

LØGISMOSE

VIN & MAD

SOMMERLIV

- * Rosévin & Salade Niçoise
- * Paella med kylling, chorizo og rejer
- * Surf'n'turf – bøf & hummer
- * Pavevin til grillet gris
- * Desserter med søde sommerbær
- * Thildes Sangria

Walter Bucheggars svanesang!

Den sidste Grüner Veltliner
fra Walter Buchegger



SOMMERVIN

ITALIENS BEDSTE ... | EXTRAVAGANTE GRILLVINE FRA KÆLDEREN
SÅ ER DEN HER IGEN; BEAUJOLAIS CRU-KASSEN

INDHOLD



**BEAUJOLAIS
CRU-KASSEN FRA
GEORGES DUBOUEF**

6



**7
BLONDINEN
FRA LOLLAND**



**23
PAELLA MED
LØGISMOSEKYLLING,
CHORIZO OG REJER**

- 3** Thildes leder, En vækstpause
- 4** Smag på sæsonen, Opskrifter med sommerbær
- 5** Events, i juli-august
.....
- Sæsonens udvalgte,**
- 6** Beaujolais Cru-kassen fra Georges Dubouef
- 7** Blondinen fra Lolland – Løgismoses egen øl
- 8** Sommerens fineste duet – Kølig rosé og Salade Niçoise
- 10** "Châteauneuf-du-Pape må være perfekt til grillet gris ..." & den hurtige marinade til gris på grillen
- 12** Italiens bedste sommervin fra Soave
.....
- 14** Sæsonens perfekte match, Den svære kombination med bøf & hummer
- 16** En hyldest til Walter, Den sidste Grüner Veltliner fra Walter Buchegger
- 17** Nålen i høstakken, Bourgognedruerne har succes i Oregon
- 18** Kokkenes køkken, Sådan får du mest ud af din hummer
- 19** Løgismose i Netto, Løgismose bag-in-box
- 20** Den hurtige genvej, Engelsk luksus med The Bay Tree
- 22** Gode hverdagsvine, Sommerhuskassen
- 23** Hverdagsopskrift, Paella med Løgismosekylling, chorizo og rejer
- 24** Sommerdrinks, Sodavand for voksne – Tro, Håb & Sodavand & Thildes Sangria
- 26** Økologisk spiritus, Økologisk gin og vodka fra Sverige
- 27** Thildes biodynamiske have, i juli-august
- 28** Det gode grej, "Husets glas" hos Løgismose
- 29** Mit bedste, Thomas Madvig fortæller om sin passion for mad
- 30** Kældervine, Extravagante grillvine fra kælderen
- 31** Smagekassen, Har du svært ved at vælge?
- 32** Vinviden, Om cocktails og drinks
- 33** Thildes Tips, Drinks-Metoder
- 34** Hedvin, Kølig portvin til de lange sommernætter
- 35** Smagsbarometeret, Italien rundt
- 36** Bagsiden, Løgismose Stund

Find vine og delikatesser på løgismose.dk og i vores gourmetsupermarkeder. Alle tilbud gælder fra 2. juli til og med 2. september 2018.

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

~
OBS: 2 timers gratis parkering lige foran butikken





Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

EN VÆKSTPAUSE

Ikke i køkkenhaven men i det danske samfund, hvor juli er måneden, alt går i stå. Autosvarene svirrer i cyberspace, myldretid er aflyst og stressniveauet rammer bunden. Dagens største bekymring indsnævrer sig til frygten for at gå ned på grillkul eller rosévin. Danskerne holder ferie, og jeg elsker højsommeren for netop det.

Alle de opfundne behov skubbes til side, og vi koncentrerer os om det centrale i livet: mad, medmennesker og søvn. Ikke engang tag over hovedet behøver vi i denne tid, hvor temperaturen og de nærmest uendeligt lange dage levner begrænset behov for og tid til at ligge under dynen. Den ene dag tager den anden og hvad så? Vi er vores egen værste fjende, når det kommer til at skabe stress. Alt det vi skal nå i dag, i denne uge, inden jul eller inden vi fylder rundt næste gang. Fortællingen om, at forbrug er den eneste vej til et velfungerende samfund og at vores fremtid afhænger af vækst i et hastigt stigende tempo er gennem gentagelse på gentagelse blevet sandhed. Vi stræber fortsat højere og skubber vores børn foran os, så de kan lære at stræbe endnu mere. Lykke er blevet til noget, der defineres af andre end os selv og opnåelsen af den trues konstant af vores eksponering for nye "must-haves" og "must-dos".

Livet kan i alt sin enkelthed være en befrielse. Det er de små nuancer i det store billede, der gør forskellen, og et lykkeligt liv er summen af lykkelige øjeblikke. De har det med at være præget af tilstedeværelse og nærvær og fravær af stress og dårlig samvittighed.

Muligheden er her lige nu. Det er nu man kan lege, dase, snakke, drikke, spise, bade, grine, synge, danse eller ganske enkelt bare være til.

Vi kan ikke hjælpe dig med det hele, men mad og drikke – det kan vi, og vi har samlet alt det, vi selv har lyst til at dele med vores nærmeste, når Danmark skruer ned for blusset. Der er sprudlende hvid- og rosévine til sommerens grønne frokoster, økologisk spiritus til sommerdrinks, sangria til sydlandsk stemning og tørstslukkende øl til havebålets sidste gløder. Måske skal ferien bruges på at smage samtlige 10 cru'er i Beaujolais fra vores årligt tilbagevendende smagekasse fra Georges Duboeuf? Tilbringer du ferien i sommerhus har vi samlet en sommerhuskasse med hvid, rosé og rødvin, som sikrer, at tørken ikke rammer Vandkants-danmark. Og husk, at vi leverer fragtfrit til medlemmer af Klub Løgismose i hele landet, også sommerlandet

God dansk sommer og god ferie til alle vores læsere.

Thilde Maarbjerg

Det drikker jeg i juli



Champagne Rosé Brut, Diebolt-Vallois
1 fl. 359,- | 2 fl. 499,- SPAR 219,-

Jeg forstod først for alvor, hvorfor dansk hummer er så enestående, da vi for nogle år siden havde besøg af Thomas' gode ven og kokkekollega, Rasmus Grønbech. Med en smuk sommeraften som kulisse tilberedte han 8 medbragte danske hummere på grillen, og selv klørerne, som jeg normalt finder inferiøre i forhold til halen var en ekstraordinær smagsoplevelse. Mange vælger de noget billigere canadiske hummere, men hvis man har mod på at kaste sig ud i de danske, kan

man med fordel gøre det netop nu, hvor priserne bærer præg af de store sommerfangster.

Råvarer af denne beskaffenhed, fortjener en værdig ledsager, og min favorit er rosé-champagne. Jeg serverer den gerne i et Bourgogneglas, så den får mere fylde og den sødmefulde, røde bærfrugt kommer tydeligere frem. Hummerens rige smag, der yderligere intensiveres af tilberedning på grill, stiller krav til vinens intensitet, og Diebolt-Vallois' karakterfulde bud på rosétypen er glimrende til. 10% rødvin på Pinot Noir fra Grand Cru kommunen Bouzy bidrager med roséfarven og en imponerende vinøsitet. Servér ved 10 °C.





Chefkonditor
Nynne Vedel Dyhrberg

Smag på Sæsonen

SØDE SOMMERBÆR

YNDLINGS-BÆRMOUSSE

Bærmousse er en oplagt dessert i denne sæson. Jeg bruger bærmoussen i vores små dessertglas som du finder i vores gourmetsupermarkeder og som smagsbooster i vores populære jordbærkage. Du kan også bruge moussen sammen med flødeis, i lagkage eller i stedet for flødeskum på en tærte.

INGREDIENSER

300 g fløde
200 g puré af dit yndlingsbær, f.eks. jordbær, hindbær eller blåbær
6 g gelatine – ca. 3 blade husblas
75 g sukker
75 g pasteuriseret æggeblomme

SÅDAN GØR DU

Pisk fløden til en let og luftig flødeskum.

Lav en puré af dine yndlingsbær og lad den blive lun. Udblød gelatinen/husblasen i koldt vand og smelt den i den lune puré. Lad puréen køle af til den er lunken.

