

LØGISMOSE

VIN & MAD

EFTERÅRETS NYDELSER

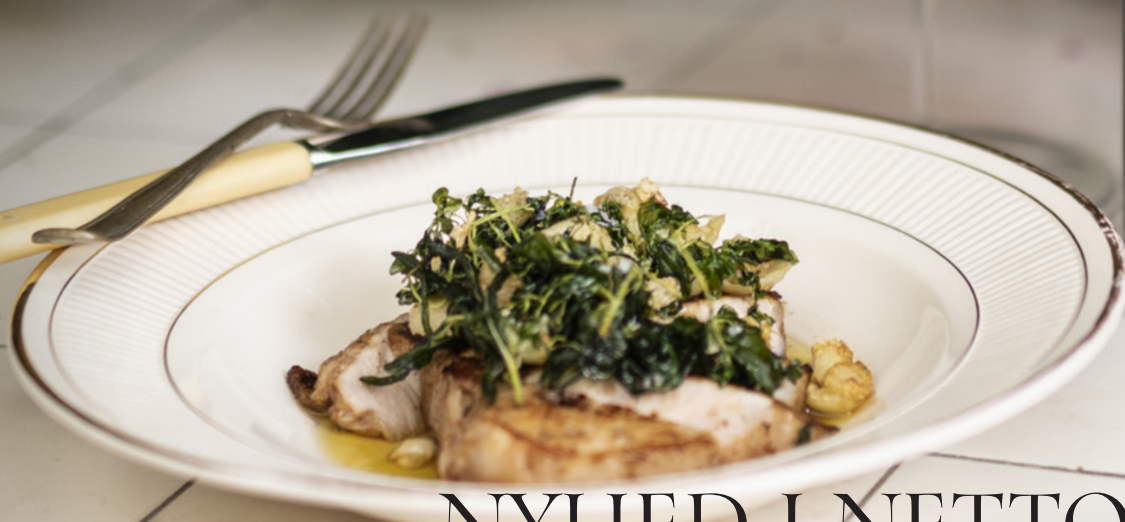
- * Pouilly-Fumé årgang 2018
- * Old Bastard – ægte kultvin fra Australien
- * Overdådig Riesling fra Weingut Würtzberg
- * En funklende stjerne i Montalcino
- * Meursault på 1. klasse
- * Forførende signaturportvin
- * Sandart med fuldfed kartoffel-gratin
- * Svinekoteletter i italienske klæder
- * Klassisk wienerschnitzel med det hele
- * Konditorens chokolade-kastanjekage
- * Små sprøde toscatærter

ET MATCH AF DE

SJÆLDENT VELSMAGENDE

Rådyr & Lafleur de Haute-Serre

FARVERIGE OKTOBER



NYHED I NETTO

DANSKE HÅNDVÆRKSOSTE UDVIKLET AF LØGISMOSES KOKKE
OG PASSIONEREDE LOKALE MEJERISTER



SPANISK VIN

Sandart med kartoffelgratin & tomat- & løgkompot

8



NYHED

Frisk, italiensk pasta på Nordre Toldbod fra Mastro – kvalitet uden kompromis

20

HORNBÆKHUS – RO TIL FORDYBELSE

Efterårsstemningen på de smukke billeder i indeværende magasin, er fanget i kroge, hjørner og i de ganske særlige omgivelser på Hotel Hornbækhus i Hornbæk. Hotellets stemningsfyldte sale og værelser har midt i det daglige værtskab for hotellets gæster, været venligt udlånt til vores fotograf, kok og kolleger, som (desværre) nåede at blive færdige inden Hornbækhus' populære fællesspisning ved langborde, som hver aften afvikles i den nostalgiske spisesal. Tak for lån.

Læs mere om hotellet og fællesspisningen og book værelser på hornbaekhus.com

Få leveret fragtfrit lige til døren

Gælder for klub-medlemmer på logismose.dk, ved ordrer, der indeholder vin, i hele kampagneperioden, t.o.m. søndag 10. november 2019.

Find koden til fragtfri levering i vores Klub Løgismose nyhedsbreve.

INDHOLD

- 3 Thildes leder, En rejse i madkultur
- 4 Smag på sæsonen, Efterår i det søde køkken
Opskrift: Svampet chokolade-kastanjekage
- 5 Events på Nordre Toldbod, Oyster Week | Smag på Piemonte
- 6 Sæsonens udvalgte, 2018 – En once in a lifetime vintage
Et udvalg af franske gedeoste
- 8 Sæsonens udvalgte, Sig goddag til Godello
Opskrift: Sandart med kartoffelgratin & tomat- & løgkompot
- 10 Sæsonens udvalgte, Den umulige vin, Fenocchio Renato
Opskrift: Svinekoteletter i italienske klæder
- 12 Sæsonens udvalgte, Nyd efteråret med portvin i glasset
Opskrift: Konditorens Toscatærter
- 14 Det perfekte match, Cahors og vildt
Opskrift: Rådyr med kvædepuré, timiansauce, grønkål & sauterede skalotteløg
- 16 Vin og vandring, Overdådige Riesling-vine fra det allersydligste Mosel
- 18 Stormesteren, En funklende stjerne i Montalcino
- 20 Delikatesser, Med træflen i centrum
Nyhed: Frisk, italiensk pasta fra Mastro – kvalitet uden kompromis
- 22 Hverdagsvine, Fransk hvid og spansk rød til klassikeren fra Wien
Opskrift: Klassisk wienerschnitzel med det hele
- 24 Løgismose i Netto, Dansk osthåndværk til det gode selskab
- 26 Forkælelse, Winedinner med Château Mont-Redon fra Châteauneuf-du-Pape
- 28 Kældersalg, Meursault på 1. klasse | Old Bastard ægte kultvin fra Australien
- 30 Grej, Har du lyst til blot et enkelt glas?
- 31 Smagekassen, Thorbjørns udvalgte i oktober!
- 32 Barskabet, Spitzenklasse-spiritus fra Østrig
- 34 Thildes vinviden, Grand – hvad betyder det?
- 36 Restauranter vi kan li', Kurhotel Skodsborg, The Brasserie

Find vine, delikatesser og det gode grej på logismose.dk og i vores gourmetsupermarked. Alle tilbud gælder fra 1. oktober til og med 10. november 2019.

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

OBS: 1 times gratis parkering lige foran butikken

Leder

EN REJSE I MADKULTUR

Jeg var i Skt. Petersborg på familietur for nylig; et sted jeg var usikker på, hvad jeg skulle forvente mig af.

Min far havde købt billetter til Vinterpaladset, og besøget bekræftede, at det er det sted, samtlige turister i byen valfarter til. Det var gigantisk, men alligevel gik man gåsegang derinde og gnubbede skuldre med alverdens nationaliteter, som alle skulle opleve en af landets største stoltheder.

Det var en lettelse at komme ud, det måtte vi indrømme, og da vi senere sad på en lille, udefra uanseelig restaurant og nød en vidunderlig frokost måtte Thomas og jeg endnu engang erkende, at den kultur, der betyder mest for os, når vi rejser, er madkultur. Madkultur er rodfæstet i historie og traditioner, men alligevel er det en dynamisk størrelse, der hele tiden antager nye former og variationer, nogle gange i spring, nogle gange flydende og nærmest umærkeligt. Madkultur er også mennesker og interaktion, som kræver noget af én selv. At gå på restaurant kræver, at man som gæst interagerer og bidrager til at skabe den gode oplevelse, og når man er turist, er det måske endnu mere væsentligt.

Russerne overraskede os og gjorde den side af vores forestillinger, der havde rod i skepsis, til skamme. De var udadvendte, interesserede, talte godt engelsk, var passionerede og alligevel ydmyge og nysgerrige. Inspirationen fra det nordiske køkken giver sig til kende i deres måde at søge tilbage til rødderne på, til originale russiske specialiteter og råvarer, men i en opdateret version.

På blot to dage blev vi blæst omkuld af kultur med mad foran og fik et indblik i både historie, nutid og det russiske folk før og nu.

Madkultur har helt fra grundlæggelsen af Løgismose været omdrejningspunkt og en evig kilde til inspiration. Ønsket om at dele det sanselige ved en nations mad og drikke med andre, uden de nødvendigvis skal rejse efter det, bragte først vin og senere fødevarer fra Frankrig, Italien og Spanien til Danmark. Senere har det bredt sig til at inkludere mange andre lande i takt med, at de med globaliseringen er kommet tættere på og er blevet mere tilgængelige. Vi bliver stadig begejstrede og glæder os over i indeværende magasin at kunne præsentere en bred vifte af nyheder fra alt fra Saar-dalen i Tyskland til Piemonte i Italien, Pouilly-Fumé i Loire-dalen og Toscana i Italien. Et andet glimrende eksempel på dynamisk udvikling er rom fra Gölles i Steiermark i Østrig, som netop repræsenterer en ny generations bidrag til historien.

Glæd dig til vores oktoberunivers af farverige vine fra farverige egne præsenteret i farverige omgivelser, som venligst er udlånt af Hotel Hornbækhus.

Thilde Maarbjerg

Det drikker jeg i oktober

Champagne Delos Grand Cru Brut 37,5 cl
Pierre Moncuit, Mesnil
1 fl 195,-

6 fl 850,- SPAR 320,-

Det glæder mig altid, når man kan få kvalitet i halvflasker, og der er noget særligt over den lille, hyggelige "kørevenlige" størrelse. Man kan absolut maksimalt være to til at dele den, hvilket betyder, at den også kan nydes som ene og alene forkælelse uden efterfølgende

vognføring vel at mærke. Størrelsen er PERFEKT som overraskelse, når selskabet mindst venter det, på vandreturen i skoven eller på stranden, ombord på færgen, i toget, lørdag morgen i sengen eller som aperitif til en romantisk middag for to. Jeg har prøvet den til alle de nævnte stunder, hvorfor jeg altid holder et lille lager af Nicole Moncuits eminente Blanc de Blancs "Delos", som på fornem vis understreger, at Chardonnay giver de mest elegante, finesserige og farligt letløbne Champagner.

EFTERÅR I DET SØDE KØKKEN

Efteråret har gjort sit indtog i naturen, og overalt pryder smukke brændte nuancer af brun, orange og rød. Også i køkkenet bydes efteråret velkommen, og det er tid til at bringe de dybe, varmende, simrende smage og ligeledes oplevelser frem i madlavningen. Kastanjer er en klassiker i efteråret og for mange rimer de på hygge, samvær og kreativitet. Vi mener at kastanjer har en ligeså velfortjent køkkenplads i madlavningen som på voksdugen i selskab med tændstikker og plastikøjne. Vores konditor kommer her med sin opskrift på en dyb, intens og svampet chokoladekage, hvori kastanjerne, i godt selskab med brunet smør, bidrager med diskrete nøddetoner og sprødt bid.

