprødt. Vask og klargør salaterne imens.
3. Tilsæt smør samt hakket bredbladet persille til svampene, og vend det hele sammen, indtil smørret er smeltet.
4. Anret svampe-blandingen og rigelig radicchio eller frisée-salat på brødet. Fordel skiver af røget andebryst, og top til sidst med Salsa Verde.



Østers i mineralsk univers

Vi er netop trådt ind i første efterårsmåned der slutter på 'r', og det betyder, at østerssæsonen er skudt i gang! Vores nye Picpoul de Pinet er med sin særlige salte mineralitet en veloplagt kavalér til østers. Lidt ligesom en Muscadet Sèvre et Maine. Her er der blot med lidt mere bundtræk, og det klæder den aromatiske garniture

INGREDIENSER – 2-4 PERSONER ALT EFTER ØSTERSBEGÆRLIGHED

- 1 fustage østers
- 1 grønt æble, gerne Granny Smith
- ½ blegselleristængel
- 2 tsk. estragon, finthakket
- 1 lime

SÅDAN GØR DU

1. Åbn østersene og gem den øverste del af skallen. Du kan se, hvordan du åbner østers på løgismose.dk
2. Skær æble og blegselleri i små, fine tern, og hak estragon.
3. Anret østers på skallerne. Top med æble, blegselleri, estragon og lime. Servér straks.

Køb østers og
Zalto-hvidvinsglas
i butikken på
Nordre Toldbod



Gastronomisk
udvikler & kok
Magnus Sonne

..... Sæsonens udvalgte

NYT & KLASSISK FRA MOULIN DE GASSAC

Producent: Moulin de Gassac | Område: Languedoc, Frankrig

Løgismose har overtaget importen af vinene fra Mas de Daumas Gassac, der i 1970'erne punkterede myten om, at fremragende fransk Cabernet Sauvignon kun kunne komme fra Bordeaux. Sammen med de berømte vine følger det fine brand Moulin de Gassac, hvorfra vi her introducerer deres take på det måske mest interessante hvidvinsdistrikt i Languedoc samt deres opdaterede version af en Pet'Nat.

Der er tale om et samarbejde mellem dedikerede vinbønder og familien Guibert, som kom i stand, da Aimé Guibert i sin tid fandt det vanvittigt, at EU via en række forordninger gav de forskellige medlemslande mulighed for at modtage betydelige tilskud til braklægning af fremragende landbrugsjord. Godt nok var der en massiv overproduktion af vin, men der var ikke nogen overproduktion af kvalitetsvin og ud fra devisen om, at det jo ikke kun kunne være hans terroir, der var exceptionelt, begyndte han at besøge de omkringliggende vinbønder for at tilbyde dem et lukrativt alternativ til at kaste handsken i ringen. De skulle levere frugten til brandet Moulin de Gassac og i løbet af et par år udviklede det, der startede som en lidt flyvsk idé, sig til et lykkeligt oprør mod statens braklægningsplaner. Den første vin kom i 1993 og blev samme år fejret i London, som verdens bedste til prisen. Resten er som man siger historie. Vinene under Moulin de Gassac-paraplyen omfatter efterhånden flere end 20 labels og flere er på vej.

NYHED Picpoul de Pinet, 2020

1 fl 129,-

2 fl **235,-** SPAR 23,-

6 fl **575,-** SPAR 199,-



Picpoul de Pinet er hvidvinen fra de blide bakker bag østersbankerne i lagunesøen Étang de Thau, som overrasker de fleste, fordi den kommer med en friskhed, som man ikke lige forventer i et område, hvor solen bager gavmildt.

Forklaringen er druen Piquepoul, som er langsomt modnende og derfor begaver vinene med en del naturlig syre. Picpoul betyder da også noget i retning af "prikken på læberne", og vinen kaldes ofte Middelhavskystens svar på Muscadet Sèvre et Maine. Der er tale om frugten fra vinstokke, hvoraf mange stadig er podet på deres originale europæiske rødder. Høst i de tidlige morgentimer og gæring og modning i rustfrit stål uden malolaktisk forgæring i 5-6 måneder.

Ikke uden pondus og med vidunderligt underspillede sarte noter af fersken, melon og guava, der bliver indrammet af urter. Forfriskende syre og en særlig salt mineralitet, som får en til at fornemme bølgerne, der skulper på stranden.



Fagekspert
Per Bach



NYHED Folie by Gassac

Pet'Nat Spirit, 2020

1 fl 152,-

2 fl **275,-** SPAR 29,-

6 fl **675,-** SPAR 237,-



Denne let mousserende Chardonnay er inspireret af Pétillant Naturel-vinene, der længe har skummet fint i de kredse, hvor tilsætning af gær og sukker er en helligbrøde mod de naturlige fremstillingsteknikker. Her en fremskrivning af den oprindelige Méthode Ancestrale, hvor den fornyede gæring er flyttet fra flasken op i rustfri stål tanke. Via nedkøling sættes forgæringen på pause inden alt sukkeret er forvandlet til alkohol, og når vinen så skal have sin "prize de mousse" lukkes tankene hermetisk, inden temperaturen hæves, hvorefter kuldioxiden forbliver i vinen under den fornyede gæring. Fine små bobler, men reelt kun let mousserende og dermed ekstra aromatisk med dejlig luft omkring noter af appelsinskal, saftige pærer og fornemmelsen af blomstrende sommer. Tør, ren og forfriskende med en behagelig mundfølelse.

i En animerende aperitif og en spændende vin at invitere med ud i det asiatiske køkken.

i Har de gode fiskere bid i ruserne, vil du naturligvis kunne bestille krebs på den ugentlige fiskebestilling fra Fiskerikajen. Læs mere på løgismose.dk



Haps, haps, haps – nu skal vi ha' krebs!

Det er højsæson for krebsgilder, og selvom der er noget utrolig frydefuldt over servere de store, postkasserøde krebs hele og selv pille dem, er denne servering en herlig måde at nyde krebs, når man gerne vil kunne læne sig tilbage og nyde middagen uden større hurlumhej. Vi går yderligere på tværs af traditionerne og serverer, i stedet for snaps, godt afkølet tysk Riesling til krebsene.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- Ca. 5 store krebs pr. mand
- Et par skiver daggammelt brød
- 500 g frisk spinat
- 1 citron
- 2 dildskærme
- Muskatnød
- Salt og peber
- Sukker
- Olivenolie
- 2 æggeblommer
- 200 g smør
- 2 spsk vand

SÅDAN GØR DU

1. Dagen før: Fyld en gryde med 3 l vand, citron-skiver, dildskærme, 1 spsk salt og 2 tsk sukker. Kom krebsene i, når vandet koger og lad dem koge i 3 minutter. Tag krebsene af blusset, køl dem ned og kom på køl og lad dem stå på køl i lagen til næste dag.

2. På dagen: Pil kødet fra krebsene.

3. Bræk det daggamle brød i mundrette stykker og rist det på en middelvarm pande i olivenolie.

4. Skyl spinaten grundigt. Varm lidt olivenolie op i en sautérpande eller gryde og sauté spinaten i 2-3 minutter – spinaten må ikke falde for meget sammen. Smag til med muskatnød samt salt og peber.

5. Hollandaise: Klar smørret i en gryde. Lad det ikke overstige 50°C, så sikrer du dig, at det ikke skiller.

6. Pisk æggeblommer og vand til en skummende, cremet sauce, og pisk det klarede smør i lidt ad gangen, så sauceen ikke skiller. Smag til med salt og citron.

7. Anret spinaten i bunden af en lun tallerken efterfulgt af krebs og brødcroutoner, og top med et par skefulde blød hollandaise.



Gastronomisk udvikler & kok
Magnus Sonne

..... Sæsonens udvalgte

TYSK RIESLING I SPITZENKLASSE

Producent: Weingut Bischel | Område: Rheinhessen, Tyskland

Vi var ikke uheldige, da vi i foråret 2019 landede en aftale med Christian og Matthias Runkel, de sympatiske brødre bag Weingut Bischel. De var netop blevet optaget i kredsen af Prädikatsweingüter, og knap var vi kommet i gang med at markedsføre vinene, før det kom frem, at Tysklands førende kritiker Gerhard Eichelmann begavede brødrene med den højeste score til tørre Riesling-vine nogen-sinde. Vinene fra 2018-årgangen blev kaldt "Der Beste Weissweinkollektion Deutschland 2020", og Bischel blev hyldet som "WEINGUT DES JAHRES 2020". En hyldest som kun de to ikoniske vinmagere Klaus Keller og Philip Wittmann tidligere har fået lov til at opleve i Rheinhessen.

Bischel holder til udenfor landsbyen Appenheim, og brødrene blev tidligt lukket ind i maskinrummet, da deres forældre Heike og Hartmut Runkel fornemmede sønnernes talent, entusiasme og ikke mindst udstråling. Lokalt omtales de kærligt som "Die Wundervolle Bischel Brüder" og i lyset af, at de reelt opererer i et jomfrueligt land, som for bare 30 år siden var domineret af druerne Blauer Portugieser og Regent (og letløbende lyserøde som regel sødlige og ligegyldige vine), er det, de præsterer i glassene, rent ud sagt imponerende.

Det har derfor været en fest for Løgismoses smagepanel at opleve vinene fra 2019-årgangen, som vi uden tøven rangerer højere end 2018'erne, og som bragte Bischel øverst på sejrsskammelen, og nu har vi så fået de første vine fra 2020-årgangen på lager. Vine som cementerer, at Weingut Bischel befinder sig i den absolutte Spitzenklasse!

Riesling Trocken Gutswein, 2020 1 fl 148,-

Åbningsnummeret hos brødrene er denne umiddelbare, men langt fra simple Gutswein, der er en lystig blanding af frugt fra det første og andet pluk fra 10-20 år gamle vinstokke, der står på parceller omkring både Appenheim og Gau-Algesheim. En dejlig sprød og rentsmagende Riesling som igen er landet med mindre end 5g restsukker og derfor fremstår mere tør end de fleste andre vine i denne liga. En Riesling som er rigtig Trocken og i tilgift fører sig frem med fine noter af abrikos og modne ferskner og ikke mindst en dejlig lækende næsten lindrende citrus.