Pisk æggeblomme og sukker hvidt og luftigt og vend den afkølede puré i æggemassen.

Fold herefter forsigtigt den piskede fløde med æggemassen, så den forbliver luftig, til den er ensartet. Fyld moussen på glas eller forme og lad den sættes sig i køleskabet i minimum en halv time. Hvis du bruger silikoneforme, bør moussen stå i fryseren natten over, for at du kan få den ud af formen.



KLASSISK DANSK SOMMER-RØDGRØD

Den klassiske sommergrød er ganske simpel at lave og indfanger straks dine bedste sommerminder!

INGREDIENSER

250 g jordbær
250 g hindbær
250 g kirsebær
250 g ribs
250 g sukker
1 vaniljestang
Evt. 1 spsk. Maizena opløst i vand

SÅDAN GØR DU

Kog alle bær igennem sammen med vaniljestang og sukker, ved lav varme i minimum 30 minutter til bærerne er møre og konsistensen som grød.

Tilsæt evt. lidt Maizena ad gangen hvis du ønsker en tykkere grød.

Nyd rødgrøden med iskold fløde eller måske en skfuld bærmousse og knuste makroner på toppen.

Tip

Behold den grønne top på jordbærerne, når du skærer dem, så bevares smagen meget bedre i bærerne.



BLID OG PERLENDE VIN TIL SOMMERENS BÆR

Brachetto d'Acqui "Le Donne dei Boschi", Ca' dei Mandorli, 2016

1 fl. 138,- | 2 fl. 250,- SPAR 26,-

Brachetto står alt for tit i skyggen af den langt mere kendte Moscato d'Asti på trods af, de to produceres side om side i Piemonte i Norditalien. Moscato er tit førstevalg, når sommerens bær fylder hylderne eller når desserten er baseret på iscreme og sorbeter, men Brachetto er et yderst spændende alternativ, der samtidig overrasker med sin knaldrøde potente farve. Både duft og smag rummer sirligt parfumerede

toner af røde sommerbær og roser, og den fine mousse er blid og akkurat perlede uden at være anmassende. Alkoholprocenten er som Moscato i den lave ende med 5,5%, og måske kan selv familiens unge teenagere nyde et lille glas?

Servér den i et hvidvinsglas direkte fra køleskabet til jordbær med fløde, brombærtrifli, hindbærtærte eller kirsebær-clafoutis.

Events



VI SES TIL
TORSDAGSBAR
IGEN I AUGUST

KLUB LØGISMOSE TORSDAGSBAR I AUGUST

Torsdag 9. august kl. 17.00-19.00 i Spiseriet hos Løgismose på Nordre Toldbod

Her kan du som medlem af Klub Løgismose lægge vejen forbi vores Spiseri på Nordre Toldbod og nyde smagsprøver på sommersalat med Løgismose rygeost, vores tapas med tun fra Mazzurella, konditorens hindbærmousse, produkter fra The Bay Tree, paella med rejer og Løgismose-kylling, Thildes Sangria samt selvfølgelig udvalgte vine fra magasinet.

Alle vine kan købes på dagen, og er du medlem, får du 20% rabat på tun fra Maruzzella.



SMAG PÅ GRILLEN PÅ NORDRE TOLDBOD HELE SOMMEREN

Hver fredag til og med 27. juli starter vi weekenden med at udvide Spiseriet og tænde op i grillen på pladsen foran gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod på dage hvor vejret er med os.

Kl. 17-19 kan du smage vores sortiment af kød og pølser oplagt til grillen og nyde dine indkøb, et glas vin og tapas eller blot den gode stemning.

Gourmetsupermarkedet har åbent til kl. 19 og du kan som altid parkere gratis i 2 timer på pladsen foran butikken, så du også kan nå indkøbene til weekenden.

FØLG MED PÅ FACEBOOK OG LÆS MERE



KLUB LØGISMOSE MEDLEMSGAVE

Aflevér denne slip ved kassen og få 15% rabat på en valgfri kasse vin*.

15% rabat

OBS: Tilbuddet gælder hos Løgismose på Nordre Toldbod og ILLUM Rooftop, hver fredag i juli 2018 og indløses mod aflevering af slippet.

* Gælder ikke Fine Wine og agentvine samt i forvejen nedsatte vine

SÅ ER DEN HER IGEN – I BEGRÆNSET PARTI

BEAUJOLAIS CRU-KASSEN

PRODUCENT: GEORGES DUBOUEF | OMRÅDE: BEAUJOLAIS



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg



SMAGEKASSE



Beaujolais-kassen 2017
12 fl. 1150,-



En tilbagevendende begivenhed i Løgismose er den helt særlige Beaujolais-kasse fra Georges Duboeuf

Kongen af Beaujolais, som Duboeuf også kaldes, laver hvert år aftapninger fra samtlige 10 cru'er i Beaujolais i samarbejde med nogle af regionens bedste druedyrkere. Vi får pakket et begrænset antal kasser med én fra hver

Cru samt en Beaujolais Villages og en kommune Beaujolais. Beaujolais-kassen er en unik mulighed for at smage sig igennem dette populære område og via smagen opleve den individuelle forskel, terroiret i de 10 Cru'er giver vinene hver især.

Kassen indeholder:

Beaujolais Cru: De 10 kommuner med Cru status i Beaujolais kaldes også for de 10 søstre. De ligger alle i den granitholdige del af Beaujolais og trods deres nærhed til hinanden, er de stilmæssigt meget forskellige. At det forholder sig sådan er en hyldest til begrebet terroir, som betegner den indflydelse klima, jordbund og dyrkningsbetingelser generelt har på den færdige vins smag. Smag selv og oplev diversiteten fra de lette, feminine vine fra Fleurie og Saint-Amour, til de maskuline, strukturerede og længelevende vine fra Morgon og Moulin-A-Vent.

[SE KASSENS FULDE INDHOLD PÅ WEBSHOPPEN](#)



Chefsommelier
Thilde Maarbjergh



BLONDINEN FRA LOLLAND

PRODUCENT: KRENKERUP - LØGISMOSE | OMRÅDE: LOLLAND

Charmerende, venlig og uimodståelig. Blonde er en øltype med mange fans, og dens blide væsen overrasker selv dem, som normalt ikke har øl som førstevalg. På en varm sommerdag kan en iskold Blonde i selskab med røget sild eller makrel med røræg og klippet purløg hurtigt blive et af dagens højdepunkter.

Løgismose Blonde er en danskproduceret luksusudgave af denne elskede øltype. Bygmaltet kommer udelukkende fra Krenkerup Gods' jorde på Lolland og øllet er brygget i godsets husbryggeri under punktlig overvågning af brygmester Alexander Ennen.

Humlen er Hallertau Mittelfrüh, en gammel sort aroma-humle med sirlige citrus- og blomstertoner, og den bidrager diskret til det ellers maltdominerede aroma-udtryk. Alkoholprocenten er på 5,1% hvilket understreger den høje maltkvalitet og det smagsrige udtryk.

Nyd den ved mange af sommerens gode stunder. Til frokosten på terrassen, på stranden om eftermiddagen eller i de sene timer, når der er brug for en pause fra vinsyren. Med sin behagelige maltsødme er den også glimrende til barbecue. Servér direkte fra køleskabet.



Løgismose Blonde 500ml 5,1%,
Krenkerup - Løgismose
1 fl. 49,-
3 fl. 99,- SPAR 48,-
6 fl. 179,- SPAR 115,-



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Sæsonens Udvalgte

SOMMERENS FINESTE DUET KØLIG ROSÉ OG SALADE NIÇOISE

PRODUCENT: DOMAINE GAVOTY | OMRÅDE: PROVENCE

Med et bugnende udvalg af grøntsager, ferie og sol er det højt tid for en af sommerens skønneste kombinationer af mad og vin. Nyd den både til frokost eller aften og tag den gerne med på stranden eller på skovturen. Salade Niçoise og rosévin er et hit

Sæsonen for rosé startede med et trylleslag i år, og maj måneds varme, tørre dage satte fart på efterspørgslen. Vi måtte i hast få mere rosé på lager, men ikke alle fik fart på sydpå, hvor vi henter vores rosévin. Roselyne Gavoty var ligeglad med uventet dansk sommervarme, og holdt fast i at vente med at tappe sin toprosé, Cuvée Clarendon til slutningen af maj, som hun plejer. Nu er den her endelig, netop som ferietiden starter og undskyldningerne for ikke at nyde vin flere gange om dagen er blændet væk af solen. Vinene fra Provence's rosé-dronning er værd at vente på, og de står klar på lageret til endeløse dage i det danske sommerland.