Svampet chokolade-kastanjekage

Smurt springform 18-20 cm i diameter

INGREDIENSER

112 g smeltet mørk chokolade
(Eksempelvis Valhrona Manjari 64%)
90 g smør (smeltet til ca. 65 g brunet smør)
218 g kastanjepuré (kan købes på dåse i velassorterede supermarkeder eller laves selv)
60 g æggeblomme
60 g kogte kastanjer
1 spsk rom
40 g sukker
120 g æggehvider
1 knivspids salt

SÅDAN GØR DU

Brun smørret i en kasserolle til det har en fin nøddebrun farve. Vej 65 g af, og bland det med den smeltede chokolade, rom og kastanjepuré. Tilsæt herefter æggeblommerne under omrøring. Pisk æggehviderne stive med sukker og salt i en skål for sig. Fold de to masser sammen og tilsæt de hakkede, kogte kastanjer.

Fordel massen i en smurt springform så den får en jævn overflade. Bag kagen i ovnen ved 175 °C i ca. 20-25 min. Tjek om kagen er færdigbagt ved at stikke en kniv eller træpind i kagen – sidder der bagt, men fugtig kage tilbage, når den trækkes op, er den lige, som den skal være.



Chefkonditor
Nynne Vedel Dyhrberg

Events



VI FEJRER OYSTER WEEK I EFTERÅRSFERIEN

Fra mandag 14.- til og med lørdag 19. oktober
i gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod

I uge 42 fejrer vi den højtelskede, salte delikatesse - østers! Mandag 14.-lørdag 19. oktober vil gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod være spækket med østers og forskellige fejringer af de luksuriøse muslinger, som vi mener, der altid er anledning til at nyde. Find særlige Oyster Week-tilbud, bland-selv-marked og meget, meget mere. Følg med på løgismose.dk for mere info.



SMAG PÅ PIEMONTE

Fra mandag 18.- til og med lørdag 23. november
i gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod

Efteråret er et sandt mekka af råvarer, og netop i efteråret syntes vi det er på tide at fejre alt det gode fra Piemonte og Alba. I uge 47 fejrer vi derfor blandt andet gastronomiens sorte diamant, som en af Frankrigs største gourmeter, Jean-Anselme Brillat-Savarin omtaler trøfelen. Udover friske efterårstrøfler til aktuelle dagspriser byder vi på et væld af delikatesser med trøfler, trøffeloste, charcuteri med trøffel og meget, meget mere. Vi hylder også hasselnødder fra Piemonte, som ikke findes bedre og naturligvis vil der også være særligt fokus på en lang række vine fra området. Følg med på løgismose.dk hvor vi løbende vil tease for de velsmagende begivenheder.

KEND DIN TRØFFEL

Sommertrøffel
Latin: *Tuber aestivum* vitt.

Efterårstrøffel
Latin: *Tuber uncinatum* chatin

Den sorte vintertrøffel
Latin: *Tuber melanosporum* vitt.

Den hvide trøffel
Latin: *Tuber magnatum* pico

Den hvide forårstrøffel
Latin: *Tuber albidum* pico også kaldet *Tuber borchii*





Fagekspert
Per Bach

Sæsonens udvalgte

2018 – EN ONCE IN A LIFETIME VINTAGE

Producent: Domaine Cailbourdin
Område: Pouilly-Fumé, Loire, Frankrig

Da Løgismose i juni inviterede til Store Smagedag på Nordre Toldbod, var en af de mange producenter, som stillede op, vores mangeårige leverandør af altid fortræffelig Pouilly-Fumé, Alain Cailbourdin. Han ville se, hvor det var, hans vine blev solgt og havde derfor pumpet ekstra luft i "Limousinen" og taget turen op gennem Tyskland sammen med fru. De blev et af de mest omsværmede par den eftermiddag, og deres delikate alternativer til Sancerre fik så mange roser med på vejen, at Alain, da vi på et tidspunkt var ude for at trække lidt frisk luft, fik sagt: "Det er da godt jeg ikke nåede at få mine 2018'ere klar – så var det gået helt galt!"

Domaine Cailbourdin

Alain Cailbourdin er egentlig fra Paris og fra en familie uden relationer til vinens verden. Men lidt drueplukkeri ved Loire (en hård tjans, som ellers kan skræmme de fleste langt væk), og så lige det faktum, at "egnens kønneste pige" valsede forbi betød, at han endte som en såkaldt første-generations-vigneron. Alain producerede sin første vin i 1980 i et hjørne hos sin daværende arbejdsgiver, og herefter blev Alain en del af en ny generation af vinmagere, som troede på, at vinene skulle fremstilles med et minimum af manipulation, så de "blot" udtrykte det, som årgangen, mikroklimaet og jordbunden havde budt ind med.

Alain positionerede sig tidligt som en af de absolut mest pålidelige producenter i Pouilly-Fumé, og i takt med at

domænet er vokset til 20 ha, har Alain fået sin egen stadig mere miljøbevidste tilgang til vinproduktion. Siden 2000 har han bevæget sig ned ad en sti, hvor brugen af kemiske herbicider og pesticider fravælges, og hvor brugen af svovl reduceres til et minimum. Alain kalder det selv for "agriculture raisonnée", og vinene har de seneste år været certificeret af "Terra Vitis", der er et pragmatisk og knap så papirtungt alternativ til dokumenteret økologi.

Årgang 2018

Alain er nærmest ydmyg, når det gælder egen formåen, men han fik da lige antydning, at vi havde noget at glæde os til, da han stod på Nordre Toldbod. Da 2018-årgangen dukkede op på Nordre Toldbod, fik vi i dén grad smag for sagen. Vi har aldrig tidligere oplevet så lystige og forunderligt dragende vine fra Alain Cailbourdin, og hvis vi gik ham lidt på klingen, kunne vi sikkert også få ham til at indrømme, at dette er hans foreløbige kulmination. Med 38 årgange under bæltet siger det ikke så lidt!

2018 er da også en af de helt store årgange langs Loire. Efter en lidt fugtig start på vækstsæsonen fulgte en på alle måder vidunderlig sommer, som nærmest fortsatte indtil det pludselig var vinter, og spørgsmålet er om Loire nogensinde tidligere har oplevet en så lykkelig forening af kvantitet og kvalitet. I starten omtalte vinbønderne årgang 2018 som en "once in a generation vintage" med referencer til 2005, 2003 og 1990. Efterhånden som flere og flere af de store vine fra 2018-årgangen er blevet frigivet henvises der nu endda også til den legendariske 1947-årgang, og måske er det vi nu tilbyder vine fra en "once in a lifetime vintage"!

i Find opskriften på tomatmarmelade og stikkelsbærkompot til gedeosten på løgismose.dk



Pouilly-Fumé Cuvée Boisfleury, 2018
1 fl 195,-

2 fl 350,- SPAR 40,-

Frugt fra vinstokke, der står på kalksten dækket af ler og fint sand. Som for de øvrige vine direkte presning og gæring i rustfrit stål uden fremmede gærstammer og uden malo. Eksotiske noter af abrikos og fersken, som bliver supporteret af delikat, moden, bitter-frisk citrus. Den letteste og mest feminine af Alains 3 musketerer.



Pouilly-Fumé Les Cris, 2018
1 fl 245,-

2 fl 450,- SPAR 40,-

Frugt fra vinstokke, der står på en blid sydvestvendt kalkstens-skråning med udsigt over mod Sancerre. Herlig mineralitet med lag på lag af lyse ferskner og citrus. Nærmest anspændt og afventende indtil det relativt høje alkoholindhold bringer en cremet fylde i spil. Derpå cool syrlighed til sidst. En fornem gourmetvin!



NYHED

Pouilly-Fumé Cuvée Les Cornets, 2018
1 fl 225,-

2 fl 400,- SPAR 50,-

Frugt fra vinstokke, der står i ler, der bliver farvet hvidt af såkaldte Kimmeridgian-kridtsten, fuldstændig som i Chablis. Herlige noter af solbærblade, akacieblomst og saltet citron. Først lidt mere tilbagelænet end de to andre, men efter lidt tid begynder den at slå gnister for at ende som den overdådigste ambassadør for druen Sauvignon Blanc.



SMAGEKASSE

Domaine Cailbourdin-smagekasse
6 fl 995,- SPAR 335,-

2 fl Pouilly-Fumé Cuvée Boisfleury, 2018
2 fl Pouilly-Fumé Les Cris, 2018
2 fl Pouilly-Fumé Cuvée Les Cornets, 2018



Servér med franske gedeoste

Oste lavet på gedemælk findes i et utal af variationer, som byder på store oplevelser i form af forskellige smagsnuancer, teksturer og en særligt syrlig smag. Servér en ostanretning med forskellige gedeoste og gode, hjemmelavede toppings og nyd det sublime samspil, når de hvide vine fra Cailbourdin serveres i glasset dertil.

Du finder et bredt udvalg af franske gedeoste i gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod, blandt andet de fire varianter på billederne.

SAINTE-MAURE DE TOURAINE: Opkaldt efter den franske by af samme navn. AOC-certificeret fuldfed gedeost, rullet i aske, med en let syrlig og smørpræget smag.

VALENÇAY: AOC-certificeret gedeost med karakteristisk pyramide-form, dog uden spids top, som ifølge historien blev sabelt af, af Napoleon, i et raserianfald efter en mislykket ekspedition til Egypten. Valençay er opkaldt efter den franske by af samme navn og byder på syrlige nødde-noter.

BANON: Stammer oprindeligt fra den sydfranske by af samme navn og opnåede AOC-certificering i 2003, men ostens historie kan dateres helt tilbage til den gallo-romerske æra. Den karakteristiske ost pakkes i tørrede kastanjeblade og dens smag kan placeres i den kraftigere ende af skalaen.

CROTTIN DE CHAVIGNOL: Den lille runde ost har sin oprindelse i Loire og laves på mælk fra bjerggeder, som er kendetegnet ved deres tykke brune pels. Crottin de Chavignol byder på tydelige noter af nødder og den klassiske syrlighed, som gedeoste kendes på.



Køkkenschef
Thomas Venøbo

Sandart med kartoffelgratin & tomat- & løgkompot

Opskrift til 4 personer

Sandarten er muligvis en af de bedste spisefisk fra ferskvandet. Den er i familie med aborren og er udpræget rovfisk, der ernærer sig ved at æde andre fisk. Det er den eneste ferskvandsfisk, der sværmer om sine æg, før de klækkes. Herefter bevogter hannen ungerne, mens hunnen finder føde. Servér sandart med fuldfed kartoffelgratin og syrlig tomatkompot til et køligt glas af Godello fra Gancedo og føl dig hensat til en lun sommeraften under spanske himmelstrøg.

INGREDIENSER

1 sandart på omkring 1 kg, få evt. fiskemanden til at fjerne skæl og fileter fisken
600 g gode tomater, skåret i små tern
50 g tomatpuré
1 stort løg, i tern
4 fed hvidløg, knust
25 g sukker
1 bdt sølvbeder eller 8-10 stængler
50 g smør
½ dl god olivenolie
1-2 spsk balsamico
3 bagekartofler
5 kviste timian
2 dl piskefløde
Salt
Peber
Vindrukerneolie og en klat smør til stegning

SÅDAN GØR DU

GRATIN: Vask kartoflerne og skær dem i tynde skive, gerne på et mandolinjern. Sautér halvdelen af løgene og hvidløgene i smør ved middelvarme til de bliver klare uden at tage farve. Tilsæt de små blade fra timiankvistene sammen med fløde og lad det reducere til en fjerdedel. Smag til med salt og peber. Smør en ramekin eller et lille ildfast fad. Læg først et lag kartofler, fint taglagt, hæld en smule af flødesaucen over og læg endnu et lag kartofler. Fordel resten af flødesaucen på toppen og bag gratinen ved 150 °C i ca. 45 minutter. Stik en lille kniv i gratinen – når der ikke er modstand, er gratinen færdig.