Riesling Trocken Bingen 1. Lage, 2020 1 fl 235,-

Her er vi på det berømte Scharlachberg, der ligger oppe bag Bingen og overfor Rüdesheim-am-Rhein, hvor familien Runkel i årenes løb erhvervede adskillige små parceller, heriblandt et stykke med 20-25 år gamle vinstokke oppe bag Berlinstrasse, hvorfra hovedparten af frugten til denne vin kommer. Delvis modning i traditionelle 1.200 liters stückfass og intet mindre end en perle af en Riesling, som leverer et stadig mere eksplosivt spil af eksotiske frugter. Igen ægte Trocken og løftet frem mod finesse af en underliggende rislende ren syre og lækende kalket mineralitet.



Riesling Trocken Appenheim Hundertgulden GG, 2019, 1 fl 348,-

Her er der tale om frugt fra 18 år gamle vinstokke, som står på de 10 øverste og østligste ha. på skråningen, som nu er adlet til Grosses Lage af det indflydelsesrige Verband Deutscher Prädikatsweingüter. Mosten er gæret til vin uden fremmede gærstammer direkte i traditionelle tyske 1.200 liters stückfass, hvor den også er modnet i 10 måneder. En smuk Riesling, som leverer en mættende nuancerigdom uden at slippe den slanke og nærmest atletiske figur. Koncentreret, med en krystallklar salt citrusfriskhed og en gnistrende ren dirrende mineralitet, som er ganske enestående.



Christian og Matthias Runkel



SMAGEKASSE MED 3 WEINGUT BISCHSEL-VINE 595,- SPAR 136,-

- 1 fl Riesling Trocken Gutswein, 2020
- 1 fl Riesling Trocken Bingen 1. Lage, 2020
- 1 fl Riesling Trocken Appenheim Hundertgulden GG, 2019



Fageksperter
Per Bach



Producent: Franck Chavy
4. generation vigneron i Beaujolais



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Sæsonens udvalgte

MORGON – BEAUJOLAIS I TOPFORM!

Producent: Franck Chavy | Område: Morgon, Frankrig

I kølvandet på den markante stigning i efterspørgslen på Bourgogne, har Beaujolais fået en opblomstring med særligt Morgon som den helt store stjerne. Gamay-druens højborg mellem Mâconnais og Rhônedalen definerer i dag i langt højere grad sig selv som et område for terroir-vin frem for let drikkelig, nygæret vin, der drikkes i store slurke. Og det har fået sommelierer og vinconnaissseurs verden over til rette blikket mod særligt den nordlige del, hvor landskabet både er mere kuperet, og jordbunden er mere granitholdig.

De 10 cru'er i Beaujolais er alle placeret her, og det var i vores søgen efter specifikt Morgon, vi ramte ind i Franck Chavy. Hans 10 ha. er fordelt på 3,5 ha. i Morgon, 2 ha. i Brouilly, 3 ha. i Régnié og resten på lidt Chardonnay og lidt Beaujolais Village. Da han overtog domainet i 1991, var det som 4. generation vigneron i Beaujolais, og vins betydning for familien blev meget præcist stadfæstet af Francks far, Antoine Chavy: "Jeg holder af at forestille mig, at der flyder Beaujolais i vores årer".

Familiens historie i området har endvidere begunstiget Franck med en række ældre vinstokke, hvoraf de ældste er plantet i 1900. Høsttidspunktet er for ham meget afgørende og hans vigtigste beslutning som vigneron. Alle druer høstes manuelt og kombinationen af lave udbytter og særlig lang maceration på op til 20 dage, hvilket er usædvanligt i området, er svaret på, hvorfor vi oplever hans vine som meget koncentrerede og smagsrige. Autenticiteten lyser ud af portofølgen, og så er der endda skruet op for alt det gode, for smagen, for nuancerne og essensen af Gamay-druen.



NYHED Morgon "Les Granites Roses", 2019
1 fl 159,-

2 fl **285,-** SPAR 33,-

6 fl **695,-** SPAR 259,-

Frugt fra en af Francks bedste parceller, hvor jordbunden er rig på jernholdig granit, som gradvist nedbrydes til lyserødt sand. Spændstig duft af moreller, hyldebær, solbær og peber. I munden fortsætter de indsmigrende frugttoner med hindbær og kirsebær samt rose, pæon og mineralske undertoner. Tanninerne er polerede og akkurat mærkbare, men det hele er svøbt i dejlig, koncentreret frugt og en herlig nærmest liflig friskhed. Flot kombination af kompleksitet og lokkende saftighed og et glimrende eksempel på appellationen. Servér ved 13-15 °C.



NYHED Morgon "Cuvée sans sulfite", 2020
1 fl 195,-

2 fl **350,-** SPAR 40,-

6 fl **895,-** SPAR 275,-

I denne udgave er der ikke tilsat sulfitter, og vinen har derfor et naturligt lavt svovlindhold. Franck oplever selv, at frugten udtrykker sig stærkere uden svovl, og han anbefaler endvidere at dekantere den inden servering. Et glimrende bevis på at der kan laves ren og eksempelvis vin uden tilsætning af sulfat, hvis der er styr på teknikken i kælderens. Potent duft af kirsebær og vinferskner, hvid peber og lilje. Fyldig og rund smag med vitale, finkornede tanniner og eksplosiv, koncentreret frugt, der understreger vinens volumen, ja, nærmest overflod. Servér ved 13-14 °C.



MORGON OG MAD

Morgon er sammen med Moulin-à-Vent de kraftigste af cru'erne i Beaujolais, og de bedste vine kan trækkes langt op af skalaen for kraftige stegeretter og mørkere kødtyper. Tanninstrukturen er der ikke helt til oksekød, men både svinekød og mørkere typer fjerkræ og fjervildt er glimrende match såvel som kanin og hare, hvis man skulle være så heldig at få sådan en serveret. Frugtkaraktererne i Morgon hælder mod de mørkere bær, og det kan fint sammensættes med rodfrugter og fond-baserede saucer eller saucer jævnet med fuglelever.

i Morgon i fint selskab med gråand



Gastronomisk
udvikler & kok
Magnus Sonne

Gråand i rødbede-symbiose

Der er noget utrolig tilfredsstillende ved at bruge rub og stub af en råvare. I denne opskrift får både top, beder og juice ben at gå på. Ligeså gør andens bryst og lever. Servér retten til et glas Morgon og oplev, hvad det vil sige, når alting går op i en højere enhed.

INGREDIENSER – 2 PERSONER

- 2 stk. gråandbryst
- 2 stk. andelever, fersk
- 300 g blandede små beder, gerne med top*
- 1 l rødbedejuice
- 1 l hønsefond
- 1 dl balsamico
- 50 g kold smør i tern til sauce
- Olie og smør til stegning
- Salt og peber
- Rød skovsyre til pynt

*hvis ikke du kan få fat i rødbeder med top, kan du bruge spinatblade eller sølvbeder.

SÅDAN GØR DU

1. Kom hønsefond, rødbedejuice og balsamico i en gryde og kog ind til ca. 3 dl.
2. Skær toppene af bederne og skyl dem grundigt for jord. Gem til senere. Rens bederne og kog dem møre i letsaltet vand.
3. Rids skindet på andebrysterne uden at ridse ned i kødet, og drys med salt. Kom olivenolie på en pande og læg andebrysterne på med skindsiden nedad. Skru op på middelvarme, så fedtet akkurat smelter og skindet steges sprødt, ca. 6-7 minutter. Vend brysterne og steg yderligere, indtil kødet giver efter, ca. 6-7 minutter.
4. Krydr andelever med salt, vend i mel og steg dem 1-2 minutter på hver side i rigeligt smør og olivenolie.
5. Lad andebryster og andelever trække i 4-5 minutter.
6. Pisk 50 g koldt smør, skåret i tern, i den lune reducerede rødbedejuice-sauce.
7. Damp de grønne bedetoppe og de møre beder i vand til sat 1 spsk smør, et par minutter og anret dem på en tallerken. Skær andebryster- og lever i skiver à 2 cm og anret ovenpå. Top med rødbedesauce og skovsyre.



EKSTREMT CHARMERENDE OG SAFTIGE NYHEDER

Producent: Domaine Belle | Område: Nordrhône, Frankrig

I mere end 30 år har familien med det smukke efternavn "Belle" med imponerende kontinuitet produceret saftige, ekstremt charmerende terroir-drevne vine fra et langsomt accelererende antal parceller på og omkring den berømte Hermitage-skråning i det nordlige Rhône.

Da vi ad omveje hørte, at de var interesserede i en ny samarbejds-partner i Danmark og gerne vil fremsende prøver, sagde vi naturligvis ja tak, selvom vi egentlig ikke havde nogen planer om at udvide vores sortiment fra det nordlige Rhône. Prøverne kom, og da vi en formiddag i april sad med vinene i glassene, var der ingen vej tilbage. Det var velsmagen som tog styringen, og derfor inkluderer vi nu Domaine Belle i Løgismose- familien.

En ung Robert M. Parker Jr. besøgte allerede Domaine Belle i forbindelse med forberedelserne til "Wine of the Rhône Valley", og da moppedrenge kom i juni 1997, var Belles allerførste mikroproduktion fra Hermitage-skråningen (1989-årgangen), en af Parkers store opdagelser. Siden har Parker fulgt Domaine Belle tæt og allerede i forbindelse med smagningen af vinene fra 1995-årgangen noterede han: "To my taste, Belle's wines continue to exhibit improvement, taking on more complexity and richness with each high-quality vintage". Siden er vinene flere end 50 gange blevet begavet med 90 point eller mere i The Wine Advocate!

Det er i dag Philippe Belle, hans kone Magali og broderen Jean-Claude, der driver domainet med Philippe i kælderen og Jean-Claude ude blandt vinstokkene. Det var deres bedstefar Louis Belle, som begyndte at satse på vinavl, men da han hverken mente, han havde evnerne eller faciliteterne til at lave ordentlig vin, blev han en af frontfigurerne, da kooperativet i Tain-Hermitage blev etableret i 1933. Tiderne skifter. I dag er 4 ha. blevet til 25, og i 2008 blev myndighederne kontaktet med henblik på konvertering til økologi, hvorefter certifikatet kom i hus i 2014.