SALADE NIÇOISE

Sprøde salatblade, nye kartofler, solmodne tomater og saftige grønne bønner toppet med den bedste tun, kogt æg og klassisk vinaigrette. Salade Niçoise er en af sommerens skønneste salater, og med et glas godt afkølet rosévin fra Provence til er der dømt fryd for både øjne, næse og gane.

[SALADE NIÇOISE – SE OPSKRIFT PÅ LØGISMOSE.DK](http://LØGISMOSE.DK)



Melopée de Gavoty 2017
1 fl. 99,- | 6 fl. 450,- SPAR 144,-

Roselynes åbningsnummer fra Cotes de Provence er Melopée de Gavoty, som hun sammenstikker af 80% Cinsault, 15% Cabernet Sauvignon og 5% Grenache. Frisk og sprudlende aroma af røde bær og fersken. Let krop med udpræget frisk smag af bær og blomster, som slutter tørt. Servér direkte fra køleskabet.



Rosé Cuvée Clarendon 2017
1 fl. 179,- | 3 fl. 450,- SPAR 87,-

Måske den fineste rosévin fra Provence overhovedet, Cuvée Clarendon har det hele og lokker med den skønneste farve samt smagsdybde og koncentration ud over det sædvanlige. Roselynes darling udgøres af 70% Grenache og 30% Cinsault og hun lader sædvanligvis skallerne ligge med mosten 5-7 timer forud for gæring, hvilket giver en roséfarve i den mørke ende af skalaen for Provence-rosé vel at mærke. Saftig og smagsrig med toner af røde appelsiner, modne jordbær og læskende citrus med indslag af vandmelon og krydderurter, søde tomater og gule hindbær. En blændende rosé ikke bare fra Provence men fra denne verden. Servér den ved 10 °C til Salade Niçoise, grillet kylling med Piment d'Espelette eller til muslinger i tomat sauce.

Cuvée Clarendon er min absolutte favorit rosévin uanset om det er solo eller til mad. Få rosévine rummer så meget smag og karakter og det samtidig med, at den glider uden det mindste snert af anstrengelse og krav til opmærksomhed. Fyldestgørende og letdrikkelig på samme tid. Jeg har endda omvendt et par konservative mænd, der elsker at hade rosévin, med den. Inden du forsøger det samme så overvej, om det er en ægte skeptiker, du har med at gøre, eller om det i virkeligheden er en afviser. Sidstnævnte type kan selv ikke Cuvée Clarendon rokke ved.



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

"CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE MÅ VÆRE PERFEKT TIL GRILLET GRIS ..."

PRODUCENT: CHÂTEAU MONT-REDON | OMRÅDE: CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, RHÔNE

Det var det første, jeg tænkte på, da jeg smagte 2014 årgangen fra Mont-Redon. De sprøde, røgsmagende svær og det rige, mørke kød på svineskanken, Thomas havde stegt weekenden forinden på vores OFYR grill kom frem fra hukommelsen. Et perfekt match. Châteauneuf-du-Pape skal ikke kun nydes i stearinlysets skær juleaften. Den skal også glimte i sollyset til en lang række gode, danske grillklassikere.



Det er skönt at opsnuse perlerne selv, men det er også en meget stor fornøjelse at erfare, at de allerede lægger i kurven. Mont-Redon bliver ved med at overraske mig og krybe længere og længere ind i mit hjerte.

En nylig vertikalsmagning af syv årgange, hvor den ældste var fra 1989, bekræftede ubetinget min kærlighed. Den unikke beliggenhed på plateau de Mont-Redon, beslutningen om at dyrke samtlige tilladte 13 druesorter selvom det er besværligt, den sensible brug af fadlagring og den kompromisløse tilgang til kvalitet tegner et stærkt billede af et af områdets mest veldrevne domainer. Sidstnævnte gjorde en enorm forskel i den udfordrende 2014-årgang; den største overraskelse for mig i vertikalsmagningen. Hele 50% af druerne blev sorteret fra, hvorfor Mont-Redon dette år kun producerede halvdelen af, hvad de plejer.

Resultatet taler for sig selv, og Pierre Fabre viser, at han ikke spiller hasard med det omdømme, hans familie har brugt generationer på at opbygge. Modsat 2015 er 2014 lige nu åben og generøs, og er allerede begyndt at vise de første tegn på udvikling. Den klassiske Mont-Redon-signatur i form af diskret underliggende friskhed gør desuden vinen til en af de mest harmoniske og letløbne paver overhovedet.

2014 er en charmetrold med spændstige toner af røde bær og modne blomster, et strejf af sort peber, allehånde og røg, tørret rosmarin og brændt ler. Kombinationen af de tre terroirs, rullesten samt sand og kalksten skaber en unik balance og viser styrke i form af krydderi, parfume og friskhed. Mont-Redon er ærkefransk i sin præcision, men der er ingen tegn på ærgerrighed, pral eller narcissisme. At de ikke ser andre måder at gøre tingene på som en mulighed, er det, der kendetegner familien Fabre.

Jeg foretrækker at nyde den en anelse afkølet, især om sommeren. Helt ned til 16 °C kan den klare og gerne i Bourgogneglas både mens man griller og serveret til reelle eller urelle stykker af gris eller kalv. Prøv den også til det alt for oversete grilllemne, and.



Châteauneuf-du-Pape
Vignoble Fabre,
Château Mont-Redon, 2014

En saftig og klassisk Châteauneuf-du-Pape

1 fl. 295,-
6 fl. 1.500,- SPAR 270,-
12 fl. 2.500,- SPAR 1.040,-





Gastronomisk
Udviklingschef,
David Johansen

DEN HURTIGE MARINADE TIL GRIS PÅ GRILLEN

Du kan med fordel marinere kødet dagen før for at opnå en dybere smag. Denne opskrift passer til næsten alle udskæringer af gris.