KOMPOT: Sautér resten af løgene og hvidløgene i en tykbundet gryde med lidt olivenolie ved svag varme. Tilsæt 500 g tomater, tomatpuré og sukker, og lad det koge ind ved svag varme, til en fast kompot, som ikke må løbe. Smag til med salt og evt. lidt mere sukker – den må godt være lidt sødlig. Pluk sølvbedebladene af stilken og skyl dem godt, dup dem tørre med lidt køkkenrulle.

SANDART: Skær fileterne i en passende størrelse og steg dem i vindrukerneolie på en varm pande, med skindsiden nedad. Fileten kommer til at løfte sig lidt fra panden, så hold den ned med en palet, indtil den giver op. Steg først på den ene side i 3 minutter, smid en klat smør på panden, vend fileten og steg yderligere 3 minutter. Tag fisken af panden, og vend sølvbedebladene hurtigt på panden efterfølgende, blot til de falder sammen. Smag til med salt og peber.

VINAIGRETTE: Rør vinaigretten af de sidste 100 g tomater skåret i små tern, olivenolie, balsamico, salt og peber.

Anret sandarten ovenpå et par gavmilde skefulde tomatkompot og bedeblade og servér med kartoffelgratinen til.

Sæsonens udvalgte

SIG GODDAG TIL GODELLO

Producent: Bodegas y Viñedos Gancedo | Område: Bierzo, Spanien



Fagekspert
Per Bach

Der er stadig sådan, at de fleste først og fremmest forbinder Spanien med solide rødvine og sprudlende Cavaer, og det er egentligt en lille smule ærgerligt. For lige bag ved alt det velkendte er en ny generation af gennemgående optimistiske vinbønder i fuld gang med at puste nyt liv i alle de spændende druer, som blev lidt beklemt, da den franske flodbølge rullede ned over Den Iberiske Halvø. Især på hvidvinsiden er oprøret mod Chardonnay, Sauvignon Blanc og Pinot Gris ved at gribe om sig, og især oppe fra det køligere, nordvestlige hjørne af Spanien pibler det frem med forfriskende alternativer til de etablerede verdensdruer.

GODELLO

Lige nu rendyrker flere og flere producenter Godello-druen, som ellers har måttet spille 2. violin i generationer. Og deres resultater er så bemærkelsesværdige, at nogle af de højeste point, der lige nu bliver givet til spanske hvidvine hos Robert Parkers amerikanske Wine Advocate og den mindst lige så toneangivende spanske Guía Peñín, går til Godello.

I 1980'erne var druen lige ved at forsvinde helt, men tiderne skifter, og nu kalder den britiske vinskribent Jancis Robinson Godello for "Glorious" i en artikel, som hun indleder med ordene: "The more I taste this north-west Spanish white wine variety, the more I love it."

GANCEDO

Vores første bud på en fin Godello-vin kommer fra det lille familieforetagende Bodegas y Viñedos Gancedo, som i mange år mest var kendt for pålidelige, men måske ikke særlig ophidsende vine. Det blev der lavet om på sidste år, da det lykkedes at ansætte den i Spanien meget respekterede Nacho Álvarez Losada som vinmager. Han var ellers lige blevet forfremmet til ledende vinmager i den mægtige Grupo Jorge Ordóñez, men savnede familien og det at have "hands on" i det daglige. Så da barndomsveninden Ana García Amigo, som står i spidsen for Gancedo, ringede til ham var engagementet nærmest en formalitet.

Et af resultaterne af dette samarbejde er denne første rene Godello fra Gancedo, som blev lanceret ved noget, der udviklede sig til en lille byfest i april 2019. Vinen er allerede smagt af Alberto Ruffoni fra Guía Peñín, og han har meddelt, at den i debutårgangen vil blive begavet med 90 point i Vinos De España 2020.

NYHED

Bierzo Godello Vinas de Altura, 2018
1 fl 138,-

3 fl 375,- SPAR 39,-

6 fl 695,- SPAR 133,-

Vinen bliver primært skabt på frugten fra vinstokke, der står på 4 stenede og sandede hektar. på en stejl skråning i nærheden af et gammelt keltisk fort kaldet Lamas de Picón. Derudover krydres der med 5% frugt fra 75-90 år gamle Godello-stokke, som står spredt mellem Los Almendros (mandeltræerne) lidt længere oppe af samme skråning.

Høsten er manuel med soignering af druerne forud for presningen, og som noget særligt og nyt indfryses den friskpressede most i 24 timer. I følge Nacho Álvarez skaber dette en større intensitet i de primære aromaer under den efterfølgende gæring og den 8 måneder lange modning i rustfrit stål.

En meget velafstemt vin og en vellykket debut for Nacho Álvarez, som nærmest virtuost demonstrerer, hvor mange sarte sensationer det er muligt at lokke ud af Godello-druen. Diskrete noter af æble, mirabelle, nektarin og blomstrende jasmin, der bliver holdt fint i skak af moden citrus. Derpå en herlig kerne af saftig frugt og et lille flintet mineralsk bid til sidst. Bravo!



DET UMULIGES KUNST

Producent: Fenocchio Renato | Område: Piemonte, Italien

Vinen beviser det umulige. Den tætte Barbera skåret efter et internationalt format og de forførende blomstrende Nebbiolo-vine med muskuløs elegance. "Det er umuligt", sagde familien dengang det unge par lånte penge til jord i Barbaresco for at dyrke vin uden brug af pesticider.

Det unge par, Milva og Renato, købte tilbage i 1993 de første marker, som de startede med at dyrke uden brug af pesticider. Jorden i Barbaresco var bekostelig og derfor måtte de sælge deres druer de første par år, imens de selv byggede de faciliteter, der senere skulle blive vineri. Det tog dem fem år at skrabe penge sammen og bygge de faciliteter, der var nødvendige. Milva, der er uddannet arkitekt fra skolen i Milano, arbejdede det første stykke tid videre, men måtte hurtigt tilslutte sig arbejdet i markerne. I 1999 fik de den deres første af to piger. Børnene blev opdraget i vinmarken, sådan som Milva og Renato selv blev det.

"De er opvokset i en druekurv, fordi vi ikke havde råd til en babysitter, og fordi vi arbejdede sammen, var de altid med os." fortæller Milva Fennochio.

I MARKEN

I marken er pesticiderne erstattet med manuelt arbejde. I stedet for at sprøjte imellem rækkerne, slår Renato græsset seks til otte gange. I stedet for at sprøjte imod svampe med fungicid, går de igennem markerne fire til fem gange årligt for at fjerne blade. Ved at fjerne alle svampesporernes gemmesteder gør de vindens tørrende effekt til deres naturlige pesticid.

"I løbet af årene har vi mistet to årgange, fordi vi ikke bruger fungicider, i 2002 og 2006. Det var virkelig et problem for vores familie, som lever af arbejdet, alligevel er vi glade for at kunne arbejde som vi ønsker."

I dag er deres markbesiddelser vokset til 11 ha eller 110.000 m² som de selv dyrker med hjælp fra deres døtre og en enkelt ansat. Milva er stolt af, at det er lykkedes dem at dyrke vinen uden brug af pesticider. At de tror på sig selv og holder fast.

"Sidste år var fantastisk, fordi vi kunne genkende vores vinmarker imellem de øvrige, da vores stadig havde blade i begyndelsen af december."

I KÆLDEREN

I kælderen er alting nemmere, hvis druerne er perfekt modne og uden råd. Teoretisk er det nemt at lave vin – det kræver blot druer, så klarer naturen selv resten. Men god vin er noget helt andet. Fundamentet vil dog altid være det samme: druerne er potentialet – det kan ikke blive bedre end det druemateriale, der kommer fra marken. Selv siger Milva og Renato det enkelt:

"Når druerne er gode, er det meget nemmere at lave vin uden nogen form for kemi."

Det er på alle måder et meget spartansk vineri, hvor vinen bliver lavet på gammeldags manér: her er ikke meget moderne teknik! Ved flaskning benyttes en anelse svovl, men langt under det tilladte og almindelige niveau. Det lave svovlindhold er med til at give vinen et aromatisk løft af blomster som violer og roser, der er med til at gøre Nebbiolo-vinene særligt elegante.



Sommelier
Jens Peter Nebsbjerg

SKRIVEBORDSARBEJDE

Renato og Milva har ikke ønsket at certificere deres marker økologisk, fordi de opfatter det som en yderst bureaukratisk proces, der ikke bidrager positivt til hverken vinen, jorden eller fremtiden. De har selv fået testet deres vine for pesticider siden 2005, men vil nu, ansporet af kunderne, være certificeret økologisk fra 2019-årgangen. Døtrene er forbundet til vingården. Elena via deres Barbera, som vi præsenterer her, imens Aurora ligger navn til husets Langhe Nebbiolo. Arbejdet med at passe vingården bliver fortsat Renato og Milvas udfordring. Ambitionen er at øge kvaliteten de næste mange år:

"Vingården er vores tredje datter, imens de to andre er gamle nok til at klare sig selv, vil vingården altid have brug for at blive plejet af os som et barn."



NYHED Barbera d'Alba, 'Elena', 2018
1 fl 197,-

6 fl 950,- SPAR 232,-

Fenocchios Barbera dufter intenst af mørke og solmodne kirsebær. Violer og lakrids danner sammen med en svag krydring fra fadet baggrunden. I munden er det den friske syre, der imponerer ved at gøre denne ellers kraftige vin let. Fadet stikker med sit krydderi på tungen, frugten er mørk og massiv. Vinen er både intens og har en god længde, der byder på en afslutning med engelsk lakrids, ristet kaffe og varme.



NYHED Barbaresco, 'Rombone', 2016
1 fl 325,-

6 fl 1.450,- SPAR 500,-

Cru-vinmarken Rombone dufter som at gå i en have med duftroser. Roserne blandes med noter af tørrede røde bær og sød lakrids. Strukturen er kraftig med høj syre og alkohol og et markant tanninbid. På én gang en muskuløs og kraftig vin, men samtidigt, i smuk modsætning hertil, en vin, der udtrykker en stor elegance og nærmest svævende lethed.



NYHED Barbaresco, Staderi, 2015
1 fl 425,-

3 fl 995,- SPAR 280,-

Cru-vinmarken Staderi byder på en mørkere og kraftigere frugt. Her finder vi foruden kirsebær, duften af modne blomster i Madeira. Strukturen gør vinen intens med høj syre og alkohol. Tanninerne er intense og fyldige uden at være grove eller grønne. Der er rød frugt, mokka, orange og trøffel-noter for at nævne et udvalg fra en meget kompleks vin.



SMAGEKASSE

Fenocchio Renato-smagekasse

3 fl 795,- SPAR 152,-

1 fl Barbera d'Alba, 'Elena', 2018

1 fl Barbaresco, 'Rombone', 2016

1 fl Barbaresco, Staderi, 2015

Svinekoteletter i italienske klæder

Opskrift til 2 personer

Sæt de italienske rødvine fra Fennochio Renato i selskab med svinekoteletter, som (desværre) ofte bliver overset, når der skal kræses i køkkenet. Sørg for at købe svinekoteletter af høj kvalitet, eksempelvis hos din slagter og servér med smør- og parmesan-mættet polenta – vi lover du ikke vil fortryde!