Fagekspert
Per Bach



NYHED

Crozes-Hermitage Blanc Les Terres Blanches
ØKO, 2020

1 fl 275,-

2 fl **495,- SPAR 55,-**

Spændende hvid Crozes skabt på frugten fra Marsanne- og Rousanne-vinstokke, der står i den kalkstensrige såkaldte Kaolin, som farver jordbunden lysegrå. Høsten er manuel, og der arbejdes med fuldstændig afstikning af druerne inden gæringen uden fremmede gærstammer, der for 70 procents vedkommende foregår i egefade, mens resten gærer i rustfrit stål. Vinene modner i 8 måneder inden aftapningen på flaske. En mild og fyldig hvidvin med stilfulde noter af hvide blomster, melon, fersken, saftige pære og brioche såvel i duften som i munden. Trods det cremede og milde udtryk også sprød og særdeles levende. Nærmest mesterligt velafbalanceret!



NYHED

Crozes-Hermitage Rouge Les Pierrelles
ØKO, 2019

1 fl 245,-

2 fl **445,- SPAR 45,-**

6 fl **1.095,- SPAR 375,-**

Herlig Crozes skabt på frugten fra vinstokke, der står på terrasser nær Pont d'Isère, hvor jordbundens røde ler overalt er dækket af afrundede småsten (galeter). Høsten er manuel og fremme på vingården fjernes alle stilke forud for gæringen i rustfrit stål uden fremmede gærstammer. Derpå 14 måneder i brugte barrique frem mod aftapningen på flaske. En frodig og smukt parfumeret Syrah med brombær, kirsebær og viol, der nærmest bader i peber, lakrids og cedertræ. Fyldig, men først og fremmest saftig og så farligt letløbende, at jeg godt tør kalde dette en af de bedste, hvis ikke den bedste, entry-level vin i hele Crozes-Hermitage-appellationen.



Grillspyd med kalvehjerte og kejserhatte

Tag på yakitori-bar i Japan: Forestil dig store kolde fadøl i tunge krus med perlede kondens, røg fra både køkken og tobak, højt humør og en kok, der står med sine bare næver og griller alt godt fra dyret og mere til. I Japan har de en flot tradition for at grille indmad. Vi gør dem kunsten efter med kalvehjerte i skiver, marineret i miso-glaze. Har du en yakitori-grill, er du heldig, har du ikke, så går det også nok.

INGREDIENSER – 4 personer

- 300 g kalve- eller oksehjerte, ca. 15 g pr. spyd
- Kejserhatte eller portobellosvampe, ½ pr. spyd
- 1 bundt friske koriander
- 50 g ristede, saltede peanuts

Miso-glaze:

- 3 spsk mørk miso
- 2 spsk soja
- 2 spsk østersauce
- 2 spsk yuzu- eller citronsaft
- 2 spsk sesamololie
- 1 fed hvidløg, fintrevet
- 2 tsk chiliflager
- Olivenolie

SÅDAN GØR DU

1. Blend alle ingredienser til miso-glaze med en stavblender. Konsistensen kan justeres med vand eller olie.
2. Skær kalve- eller oksehjerte fri for sener, blodkar og fedt og skær det reelle kød ud i 1 cm tykke skiver. Du kan spørge din slagter om han vil fritage dig for rensarbejdet.
3. Rens kejserhatte og skær dem ligeledes i 1 cm tykke skiver.
4. Pensl kød og svampe med miso-glaze.
5. Hak koriander og peanuts.
6. Sæt skiftevis kød og svampe på grillspyd. Grill spydene ved høj varme, ca. 3 minutter på hver side, gerne på en yakitori-grill, alternativt på en almindelig grill.
7. Drys spydene med koriander og peanuts og servér straks.



Gastronomisk
udvikler & kok
Magnus Sonne

i Servér klassisk rød Rhônevin til maden som alternativ til de store fadøl.



Nu pløjes der igen med hest hos Belle



Philippe Belle med sine sønner

Du finder kæber fra sortfodsgris i butikken på Nordre Toldbod

Tagliatelle al ragù di Ibérico

Vi holder meget af den – kødsovsen. Faktisk blev den kåret som danskernes yndlingsret få år tilbage. Magnus' version er dog langt fra den velkendte. Her er kødet ikke hakket til uigenkendelighed, men kæber fra sortfodsgris. Ligesom at mange af de øvrige ingredienser i klassikeren er skiftet ud til fordel for tørrede svampe, æble og radicchio. Med Nebbiolo i glas-set er du sikker på at sætte et måltid i minde, der sent vil forsvinde fra din nethinde.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 4 svinekæber fra sortfodsgris
- 15 g tørrede svampe fra Tartufi Jimmy
- 2 gulerødder
- 1 skalotteløg
- 3 fed hvidløg
- ½ æble
- ½ bundt timian
- 2 laurbærblade
- 3 kviste estragon
- ½ l hvidvin
- ½ l vand
- 1 spsk tomatpuré
- Olivenolie
- ¼ radicchio
- 1 pk tagliatelle fra Cascina San Giovanni

SÅDAN GØR DU

1. Fjern sener fra svinekæberne og brun dem godt af i olivenolie, til de tager farve.
2. Hak gulerødder, skalotteløg og hvidløg.
3. Tilsæt grøntsager, krydderurter, tørrede svampe, hvidvin og tomatpuré til kæberne. Tilsæt dernæst vand, så kæberne er akkurat dækket. Læg låg på gryden, og lad simre i ca. 2 timer til kæberne er møre.
4. Tag kæber og svampe op, sigt lagen og reducer den til ca. det halve.
5. Kog pasta i vand med salt, som anvist på pakken.
6. Pluk kæbekødet, hak svampene og rør begge dele sammen med lagen til en ragù.
7. Servér med pasta og friskhakket estragon og radicchio.

..... Det perfekte match

VINMATCH MADE IN HEAVEN

Her i magasinet fylder mad og vin af gode grunde det meste, og vi har efterhånden vovet os ud i mange forslag til serveringer, der vil klæde de enkelte vine smukt, ligesom vi naturligvis også er på pletten med vinmatch, når vi får lov til at smage kokkenes kreationer og bringer deres opskrifter. Lige her, hvor den står på en ragù med svampe og tagliatelle, var det let. Vi skal naturligvis fuldende drømmen om Piemonte med delikate Nebbiolo-vine i glassene. Det sværeste her er faktisk at koge pastaen til perfektion.

Når vi besøger de bedre restauranter, er det en gave, når vi møder en lydhør sommelier, som formår at pirre vores nysgerrighed uden at virke insisterende. Og når han eller hun på forunderlig vis formår at ramme de smagspræferencer, vi satte os til bords med, så er det vi taler om vinmatch made in heaven.

Carlo Merolli, den italienske vins nestor og ypperste ambassadør i Danmark, blev tidligt træt af bedrevindende sommelier, som glemte at sætte gæsten i centrum. Så for mange år siden provokerede han the establishment ved at bedyre, at de bedste øjeblikke indtraf, når favoritvinene fik lov til at møde yndlingsretterne i gode venners selskab.

Sandheden findes sikkert et sted midt i mellem. Nebbiolo ER et fremragende match til en dyb ragù, men forudsætningen er, at dem, der modtager anbefalingen, er med på præmissen om, at Nebbiolo-vinens slanke profil og garvesyren betyder, at det niver lidt i kinderne.



Gastronomisk udvikler & kok
Magnus Sonne



Fagekspert
Per Bach

NEBBIOLO MED SAFT OG KRAFT

Producent: Fenocchio Renato
Område: Galicia, Spanien

Et par af vinene fra det sympatiske ægtepar Milva og Renato Fenocchio, bliver i denne omgang vores bud på et match made in heaven, til de intense svinekæber med svampe.



Langhe Nebbiolo, 2018
1 fl 255,-

2 fl **450,- SPAR 60,-**

6 fl **1.145,- SPAR 385,-**

Først denne Nebbiolo funderet på frugt fra de to sydligere skråninger Cottà og Nicolini, der begge er medtaget i den officielle "Le Menzioni del Comune di Barbaresco". Vinen kunne med andre ord være endt som en Barbaresco, hvis det ikke lige var fordi Milva og Renato elsker Nebbiolo i dens helt rene udtryk og derfor fuldstændig har fravalgt fadlagringen. Det giver os mulighed for at nærstudere den fine finurlige blomstrende frugt, som uløseligt er forbundet til Italiens fornemme førstedame, og samtidig kommer vinen med den underliggende bitterfrisk syre, som kan løfter ragùen ud af al rusticitet.



Barbaresco Rombone, 2016
1 fl 375,-

2 fl **675,- SPAR 75,-**

6 fl **1.595,- SPAR 655,-**

Vores andet bud er denne Barbaresco, som skænkes med en enestående yndefulde finesse og en fantastisk drinkability, som løfter den op blandt de mest elskelige Nebbiolo-vine, vi har smagt i det nye millennium. Milva fortæller da også, at 2016-årgangen i Barbaresco er "den perfekte årgang" og fortsætter: "Jeg husker alle årgange fra da jeg som barn fik lov til at nippe til 1978'erne og frem til den, som nu ligger og modner i fadene. I det spænd på 40 år har 2016-årgangen været den største gave, vi har fået, og i de 17 år vi selv har tappet vores vin, har vi aldrig tidligere skabt vine, der var så rige og velstrukturerede og smagte så godt så tidligt". Potentialet er forløst i 3.000 liters slovenske fade, og frugten og finessen får derfor lov til at spille 1. violin. På en gang både let og usædvanligt dyb. Nærmest rørende!



Vores vinindkøber Thorbjørn Klemensen på besøg hos Milva og Renato denne sommer. Måske har de lige nydt en ragù og uanset hvad var pastaen garanteret frisk. Milva er super i køkkenet. Ofte når man at smage 3-4 vine inden man overhovedet kommer til bords.

Bemærk de fine detaljer i loftet.