INGREDIENSER

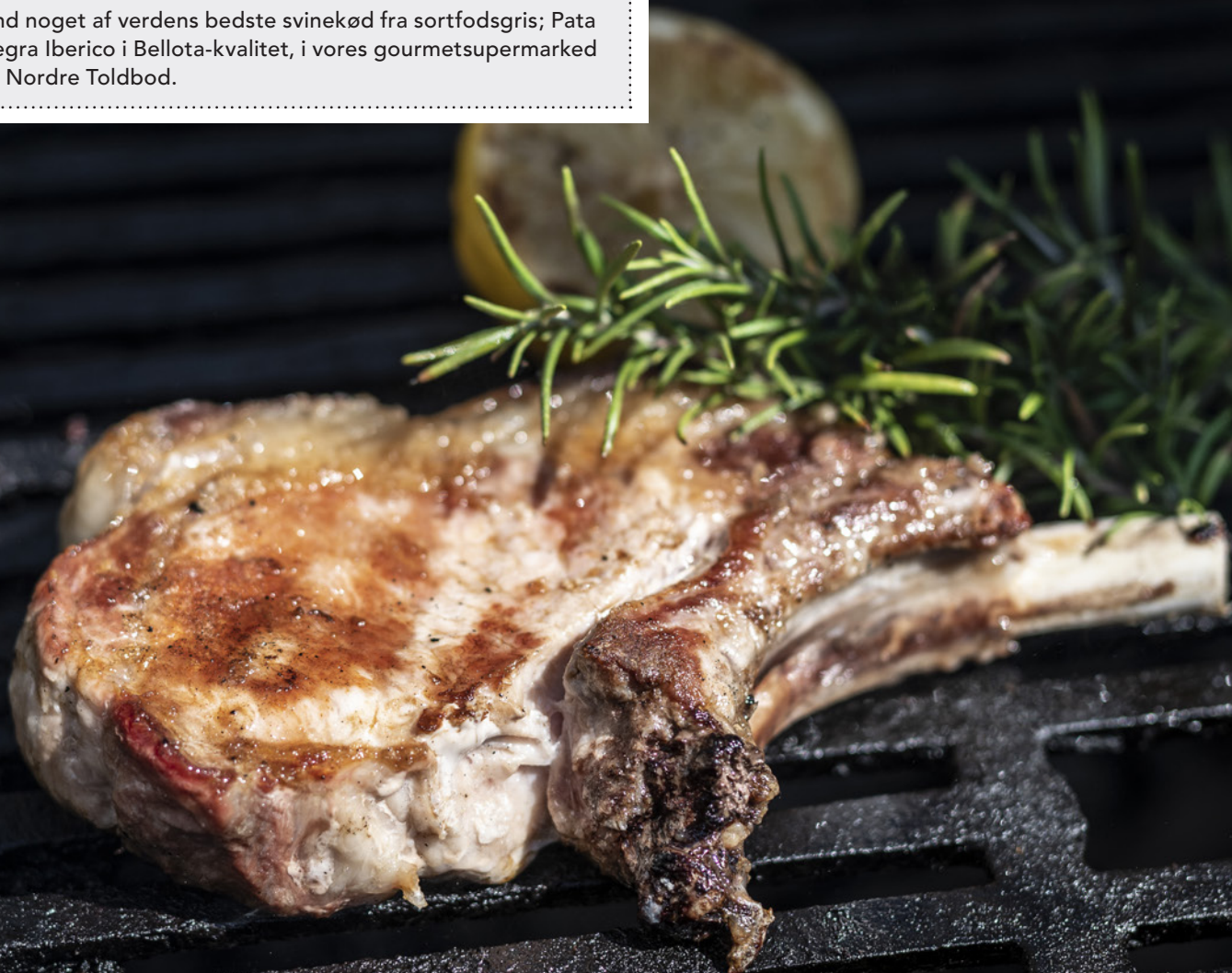
1 dl olivenolie
1 tsk røget paprika
1 fed revet hvidløg
1 tsk hakket frisk rosmarin
1 spsk citronsaft
½ tsk Piment d'Espelette
1 tsk akaciehonning
1 tsk havsalt
Lidt friskkværnet sort peber

SÅDAN GØR DU

Bland alle ingredienser i en skål til en ensartet masse. Skær evt. små snit i kødet og pensl med marinaden.

Lad kødet trække minimum 1 time på køl og grill ved indirekte varme, så kødet ikke branker.

Find noget af verdens bedste svinekød fra sortfodsgris; Pata Negra Iberico i Bellota-kvalitet, i vores gourmetsupermarked på Nordre Toldbod.



ITALIENS BEDSTE SOMMERVIN FRA SOAVE

PRODUCENT: INAMA | OMRÅDE: SOAVE CLASSICO DOC, VENETO



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Engang var det den mest solgte italienske vin i USA, men omfattende udvidelse af områdets grænser førte til et generelt fald i kvaliteten. En håndfuld producenter i Soave Classico beviser, hvorfor Soave engang havde kultstatus. Inama er en af dem.

Vinene fra det maleriske område omkring Verona øst for Gardasøen har nydt stor popularitet – lidt for stor vil nogen mene. Sammen med Chianti var den i 1931 den første region, der blev anerkendt som havende potentiale for at producere kvalitetsvin, men den oprindelige geografiske zone er siden blevet udvidet utallige gange på grund af den stigende efterspørgsel. Det har resulteret i en overvældende mængde jævne eller direkte kedelige og neutrale Soave-vine på markedet, og interessen dalede som et direkte resultat. Det lyder som den sædvanlige italienske historie. Gerrighed gav også i dette tilfælde bagslag.

Kun vine med betegnelsen Soave Classico DOC på etiketten er lavet på druer dyrket indenfor den oprindelige afgrænsning dvs. det område, der blev vurderet som exceptionelt tilbage i 1931. En af de mest markante forskelle på Classico zonen og den nyere perifere zone er topografien, idet Soave Classico DOC er præget af bløde bakker, mens flade, næringsrige jorde præger billedet i Soave DOC. Under sidstnævnte forhold vokser vinplanterne voldsomt og druerne ligeså, så udbytterne er sædvanligvis højere og kvaliteten tilsvarende lavere end i Classico zonen, hvor jordbunden i højere grad er af vulkansk oprindelse med indslag af kalksten.

Den traditionelle druesort til Soave er Garganega, en indfødt druesort, der har potentiale for at give elegante hvidvine med løftede citrusnoter, pære, mandel,

grønne blomster og nyslået hø. Der er dog tilladt op til 30% (samlet) af Chardonnay og Trebbiano di Soave. Mange af bannerførerne for kvalitet i området sværger dog til Garganega, og bliver den styret korrekt, kan vinene være vidunderligt blomstrede og delikate med bred anvendelighed både solo og til en række retter fra det grønne sommerkøkken

Inama blev grundlagt i 1960'erne af Guiseppe Inama og har siden 1992 været videreført af hans søn, Stefano. Som dengang er ambitionen i dag at vise, hvad Soave kan være, når kvalitet er målet fra mark til flaske. Således bruges udelukkende Garganega, udbytterne holdes lave og mosten trækker 12 timer på skallerne forud for gæring for at forstærke aromaerne.

Inamas Soave er en dristig, nærmest pegefingerløftende udgave af den yndede italienske hvidvin med lækende toner af mandarin og lime forenet med akaciehonning, friske mandler og stenfrugt. Frugtfyldt og alligevel rensende tør i eftersmagen med mundvandsdrivende syre.

Nyd Inamas Soave til for eksempel kold agurkesuppe med creme fraiche og dild, saltet torsk med knuste grønærter og citron-olivenolie emulsion eller rugbrøds-madder med grøntsager. Serverings-temperatur 7 °C.



Soave Classico DOC, Inama, 2016
1 fl. 139,- | 6 fl. 650,- SPAR 184,-



”Quintessential Soave Classico”
– Decanter Magazine, April 2018

Elsker du også rygeost?
Find opskriften på sommersalat
på logismose.dk/opskrifter





Gastronomisk
Udviklingschef,
David Johansen

Sæsonens perfekte match

DEN EKSKLUSIVE KOMBINATION AF BØF & HUMMER

Nogle vil sige alt, andre vil sige, at intet kan passe til den drilske kombination af bøf og hummer. Der udfordres både med kraft og grillsmag, samt sødme fra hummer og barbecue. Vores kokke og sommelier har fundet det perfekte match – Her får du opskriften på surf'n'turf og en skøn rosé, der matcher både hummer og barbecue. Velbekomme.

BØF & HUMMER – SURF'N'TURF

INGREDIENSER (Opskrift til 4 personer)

4 bøffer, af f.eks. krogmodnet ribeye
2 hummere
Salt og peber

Barbecue til hummerhaler:

1 tsk tomatpure
1 spsk olivenolie
Lidt hakket rosmarin, timian og hvidløg
1 tsk soya
Lidt røget salt
1 tsk. brun farin
1-2 tsk. eddike

Sauce:

2 modne tomater
2 spsk olivenolie
1 tsk hakket basilikum
½ tsk hakket timian
Saft og skal af ½ citron
Ca. 10 stk sorte oliven uden sten
Salt og peber
1 tsk tomatpuré,
Lidt Piment d'Espelette.
Kød fra hummerkløerne

SÅDAN GØR DU

Bøf og hummer:

Grill bøfferne lige inden servering til de er medium-rare. Husk at lade dem trække 3-5 minutter inden servering.

Afliv hummeren og del den i klør og hale. Se side 18 hvor David Johansen viser dig hvordan.

Bring en gryde vand kraftigt i kog. Læg først de fire klør i det spilkogende vandet og kog i 2 minutter. Tilsæt nu de to haler og kog yderligere i 1 minut.

Tag hummeren direkte op i iskoldt vand for at stoppe kogeprocessen. Pil hummerkødet ud af skallen. Halvér halerne så der er en ½ hale pr. person. Gem kødet fra kløerne til saucen.