INGREDIENSER

2 store svinekoteletter
250 g polenta
50 g fintrevet parmesan
50 g smør
2 fed hvidløg, pillet og skåret i tynde skiver, brug evt. et mandolinjern
50 g groftplukkede krydderurter, evt. persille, merian, timian, salvie
Vindrukerneolie

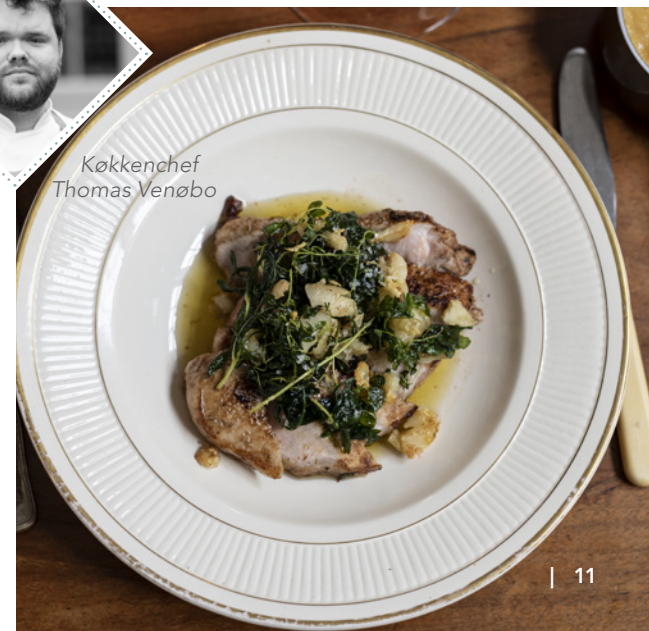
SÅDAN GØR DU

Kog polentaen som beskrevet på pakken, rør smør og parmesan i og smag til med salt. Hold polentaen lun og rør jævnlige i den – bliver polentaen for fast tilsæt da en lille smule vand. Bank koteletterne let og steg dem på en godt varm pande i 4-5 minutter på hver side. Tag koteletterne af panden, krydr med salt og peber og skru blusset ned til middelvarme. Hæld 1 dl olie på panden og tilsæt hvidløg og krydderurter og sauté til krydderurterne bliver sprøde. Pas på det ikke brænder på.

Hæld olie og krydderurter over koteletterne ved anretning, og servér polentaen i en gryde eller skål ved siden af, toppet med friskhøvlende flager af parmesan.



Køkkenschef
Thomas Venøbo



NYD EFTERÅRET MED PORTVIN I GLASSET OG KONDITORENS TOSCATÆRTER

Producent: Manoel D. Poças Junior
Område: Tawny Port, Portugal

Uanfægtet af at man begynder at markedsføre portvin om sommeren som Chilled Tawny eller hvid portvin med tonic og is, så er det i hvert fald hos denne signatur mest om efteråret og vinteren, at lysten til et godt glas portvin melder sig.



Indkøbschef,
Vin og spiritus
Jasper Mohr Holm



Tawny Port Special Reserve Coroa de Rei
1 fl 135,-

1 fl 115,- SPAR 20,-
6 fl 495,- SPAR 315,-

Skal man vurdere kvaliteten på et portvinshus, så er 10 års-tawny et rigtig godt sted at starte. Mange producenter mener selv, at det er i deres 20 års-tawny, man finder de bedste køb, men det er afgørende vigtigt, at en 10 års-tawny sidder lige i skabet – ellers vil portvins-ynderne aldrig finde vej videre op ad trappen til de mere kostbare og eksklusive 20 og 30 års-tawnies.

Manoel D. Poças Juniors 10 års-tawny er et glimrende visitkort og eksponent for husets stil. Den er fremstillet primært på Touriga Nacional-druen med bl.a. Touriga Franca og Tinta Roriz i supporterende roller. Som i alle 10 års-tawnies, refererer årgangsbetegnelsen ikke til den præcise alder, men angiver, at der er tale om et blend af portvin fra forskellige fade, hvis gennemsnitlige alder er 10 år.

Duften er insisterende med en herlig aroma af tørrede frugter, især svesker og rosiner. Herudover anes vanilje fra tiden på fad samt lidt nødder og karamel. Smagen er forførende, kompleks og rig og har en særdeles lang eftersmag, hvor noterne af tørret frugt og nødder kun langsomt slipper ganen.

Det er en oplagt ledsager til ost, kage og desserter med nødder og tørrede frugter, som konditorens toscatærter – eller blot i en stille stund for sig selv. Servér ved 12-14 °C, så friskheden bevares og alkoholen ikke bliver for dominerende.



Chefkonditor
Nynne Vedel Dyhrberg

Toscatærter

Ca. 20 små tærter på 6 cm i diameter

Vores konditor kommer her med sit bud på små toscatærter, som er spækket med nødder, tørret frugt og dybe karamelliserede toner – det perfekte match til portvinen.

INGREDIENSER

Toscifyld

75 g smør
90 g sukker
2 spsk mælk
45 g grofthakkede abrikoser
35 g grofthakkede Sultana-rosiner
40 g grofthakkede hasselnødder
50 g grofthakkede mandler
20 g grønne pistaciekerner
8 g finthakket citronskal

Mørdej

125 g smør
100 g flormelis
250 g hvedemel
1 æg

SÅDAN GØR DU

Jo koldere en tærtedej kan røres sammen jo bedre. Du kan derfor med fordel køle melet af i køleskabet eller fryseren, inden du begynder på dejen.

Skær smørret i tern og smuldr det godt sammen med melet. Kom blandingen i skålen til røremaskinen og brug dejkrogen til at samle dejen let. Tilsæt de øvrige ingredienser og rør lige netop, til dejen har samlet sig. Tag evt. hænderne i brug til allersidst. Hvis dejen røres for meget, vil den trække sig dammen ved bagning.

Tryk dejen en smule flad, pak den ind i husholdningsfilm og læg den på køl i 30 minutter. Tænd ovnen på 165 °C. Rul dejen ud på et meldrysset bord. Skær 20 cirkler, der er lidt større end dine tærteforme, brug evt. et glas som skabelon. Pensl formene med lidt smeltet smør, og tryk dejen ned. Der må gerne stikke lidt dej op over formen hele vejen rundt. Bag tærterne i ca. 5-6 min ved 165 °C, til de er lysebrune og næsten færdigbagte.

Lad smør, mælk og sukker småsimre i 3-4 min under omrøring. Tag blandingen af varmen, og bland nødder og tørret frugt i. Fyld tærteskallerne med massen og bag igen ved 165 °C til karamellen og nødderne er begyndt at blive lysebrune i ca. 3 min.

..... Det perfekte match

CAHORS OG VILDT

Falder talen på Malbec-druen, ryger tankerne hurtigt til Argentina, hvor druen nyder stor succes i blandt andet Mendoza. Der er lidt usikkerhed omkring hvor i Frankrig, den oprinder fra, men den har været bredt plantet i Bordeaux inden den store frost i 1956 tog hårdt på områdets Malbec-planter. Genplantningen blev med hovedsageligt andre sorter, og skal man opleve fransk Malbec i dag, er Cahors i Sydvestfrankrig stedet. At produktionen samtidig har gennemgået en modernisering har gjort vinene til nogle af landets mest oversete perler.

Georges Vigouroux var foregangsmanden, der startede revitaliseringen af området og samtidig fornemmede, at de strenge sorte vine, som området tidligere var kendt for, måtte moderniseres. Malbec-druen havde potentialet, den skulle blot behandles anderledes både i marken og i vineriet, hvis den skulle have en chance hos nutidens vinnydere. Familien Vigouroux ejer i dag flere slotte i Cahors, men Château Haute-Serre var det første, Georges købte tilbage i 1970. Det er stadig også vinene herfra, der imponerer mig mest, og de er anerkendt som nogle af appellationens bedste. At man samtidigt kan glæde sig over deres glimrende pris- og kvalitetsforhold, gør ikke fornøjelsen ved at nyde disse karakterfulde vine mindre.

Lafleur de Haute-Serre, 2014
1 fl 125,-

6 fl 595,- SPAR 155,-

Lafleur de Haute-Serre er slottets 2. vin efter samme koncept, som man ser blandt de store slotte i Bordeaux. Typisk er det frugt fra lidt yngre stokke, der bruges i Lafleur, og Malbecen får her følgeskab af 10% Merlot, en drue, der på elegant vis indgår i parløb med Malbec. Lagringstiden er på ca. 10 måneder på brugte fade, og Bertrand-Gabriel Vigouroux, søn af Georges og nuværende vinmager og direktør, slipper uhyggelig godt af sted med at ramme en feminin, parfumeret og forførende elegant udgave af Cahors-vin. Vi rammer et sted omkring mellemfyldig, og den er fuldstændig perfekt her 5 år efter høståret, hvor der stadig er spændstig charme og vibrerende frugt med associationer til blomme, solbær og hyldebær, men også en nydelig underliggende kompleksitet. Servér ved 18 °C og oplev, hvordan den fine struktur i vinen og det elegante dyrekød omfavner hinanden.



Chfsommelier
Thilde Maarbjerg



i Bliv inspireret til flere af sæsonens vildtretter på løgismose.dk



Rådyr med kvædepuré, timiansauce, grønkål & sauterede skalotteløg

Opskrift til 2 personer

Når der skal kræses ekstra for efterårsmiddagen, kan vi anbefale at tage vildtudskæringer med i køkkenet og servere i selskab med sødmefuld kvædepuré og koncentreret timiansauce – i selskab med et glas Lafleur de Haute-Serre opnår du et match af de sjældent velsmagende.

INGREDIENSER

2 bøffer af rådyr, dådyr eller andet hårvildt
2 kvæder
¼ liter piskefløde
4 skalotteløg
500 g grønkål, skyllet og plukket groft
400 ml demi glace eller kraftig reduceret kalve- eller oksesky
1 dl rødvin
1 bdt timian
4 fed hvidløg
2 gulerødder, vasket og snittet groft
1 løg, groft skåret
50 g smør
Lidt sukker
Vindrukerneolie

SÅDAN GØR DU

KVÆDEPURÉ: Skræl kvæderne, fjern kernerne og skær kvæderne i både. Lad dem koge i 2 timer til de er godt møre, dræn dem herefter i en si og blend til en fin puré. Tilsæt fløden mens du blender og smag til med salt og sukker. Varm puréen i en kasserolle ved svag varme lige inden servering.

SAUCE: Steg gulerødder, løg, 2 fed hvidløg og halvdelen af timianen i lidt olie, i en lille gryde til det får godt med farve uden at brænde på. Tilsæt vinen på og reducér ind til ¼. Tilsæt demi glace og reducér yderligere ind til det halve. Sigt saucen igennem et skyllet klæde. Kog saucen op og pisk halvdelen af smørret i lige inden servering. Riv bladene af 2-3 kviste timian, tilsæt og smag saucen til med salt og peber.