Et mægtigt krebsegilde

Mit første krebsegilde står stadig forbavsende tydeligt for mig, selv om jeg skal være ærlig at indrømme, at det også er indhyllet i tåger fra kold snaps.



Vinskribent
Signe Wulff

Jeg var i starten af 20'erne og var blevet veninde med en ung kvinde med svenske rødder. Vi havde vel kendt hinanden et par år, da det gik op for hende, at jeg aldrig havde deltaget i et krebsegilde. Hun følte, det var hendes pligt at lave om på det og inviterede mig og en hel flok venner over på sine forældres gård i Sverige en aften i sensommeren til ægte svensk kräftkalas. Min veninde er en virtuos værtinde, så alt var lige efter bogen med langbord i laden, vilde blomster i vaser og knaldrøde krebs på store fade. Kold snaps var der også, og vi sang med af hjertens lyst på drikkevisen Helan går. Hvis nogle læsere ikke skulle kende den, går den i al sin enkelthed ud på at bunde sit snapseglas og ikke lade noget stå. When in Sweden ... Man kunne jo ikke sidde der og spytte i glasset. Især når nu sådan en kold O.P. Anderson smager så jävla godt. Vi fik med andre ord rigeligt med både krebs og snaps inden for vesten, og det blev en virkelig munter aften. Og en morgendag med følelsen af, at nogen havde placeret en meget stram hat på mit hoved.

Det var jo noget af en ilddåb ud i disciplinen krebsegilder, og jeg må sige, jeg blev fan og stadig er det. Nu små 20 år senere har jeg lært en fyr at kende, som fanger krebs, og hver sensommer henter jeg spandevise af levende krebsdyr og bringer dem hjem til mit køkken. Det er signalkrebs, han fanger. Og da den er en invasiv art, udsat ved en fejl i den danske natur, forsøges bestanden fjernet igen. Det er sin sag, men man kan jo gøre sit for naturplejen ved at holde nogle gevaldige krebsegilder.

De store læs med krebs er en sand fornøjelse. Alle børnene – også de store – flokkes om spandene og stikker prøvende fingrene ned til dyrene for at indfange dem og komme dem i gryden. Det gælder om at tage dem i skjoldet og ikke komme i karambolage med klosaksene, som krebsene ikke er sene til at bruge. Det er flotte dyr. Skjoldene changerer i mørkebrune, blågrønne og sorte toner, og signalkrebsene har to lysende pletter ved klørne. Det er sådan, man kan kende dem fra den europæiske flodkrebs i øvrigt, hvis man selv skulle vove sig ud på krebsefangst. Vi sætter alle vores største gryder på gasblussene og koger vandet op med dildbundter, dildfrø og salt. Krebsene kommes levende i vandet, ligesom hummere, og de takker af med det samme i mødet med det spilkogende vand. De skal koges ret kort tid – et sted mellem 3 og 5 minutter alt efter størrelse – og kommes så i nogle store skåle eller fade, hvor de køler af i koge vandet.

Jeg serverer altid to slags mayonnaise til – én, som er rørt med store mængder dild (køb hos en grønthandler, dem fra supermarkedet smager ikke lige så intenst) og én med citronskal og finthakkede citronverbena-blade. En grøn salat og friskbagt surdejsbrød på bordet, og så synger englenerne. Ikke nødvendigvis Helan går, for jeg kan faktisk også godt lide et glas hvidvin eller rosé til mine krebs. Aftenen bliver også lidt længere for mit vedkommende, når der ikke er snaps involveret.

Sådan et krebsegilde er et syndigt, vidunderligt rod ved bordet med tomme skaller og klør i stakke, skylleskåle og servietter ud over det hele. De entusiastiske bider i klørne og suger al saft og kraft af både hoved og hale, og den slags krebsespisere forstår jo virkelig at udrydde den invasive signalkrebs. Og nyde livet ikke mindst.

VIN TIL KREBS

Hvis ikke man går snapse-vejen under krebsegildet, så er det oplagt at servere kold hvidvin eller rosé. Rosé er flot, for så får de lyserøde krebs en makker, som ikke alene matcher farven, men også kan spille op imod krebsenes sødme med en behagelig frugtighed. Og ikke mindst lidt syre til at tøjle det hele med.

Det samme kan en hvidvin selvfølgelig. Château de la Maltroyes Bourgogne Chardonnay har en dejlig cremet fedme og noter af hasselnødder, vanilje og smør. Det taler lige til krebsenes fyldige smagsunivers. Vinen har dog også den eftertragtede syrlighed, som gør, at det hele bliver elegant i stedet for vammelt. Syren kommer i forklædning af citrusnoter og hint af grønne æbler.



Château de la Maltroye,
Bourgogne Chardonnay, 2019
1 fl 299,-

HELAN GÅR

Det fortælles, at da det svenske landshold vandt verdensmesterskabet i ishockey i Moskva i 1957, havde ingen forestillet sig, at kampen ville falde ud til svenskernes fordel. Derfor havde spillerne ikke øvet teksten og russerne ikke indspillet melodien til den svenske nationalhymne Du gamla, du fria. En svensk spiller med sans for øjeblikket fandt derfor på, at holdet i stedet kunne synge Helan går som sejrsmelodi. Den kunne alle teksten til.

Den lyder som følger:

Helan går
Sjung hopp faderallan lallan lej
Helan går
Sjung hopp faderallan lej
Och den som inte helan tar*
Han heller inte halvan får
Helan går
(Her holder man pause og drikker sin snaps)

Sjung hopp faderallan lej

VIN, MAD & DELIKATESSER PÅ BYENS BEDSTE ADRESSE

I et gammelt pakhus på Nordre Toldbod i Kongens København, med udsigt til Trekroner, Nyholm og Kastellet, blandt kanalrundfarter og Kongeskibet og omgivet af evig brise og genskær fra vandet, se dér ligger Løgismose Vin, Mad & Delikatesser, og der har den ligget i snart 40 år.



De første år var Løgismose havnens eneste virksomhed, som ikke havde noget med skibsfart at gøre. Siden 1630 havde Københavns Toldvæsen nemlig haft til huse på Toldboden. Og de nikotingule vægge og lange

knager til regnjakker i lokalerne på Nordre Toldbod røbede da også, at det ikke var længe siden, at daglejerne, der håbede på en hurtig tjans, havde forladt bygningen, da Løgismose Vinimporti i 1982 flyttede ind. Et vinlager, hvor der blev solgt kasser med vin for de særligt indviede.

CONVENIENCE, FØR DET FANDTES

I de følgende år tog specialhandlen til herhjemme. På Nordre Toldbod begyndte man derfor også at lave mad. Henkogninger, fonder og marmelade blev lavet af Lone Grønlykke og solgt før de stort set var nået på glas. I 2001 tog det til. I et samarbejde med Jens Slagter fra Kultorvet og Thomas Rode i køkkenet blev Boeuf Bourguignon, cassoulet og confiterede andelår solgt fra et åbent køkken og efter opskrifter fra Falsled Kro og Kong Hans Kældere. Det skulle vise sig at være lidt af et columbusæg: Kunderne kunne nu få en kombination af mad og vin. De nøjedes nu ikke længere med at komme forbi én gang om måneden efter, men lagde i stedet vejen forbi én gang om ugen efter ugens retter. Vinudsalget på Nordre Toldbod tilbød således sine kunder convenience, før det overhovedet blev et koncept.

FRA SMØR TIL CAVIAR

I dag er convenience stadig i højsæde. Den slags, der netop gør det let at spise hjemme, men som var man ude. Den slags, hvor ingredienserne er udvalgt ud fra smagen, måden, hvorpå de er blevet til og ud fra håbet om at inspirere vores kunder til at slå sig løs i køkkenet. Det er råvarer, kolonialvarer og delikatesser, der ikke er allestedsværende, og som derfor bringer nyt og fryd til måltidet. Oven i det eksklusive kan man naturligvis finde basisvarer som smør, hvidløg og kartofler – råvarer, der er mindst ligeså vigtige for måltidets samlede udtryk.

Det er vores butikschef, Christian, der sætter dagsordenen og som i stærkt samarbejde med både indkøbere og kokke udvælger de råvarer, vine og delikatesser, du finder på hylderne.

i Gå på opdagelse i butikken i de kommende magasiner.

"Det er ikke mange steder, du kan få en færdigret med kulmule, muslinge-bisque, hvide asparges og nybælgede ærter – som bare skal sættes i ovnen."

CHRISTIAN RUD – Butikschef på Nordre Toldbod



HVORNÅR KOM DU TIL LØGISMOSE?

"Jeg havde arbejdet i Irma siden jeg var 15 år, fra servicemedarbejder til butikschef i flere af forretningerne heriblandt konceptbutikken Irma 3.0 i Axelborg. Jeg var glad for Irma

og blev indstillet – og vandt – både Tuborg Fondens Elevpris samt Retail Award for bedste butikschef. Det var en sjov tid, men som jeg også kunne mærke at jeg på et tidspunkt skulle videre fra. Og så var det, at Løgismose ringede for 6 år siden".

HVAD ER DER SKET I BUTIKKEN, SIDEN DU KOM TIL?

"Vi er blevet rigtig stærke på Kokkenes Franske Færdigretter, både de henkogte og ferske. Det jo ikke mig, der kan tage æren for det, men jeg er stolt over, hvordan vi er kommet op på det niveau. Jeg mener, vores henkogte Coq au Riesling vandt Gastros 'bedst i test'. Det er ikke mange steder, du kan få en færdigret med kulmule, muslinge-bisque, hvide asparges og nybælgede ærter – som bare skal sættes i ovnen. Og så får man en oplevelse, især visuelt, når man handler hos os. Vi gør meget ud af vores udstillinger. Man kan gå på opdagelse og lade

sig inspirere. Det synes jeg, der mangler i dansk detail, inspirationen. Folk skal få den der wauw-fornemmelse, også når de køber ind – ikke kun, når de får det i munden".