Barbecue til hummerhaler:

Bland alle ingredienser godt sammen og pensl hummerhalerne med marinaden lige inden de grilles hårdt, ca. ½ minut.

Sauce:

Skold tomaterne kort og træk skindet af dem. Fjern kernerne og skær tomaterne i små tern.

Hak oliven og kød fra hummerkløerne groft. Bland ingredienserne sammen til en let kold sauce.

Anretning:

Skær de grillede bøffer i passende skiver, og læg den barbeque-grillede hummerhale på ovenpå. Hæld saucen over retten lige inden servering. Servér med sæsonens spæde grøntsager og et glas kølig Tavel-rosé.



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg



Tavel Rosé, Château d'Aqueria, 2017
1 fl. 159,- | 3 fl 350,- SPAR 127,-

Rødvin kan hurtigt blive for tørt og stramt med fare for at kvæle oplevelsen af den fine hummersmag. Hvidvin udfordres af bøffens struktur og intensitet og bliver nemt for neutral og vandet.

Midt imellem finder vi rosévin, men er det ikke for let? En Provence-version ville nok bukke under for presset, men den mørkere og mere smagsdybe version fra Tavel i Rhônedalen, kan med sit markante krydderi og nærmest rødvinagtige struktur klare udfordringen. Tilmed har den i kraft af druesammensætningen

og de lune dyrkningsforhold en charmerende sødme-fuld frugttoner, der klarer både hummer og barbecue.

Château d'Aqueria har været i vores sortiment i adskillige år, og den har ved tidligere lejligheder været min redning, når alt andet har måtte give op. Den har en særlig nerve og repræsenterer en yderkant indenfor rosévin, som i den rette kontekst kan skabe overraskende kombinationer. Servér den i Bordeauxglas ved 10-12 °C.



En hyldest til Walter

DEN SIDSTE GRÜNER VELTLINER FRA WALTER BUCHEGGER

OMRÅDE: KAMPTAL, ØSTRIG



Fagekspert
Per Bach

Der findes producenter som vi gennem årene udvikler et så nært forhold til, at de nærmest bliver en del af Løgismose-familien. Walter Buchegger tilhørte denne kategori, og derfor var det ekstra smerteligt da vi i begyndelsen af juni modtog beskeden om at han pludselig ikke er her mere. Walter Buchegger blev bare 50 år og efterlader sin kæreste og partner Silke Mayr og deres 2 små børn Simon og Valerie.



Walter
Buchegger

Det var tilbage i 2006, jeg var i Østrig for at opleve hvor landets vine havde bevæget sig hen i løbet af de 20 år, der var gået siden de røg ud i kulden fordi visse kældre fiflede med kølervæske. I den lille by Stein fik jeg mulighed for at smage flere end 100 vine skabt på Grüner Veltliner, og flere flasker var magiske. Den eftermiddag ved Donau står stadig som en af de mest mindeværdige i min tid i vinbranchen.

Jeg udvalgte 12 af de bedste og hjemme på Toldboden fik Thorbjørn og Christian Grønlykke, som dengang sad solidt for bordenden, sat perspektiv på deres franske hvidvinspræferencer. Vi rekvirerede flere prøver fra den upågtede Walter Buchegger, og kort tid efter blev hans vine sommerens triumf i Løgismose Vinklub.

Nogenlunde samtidig opdagede en lang række sommelier'er, at de rene og sprøde vine passede perfekt til den lethed, som begyndte at indfinde sig på tallerknerne i kølvandet på det nordiske køkkenmanifest. Pludselig skulle alle restauranter med respekt for sig selv have østrigske vine på kortet, og snart kunne vi sælge flere vine end Walter kunne levere.

Lige inden vi kom ind i billedet havde Walter efter eget udsagn scoret over evne da den unge Silke Mayr efter en fælles udflugt til den årlige vinmesse i Verona var flyttet ind i hans lejlighed. Sammen var de i færd med at opføre en

state-of-the-art vingård med tilhørende bolig, og begejstrede fortalte de om hvorledes de skulle arbejde, elske og leve under samme tag.

Walter og Silke nåede at få 10 fantastiske år sammen hvor de blev darlings i de førende magasiner Vinaria, Falstaff og Gault & Millau og undervejs ankom i den østrigske superliga da vinene Pfarrweingarten og Reserve Leopold begyndte at optræde regelmæssigt på listen over "Österreichs beste weissweine".



Grüner Veltliner Ried Geppling, 2017
1 fl. 159,- | 6 fl. 795,- SPAR 159,-

Denne vin, der i en årrække blev solgt som Gebling, er vores bedst sælgende østriger nogensinde. Her i en fornem opgradering skabt på frugten fra 2 små parceller med 44 år gamle vinstokke, der står plantet på Kamptals mest berømte skråning bag landsbyen Gedersdorf. En herligt blomstrende vin med masser af moden citrus og strejf af appelsinskal, der bliver leveret på en bund af sart salt mineralitet. Læskende, saftig, tør og forfriskende. Så sørgeligt at denne vin også blev Walter Bucheggers svanesang.

BOURGOGNEDRUELERNE HAR SUCCES I OREGON

PRODUCENT: OREGON HILLS VINEYARDS | OMRÅDE: WILLAMETTE VALLEY

Det sympatiske par Ron Sanchez og Nina Tanabe er i gang med at sætte nye standarder i Oregon, efter at Ron er fratrådt sin stilling som professor Emeritus ved Institut for Innovation og Organisationsøkonomi på Copenhagen Business School.



Ron Sanchez

De begyndte allerede at planlægge tiden efter Europa i 2011, da de stiftede deres lille negociant-firma Green Acres Vineyards og blandt andet registrerede Oregon Hills Vineyards som et brand, der med tiden skulle vise verden Pinot Noir og Chardonnay vine fra Oregon, der som

de selv formulerer det kan sælges "til overkommelige priser, der ligger langt under hvad man ville kunne forvente at skulle betale for den faktiske kvalitet".

Det er efterhånden 3 år siden Ron Sanchez kom svingende forbi og på sin afslappede facon præsenterede en bærepose pakket med prøver fra Oregon. Siden har han mildt insisterende sørget for, at vi har været rimeligt opdaterede på de mange spændende muligheder fra Oregon, og vi har kvitteret ved at importere en container, som for længst er tømt.

Nu er Ron Sanchez' Pinot Noir fra Oregon Hills Vineyards tilbage i den friske årgang 2016, og denne gang har den fået følgeskab af en fint udviklet Chardonnay 2014 fra samme serie. Begge vine er sammenstukket af udvalgt frugt fra Ron Sanchez' hastigt voksende netværk af små drueavlere, som endnu ikke tapper deres egen vin.

Begge vine er fra Willamette Valley. Chardonnay høstet fra relativt højt beliggende parceller og Pinot Noir høstet fra forskellige lavere liggende parceller i udkanten af Portland.



Fagekspert
Per Bach



DEN JOMFRUELIGE VINREGION OREGON

Oregon er som vinregion stadig meget ung. De første vinstokke podet på Pinot Noir blev plantet så sent som i 1964, og det er først i det nye årtusinde at udviklingen for alvor har taget fart og landskabet er begyndt at bære præg af de nye afgrøder.

I 1990 var der færre end 50 registrerede vingårde. Så kom det store boom, og nu er der over 700. Meget er imidlertid stadig funderet på pionerånd og rigtig mange er "bare" druedyrkere uden økonomiske muligheder for selv at producere og aftappe deres vin.

Samtidigt mangler der en kooperativ bevægelse, som kan vende den lokale patriotisme mod markedet, så i stedet samarbejder vinbønderne i et komplekst netværk af alliancer og venskaber hvor druer eller vine fra de mange små parceller ofte skifter hænder adskillige gange inden de rammer markedet. Læg dertil at der efterhånden er registreret 18 forskellige distrikter i Oregon. Det er på mange måder næsten lige så spændende og komplekst som i Bourgogne.