SKALOTTELØG: Pil og halvér skalotteløgene og smør skærefladen med lidt olie. Læg dem på en pande ved middelvarme i ca. 5-6 minutter, de må godt brænde lidt på – sker det ikke efter 5 minutter, skru da op for varmen til de er godt mørke.

KØD: Steg kødet på en pande i 3-6 minutter, alt efter hvor rødt du ønsker det. Når der er ca. et par minutter igen tilsættes resten af smørret, samt timian og hvidløg. Tag kødet af varmen for at hvile. Sautér imens grønkålen hurtigt på panden og læg den herefter på fedtsugende papir. Skræl jordskokkerne og skræl ca. 16 fine strimler af dem.

Anrét på tallerkener med kvædepuré i bunden, derpå grønkål, et par skefulde sauce, skiver af kødet og afslutningsvis ringe af skalotteløgene.



Køkkenchef
Thomas Venøbo



Vin og vandring

OVERDÅDIGE RIESLING-VINE FRA DET ALLERSYDLIGSTE MOSEL

Producent: Weingut Würtzberg | Område: Saar, Tyskland

Weingut Würtzberg producerer forrygende vine fra de to såkaldte Grosses Lage Herrenberg og Würtzberg, der rejser sig stejlt over Saar-floden små 30 km syd for Tysklands ældste by Trier. På bare 3 år er Würtzberg blevet et af de helt hotte navne på den kogende tyske vinscene, og vi er derfor stolte over, at vi har kunne lande en aftale om eneforhandling i Danmark. Her introducerer vi fire vine, som simpelthen skal prøves, hvis man interesserer sig bare en lille smule for tysk Riesling.

Weingut Würtzberg debuterede med 3 guldmedaljer i "The Drinks Business Global Riesling Masters" i efteråret 2017. Guldet blev fulgt af en 1. plads i Best of Riesling Challenge i kategorien "Vintage 2016 restsüß" i Enos Magazine i marts 2018, og senere, da alle de førende tyske vinguides var kommet i handelen, kunne vores nye venner lade propperne springe og fejre, at de var stormet ind i dem alle.

Forunderligt, men ikke underligt. Kigger man lidt nærmere på logoet vil man opdage, at det er videreført fra den seneste ejer Dr. Jochen Siemens, og før det leverede den navnkundige Bert Simon i en årrække på et niveau, som kun blev matchet af Egon Müller og de ikoniske vine fra Scharzhofberg.

Det er ægteparret Dorothee Heimes og Ludger Neuwinger-Heimes, som i foråret 2016 kom under vejr med, at Jochen Siemens var ved at være pensionsmoden, og at der ikke stod nogen next generation på spring i kulissen. I løbet af sommeren

enedes de om at overtage vingården inklusive vinmageren Franz Lenz og den polske familie, som Dr. Siemens havde installeret i en fløj på det lille slot, således at de kunne passe vinmarkerne 24-7. Det eneste, der af juridiske årsager ikke fulgte med, var navnet, og derfor blev det til "Weingut Würtzberg vormals Dr. Siemens" med reference dels til det navn slottet havde haft, da det blev opført i slutningen af 1700-tallet og dels til den seneste historie.

Ludger Neuwinger-Heimes havde trukket familien med rundt i verden, mens karrieren i den mægtige Freudenberg Group tog form, men efter at han havde landet et job som finansdirektør i koncernen, var det slut med udstationeringerne og på tide at slå rod. Og eftersom Dorothee var datter af en vinbonde i Saarburg og eftersom deres søn Felix netop var begyndt at studere Weinbau und Oenologie ved universitetet i Geisenheim lå det i kortene, at rammen om det fortsatte familieliv måtte blive en vingård. Det lille slot oppe på bakken over Saar-floden levede op til alle deres drømme.

2018 er den 3. årgang under det nye regime, men den 14. for Franz Lenz, som fortæller, at han aldrig har oplevet en varmere sommer og aldrig har set så mange sunde og perfekt modnede druer så tidligt på Herrenberg og Würtzberg. Høsten blev således indledt allerede i den sidste uge af september (3 uger tidligere end normalt) for at sikre, at den karakteristiske sprøde Saar-syre stadig kunne fornemmes og for at sikre at de tørre vine ikke blev for alkoholtunge.



Fagekspert
Per Bach

GUTSSCHÄNKE

Dorothee og Felix har fået renoveret det gamle smage-lokale på Würtzberg og inviterer vinentusiaster til at komme forbi til en snak og et par smagsprøver i elegante omgivelser torsdage og fredage fra 14-17 og lørdage fra 11 til 16. I det hele taget er Gutsschänke en af de helt store attraktioner, når man tager den mere end 200 km. lange og hele vejen vidunderlige tur langs Saar og Mosel ned mod Koblenz. Og lige så snart man kommer lidt væk fra turistmagnetene (Saarburg med vandfald på torvet, Trier med 9 monumenter på UNESCO's verdensarvsliste, Bernkastel og Cochem) er der tale om små fredelige vinbyer med smukke gamle huse og toppede brosten. Besøg f.eks. Senheim hvor 16 små vinproducenter alle ugens dage venter i den hyggelige Zeller Straße.

WEINGUT
WÜRTZBERG,
• TYSKLAND



NYHED

Riesling Trocken 2018 1 fl 99,-

Frugt fra Serriger Antoniusberg og de tidligst høstede parceller på Serriger Herrenberg holdt på 12% alkohol og gæret ned til en restsødme på 8 g. Forfriskende næse med herlige noter af pære, pink grape og stikelsbær. Let, aromatisk, ikke knastør og med en herlig saftig fornemmelse hele vejen igennem, som gør det svært ikke at blive en lille smule lykkelig!



NYHED

Riesling Roteschiefer Trocken 2018 1 fl 175,-

Udelukkende frugt fra det syd-sydvestvendte Würtzberg fra parceller helt nede ved Saar-floden, hvor kvartsit og rød skiffer giver jorden en særlig dyb rustrød nuance. 12,5% alkohol og 8 g sukker, som fornemt løfter aromaerne af mandarin, bergamotte og fersken mod det sublime. Lidt fyldigere end åbneren uden det på nogen måde anfægter mineralitet og elegancen.



NYHED

Riesling Serriger Würtzberg Grosses Gewächs 1 fl 197,-

Udelukkende frugt fra de ældste vinstokke rundt omkring på den stejle skråning. Heraf adskillige, som er podet på gamle rødder, der har overlevet vinlusen. Stadig bare 12,5% alkohol og igen 8 g sukker. Vidunderlige blomstrende noter af mirabelle, grapefrugt og hvid fersken i et mildt og cremet udtryk, som på fascinerende vis bliver løftet af en smuk syrlig fornemmelse fra start til slut.



NYHED

Riesling Serriger Herrenberg Spätlese 2016 1 fl 196,-

Udelukkende frugt fra det stejle Herrenberg, hvor den blå skiffer bringer en umiskendelig mineralitet, som sammen med den Saarske syre omfavner sødmen og etablerer en forunderlig intens saftighed og en lokkende lang finish. 8% alkohol og 75 g restsukker. En mesterlig vin, som smager vidunderligt nu og blot bliver endnu bedre i løbet af de næste 15-20 år!



EN FUNKLENDE STJERNE I MONTALCINO

Producent: Casanova di Neri | Område: Toscana, Italien

Vinene fra Montalcino i Toscana bliver mere og mere eftertragtede, og Casanova di Neri hører til blandt den håndfuld af producenter, der utrætteligt fortsætter med at konsolidere et af verdens fineste vindistrikter.



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Familien Neri har formået at forene kompromisløshed med god forretning på blot to generationer, siden Giovanni grundlagde domainet i 1971. I 1991 tog hans søn Giacomo over og udvidede gradvist arealet til nu hele 66 ha vinmarker. Vinene fra Casanova di Neri har fastholdt et imponerende omdømme samtidig med, at de er med til at definere en af Italiens og verdens største rødvine, Brunello di Montalcino.

Sammenligner man med Biondi-Santi, som opfattes som Brunelloens stamfader og ofte bruges som reference, er Casanova di Neris vine tydeligt bragt til verden ud fra en anden fortolkning af vintypen. Stilen er mindre alvorlig og stramtandet, og heri ligger en del af forklaringen på Casanova di Neris popularitet. Hvor Biondi-Santis vine kræver årtier i kælder, er den mere direkte indsmigrende, aromatiske og nærmest parfumerede karakter i Casanova di Neris vine langt mere tilgængelig i en verden, hvor det eneste folk ikke har er tid. Neri-familien har samtidig ikke været for fin til at kaste sig ud i forskellige typer vinificering og lagring, hvilket blandt andet understreges af den kraftfulde og mørke Tenuta Nuova, en på alle måder moderne "her-kommer-jeg-Brunello".

Det er ikke tilfældigt, at Carlo Ferrini, der kaldes "master of modern Sangiovese", er tilknyttet som konsulent, og han har sammen med Giacomo skubbet til grænserne for, hvad Brunello di Montalcino kan være.



NYHED

Rosso di Montalcino, 2016
1 fl 199,-

3 fl 495,- SPAR 102,-

6 fl 845,- SPAR 349,-

Rosso di Montalcino kaldes ofte for Brunellos lillebror. Produktionszonen er den samme som for Brunello, men kravet til lagringstiden er kortere, blot et år fra høståret hvoraf min 6 måneder skal være på fad. Rosso-stilen er typisk lettere og mere umiddelbar tilgængelig, hvilket også understreges i Casanova di Neris version. Druematerialet er her så godt,

at vinen har lagret hele 18 måneder på fad, og det giver en ideel balance mellem krydderi og afrunding af tanninerne fra fadet samt den vibrerende, friske frugt, som Sangiovese-druen leverer.

En fremragende vin til kraftige pastaretter, f.eks. cannelloni med kødsovs eller pappardelle med ragout af vildsvin. Servér ved 16 °C.



NYHED

Brunello di Montalcino "White Label", 2014

1 fl 395,-

6 fl 1.895,- SPAR 475,-

Husets første Brunello produceret siden 1978 kaldes også for "white label". 2014-årgangen var særdeles udfordrende i Montalcino, og det har resulteret i en helt unik udgave af white label, som for første gang nogensinde er en blanding af white label, Tenuta Nuova og Cerretalto. De to sidstnævnte vil ikke blive lanceret i årgang 2014, og man besluttede efter en meget streng selektering af druerne at tage de bedste druer og lave én vin, white label. Etiketten bærer af samme årsag i 2014-årgangen et sort og kobberfarvet bånd, som er de to farver, der normalt anvendes på henholdsvis Cerretalto og Tenuta Nuova.

Resultatet er en hidtil uset kvalitet af white label, som rummer stor intensitet kombineret med den sædvanlige friskhed i white label og en kompleksitet af dimensioner, der normalt kun findes i de to storebrødre.

En vin, der bliver særdeles spændende at følge de næste 10 år og måske en af de bedste Brunelloer i 2014-årgangen. Servér ved 18 °C.