"VI KAN SKAFFE ALT"

Spørger man Christian, hvad han gerne vil fremhæve ved butikken, siger han, at vi kan skaffe det hele, og derfor er vild med at få forespørgsler fra kunderne: "Det er fedt at have kunder, der ser ud over det, der er og selv tager teten. Mange af vores kunder er udlændinge og ofte kommer de med idéer, som vi ikke selv kunne være kommet på. Men vi er tæt på vores leverandører og har mange kontakter qua vores alder og historie, så det let for os at skaffe kæber på sortfodsgris eller ost fra Roccaverano". Så har I ønsker kære læsere, så byd ind og personalet vil glædes!

HVAD KØBER DU SELV MED HJEM?

"Meget – jeg er jo heldig at få lov at smage på det meste. Men altså ø-laksen fra Michael på Samsø er utrolig! Jeg tænker det hver gang, jeg spiser den, enten med vores Bordier-creme fraiche eller Løgismose Rygeost. I alle mine år i detailhandlen har jeg aldrig støt på bedre røget laks. Det er den mest ærlige laks, man overhovedet kan opstøve. Så der vores nye dansk producerede koldbryggede te fra Quaint. Den er perfekt til et måltid i stedet for vin. F.eks. den gule Quaint er god til laksen".

Smag en af Christian Ruds favoritter... Koldbrygget te fra Quaint



Koldbrygget økologisk te Quaint No 2
1 fl 69,-

2 fl **120,-**
SPAR 18,-



Koldbrygget økologisk te Quaint No 3
1 fl 69,-

2 fl **120,-**
SPAR 18,-

Quaint er fællesbetegnelsen for en serie af nye dansk producerede såkaldte koldbryggede teer, der på fremragende vis rammer det voksende marked for alternativer til alkoholiske drikke. De er langt mere velsmagende og naturlige end de fleste vine, hvor man på forskellig vis har bestræbt sig på at slippe af med den besværlige alkohol. Takket være et lavt sukkerindhold er de gode legekammerater i det salte køkken, hvis man da ikke foretrækker bare at nyde dem solo som ren forkælelse. Servér ved 12-15 °C og gerne i de samme glas, som hvis der havde været tale om en rødvin.



Skribent
Emilie Schou
Wilhelm Ravn





Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

SAVAGNIN OG COMTÉ I LYKKELIG FORENING

Producent: **Domaine Courbet**
Område: **Jura, Frankrig**

Har du prøvet vin på Savagnin-druen? Hvis ikke er muligheden lige her, og hvorfor ikke starte på den høje klinge med **Domaine Courbets** lille genistreg.

Damien Courbet laver vine, som både indbyder til fordybelse og uforbeholden nydelse, og turen er kommet til introduktion af hans Savagnin L'Origine. Familiedomainet, som dækker knap 7,5 ha. vinmarker i og omkring Château-Chalon, er både geografisk og mentalt langt fra storindustri og stangvareproduktion. Det er en lille boble, hvor det at lave vin skal skabe glæde og daglig tilfredshed, og hvor det tilsyneladende intuitive arbejde bærer frugt i vinene. Jeg er særligt imponeret over koncentrationsniveauet i hans vine, og de viser en spændende side af regionen Jura, som gradvist har markeret sig på det internationale marked efter årtier under radaren.

De flor-prægede vine, ført an af Vin Jaune, er en gammel tradition i området, om end vinene i sig selv ikke umiddelbart er for nybegyndere. Smagen af særligt *saccharomyces beticus*, der sammen med andre gærarter er ansvarlige for den specielle duft og smag af dej i mange f.eks. Fino sherry er Vin Jaunes signatur, men interessen for vine uden florpræg er stigende, og producenterne følger gradvist med.

SAVAGNIN-DRUEN

Savagnins udbredelse er med undtagelse af små sporadiske beplantninger udelukkende begrænset til Jura i Frankrig, hvor den dækker knap 500 ha. Den nyder stor anerkendelse her, og er den eneste sort, der er tilladt i Vin Jaune, en sherry-agtig vin produceret under indflydelse af flor. I nyere tid er flere og flere vine uden flor dukket op med Savagnin som base, enten solo eller i kombination med Chardonnay, og den viser et spændende potentiale i kategorien og er transparent overfor terroir.

Savagnin er i familie med både Traminer og Gewürztraminer, men er mindre aromatisk end de to.

Damien Courbet er begunstiget med ca. 2,5 ha. i den kun 50 ha. store appellation Château-Chalon, hvor den kalk- og mergelholdige jordbund skaber et unikt medie for Savagnin-druen. Fra visse dele af hans parceller i Château-Chalon høster han druer til denne Savagnin L'Origine, som er lavet uden flor og dermed er mere i stil med en traditionel hvidvin uden smagen af gær. Den er lagret på cementtanke og viser druens potentiale uden påvirkning fra hverken gær eller fad.

Côtes du Jura Savagnin L'Origine, 2018
1 fl 295,-

2 fl **525,-** SPAR 65,-

6 fl **1.295,-** SPAR 475,-

Vinen har en smuk gylden farve og næsen er kraftfuld med gule stenfrugter, æbler, honning og mineralske undertoner samt et let toastet præg til trods for fraværet af fadlagring. Fyldig, fedme fuld smag med balanceret, afrundet syre og lag på lag af frugt, hvide blomster, ristede hasselnødder og honning samt lidt smør og laktiske toner. Tør, men ikke syrlig afslutning. Servér ved 10 °C til fyldige retter med fisk og fjerkræ eller til faste, vellagrede komælsoste.

Find comté
i butikken på
Nordre Toldbod

Comté-servering med svampeolie og mandler

Comté kan meget mere end at blive serveret som en del af en osteplatte eller på et stykke brød. Servér den som forret, høllet i ultratynde skiver og drysset med fint hakkede nødder og nøddeagtig svampeolie. Olien kan du med fordel gemme og nyde over pasta, i dressinger eller i mayonnaise. Og så må du endelig ikke glemme Savagnin L'Origine, der matcher den lagrede Comté så ualmindelig dejligt.

INGREDIENSER – SNACK TIL 4 PERSONER

- Comté, min. 18 måneders lagring
- En håndfuld gode mandler

SVAMPEOLIE

- Vindruerneolie eller anden varm-preset olie
- 10 g tørrede svampe fra Tartufi Jimmy

SÅDAN GØR DU

1. Dagen før: Svampeolie: Kom olie og svampe i en kasserolle, og lad det bliver fingervarmt. Lad olien trække ved stuetemperatur til næste dag.
2. Rist mandlerne let og hak dem fint.
3. Skær Comté i flager, og pensl med svampeolie. Drys med mandler og servér evt. med ristet brød.



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

..... Det perfekte match

OVERDÅDIGHED FRA PHILIPPONNAT

Producent: Philipponnat | Område: Champagne, Frankrig

Fra den første frigivelse af Blanc de Noirs vintage i 2008, efter en total eliminering af Chardonnay fra den tidligere cuvée, Reserve Millesime, kom den marcherende og understregede Philipponnats utrættelig stræben efter bedre kvalitet og renere vine.

Genren er svær. Mange Blanc de Noirs-champagner er tippet ud over grænsen for elegance, og landet i sværvægter-kategorien. At Philipponnat mestrer Pinot Noir til perfektion har resulteret i en af de flotteste og mest præcise eksempler på typen.

HVORNÅR SKAL MAN VÆLGE AT SERVERE EN BLANC DE NOIRS?

Der er noget overdådigt ved Philipponnats Blanc de Noirs. Rigdommen, vinøsiteten, de mange lag af nuancer og kompleksiteten. Den er cremet, nærmest flødeagtig, men skarpt tøjlet af perfekt syrebalance i afslutningen. Lagringen udvikler andre nuancer, end hvad man finder i Chardonnay, hvor både mokka, mælkechokolade, tørrede svampe og fugtig skovbund viser sig. Anvend den som en moden, rød Bourgogne og servér den til sensommerens retter med svampe og fjervildt, ligesom den er fremragende til charcuteri, patéer og terriner. Et andet spændende match er retter med panering f.eks. fladfisk, skaldyr, grøntsager eller selv en god wienerschnitzel. Servér ved 8-9 °C.

Philipponnats Blanc de Noirs er lavet udelukkende første pres (La Cuvée) fra Aÿ og Mareuil-sur-Aÿ. Mosten er delvist gæret i tanke og fade med delvis malolaktisk gæring. Efter andengæring er den lagret ca. 60 måneder med gærresterne. Dosagen er holdt lav på 4,25 g/l og den falder i kategorien Extra Brut.

Champagne
Blanc de Noirs Brut, 2012
1 fl 649,-

1 fl **545,-**
SPAR 54,-

6 fl **2.895,-**
SPAR 999,-

"Philipponnats Blanc de Noirs 2012 bejler til at være min favorit i husets sortiment. At Charles Philipponnat og hans team har formået at komme så langt ned i dosage uden det har kompromitteret harmonien og intensiteten i vinen er rent ud sagt mesterligt. Man savner intet i denne vin, den har simpelthen det hele".

– Thilde Maarbjerg



Svampe-consommé

Consommé lyder så fornemt. Det er det også. Consommé er en klaret suppe lavet af rigt aromatiseret bouillon og som her toppes med stegte og syltede små bøgehatte. Servér suppen i din smukkeste dybe tallerken og med intet mindre end Philipponnats Blanc de Noirs i glasset.

INGREDIENSER

- 100 g bøgehatte
- Olivenolie
- 1 kvist af hver salvie, timian, estragon, rosmarin

Svampebouillon:

- 700 g markchampignoner
- 20 g tørrede svampe, gerne Karl Johan (Tartufi Jimmy)
- 1,3 l vand
- 1 tsk salt
- Stempelkande

Syltede svampe:

- 150 g små svampe (små bøgehatte, vårmusseron, små shiitake-svampe, små kantareller)
- 1 dl vand
- 1 dl hvidvinseddike eller æbleeddike
- ½ dl sukker

- 1 tsk gule sennepsfrø
- 1 tsk sort peberkorn
- 1 tsk korianderfrø
- 2 laurbærblade
- 2 kviste timian

SÅDAN GØR DU

1. Svampebouillon: Tænd ovnen på 75°C. Rens og halvér svampene og kom dem i en gryde med 1,3 l vand og 1 tsk salt. Dæk gryden med plastfilm (det holder på dampen) og låg, og sæt gryden i ovnen i 7 timer eller natten over. Sigt dernæst bouillon gennem et vådt klæde for at opnå den klarede suppe, der netop gør det til en consommé.