Premierevin



Oregon Hills Vineyards Chardonnay 2014
1 fl. 229,- | 3 fl. 595,- SPAR 92,-

Fyldig næsten eksotisk Chardonnay på et niveau, som var næsten uopdriveligt i Oregon for bare 10 år siden. Efter 10 måneder på brugte franske fader og et par år på flaske leverer vine fine noter af pære, melon og moden citron, som omfavnes af vanilje og smør inden en fin syre sikrer friskheden.



Ny årgang



Oregon Hills Vineyards Pinot Noir 2016
1 fl. 229,- | 3 fl. 595,- SPAR 92,-

En frisk, slank og mild Pinot Noir, som efter mere end 12 måneder på brugte franske og amerikanske fader leverer en indbydende parfumeret kombination af sorte kirsebær, tranebær og søde krydderier både til næsen og i munden hvor blide tanniner gør vinen særdeles let at drikke.

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



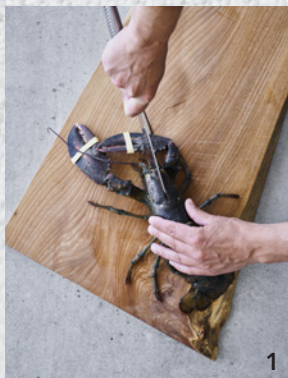
Gastronomisk
Udviklingschef,
David Johansen

SÅDAN FÅR DU MEST UD AF DIN HUMMER

Hummer er en af de fineste delikatesser, man kan få fat i – smagen er fin, ren og let sødlig og det sart røde kød er blødt, men med bid. Du kan med fordel gemme skallerne til suppe eller sauce. Kogt kold hummer serveres ofte med citron, mayonnaise og ristet brød.

Har du ikke prøvet at tilberede og, ikke mindst, tage kødet ud af en hummer før, får du her David Johansens tips til hvordan du gør trin-for-trin.

SÅDAN GØR DU



STEP 1:
Hummeren aflives ved at placere spidsen af en stor kniv i det kryds man kan fornemme i nakken på den. Stik med et fast greb kniven helt igennem hovedet – hummeren er nu aflivet.

Bring en stor gryde vand i kog. Der skal være rigeligt med vand, så kogningen ikke stopper når hummerne kommes i vandet. Kog hummeren 8-10 minutter afhængig af størrelse og køl den af i isvand umiddelbart herefter.



STEP 2:
Knæk kløerne af kroppen.



STEP 3:
Knæk halen af.



STEP 4:
Halvér halen på langs. Fjern tarmen og tag kødet ud.



STEP 5:
Giv kløerne et let slag med bagsiden af en stor kniv, så skallen knækker. Vrid den lille del af kloen bagover, så bruskstykket kommer med ud.

Tag forsigtigt kødet ud af skallen.



STEP 6:
Klip mellemlæddene op med en saks og tag kødet ud.

Hvad mange ikke ved er at alle de små ben også indeholder det dejlige kød. Hak en lille åbning for enden af benet. Pres kødet fra spidsen ud mod åbningen med et rulletræ eller en kagerulle.

Velbekomme!



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

HISTORIEN OM LØGISMOSE BAG-IN-BOX

Det var fra den ene yderlighed til den anden. Til hverdag serverede jeg fine, kostbare vine i selskab med hummer, trøfler og caviar og nu sad Christian Grønlykke overfor mig og spurgte, om jeg ikke ville hjælpe ham med at udvikle tre vine, der skulle sælges i 3 liters papkarter i Netto.

Find dem i Netto
og på løgismose.dk
– leveret lige til
din dør.



MORGENAVISEN
Jyllands-Posten



22. januar 2017

Selvom Christian længe havde været afvisende overfor idéen, kunne han godt se dens berettigelse ud fra Løgismoses strategi om at spidskompetencen indenfor mad og vin, skulle gøres tilgængelig for langt flere end de gæster, der hvert år kom i butikken på Nordre Toldbod eller på Kong Hans og Falsled Kro. Kvaliteten skulle gøres relativ, og det handlede om at levere, eller nærmere overlevere, i forhold til prisen. Det var i alt sin enkelthed kongstanken – nu skulle den bare gøres levende.

Kyllingen var første skridt, og vinen var netop klar til at springe fra tegnebrættet, da jeg sagde ja til at tage med Christian til Sydfrankrig, hvor han havde udset sig en leverandør, han turde betro opgaven. Løgismose var skrevet ud over det hele på vinene, og kravene til kvalitet og kontinuitet var derfor

høje. Med udgangspunkt i en række rene prøver, smagte vi og blandede indtil vi nåede punktet hvor kvaliteten pludselig tager et kvantespring, selv om man kun justerer ganske lidt.

PAPVIN FOR FEINSCHMECKERE

Kort efter vinene landede på Nettos hylde i starten af 2012 kom den første anmeldelse af rødvinen. "Papvin for feinschmeckere" var overskriften og Niels Ehler fra Jyllands-Posten gav vinen 6 stjerner med de rosende ord "En vin, der først og fremmest udmærker sig ved en balance, akkuratse og delikatess, der er en langt dyrere vin værdig". I 2016 blev hvidvinen anmeldt af Thomas Ilkjær i Politiken med overskriften "Løgismose løber med sejren i stor bag-in-box test" og kommentaren "godt skruet sammen med vinøs

fremtoning og fin balance" og igen i januar 2017 gav Anders Halskov-Jensen fra Jyllands-Posten hvidvinen 5 stjerner.

Vi ville skabe en let drikkelig vin med den franske sans for balance og friskhed, en vin der fremmer lysten til et glas mere, en vin man aldrig bliver træt af at drikke. Som en klog vinmager engang sagde: "Det er nemt at skabe få flasker af den fineste vin, det svære ligger i at skabe mange flasker fin vin".

Løgismose bag-in-box er blevet en dansker-darling!



Hvid, Bag-in-Box, 3 liter **165,-**



Rosé, Bag-in-Box, 3 liter **165,-**



Rød, Bag-in-Box, 3 liter **165,-**



Indkøber
Kirska Kjærgaard

ENGELSK LUKSUS TIL SOMMERFERIENS LANGSOMME MORGENER OG FESTLIGE GRILLAFTENER

De fleste af os er enige om, at sommerferien kalder på lidt ekstra forkælelse, og gerne forkælelse som selv den allermest "sommer-dovne" kan trylle frem uden at skulle misse for mange af solens varme stråler. Skyd genvej med engelske The Bay Tree Food Company's produkter, som hurtigt og nemt kan opgradere dine måltider både ved grillen, desserten eller morgenbordet.

TIL DE LANGSOMME SOMMERMORGENER

Din familie eller overnattende gæster vil elske dig, hvis du sætter disse uimodståelige curds på morgenbordet. Fungerer godt på ristet brød – og endnu bedre på brioche.



Lemon curd, 200 g
1 gl. 46,40 SPAR 20%



Ingefær curd 200 g
1 gl. 37,60 SPAR 20%



Passionsfrugts curd, 200 g
1 gl. 46,40 SPAR 20%

TIL GRILLEN OG MENS DEN VARMER OP



Hot Chili Chutney, 300 g
1 gl. 44,- SPAR 20%

En perfekt krydret chili chutney, der vil tilføje ethvert stykke kød, salat, charcuteri eller ost et kærligt lille "spark". Eller server den som dip til grillede brød.



Klassisk mayonnaise, 250 g
1 gl. 47,20 SPAR 20%

Klassisk mayonnaise – findes ikke bedre! Overrask dine gæster og bland den med citronsaft, blandede urter eller yoghurt. Formidabel til dip mens I venter på grillen.



Hvidløgsmayonnaise, 250 g
1 gl. 47,20 SPAR 20%

Bay Trees klassiske mayonnaise rørt op med masser af hvidløg og persille. Delikat tilbehør til fisk, skaldyr eller kød fra grillen.



Hot & sød chilisaucе, 290 g
1 gl. 44,- SPAR 20%

Servér i selskab med grillede rejer eller rør den i sommerlige dip og dressinger.



Røget chipotle barbecue sauce, 275 g
1 gl. 39,20 SPAR 20%

Brug saucen i marinader, på et godt stykke kød eller dryp den generøst oven på din burger.