NYHED

Brunello di Montalcino "Tenuta Nuova"
Årgang 2012 1 fl 795,-
Årgang 2013 1 fl 750,-

19. og 20. årgang af denne extravagante Brunello fra den luneste del af Cetine-marken i S. Angelo, Colle lagret 36 måneder på fad. Typisk mørk for typen og ekspressiv i duften, der leder tankerne i retning af røde kirsebær og mørke brombær, balsamiske toner, tobak og læder. En magtfuld Brunello, der gastronomisk kan møde retter som braiseret dyreskank, fyldt og stegt kalvehjerte eller Côte de Boeuf. Servér ved 18 °C. 2012 er den rigeste af de to og forventes at have det største lagringspotentiale.



NYHED

Brunello di Montalcino "Cerretalto", 2013
1 fl 2.995,-

Cerretalto fra marken af samme navn i den østlige del af distriktet er Casanova di Neris flagskib og en af de største Brunelloer i det hele taget. Marken danner et naturligt, østvendt amfiteater relativt højt beliggende, som er vindblæst, tør og som regel den sidste til at modne af Giacomos marker. Vinen lagrer 36 måneder på fad efterfulgt af 24 måneder i flaske forud for frigivelsen og forener moderne, saftig, voluminøs og generøs frugt, der fylder paletten ud i tre dimensioner med oxideret jern, kakao, lakridsrod og en nærmest uendelig eftersmag. Et forrygende gensyn med Cerretalto, som jeg serverede nogle gange på Kong Hans og det minder mig om, hvor privilegeret et job, det var. Servér ved 18 °C eller gem 12-15 år (jeg ville under ingen omstændigheder kunne vente så længe).

"The power and elegance of Cerretalto is as close to phenomenal as anyone can get with Sangiovese"

– James Suckling



SMAGEKASSE

Casanova di Neri-smagekasse
6 fl 3.995,- SPAR 1.730,-

3 fl Brunello di Montalcino "White Label", 2014
1 fl Brunello di Montalcino "Tenuta Nuova", 2012
1 fl Brunello di Montalcino "Tenuta Nuova", 2013
1 fl Brunello di Montalcino "Cerretalto", 2013



SPAR
25%

Delikatesser

Trøffelchips, 100 g
1 ps 33,75
SPAR 11,25

Tagliatelle med trøffel, 250 g
1 pk 71,25
SPAR 23,75

Trøffelsmør, 30 g
1 gl 56,25
SPAR 18,75

Trøffelsalt, 30 g
1 gl 71,25
SPAR 23,75

Aioli med Trøffel,
Stonewall, 290 g
1 gl 56,25
SPAR 18,75

MED
TRØFLEN
I CENTRUM

Firmaet Tartuf Langhe i Piemonte blev grundlagt i 1980 af Beppe og Domenica. Tanken var – og er stadig – at gøre det muligt for trøffelskere at spise den udsøgte og efterspurgte piemontesiske trøffel også udenfor sæsonen. Men med en forkærlighed til Piemontes andre specialiteter tilbyder firmaet også lækkerier, der ikke er lavet af trøfler. Blandt disse et bredt udvalg af chokolade-trøfler og småkager alle bagt på den berømte piemontesiske hasselnød, der i daglig tale kaldes "Langhes søde runde" på grund af sin særligt runde form og søde smag.

Smag dig rundt i Tartuf Langhes brede udvalg af trøffel-produkter, fra de salte til de søde, og oplev et umiddelbart løft af alt fra hverdagens små, nemme serveringer til de mere krævende og festlige gastronomiske udskjelser ved at tilføje Tartuf Langhes produkter. Vi giver nemlig 25% rabat på alle produkter fra det anerkendte "trøffelhus" lige nu, så nu er det knap så bekosteligt at fylde kurven med piemontesiske trøfler.

FRISK, ITALIENSK PASTA FRA MASTRO – KVALITET UDEN KOMPROMIS

Vi kan med stolthed præsentere et nyt samarbejde med Mastro, som udover at være en restaurant i Hellerup også er producenter af noget af den bedste friske pasta, man kan komme i nærheden af i Danmark.

Hver uge får vi leveret frisk pasta i fire varianter fra Mastro. Pastaen laves umiddelbart inden vi modtager den, og vi kan derfor tilbyde helt frisk pasta – og det kan smages! Hos Mastro anvendes intet andet end økologisk durummel og vand i pastaen, og de rene råvarer bidrager til et ærligt og ikke mindst yderst velsmagende produkt, som du nu kan finde på køl i butikken.

Vælg mellem spaghetti, tagliatelle, strozzapreti og mezze maniche, som alle blot skal koges i 2-3 minutter inden servering. Læs mere om pasta-typerne og få inspiration til tilberedning på løgismose.dk.

Prøv den friske spaghetti i denne super-simple ret, hvor det aromatiske trøffelsmør fra Tartuf Langhe bidrager med luksuriøs velsmag til den friske pasta.

INGREDIENSER 2 personer
1 pakke frisk spaghetti fra Mastro
1 glas Tartuf Langhe trøffelsmør
Friskrevet parmesan
Salt og peber efter behov

SÅDAN GØR DU
Kog pastaen i rigeligt vand med salt i 2-3 minutter, imens smeltes smørret i en pande ved lav varme.

Når pastaen er færdig, kommes den direkte på panden sammen med 1 dl af pastavandet, vend det rundt og tilsæt den ønskede mængde parmesan. Buon appetito!

Nyhed på
Nordre Toldbod

Klassisk wienerschnitzel med det hele

Opskrift til 4 personer

Klassikere opstår af en grund, og wiener-schnitzel med behørigt tilbehør er ingen undtagelse. Sørg for at bruge kød af høj kvalitet, og oplev kroklassikeren snige sig et par trin op ad gourmet-stigen. Wienerschnitzlerne kan serveres med både den røde og hvide hverdagsvin, så her er rig mulighed for at invitere enhver smag til bords.

INGREDIENSER

4 kalveschnitzler, banket så de er ½ cm tykke
100 g hvedemel
2 æg
2-300 g rasp
800 kartofler, kogte og halverede
100 g smør
Vindrukerneolie
400 g frosne ærter, optøede
"Dreng":
4 skiver citron
1 dåse benfri sild
4 tsk kapers
4 tsk friskrevet peberrod

SÅDAN GØR DU

Brasér kartoflerne i lidt smør og olie på en pande. Bland mel og rasp sammen med salt og peber i en dyb tallerken og slå æggene ud i en anden tallerken. Panér schnitzlerne i blandingen og steg dem i resten af smørret og 1 spsk olie ved middelvarme, i 3-4 minutter på hver side. Giv ærterne et hurtigt opkog. Lav en "dreng" til hver schnitzel; læg 2-3 fileter benfri sild, 1 skefuld kapers og en skefuld peberrod på citronskiverne. Læg "drengen" på schnitzlen og servér med smørsaucen fra panden.

FRANSK HVID OG SPANSK RØD TIL KLASSIKEREN FRA WIEN



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

Vi forbinder ofte Sydfrankrig med solmættede rødvine, men enkelte steder findes kølige lommer, hvor der kan produceres overraskende hvidvine. De er under radaren blandt de fleste vinnydere, og produktionerne er ofte så små, at man nærmest skal bede om at få lov til at købe dem. Den franske økologiske Chardonnay fra Domaine des Homs er præcis en af disse og sammen med en let krydret, rødvin fra Ribera del Duero i Spanien, byder oktober på to hverdagsvine, der begge går godt i spænd med fedme og tyngde i den klassiske wienerschnitzel. Oplagte, når det ikke skal koste en bondegård at nyde god vin.



Le Chardonnay, Domaine des Homs, Pays d'Oc, 2017
1 fl 115,-

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

12 fl **995,-** SPAR 385,-

Vores lille økologiske stjerne i Minervois, Domaine des Homs, tilbyder hvert år en allokering af deres Chardonnay fra blot 1,5 ha 35 år gamle stokke. 1/3 af mosten gæres i brugte egetræsfade og resten i ståltonke, som efter gæring og lagring blandes sammen forud for aftapning. Kombinationen rummer både en sitrende friskhed af moden citrus og mirabeller samt en let fedme med et strejf af vanilje og honning fra fadet. Paletten er blød og cremet som nærmest kun Chardonnay kan være det, og man forstår hvorfor druen er så populær. Hvad der virkelig udmærker Jean Marc de Crozals version er den harmoniske, sammenvævede og uforcerede komposition i både duft og smag. Det er sjældent set i dette prisleje. Servér ved 9-10 °C.



Acappella Roble, Bodegas Monteabellon, Ribera del Duero, 2018
1 fl 89,-

6 fl **445,-** SPAR 89,-

12 fl **795,-** SPAR 273,-

Dugfrisk, spillevende Tempranillo fra det fashionable Ribera del Duero-distrikt i det nordvestlige Spanien har en bred spændvidde, når det kommer til mad og særligt, når den som her ikke er tyngt af store mængder fad. Blot 5 måneder på lige dele amerikanske og franske fade, alle brugte, giver akkurat det lille krydrede kys til vinen, der nænsomt har sat sig på bagsædet. Forrest er der rigeligt med frisk og spændstig bærfrugt, hvilket er noget Bodegas Monteabellon understøtter ved at høste om natten, når druerne er kølet godt ned. Acappella er hverken tung eller sirupsagtig og kan endda serveres en anelse afkølet til f.eks. pariserbøf eller wienerschnitzel.



DANSK OSTEHÅNDVÆRK TIL DET GODE SELSKAB

Løgismose håndværksoste er udviklet i et samarbejde mellem passionerede mejerister og Løgismoses kokke med en fælles vision om at skabe gode håndværksoste med fokus på smag, holdning og håndværk.

Løgismose Knas, Let Knas og Mild Rødkit byder hver især på godt dansk håndværk og er alle et fornemt udtryk for den stolte tradition, der er for at fremstille ost i Danmark.



KNAS

Fast komælksost med krystaller og en dyb smag af nødder.

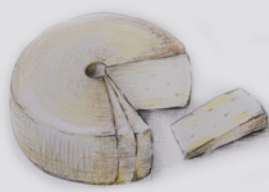
Fremstillet og modnet på Sønderhavens Gårdmejeri. Et lille dansk gårdmejeri midt i Vendsyssel, hvor mælk til produktionen kommer direkte fra gårdens 100 egne køer. Det vigtigste redskab i produktionen er de 4 mejeristers hænder.



LET KNAS

Fyldig komælksost med fine krystaller og sødmefuld smag af ristede mandler.

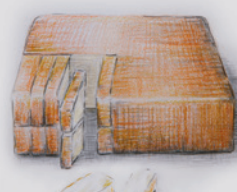
Fremstillet og modnet på Nørup Mejeri i Bredsten nær Vejle. Et lille familiejet mejeri, som Sigris Riis og Jens Peter Beierholm Poulsen åbnede i 1958, og som nu drives af 2. generation.



MILD RØDKIT

Halvfast og cremet rødkit med fyldig og karakterfuld smag af fløde.

Fremstillet og modnet på Bornholms Andelsmejeri. Øens karakteristika som klipper, hav og sol er med til at give osten sin unikke karakter.



Nyd ostene i godt selskab,
sammen med sprøde kiks
og et glas kold Løgismose
Hvidvin No. 01.