2. Syltede svampe: Kog alle ingredienser op, undtagen svampene. Rens svampene og put på sylteglas. Hæld den varme syltelage over svampene, luk glassene og sæt dem på køl.

3. Steg bøgehatte på en pande i lidt olie og anret på en tallerken. Kom de syltede svampe ved, og top med skovsyre.

4. Fyld urte-kvistene i en stempelkande, hæld den lune svampebouillon over og lad trække et par minutter. Fordel de stegte og syltede svampe i fire dybe tallerkener, drys med et par dråber olivenolie og gerne et par blomster fra rødsyre. Tryk stempelkanden med svampebouillon ned ved bordet, og hæld den over svampene. Servér med brød.



Gastronomisk
udvikler & kok
Magnus Sonne

Den er god nok!
Brug en stempelkande, rens
grundigt for kaffe, til at infusere
suppen med aromaer fra de friske
urter. Det giver en langt mere
frisk smag end hvis urterne blot
havde kogt med.



Sæsonens udvalgte

4 ÅR MED LØGISMOSE TAWNY PORT

Producent: Manoel D. Poças Junior | Område: LBV Port, Portugal

I januar 2017 forlod jeg råkolde Danmark med næsen mod Porto og kælderen hos Manoel D. Pocas, vores leverandør af portvine gennem adskillige år. Målet var at blande en vin, der skulle tappes under Løgismose-navnet, og Løgismose Tawny Port blev født i løbet af en eftermiddag, hvor Jorge og Andre præsenterede mig for en bred palette af fadprøver fra Pocas' imponerende samling. Det var taknemmeligt at arbejde med så godt materiale, og den virkelige prøve var først flere måneder senere, hvor vinen landede på vores lager i Odense klar til at blive sendt ud til vores kunder.

Jeg elsker selv portvin, men oplever alt for ofte, at jeg bliver mættet af smagen, sødmén og den intensitet, vinene kommer med.

Det var min ambition med Løgismose Tawny Port at skabe en portvin, som kan nydes i tide og utide, et glas eller to eller tre. En portvin, der både er kompleks og dyb i smagen, men samtidig med friskhed og vitalitet. Den største ros jeg kunne få var, at der blev solgt mange flasker, for det betyder, at den bliver drukket, nydt, genkøbt og anbefalet videre fra mund til mund. 4 år og 30.000 flasker senere er Løgismose Tawny Port blevet en klassiker i sortimentet – missionen lykkedes.



Løgismose Tawny Portvin - 75cl
Manoel D. Poças Junior
1 fl 169,-

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

6 fl **695,- SPAR 319,-**

Kirsebær, røde blomster og figen møder de klassiske aromaer fra lagringen i form af nødder, karamel og vanilje samt etwist af orange. Mellemfyldig for typen, frisk og vibrerende.

Jeg foreslår, at den nydes mellem 12 og 15 °C, gerne 12 °C her i sensommervarmen.

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



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

i Strikse franskmænd kalder det kun clafoutis, når kagen er med kirsebær. Flaugnarde (flognarde) kaldes desserten, når den er fyldt med andre bær og frugter.

Flaugnarde med brombær

Sandsynligvis fordi den er så hurtig og enkel at lave, er flaugnarde, der her er bagt med brombær, blevet en fast bestanddel i franske hjem hver søndag eftermiddag hele sommerhalvåret. Vi spiser den med vanilje-creme fraiche og nyder et glas af vores egen Tawny til, fordi vi slet ikke ikke kan lade være.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 200 g brombær
- 65 g mel
- 65 g sukker
- 3 æg
- 1 æggeblomme
- 4 dl sødmælk
- 85 g creme fraiche
- 3 cl Calvados
- 1 vaniljestang
- Smør, til at smøre formen

- 4 små De Buyer-pander eller ildfaste lerbåde

Vanilje-creme fraiche:

- 150 g creme fraiche
- 1 vaniljestang
- 2 tsk sukker

SÅDAN GØR DU

1. Tænd ovnen på 200 °C.
2. Slå æggene ud i en skål og tilsæt mælk, creme fraiche og vaniljekorn. Blend kort med en stavblender eller pisk hårdt med håndpisker. Tilsæt herefter sukker, mel og Calvados samtidigt med, at du pisker med et piskeris, så der ikke opstår klumper. Dejen ligner til forveksling en pandekagedej.
3. Smør formen med smør og strø sukker på siderne af panderne eller formene og i bunden. Hæld 1/3 af dejen i formen og bag den i 8 minutter.
4. Tag den herefter ud, hæld resten af dejen ud over og fordel brombærrene på toppen af kagerne. Stil kagerne tilbage i ovnen og bag yderligere i ca. 16-18 minutter, til de er gyldenbrune og faste.
5. Bland creme fraiche, ca. 1 spsk pr. kage, med kornene fra vaniljestangen samt 2 tsk sukker.
6. Nyd kagerne lune eller ved stuetemperatur med vanilje-creme fraiche.



Gastronomisk
udvikler & kok
Magnus Sonne

Løgismose på hylderne

LANGSOMME MORGENER KALDER PÅ BRUNCHENS FRISTELSER

Sortimentet af Løgismose-produkter er fyldt med fristelser til dit brunchbord – gamle kendinge og nyheder, der alle har det tilfældes, at de bringer madglæde, især om morgenen.

Sæt skeen i økologisk tykmælk med friske bær, tænderne i en nystegt ostepølse, og nyd en lun bolle med økologisk smør, håndværks-ost og marmelade med 66% frugt, eller en tyk skive økologisk lys eller mørk (eller hvid!) pålægschokolade – og nogle af alle de andre lækkerier.

Skænk iskold æblemost i glasset og en af vores slowroastede kaffe-varianter i koppen, måske med et skvæt sødmælk, anbefalet af Dyrenes Beskyttelse?

Så er du klar til at lade dagen gå i gang!



SLOWROASTET KAFFE TIL LANGSOMMER MORGENER

Vores serie af premium kaffevarianter er høj-kvalitets kaffebønner, høstet på nøje udvalgte plantager i hhv. Colombia, Nicaragua og Honduras. Kaffebønnerne slowroastes i Danmark, og risteprofilerne er udviklet, så kaffen kan drikkes både med og uden mælk.

I serien finder du:

Nicaragua Colombia

Kraftig og intens med fyldig og let bitter eftersmag.

Colombia

Dyb og let syrlig med en frugtig eftersmag.

Espresso

Intens og fyldig med behagelig sødme.

Find kaffen fast på hylden.

Pris pr. pose 250 g 59,-



SPOTVARE

Økologisk

Hvid Pålægschokolade

Hvid pålægschokolade, lavet på de fineste, økologiske råvarer, med en rig og fyldig smag med noter af vanilje og karamel. Perfekt på ristet rugbrød med smør!

24 stykker, pr. pakke 35,-



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 kommer vi vidt omkring i Europa fra det sydlige Frankrig op gennem den nordlige Rhonedal, forbi Beaujolais for at runde tyskland, Piemonte og til sidst Douro i Portugal. En bred palette af vine til farverige september.



SMAGEKASSE

6 UDVALGTE FLASKER FRA MAGASINET 945,- SPAR 160,-

- 1 fl Picpoul de Pinet, 2020, Moulin de Gassac
- 1 fl Riesling Trocken Gutswein, 2020, Weingut Bischof
- 1 fl Morgon Cuvée Les granites roses, 2019, Domaine Franck Chavy
- 1 fl Crozes-Hermitage Les Pierrelles, ØKO, 2019, Domaine Belle
- 1 fl Langhe Nebbiolo, 2018, Fenocchio Renato
- 1 fl Løgismose Tawny Portvin, 75cl, NV, Manoel D. Poças Junior

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



DEN PERFEKTE
GAVEIDÉ

DELIKATESSEKASSEN

Vi har skrevet en masse om svampe i dette magasin, både som olie, syltede, tørrede samt de friske, der gør det så godt på en toast. Du kan købe alle varerne til udskjelserne i butikken på Nordre Toldbod, eller du kan prøve denne måneds delikatesskasse med meget af det, der skal bruges til opskrifterne og selv gå på rov efter de friske svampe i skovbunden. Fasan- fjerkræselever- og kaninpatéer bør du nyde med cornichoner og sennep fra Dijon på ristet brød. Måske som en aperitif før svampene kommer på bordet. Så er efterårsmenuen stort set på plads. Rigtig god fornøjelse med kassen.



SMAGEKASSE

DELIKATESSEKASSEN 580,- SPAR 164,-

- Karl Johan chips, Løgismose, 125 g
- Svampesalsa med trøffel, Tartufi Jimmy, 50 g
- Tørrede Rørhatte (Boletus edulis), Tartufi Jimmy, 90 g
- Tapenade & Dip af Karl Johan Svampe, Cascina San Giovanni, 80 g
- Pastasauce med rørhatte, Cascina San Giovanni, 180 ml
- Fjerkræseleverpaté med svampe, Orocbat, 180 g
- Fasanpaté, Orocbat, 180 g

- Kaninpaté, Orocbat, 180 g
- Pastaliljer, Cascina San Giovanni, 500 g
- Grissini med olie, Cascina San Giovanni, 200 g
- Risottoris med trøffel, Casale Paradiso, 350 g
- Pasta all'uovo, Cascina San Giovanni, 250 g
- Extra jomfru olivenolie, Almazara Luis Herrera, ØKO, 500 ml



Fagekspert
Per Bach

2016-ÅRGANGEN I BORDEAUX INDFRIER ALLE FORVENTNINGER

Det er altid spændende at følge med i årgangs-pusleriet. Lige fra de første indikationer om høstens bonitet og frem til de internationale journalisters hastige blå tungedans hen over 100-vis af fadprøver, som de bedømmer på no time samtidig med, at de forbereder sig på at profilere årgangen og sætte den ind i det store hierarki.