Marinerede mini figer, 320 g
1 gl. 44,- SPAR 20%

TIL DEN HURTIGE SOMMERDESSERT MED VANILJEIS

Delikate mini-figer marineret i rom og hvidvinssirup.
Server dem som tilbehør til ost, med en god vaniljeis
eller keep it simple: bare med flødeskum.

“FOOD THAT TASTES GREAT MAKES LIFE FEEL BETTER”

Det hele startede, da de to unge kvinder Lucie Lewis og Emma Macdonald mødtes i sommeren 1994, og fik serveret en i deres øjne uovertruffen agurkerelish i Emmas forældres hjem.

Lucie, der havde arbejdet i delikatessebutikker i London, mente, at den var så god, at man kunne tjene penge på den, og inden måltidet var omme, blev det aftalt, at hun skulle have et par glas med tilbage til London, så hendes ekskollegaer hos Fortnum & Masons og Harvey Nichols kunne få smag for sagen.

Et par dage efter vendte Lucie triumferende tilbage med beskeden om, at hun havde fået en ordre fra begge butikker, og herefter startede produktionen i det små i Emma Macdonalds forældres køkken.

Deres agurkerelish gik som varmt brød, og det tog ikke de to entreprenante kvinder længe at sætte tingene i system, udvide sortimentet og rykke til større forhold.

I efteråret 1994 grundlagde de The Bay Tree Food Company, og igennem 24 succesfulde år har firmaet udviklet sig til en blomstrede forretning, der leverer over 150 forskellige kvalitetsprodukter til mere end 800 delikatessebutikker i og udenfor Storbritannien efter mantraet: Making the ordinary extraordinary.





Gode Hverdagswine

SOMMERHUSKASSEN

Løgismose leverer i hele landet, hele sommeren til glæde for alle tørstige, sommerbrune sjæle, der er trætte af de små købmænds støvbelagte stangvarer. Som medlem af Klub Løgismose leverer vi endda fragtfrit. Vi har samlet en kasse med tre sikre sommervine, der effektivt holder faren for tørlægning på afstand uanset hvor i kongeriget, man befinder sig.



Chefssommelier
Thilde Maabjerg

**Verdicchio di Matelica
"Petrara", Borgo Paglianetto,
Marche, ØKO, 2017**

Aroma: Citronmelisse, kvæde,
grøn melon og grapefrugt
Krop: Let
Syre: Sprød og frisk
Serveringstemperatur: 7 °C
Passer til: Aperitif, retter
med muslinger, grønne
grøntsagsretter



**Rosé Côtes du Roussillon,
Tramontane Wines, 2017**

Aroma: Jordbær, kirsebær,
rød peberfrugt, mandarin
Krop: Mellemfyldig
Syre: Frisk men ikke skarp
Serveringstemperatur: 7 °C
Passer til: Gazpacho,
charcuteri, paella



**Primitivo di Puglia "Moi",
Varvaglione Vigne & Vini,
2015**

Aroma: Syltede blomster,
kirsebær, sød lakrids og figen
Krop: Mellemfyldig
Syre og tanniner: Rund med
lavt tanninniveau og diskret syre
Serveringstemperatur: 16 °C
Passer til: Lasagne og lignende
retter med pasta, grillet hakke-
bøf, barbecue-kylling



SMAGEKASSE

Sommerhuskassen 548,- SPAR 95,-

- 2 fl. Verdicchio di Matelica "Petrara", Borgo Paglianetto, Marche, ØKO, 2017
- 2 fl. Rosé Côtes du Roussillon, Tramontane Wines, 2017
- 2 fl. Primitivo di Puglia "Moi", Varvaglione Vigne & Vini, 2015
- 1 stk Løgismose proptrækker med logo (Ses på billedet)

Vi leverer lige til døren i hele landet, på fastland og brofaste øer. Levering
1-3 hverdage. Husk at vi betaler fragten når du er medlem af Klub Løgismose.





Hverdagsopskrifter

PAELLA MED LØGISMOSEKYLLING, CHORIZO OG REJER



Når man er i sommerhus, hvad enten det er eget eller lejet, skal middagen være let, selvfølgelig passe til god vin og kunne indeholde lidt af hvert afhængig af hvad havnen, købmanden og gårdbutikken har i sit udvalg. Paella er en ret fuld af sommer, som kan varieres i det uendelige alt afhængig af vin og tilgængelige råvarer. Lav gerne rigeligt og nyd resterne til frokost dagen efter.

SÅDAN GØR DU

Kom olien i en tykbundet gryde og svits risene heri i ca. 4 minutter. Tilsæt hakket hvidløg, skalotteløg, salt, safran og laurbærblade og overhæld blandingen med hvidvin og hønsebouillon. Lad det hele simre i ca. 20 minutter.

Skær kyllingebryst og chorizo i passende størrelser. Brun kyllingen af i lidt olie i en wok eller en dyb pande og tilfør chorizoen.

Hæld risblandingens inklusiv kogevandet, over kødet. Tilsæt ærter og rejer og smag til med salt, peber og chili.

Kog blandingen igennem til risene er helt møre og væsken kogt væk.

Pynt med persille, friske tomater og citronbåde og servér gerne paellaen direkte i panden.

INGREDIENSER

Til 4 personer

Grønt:

100 g ærter
2 tomater
3 fed hvidløg
1 skalotteløg
Persille og citron til pynt

Kød og fisk:

Løgismose-kyllingebryst i tern
(kan købes i Netto i hele landet)
100 g rejer
100 g chorizopølse

Krydderier:

salt og peber
½ tsk safran
1-2 laurbærblade
1 tsk. tørret chili

Desuden:

5 dl ris (risottoris)
1 spsk olivenolie
2 dl hvidvin
5 ½ dl hønsebouillon



Thai Basilikum, 25 cl
1 fl. 35,- | 6 fl. 169,- SPAR 41,-

Læskende sodavand med forfriskende smag af thai basilikum og ingefær. Tro, Håb og Sodavands mest populære variant. Anbefales til sushi og andre retter med fisk. Indeholder 0,5 % alkohol.



Hibiscus, 25 cl
1 fl. 35,- | 6 fl. 169,- SPAR 41,-

Smag af solmodne sensommerbær men med en kontrolleret sødme, der ender ud i en tør note. Anbefales til kraftigere retter. Indeholder 0,5 % alkohol.



Tonic no 7, 25 cl
1 fl. 35,- | 6 fl. 169,- SPAR 41,-

Frugtig citrus og en svag bitterhed. Et godt match til gin med meget enebær, men kan også drikkes alene. Indeholder 0,5 % alkohol.

Hibiscus Star

Bland 25 cl Hibiscus sodavand med 5 cl vodka i et stort glas med masse af is.

~ PREMIERE HOS LØGISMOSE ~

SODAVAND FOR VOKSNE

Fermenterede fynske sodavand efter Champagne-metoden

Vi er meget stolte af at kunne præsentere de innovative fermenterede sodavand fra brygkompagniet Tro, Håb & Sodavand. Som det eneste website i landet, forhandler vi de tre nyskabende læskedrikke.

Det unge brygkompagni Tro, Håb & Sodavand, som har hjemme i Svendborg, har kun omkring et år på bagen, men konceptet er klart: økologiske og fermenterede kvalitets-sodavand og tonics til det voksne publikum.

Bag bryggeriet står parret Bo Rino Christiansen og Helle Skovgaard Jørgensen, som indtil for nylig også drev egen restaurant. Via arbejdet i restauranten erfarede parret med tiden en stigende efterspørgsel på et alkoholfrit kvalitetsprodukt, som ikke rummede den samme kulhydratmæthed og sødme som almindelige sodavand og most. Efter en del eksperimenter kan parret nu levere tre smagfulde og næsten alkoholfrie alternativer til de gængse sodavandshyldemetervarer.

Det unikke ved sodavandene er, at de er fermenterede. Fermentering betyder "at gære", og metoden er delvist den samme, som når man brygger mousserende vin. Når gæren spiser af sukkeret i saften, udvikles vinøse noter, hvorved en dybde og rigdom af nuancer opstår. Fermenteringen er også med til at skabe en naturlig og blidere kulsyre og en lille fornemmelse af salt. Og som tilføjet bonus, udvikler fermenteringen også en smule alkohol.