FYNSK NOVEMBERFORKÆLELSE PÅ HOTEL STELLA MARIS

WINEDINNER MED CHÂTEAU MONT-REDON FRA CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ONSDAG 20. NOVEMBER



Nu har du muligheden for at opleve en af det sydlige Rhône's største spillere på markedet, hvad angår Châteauneuf-du-Pape, når vi byder på en eksklusiv Winedinner med David Montenot fra Château Mont-Redon på Hotel Stella Maris på Fyn.

Det er snart 30 år siden, at Lene Grønlykke svingede ind på gårdspladsen foran Château Mont-Redon og knyttede den første kontakt til Château Mont-Redon og husets vine. Lige siden har vi i Løgismose fulgt udviklingen på domainet, og gang på gang er vi blevet overraskede og begejstrede over den næsten feminine elegance i vinene, som stædigt fastholdes, som stedets signatur, på trods af tidens knæfald for potens og maskulin power.

Vi er ikke alene. Selv Robert Parker – der ellers om nogen har været med til at iscenesætte de muskuløse vine – overgiver sig og skriver:

"This estate has produced some of the greatest Châteauneuf du Papes I have ever tasted, including their 1949 (one of the top 25 wines of my lifetime), 1955 and 1961".

Of ønologen David Montenot har netop været dybt i kælderens og finde modne årgange af slottets Châteauneuf-du-Pape frem særligt til denne aften. Vinene kommenteres af David, mens de serveres til 5 retter sammensat af Anders Granhøj i den smukke kulisser Hotel Stella Maris på Fyn.

Glæd dig til en oplevelse i de bedste fynske rammer, med udsøgt mad og en perlerække af vine fra Châteauneuf-du-Pape og omegn.

Arrangementet afholdes:
Onsdag 20. november kl 18.30
Hotel Stella Maris, Kogtvedvænget 3, 5700 Svendborg

Det får du:

Kl. 18.30 – Aperitif
Kl. 19.00 – 5-retters middag ledsaget af udvalgte vine fra Mont-Redons kælder
Kaffe og sødt
Vand under middagen

Per person 795,-



I ANLEDNING AF MIDDAGEN TILBYDER HOTEL STELLA MARIS OVERNATNING TIL SÆRPRIS

2 personer i dobbeltværelse inkl. morgenmad 1200,-
1 person i dobbeltværelse inkl. morgenmad 1000,-

Køb billet på madbillet.dk

Hotel Stella Maris ligger midt i den sydfynske natur med udsigt over Svendborg Sund. Hotellet gennemgik en omfattende renovering i 2013 og fremstår i dag i topform med elegant, gennemtænkt indretning, der emmer af kvalitet og charme.

Køkkenet ledes af Anders Granhøj, der har bred erfaring med finere fransk kogekunst fra både Frankrig og Danmark.





Fagekspert
Per Bach

MEURSAULT PÅ 1. KLASSE

Producent: Domaine Michelot
Område: Bourgogne, Frankrig

Vi har de senere år besøgt Domaine Michelot adskillige gange, og hver gang er både vi og de gæster, som vi har haft med, blevet både begejstrede og imponerede. Her hviler en ro og en usvækket tro på, at ædel hvid Bourgogne med det rette gehør kan fremstilles, så diskussionerne om tidspunktet for den optimale nydelse forstummer.

Utallige timer ude blandt vinstokkene, nådesløs sortering af den høstede frugt og en bagbundet bankrådgiver leder sammen med et virtuost arbejde i kælderens frem til, at Michelots vine smager vidunderligt allerede inden, de bliver fanget i flasken. Og senere starter en fascinerende udvikling og nedbrydning af de forskellige aromatiske komponenter, som det altid er spændende at stikke proptrækkeren ned i.

Jeg bliver direkte rørt, når Jean-Francois Mestre med sin pipette lister en fadprøve over i mit glas. Jeg bliver overbevist, når vi sidder med de friskaftappede prøver på Nordre Toldbod, og senere, når jeg henter en ældre flaske op fra kælderen, bliver jeg imponeret over symbiosen mellem frugt og sensualitet. Der er mange gode producenter i Meursault, men få formår på samme måde som Jean-Francois at holde fadet ude i strakt arm og dermed fokusere på frugten og mineraliteten.

Til fornøjelse, fordybelse og begejstring tilbyder vi derfor en smagekasse fra mesteren, med Meursault fra 3 forskellige terroirs i 3 forskellige årgange:



Meursault Narvaux, 2016
1 fl 575,-



Meursault Genevrières 1. Cru, 2013
1 fl 750,-



Meursault Charmes 1. Cru, 2007
1 fl 699,-

En elegant, autentisk, utrolig velholdt, nærmest eksemplarisk Meursault, fra 2 små parceller med 35-40 år gamle vinstokke på den berømte skråning. Stadig masser af frugt og dertil lag på lag af sensuelle sensationer. Et smukt eksempel på hvor smukt Michelot lykkes i den ellers noget ujævne 2007-årgang, hvor mange andre forgæves ledte efter den nødvendige syre. Først etiketteret og sendt til Danmark i foråret.

Fra 3 små parceller med omkring 45 år gamle vinstokke lige ovenfor den berømte 1. Cru mark Les Genevrières. Masser af hvide ferskner, mynte og moden citrus, som finder sammen med noter af vanilje og friskkærnet smør fra den velafstemte fadlagring. Nydelig fylde og en dejlig flintet, næsten røget mineralitet, som sammen med en frisk syre skaber en dejlig lækende eftersmag.

Fra 2 parceller med omkring 50 år gamle vinstokke og en af de glade overraskelser fra året hvor hagl, et alt for koldt forår og en lunefuld sommer udfordrede vinbønderne. Men Jean-François Mestre viser endnu engang, at han mestrer de vanskelige årgange. Meget terroir-dreven, dejlig aromatisk og med en balance mellem fylde og friskhed, som bliver mere subtil efterhånden som vinen får lidt luft.



Domaine Michelot smagekasse 3 fl 1.545,- SPAR 479,-

1 fl Meursault Narvaux, 2016
1 fl Meursault Genevrières 1. Cru, 2013
1 fl Meursault Charmes 1. Cru, 2007



Fagekspert
Per Bach

OLD BASTARD ÆGTE KULTVIN FRA AUSTRALIEN

Producent: Kaesler Wines | Område: Barossa Vally

Old Bastard, med den vidunderlige humoristiske label med den let besofne, men tydeligvis lykkelige herre, er Kaeslers mest berømte vin, og en af de mest episke vine, der bliver skabt på druen Syrah udenfor Frankrig. En kultvin er der mange, der kalder den, men "kult" er efterhånden blevet så "catchy", at begrebet er i fuld færd med at blive udvandet. Vi føler os derfor foranlediget til at tilføje det lille ord "ægte" for at indikere, at dette virkelig er en enestående vin, som hvert år rives væk af de entusiaster, der har tilsluttet sig det såkaldte "Old Bastard Reservation Programme".

Høst ved daggry fra 123 år gamle Old Bastards. Gæring, som indledes med fodtramp i åbne stålkar inden vinen modner i nye og et år gamle franske fade efter nogle rutiner, som vinmageren Stephen Dew fortæller os er "innovative og endnu ikke åbenbaret i den nye verden".

Glem alt om bredbagede strandbabes og svedende muskuløse fitnessmonstre. Her er vi i en anden liga, hvor power og intensitet forenes med fornem friskhed, fascinerende kompleksitet og ikke mindst overraskende drinkability.

Old Bastard er blevet fulgt tæt af Robert Parker og konsekvent blevet belønnet med 96-98 point siden den i 2002 blev bedømt for første gang. 2016-årgangen er imidlertid endnu på vej igennem Parker-systemet, så mens vi venter, bringer vi i stedet domme fra tre af de mindst lige så kompetente oversøiske eksperter:

98-point i Halliday Wine Companion
David Bicknell, Januar 2019

98-point i The Real Review Alliance
Huo Hooke, Maj 2019

98-point i The Wine Front
Gary Walsh, Juni 2019

Shiraz Old Bastard, 2016
1 fl 1.195,-

6 stk **3.995,-**
SPAR 3.175,-

Den vidunderlige label

I efteråret 2001, da vinen endnu var "in the making", foreslog Ed Peter, en af investorerne bag Kaesler Wines, at de, nu de havde besluttet, at vinen skulle hedde Old Bastard, skulle forsyne flaskerne med et strejf af humor. Han var dengang fascineret af den britiske comedyserie "Yes Minister", som altid startede og sluttede med spidsnæsede karikaturer af de medvirkende tegnet af Gerald Scarfe. Det blev imidlertid Ralph Steadman – en anden af de helt store karikaturtegnere – som fik opgaven. Han fik tilsendt et par kasser af vinen og kom op med en figur, som betød, at det ikke længere kun var vinstokkene, der var Old Bastards. Ralph kaldte selv resultatet for et fremskrevet selvportræt og tilføjede: "snobbery is the biggest futility in the wine world."

Old Bastards er således både ægte kultvine, snalrede mandspersoner og knudrede vinstokke from the old world!



Grej



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

HAR DU LYST TIL BLOT ET ENKELT GLAS?

Det unikke skænkesystem, Coravin, udviklet af Greg Lambrecht er blevet en verdenssucces blandt professionelle såvel som dagligdags-vinnydere. Friheden til at nyde den mængde vin, man ønsker, uden hensyn til flaskestørrelsen, giver færre kompromisser såvel som mulighed for at smage utallige vine uanset selskabets størrelse. Netop da Gregs kone var gravid, og han derfor kun var ene om at nyde vin mange aftener, fik han idéen til Coravin.

DERFOR HOLDER VINEN SIG

Systemet fungerer således, at en teflonbelagt nål føres ned gennem proppen, og når man efterfølgende skænker af vinen ved at trykke på en udløserknop og tippe flasken, som man ville gøre ved normal skænkning, tappes vin ud af flasken. Vinen erstattes af argongas, som tilføres via en udskiftelig patron. Argongas er en ædelgas, som sikrer, at den tilbageværende vin i flasken ikke oxiderer, men blot udvikler sig som den ville have gjort, hvis den var urørt. Elasticiteten i kork sikrer, at det lille hul, nålen efterlader, lukker sig igen. Man skal være opmærksom på, at genforseglingen ikke sker i plastikpropper samt propper lavet af granuleret kork.



Køb den nye Coravin Model One inkl. 2 patroner
og få en flaske Ribera del Duero Reserva,
Bodegas Montecastro med uden beregning. Værdi 275,-
1 stk **1.500,-**



Indkøber
Thorbjørn Klemensen

THORBJØRNS UDVALGTE HAR DU SVÆRT VED AT VÆLGE?

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

Kassen indeholder:

- 1 fl Bierzo Godello Vinas de Altura, Bodegas y Viñedos Gancedo, 2018
- 1 fl Pouilly-Fumé Les Cris, Domaine Cailbourdin, 2018
- 1 fl Riesling Trocken, Weingut Würtzberg, 2018
- 1 fl Rosso di Montalcino DOC, Casanova di Neri, 2016
- 1 fl Château Lafleur de Haute-Serre, Georges Vigouroux, 2014
- 1 fl Barbaresco DOCG Rombone, Fenocchio Renato, 2016



THORBJØRNS UDVALGTE I OKTOBER
6 udvalgte flasker fra magasinet
950,- SPAR 181,-



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Barskabet

SPITZENKLASSE SPIRITUS FRA ØSTRIG

Producent: Gölles | Område: Steiermark, Østrig

Det kommende generationsskifte hos Gölles fører allerede nu nye vinde med sig indenfor produktporteføljen, der tidligere centrerede sig om eddiker af exceptionel kvalitet. David Gölles, den ældste af tre sønner, har bragt destillering ind i familiedynastiet, og på flere måder er der ikke langt mellem de to kategorier. Respekten og kærligheden for frugt og naturlige smags-givere, som nærmest ligger i familiens gener, fornemmes tydeligt i serien af spiritus, hvor vi nu for første gang giver mulighed for at smage David Gölles seneste nyhed, rom.