2016 blev glorificeret lige fra de første sip. Det var som om 2016 krystalliserede alt det, som moderne Bordeaux gerne måtte handle om, og 2016 er efterfølgende blevet det pejlemærke, som vinene fra 2017, 2018 og 2019 kom til at spejle sig i. Men hvad nu? Er det virkelig sådan, at 2016 er den seneste klassiske gyldne årgang efter 1961, 1982, 2005, 2009 og 2010?

Vi tog en proptrækker med på lageret og smagte et dusin forskellige, og vi fik en oplevelse, som fik os til at føle os privilegerede. Der blev måske begået et enkelt barnemord eller to, men overordnet var vinene fint på vej, og hvis man prioriterer frugt, så var der tale om transparente, harmoniske og nogle gange også forførende vine, som man ikke behøver vente meget længere på. Vine med en delikatesse som de fleste vine fra f.eks. 2010-årgangen på grund af deres markante garvesyre og højere alkoholindhold aldrig vil komme i nærheden af.

i Find flere vine fra 16-årgangen på løgismose.dk



Les Hauts du Tertre 2016, Margaux
1 fl 325,-

6 fl 1.395,- SPAR 555,-

Dette er den elegante 2. vin fra 5. Cru slottet Du Tertre, som Frédéric Ardouin i disse år er optaget af at løfte op i den absolutte superliga. Det betyder blandt andet, at en del Cabernet Sauvignon, som tidligere blev vurderet fin nok til Du Tertre, nu havner i 2. vinen. Derudover er der med hensyn til modningen ingen smalle steder: 15 måneder på fade hvoraf hele 45% var nye. **"A soft and velvety red with plum and chocolate character. Medium to full body, round tannins and a juicy finish".**

– James Suckling i april 2017 og 91-92 point.

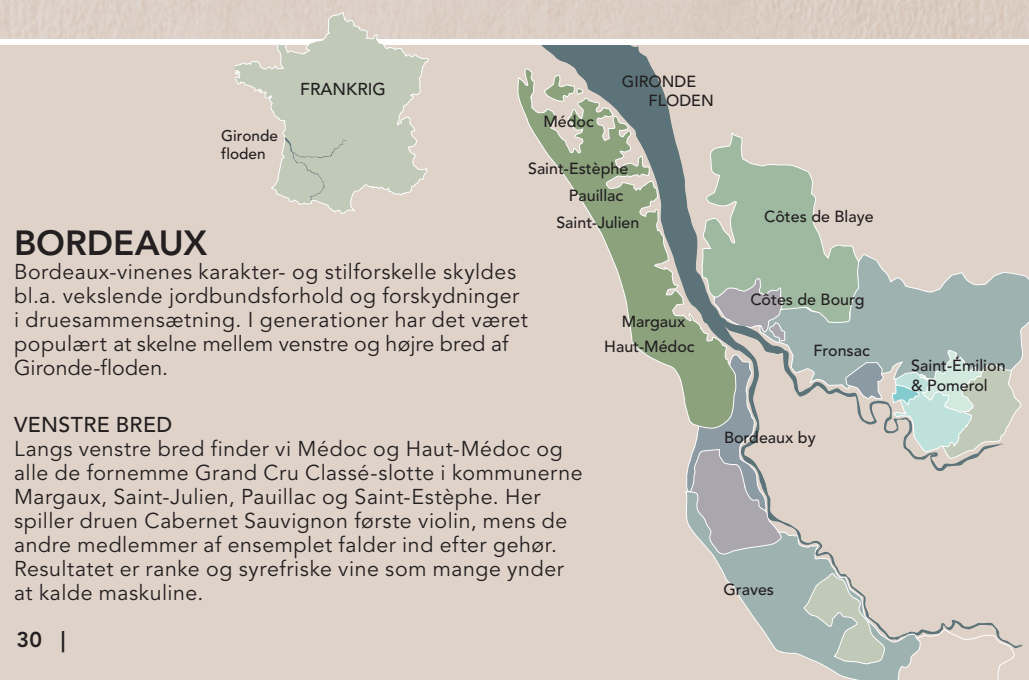


Château Chasse Milt 2016, Moulis Cru Bourgeois exceptionnelle
1 fl 429,-

12 fl 3.295,- SPAR 1.853,-

Chasse-Spleen har i en menneskealder leveret på et imponerende højt og stabilt niveau, og i de senere år er etikkerne i tilgift blevet krydret med tankevækkende citater som f.eks. her, hvor japanske Ryoko Sekiguchi opfordrer os til at nyde livet: "Percevoir l'énigme sans prétendre la résoudre: la seule façon de vivre sa vie." Eller på dansk: "Livet er en gåde, som man ikke skal bruge tid på at løse, mens man lever". **"One of the best Chasse-Spleen in recent years. Bravo! This might represent one of the best quality-to-price ratios on the Left Bank".**

– Neal Martin i januar 2019 og 93 point.



BORDEAUX

Bordeaux-vinens karakter- og stilforskelle skyldes bl.a. vekslende jordbundsforhold og forskydninger i druesammensætning. I generationer har det været populært at skelne mellem venstre og højre bred af Gironde-floden.

VENSTRE BRED

Langs venstre bred finder vi Médoc og Haut-Médoc og alle de fornemme Grand Cru Classé-slottet i kommunerne Margaux, Saint-Julien, Pauillac og Saint-Estèphe. Her spiller druen Cabernet Sauvignon første violin, mens de andre medlemmer af ensemblet falder ind efter gehør. Resultatet er ranke og syrefriske vine som mange ynder at kalde maskuline.

HØJRE BRED

Da Napoleon den 3. op til verdensudstillingen i 1855 befalede at der skulle skabes en liste over de bedste vine i Bordeaux, glimrede vinene fra højre bred ved deres fravær. De var simpelthen ikke dyre nok, og slotsejerne havde ikke de samme forbindelser til embedsværket.

Langs højre bred ruller vi igennem Côtes de Blaye og Côtes de Bourg, inden vi lander i Fronsac, Pomerol og Saint-Émilion. Her er det druen Merlot, der regerer ofte med god hjælp fra Cabernet Franc. Resultatet er mere runde og fyldige vine som mange ynder at kalde feminine.

Château Pédesclaux 2016, Pauillac 5. Cru 1855
1 fl 599,-

6 fl 2.195,- SPAR 1.399,-

Pédesclaux er, siden det kom på nye hænder i 2009, rykket fremad med en frygtindgydende hastighed, og ånder nu med feminin ynde de berømte naboer Mouton-Rothschild og Lafite-Rothschild i nakken, og det sker vel at mærke med et helt anderledes prisskilt. Vinen er vinificeret i 29 futuristiske ståltanke og efterfølgende modnet 16 måneder på fade, hvoraf 60% var nye. **"I adore the harmony and precision of this Pédesclaux, which is probably the best to date. Highly recommended".**

– Neal Martin i januar 2019 og 94 point.



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.



CABERNET SAUVIGNON

Druen Cabernet Sauvignon er en af verdens bedst kendte og mest yndede druesorter. I forhold til mange andre af verdens fremmeste druesorter, er Cabernet Sauvignon relativt ny i det den opstod som en spontan krydsning af Sauvignon Blanc og Cabernet Franc i det sydvestlige Frankrig i 1700-tallet.

Den kendes som en udbredt kolonisorator, idet dens popularitet har ført den til en lang række regioner, hvor den er blevet plantet på bekostning af lokale sorter. Godt 350.000 ha. vinmarksareal optager den globalt, og i dag er Cabernet Sauvignon den mest plantede druesort i verden (når druer til spisning er udeladt). Druernes skaller er tykke og rige på polyfenoler både i form af tanniner og farvepigmenter.



SÅDAN SMAGER CABERNET SAUVIGNON

Selvom Cabernet Sauvignon kan reflektere terroir, har den en palette af meget stærke variataromaer. Solbær er måske den mest karakteristiske primære aroma sammen med andre mørke bær som brombær og mørke kirsebær. Mynte og viol er andre nuancer, druen kan frembringe, men mange af de aromaer, Cabernet sauvignon helt eller delvist associeres med, kommer fra lagringen på egetræ. Vanilje, tørrede krydderier som kanel, nellike og allehånde, og de let ristede toner fra toastingen af træet harmonerer godt med druens variataromaer og forstærker desuden tobak, cedertræ og blyantspids, som er andre typiske associationer med Cabernet Sauvignon.

Som både Cabernet Franc og Sauvignon Blanc er også Cabernet Sauvignon kendt for en gruppe urteagtige aromaer, der skabes af naturlige pyraziner i druerne. Pyrazinerne nedbrydes under modningen, men i områder eller årgange, hvor druerne ikke modner helt, kan de være temmelig dominerende. En lille smule er acceptabelt og kan ligefrem være med til at give kompleksitet i vinen. Associationer til solbærblade og grøn peberfrugt er typiske for Cabernet Sauvignon.

Kroppen kan være fra medium under køligere dyrkningsbetingelser, men oftest er den fyldig og potent med høj farveintensitet og ofte også en vis mængde tannin, nogle gange udtalt, som bidrager til vinenes generelle gode udviklingspotentiale.



CABERNET SAUVIGNON I MARKEN OG VINERIET

Cabernet Sauvignon er robust og relativt let at dyrke. Den blomstrer sent og sætter druer med løs klasestruktur og tyksskinnede druer, som har en vis modstandskraft overfor råd og sygdomme. Fra naturens side sætter den en del løv, og går man som vinbonde efter kvalitet, er det nødvendigt at styre den og vælge marker, der ikke er for fertile. Den holder af at have "tørre fødder" dvs. en jordbund, der dræner godt og som holder på varmen. Druerne er relativt små, og derfor er der meget drueskind i forhold til mængden af juice. Det er med til at give potentiale for meget farvestof i vine på Cabernet Sauvignon-druen, noget mange ynder den for.

Mange steder i verden bruges Cabernet Sauvignon som blandingdrue med andre sorter, f.eks. i Bordeaux og Toscana. Både Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese, Carmenere m.fl. er gode blandingspartnere og flere af dem udfylder det smagshul midt på palletten, som Cabernet Sauvignon ind imellem bemærkes at have.



CABERNET SAUVIGNON OG FAD

Cabernet Sauvignon egner sig med sit markante tanninindhold og kraftfulde smag godt til at blive lagret på egetræsfade. Den smule oxygen, der trænger ind gennem træet i særligt mindre fader, er med til at blødgøre tanninerne og udvikle vinen smagsmæssigt ud over de krydderitoner, træet i sig selv tilfører vinen.



VIGTIGE OMRÅDER FOR CABERNET SAUVIGNON DRUEN

Bordeaux er referenceområdet for Cabernet Sauvignon og særligt i de dybe, grusholdige jorde på venstrebredden af Gironde og Garonne frembringer nogle af de mest eftertragtede vine om end Cabernet Sauvignon altid her ses som element i blandinger med Merlot, Cabernet Franc og eventuelt Petit Verdot. Appellationer som Pauillac, St-Estèphe, St-Julien, Margaux og Pessac-Léognan er i front, når det gælder kvalitet og pris, men Cabernet Sauvignon er bredt dyrket i Bordeaux om end i mindre grad på højre bred, hvor Merlot dominerer beplantninger efterfulgt af Cabernet Franc. Længere inde af floden

i Bergerac finder man den også, og ligeså i Loire mod nord og endnu længere mod syd i Midi. Italien og Cabernet Sauvignon er en historie, der startede i Piemonte i 1820'erne, men for alvor fik international anerkendelse i 70'erne, hvor den, på det tidspunkt, noget kontroversielt blev blandet med blandt andet Sangiovese og frigivet som almindelig bordvin, hvormed begrebet supertoscanner opstod. Druesorten dyrkes nu bredt fra nord til syd. Også i Spanien ses Cabernet Sauvignon i mange regioner især i Penedès, Navarra og Ribera del Duero, hvor den primært bruges som blandingspartner med Tempranillo. I den nye verden har Cabernet Sauvignon har enorm succes og her i højere grad som enkeltdruevin i f.eks. Californiens Napa Valley og Sonoma samt i Washington States Columbia Valley, stort set alle lande i Sydamerika med Chile og Argentina i front, Stellenbosch og Constantia i Sydafrika samt Coonawarra, Margaret River og Barossa Valley i Australien. Cabernet Sauvignons alsidighed har bragt den så langt som til New Zealand, hvor den frembringer Bordeaux-lignende vine i Hawke's Bay og på Waiheke Island.



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg



HVORDAN SERVERER MAN BEDST CABERNET SAUVIGNON?

Cabernet Sauvignon bør serveres i et Bordeaux-glas, som fremhæver vinens struktur og aromatiske komponenter. Serveringstemperatur bør være max 18 °C. Mange Cabernet Sauvignon-vine har godt af at blive dekanteret kort før servering.



GODE MADVALG TIL CABERNET SAUVIGNON

Den mørke og faste smagsprofil gør Cabernet Sauvignon velegnet til en lang række retter med kød i den kraftige ende af skalaen. En klassisk udgave fra Bordeaux er eminent til skært kød af hårvildt, mens de urelle stykker, der kræver lang tilberedning også kan ledsages af en oversøisk version. Okse- og lammekød er også glimrende til, en regional kombination fra Bordeaux er Pauillac og "l'agneau de pré-salé", lam, der har græsset på marker, der jævnlige oversvømmes af tidevand. Stort set alle udsækninger af oksekød er gode til Cabernet Sauvignon, fede såvel som magre. En råvare, der ofte matches med Pinot Noir, men som jeg har særligt gode erfaringer med sammen med Cabernet Sauvignon, er due. Duens karakteristiske let metalliske smag, som man ikke finder i samme omfang i andre typer fjervildt, er et vidunderligt match til en Bordeaux fra St-Julien eller Pessac-Léognan. Det samme gælder forskellige typer indmad som hjerte og lever fra kalv eller okse. Af garniture fungerer svampe, krydderurter, de fleste rodfrugter, courgetter, bønner, kål og løgvækster glimrende.

FIND
ALLE VORES
CABERNET SAUVIGNON-
VINE PÅ
løgismose.dk/
cabernetsauvignon



Tenuta San Guido, Bolgheri

GODE EKSEMPLER på Cabernet Sauvignon- vine fra vores sortiment



**California Cabernet Sauvignon
Lot 10, Grayson Cellars, 2018**
1 fl 149,-

Venlig og imødekommende på 100% Cabernet Sauvignon.



**Sassicaia, Tenuta San Guido,
Bolgheri, 2017**
1 fl 2.295,-

Legenden, der satte Cabernet Sauvignon fra Italien på verdenskortet.



**Alpujarra 1368 Pago cerro
Los Monjas, Barrancu Oscuro,
Andalusien, 2008**
1 fl 308,-

Overraskende flaskemoden specialitet fra Andalusien på 25% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 25% Grenache og 25% Cabernet Franc.

i Glæd dig til at lære om Tempranillo-druen i næste magasin.



NR. 4 UD AF 5 I RÆKKEN AF GINS FRA DANSKE NATIONALPARKER

THE ESSENCE OF PLACE "NATIONALPARK THY"

Producent: Bullseye Spirits Distillery | Område: Danmark

Ginnen brændes på Gin Heroes' eget destilleri i Grenå Havn og er en smuk og vellykket fortolkning af landskabet og dets vækster i Nationalpark Thy.



Gin Heroes Nationalpark Thy 50cl ØKO
1 fl 395,-

1 fl **345,-**
SPAR 50,-

I det unikke klithedelandskab i Nationalpark Thy trives lyngen og sammen med granskud og porse udgør den trekløveret af botanicals i denne hyldest til Danmarks første nationalpark. De er alle håndplukket i Thy, og bidrager med både florale toner, friskhed og bittersød varme, der resulterer i en balanceret og fristende aromatisk gin.

Lyng blev tidligere brugt i ølbrygning i stedet for humle, og at den nøjsomme hedeplante indeholder et særligt potpourri af aroma bekræftes også af lynghonning, som har en markant, særegen karakter. Porse er også en urt, der traditionelt har været brugt i både øl- og brændevinsbrygning, og dens flygtige olier bindes let i alkohol.

Ginnen brændes på Gin Heroes' eget destilleri i Grenå Havn og er en smuk og vellykket fortolkning af landskabet og dets vækster i Nationalpark Thy.

Servér i en gin og tonic med et granskud og lidt appelsinskal.

Læs de 3 første dele af serien om Gin Heroes på løgismose.dk



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg



Lodbjerg skrænterne ved havet
Foto: Kristian Amby 2018

NATIONALPARK THY

Nationalpark Thy blev med sin indvielse i 2008 Danmarks første af sin slags. Parken strækker sig fra Hanstholm i nord til Thyborøn i syd ved åbningen til Limfjorden, og området er et resultat af flere perioder med sandflugt. Tidligere var den vestlige del et øhav, men tilførsler af sand har flyttet kystlinjen og hævet landet. Nationalpark Thy kaldes også for Danmarks eneste vildmark og dækker i alt 244 km². Landskabet er præget af kyst, klitter, klitheder, søer og klitplantager og rummer desuden en række fortidsminder fra særligt bronzealderen.



Tatar med svampe-mayonnaise og syltede svampe

Akvavit og løvemad har været et elsket match siden tidernes morgen. Nærværende fortolkning sammen med en kølig Gin Heroes bringer en klassiker helt up to date.

INGREDIENSER – Snack til 4 personer
• 200 g oksemørbrad fra fritlevende kvæg

- Comté, lagret min. 18 måneder
- 1 æggeblomme
- 1 tsk. grov sennep
- Syltede svampe (se opskrift s. 23)
- Løgismose Karl Johan-chips
- Svampeolie (se opskrift s. 21)

SÅDAN GØR DU

1. Pisk æggeblomme og grov sennep med et piskeris. Tilsæt en knivspids salt og ¼ del af svampeolien. Pisk til det er tykt og ensartet.

2. Pisk herefter den resterende olie i, i en tynd stråle lidt ad gangen – det er vigtigt, at det foregår stille og roligt, så mayonnaisen ikke skiller. Fortsæt indtil du har en god tyk og "skælvende" mayonnaise. Smag til med salt og friskkværnet peber.

3. Skær oksemørbraden fri for sener. Hak den fint i hånden.

4. Anret tataren på store spiseskeer og top med svampemayonnaise, syltede svampe og revet Comté, og servér Karl Johan-chips til.



Gastronomisk
udvikler & kok
Magnus Sonne

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

EKSKLUSIVT FOR KLUBMEDLEMMER

*Bland-selv for voksne i butikken
hele september!*

**FYLD KASSEN MED 6 FORSKELLIGE
VINE OG FÅ 25% RABAT***

På den måde kan du nemt blande præcis de flasker, der falder i din smag og prøve mange forskellige uden at skulle snuppe en hel kasse, men altså stadig få rabat!

Hver fredag i september har du mulighed for at smage på udvalgte vine og bobler, når vores kyndige vinmand, Christian, står klar ved flaskerne til en snak om smagenoter, ophav og sammensætningen med mad.

Læg vejen forbi, snup en kasse under armen og smag dig igennem vores univers.

Tilbuddet gælder kun for klubmedlemmer og kun i Løgismose butik på Nordre Toldbod.

ENDNU IKKE MEDLEM AF KLUB LØGISMOSE VIN & MAD?
Få magasinet tilsendt, fri fragt til pakkeshop og meget mere!
Læs mere om alle fordelene og tilmeld dig på loegismose.dk/klub-loegismose-vin-og-mad

*Fine Wine og i forvejen nedsatte vine undtaget.



Vinmand
Christian Matthisen



Klub Løgismose Vin & Mad

Løgismose
Nordre Toldbod 16
1259 København K

Medlemskab:

Tilmelding: www.loegismose.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
Emilie Schou Wilhjelm Ravn
Ann Sophie Hansen

Art Director / Illustrator

Annemarie Buck

Fotograf

Kresten Worm-Leonhard

Webshop

www.loegismose.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 loegismose.dk og i vores butik på Nordre Toldbod. Alle tilbud gælder fra 1. september til og med 30. september 2021.

Pris 40 kr.
01.09.2021 - 30.09.2021



5 713507 015310