Hands on Gin, som var hans første destillat, har vundet mange fans i Danmark og er ved World Gin Awards blevet kåret som Østrigs bedste indenfor typen London Dry Gin. Har du ikke smagt den endnu, kan den varmt anbefales, og den passer glimrende til efterårsstemning med sin gode fylde og pikante kryddring.

Alois Gölles Jr., Davids far og 2. generation af familien, har hilst det, de selv kalder "fine spirits" velkommen og glæder sig over, at de gamle kobberkedler, som har været i familiens eje siden 1979, kan bruges til andet end forstadier til eddike. David brænder alt sit spiritus to gange på linje med, hvad man eksempelvis ser i Cognac, og han mestrer cuttet glimrende, hvilket fornemmes i den imponerende renhed, destillaterne udstråler.

HVAD ER CUTTET I DESTILLERING?

Forskellige typer alkohol har forskellige for-dampningstemperaturer og en gruppe af de mere ubehageligt smagende går under samle-betegnelsen fusel. De fordamper ikke så let som ethanol, og via destilleringsprocessen kan man separere dem fra hinanden. Ikke alle producen-ter er dog villige til at tage det økonomiske tab, der er forbundet med at stoppe destilleringen før fuselgruppen kommer med, og det kan smages i billigere spiritusser eller hvis brænde-ren ganske enkelt ikke er dygtig nok. Mængden af fusel er en af de afgørende faktorer for en spiritus' kvalitet.



MIX TILBUD
SPAR 25 %
MIX 3 FLASKER OG SPAR
25% PÅ DIT KØB



Hands On Gin, 75 cl
1 fl 429,-

En vovet og modig gin krydret med 5 botanicals, der sammen giver en dyb, rig aroma. Enebær, solbær, citrongræs, koriander og appel-sinskal skaber en gin, som kan matches med selv en kraftigt smagende tonic – garnér gerne med appelsinskal. 46,5%.



NYHED
Ron Johan Hvid Rom, 75 cl
1 fl 345,-

Mange hvide rom-typer bærer smagsmæssigt præg af masseproduktion med begrænset karakter og en sprittet duft og smag. Her er der tale om en luk-susversion, hvor sukkerrørenes sødme og blødhed fornemmes gennem rommen, der endda kan nydes rent. Også glimrende i drinks som Daiquiri, Mojito eller Pina Colada. 40%.



NYHED
Ron Johan Mørk Rom, 75 cl
1 fl 445,-

Eventyret startede med hvid rom, men efterhånden som de små eksperimenter med lagring på fade viste sig at være en succes, blev også de lagrede versioner introduceret. Rund, cremet, frugtig og balanceret. Kan bruges både i drinks og solo. Lagret på nye og brugte amerikanske fade. 42%



NYHED
Ron Johan Stærk Rom, 75 cl
1 fl 595,-

Kategorien taget i betragtning blev vi ganske im-ponerede over denne stærke sag, hvor alkoholen bliver flot holdt i skak af kraftfulde kryddertoner, karamel og chokolade. En glimrende rom at nyde solo, hvor man virkelig fornemmer, at der er mere af det hele. Lagret på nye og brugte amerikanske fade. 55%.



NYHED
Ron Johan Gammel Mørk Blomme-rom, 75 cl
1 fl 475,-

En virkelig kuriositet. Blomme-elementet i denne rom kommer fra lagringen på fade, der tidlige-re har været brugt til Gölles Alte Zwetschke, en østrigsk version af den franske Vielle Prune-blomme-brændevin. Kombinationen af de kryd-rede aromaer fra de amerikanske fade og den rige sødme fra sveskebrændevinen giver en overraskende og særdeles velsmagende rom, som passer glimrende til de søde sager til kaffen og ikke mindst chokolade. Nogen ville ligefrem kalde det en damerom. 41%.

GRAND

Grand bruges i mange vinmæssige sammenhænge, men hvad betyder det?



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg



Grand Cru

Direkte oversat betyder Grand Cru "stor vækst" og der er således ikke meget forståelse at hente i selve betydningen af ordene. Dog antyder det, at der er tale om noget overlegent eller i hvert fald bedre end noget andet, som ikke kan behæftes med denne udmærkelse.

Grand Cru bruges mest i Frankrig, men kan også indimellem ses anvendt især udenfor Europa. Indenfor vinens verden finder man det i en række franske vinområder, men hvad det refererer til er forskelligt. I Bordeaux f.eks. kan slotte have officiel status som Grand Cru samt en række beslægtede kategorier som Grand Cru Classé eller Premier Grand Cru Classé. I Bourgogne bruges begrebet om en række navngivne marker, som er såkaldte Grand Cru-marker. Man ser et lignende system i Alsace, mens der i Champagne også refereres til afgrænset land, men ikke ned på mark-niveau, her er der tale om Grand Cru-kommuner. Alle vinmarker indenfor kommunegrænsen har derfor status som Grand Cru (med visse undtagelser på baggrund af hvilke druesorter, der er dyrket på markerne).

Grand Cru er et officielt begreb i hvert af områderne, og man må således ikke skrive det på etiketten uden at vinen er kvalificeret til det.

Grand vin

Grand vin er et begreb, der særligt bruges i Bordeaux. Her refererer det til et slots fineste og i princippet bedste, og dyreste vin. Udover Grand vin kan slotte have andre vine f.eks. vin de seconde, på dansk 2. vin, som typisk vil være billigere og have mindre udviklingspotentiale end Grand vin.

Grande Champagne

Grande Champagne bruges, pudsigt nok, ikke i området Champagne, men derimod i Cognac-distriktet.

Her har begrebet Champagne været brugt i så mange år, at de trods den meget stramme lovgivning omkring brugen af navnet udenfor vinområdet Champagne, har fået lov til fortsat at anvende det. Det kan indimellem skabe lidt forvirring og misforståelser, og det skal her slås fast, er der ingen tilknytning er mellem de to områder trods sammenfaldet af ordet Champagne. Det betyder slet og ret "land" og Grande Champagne er den fineste del, vinmarksmæssigt, af Cognac-distriktet med udgangspunkt i potentiel druekvalitet. Her er jorden kalkholdig, og de mest lagringsegne Cognacs er typisk lavet helt eller delvist på druer fra Grande Champagne.

Grande Cuvée

Grande Cuvée ses særligt på Champagneetiketter. Cuvée, som betyder blanding, er i det hele taget flittigt brugt og ofte med en række superlativer, som hverken har nogen officiel verificering eller nødvendigvis indikerer en meget fornem vin. Kun hvis der står Grand Cru er der tale om et officielt begreb, men i praksis anvendes Grand Cru meget sjældent på Champagneetiketter. Champagnehuset Krug laver en Grande Cuvée, som er meget anerkendt for sin høje kvalitet, men i og med begrebet ikke er beskyttet på nogen måde, bruges det bredt og på tværs af kvalitetsskalaen.

Bourgogne Grand Ordinaire

Nogle husker måske dette appellationsnavn fra Bourgogne, som nu slet ikke findes mere, men er blevet erstattet af Coteaux Bourguignons. Nu som dengang dækker appellationen et meget stort landområde, og vinene er af svingende kvalitet. Der kan især i de bedre årgange være nogle fine fund i genren dagligdags-Bourgogne.

Grand Eminent

Mens Grand Ordinaire er blevet smidt på porten, er et nyt begreb indeholdende Grand dukket op i Bourgogne. Indenfor appellationen Cremant de Bourgogne er der fra 2016 officielt blevet oprettet to nye kategorier, som vine, der laves indenfor Cremant de Bourgogne-regelsættet, kan kvalificere sig til.

Står der Grand Eminent på etiketten kan man være sikker på:

- At vinen i flasken er lagret minimum 36 måneder i flasken
- At druesammensætningen udgøres udelukkende af Pinot Noir og Chardonnay (samt lidt Gamay for rosé-versioner)
- At alkoholprocenten er minimum 10%
- At vinen er lagret minimum 3 måneder efter bundfaldet er blevet fjernet
- At vinen indeholder max 15 g sukker pr. liter
- At mindst 75% af mosten, der er anvendt, kommer fra det første pres, som også er kendt som det fineste og rene.



KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

RESTAURANTER VI KAN LI'



KURHOTEL SKODSBORG THE BRASSERIE

Der skal noget til at hamle op med Kurhotel Skodsborgs fænomenale udsigt over Øresund. På The Brasserie lader man derfor kærligheden til råvarerne smelte sammen med områdets smukke natur, nordiske traditioner og kurhotellets grundprincipper om det sunde liv.

Køkkenchefen og hans team udnytter deres erfaring fra anerkendte restauranter til at udvælge sæsonens bedste lokale delikatesser og forkæler med smagsfyldte og veltillavede retter. Maden er nordisk inspireret, vinene er franske og stemningen ganske uformel.

DERFOR:

Når man sætter sig til rette i stolene på The Brasserie, sætter man i den grad hverdagen på pause. The Brasserie følger kurhotellets overordnede vision om "det sunde liv" ved at tage velkendte råvarer og præsentere dem i enkle, nytænkende og sunde retter.

Det er simpelt, men raffineret og sætter scenen præcis ligeså fænomenalt, som den udsigt blikket fanger, mens mad og vin nydes i fulde drag.

HVORNÅR:

Morgenmad
Mandag-fredag 7.00-10.00
Lørdag-søndag 8.00-11.00

Middag

Mandag-søndag 18.00-23.00
Køkkenet lukker 21.30

KURHOTEL

SKODSBORG
Skodsborg Strandvej 139
2942 Skodsborg

Læs mere her:
www.skodsborg.dk



LØGISMOSE-VIN PÅ KORTET
– oplev blandt andet

Philippinot Champagne
Château Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape

Klub Løgismose Vin & Mad

Løgismose Gastronomi
Nordre Toldbod 16
1259 København K

Medlemskab:

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

Fageksperter & bidragsydere

Thilde Maarbjerg
Per Bach
Thorbjørn Klemensen
Jasper Mohr Holm
Jens Peter Nebbsbjerg
Nynne Vedel Dyhrberg
Thomas Venøbo
Ann Sophie Hansen
Anne Mette Boysen

Art Director / Illustrator

Annemarie Buck

Fotograf

Martin Kaufmann

Webshop

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

Butik

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

Løgismose i Netto

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

Løgismose Erhvervssalg

Dampfærgevej 8-10, st.
2100 København Ø
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 gourmetsupermarked. Alle tilbud gælder
fra 1. oktober til og med 10. november 2019.

Pris 40 kr.

01.10.2019 - 10.11.2019



5 713507 015310