Produkterne er velegnede til mad, som forfriskende læskedrik eller som mixers i cocktails.



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Sommerdrinks



SANGRIASÆT – 3 fl. 249,- SPAR 20,-
2 fl. Rød + 1 fl. Mousserende
Løgismose gavekarton til 3 flasker



Tierra de la Castilla Manon
Roble Bodegas Mano a Mano 2016
1 fl. 78,- | 6 fl. 350,- SPAR 118,-



Mas de Valls Brut Nature
De Muller, NV
1 fl. 95,- | 3 fl. 250,- SPAR 35,-



THILDES SANGRIA

Når jeg på ferier sydpå ser de iskolde kander fyldt med appelsinskiver, får jeg instinktivt lyst til at slå mig ned under den nærmeste parasol og fluks bestille en. Jeg besinder mig som regel, klog af skade, efter utallige gange at ende med skuffelse, når det søde fludium rammer tungen, og et halvt glas er mere end nok. Hvorfor så servere en hel kande?

Sangria kan være noget andet og bedre, og grundtanken er god. Læskende iskold rødvin forenet med appelsintoner og et diskret krydret strejf, som man bare kan blive ved med at drikke. For det kan lade sig gøre, skal den være frisk og ikke sodavands-sød. Og så kan jeg særligt godt li' versionen med cava, som giver et let boblende løft. Jeg har udviklet min egen opskrift på en voksen-version, der sikrer, at sommeren ikke bliver appelsinfri.

2 fl spansk rødvin
1 fl cava
2 dl portvin
1 dl brandy
1,5 dl appelsinsaft
Saften af en halv citron
1 hel appelsin og evt 1 citron
Isterninger

Hæld alle ingredienser på nær cava op i en kande med isterninger og rør godt rundt. Tilsæt cavaen forsigtigt og rør let rundt så den blandes rundt uden at boblerne røres for meget ud. Læg skiver fra en appelsin og evt citron ned i kanden. Servér med det samme.





Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

ØKOLOGISK GIN OG VODKA FRA SVERIGE

PRODUCENT: WANNBORG VINGÅRD & DESTILLERI | OMRÅDE: ÖLAND

Man kan vælge økologisk af flere årsager. For nogle er det funderet i overbevisning om, at man belaster sin egen krop mindre med rester af sprøjtegifte, når man vælger økologisk. For andre drejer det sig om miljøet for os alle og beskyttelsen af den jord, vi lever på, hvor hensynet til de fremtidige generationer spiller en rolle. For andre igen kan det være hensyn til de mennesker, der producerer vores fødevarer og deres arbejdsmiljø. Danmark er et af de førende lande indenfor økologi og niveauet af forbrugeroplysning er blandt de højeste i verden. Igen er Danmark med til at lede udviklingen, og bølgens er kun lige startet.

I vores naboland, Sverige, har vi på øen Öland fundet en fremragende økologisk producent af spiritus, der bruger lokalt dyrket, økologisk korn som råprodukt. Wannborga udmærker sig særligt ved sin milde blødhed og renhed både hvad angår den elegante premium-vodka og den finesserige London Dry Gin. Begge typer er af så høj kvalitet, at de kan nydes rent, men de er også glimrende i klassiske drinks og cocktails.



London Dry Gin, Artisan, ØKO
1 fl. 299,- | 2 fl. 395,- SPAR 203,-

Blød og liflig gin destilleret over botanicals som angelikarod, citronskal, muskatnød, kardemomme og koriander. Krydderniveauet er harmonisk og behageligt og ginnen har bred anvendelighed fra rent eller i Dry Martini Cocktail til klassisk gin & tonic eller som ingrediens i Negroni



Vodka, Artisan Ultra Premium, ØKO
1 fl. 299,- | 2 fl. 395,- SPAR 203,-

Elegant og krystallklar vodka lavet på hvede og byg. Destilleringen er foretaget med kvalitet for øje således at meget lidt fusel (de grove alkoholtyper, der giver en ubehagelig, let bitter smag) er medtaget i det færdige produkt. Den ekstraordinært bløde vodka har en nærmest cremet mundfølelse og et diskret strejf af citrus kombineret med den let søde kornsmag. Den brillerer solo over is eller i raffinerede cocktails og drinks.



Thildes Biodynamiske Have i juli-august

Fryseren er fyldt til bristepunktet med et bredt udvalg af kød og fisk og køkkenhaven bugner med alt fra løg, salater og krydderurter til gulerødder, ærter, kål, rødbeder, courgetter og bønner. Hønsene er flittige med æglægningen i denne tid, der er brænde til grillen og vinskabet er fyldt op. Mit behov for at komme nogen steder er begrænset. Jeg har reel rigdom lige her.



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg



Køkkenhaven giver, men forpligter også. Vi rejser ikke meget henover den nordlige halvkugles lyse måneder, men lysten er også mærkbart fraværende. Alt omkring mig er åbent, og det er nu, jeg kan fornemme tilstanden. Der kommer en lukkeperiode, hvor jeg ikke kan fornemme noget som helst, så jeg må være tilstede nu for at blive kloget.

Jordens kemi er en kompliceret størrelse, der skaber forundring og nysgerrighed, når jeg skuer henover køkkenhaven og bemærker hvordan vækstniveauet indenfor selv hver enkelt række varierer. Ligesom mennesker bygges planter af den næring, de får, og det er tydeligt, at nogen ikke får samme kvalitet som andre. Det ses med det blotte øje, både på planter og mennesker. Jeg er der ikke helt endnu med min jord, men den bliver bedre og bedre for hvert år.

Det handler om at opbygge forråd og gøre jorden attraktiv for de organismer, der omsætter organisk materiale til den form, planterne helst vil have den i. Regnorme og bakterier kan ikke tvinges nogen steder hen, de kan kun lokkes med favorable forhold. Langvarige studier af biodynamisk kontra konventionel og økologisk dyrket jord viser, at den mikrobiologiske aktivitet er størst i biodynamisk dyrket jord. Ser man på rodnettets størrelse på de afgrøder, der dyrkes i den, er det tilsvarende markant større og dybere.

Biodynamikken fordrer vækst både opad og nedad men ikke på bekostning af kvalitet, fordi jordens tilstand spiller så central en rolle. Den er grundlaget for det hele og grundlaget for afgrødernes

ernæringsmæssige kvalitet. I det moderne samfund har vi en tendens til at vurdere kvalitet med øjnene, og man kan rigtig nok producere visuelt indbydende grøntsager i en lang række kunstige medier ved at tilføje næringssalte. Vi gør det samme med vores dyr. Vi sætter dem ind i stalde og fodrer dem med noget, der får dem til at vokse hurtigt, så vi kan få store, flotte, og billige, stykker kød. Vi henter tilmed dele af deres foder i fjerne afkroge af verden, hvor der ryddes regnskove for at producere det voksende behov for planteprotein. Alt sammen fordi det skal gå stærkt, og fordi det skal være så billigt som muligt.

Hastværk er lastværk og dem, der lastes er i første omgang dyrene og den natur, der forsvinder til fordel for endeløse marker af monokultur.

Det er snart 100 år siden, Rudolf Steiner holdt sine ikoniske foredrag om en mulig vej for landbruget i fremtiden på opfordring fra en gruppe bønder, der var urolige for jordens tilstand og afgrødernes faldende kvalitet. Han grundlagde biodynamikken, som dengang var og stadig er en revolutionerende måde at ansue landbrug på. Han var forud for sin tid, langt forud. Hvornår er vi klar til at gå "all-in"?

Der tales om justeringer, men vores fødevarerproduktion har brug for mere end justering. Der er brug for en revolution, og vi har alle redskaberne til at gennemføre det. Alt hvad vi mangler er vilje til handling.



..... Det gode grej



Indkøber
Kirska Kjærgaard

"HUSETS GLAS" HOS LØGISMOSE

– **genialt allround Amplitude-glas til sommerhuset
fra den franske glasspecialist Lehmann Verres**

Det franske ord "amplitude" kommer oprindeligt af de latinske "amplitudo", som betyder bredde, vidde, og "amplus" som betyder vid, rummelig. Takket være sin form med stor bredde midt på glasset og passende indsnævring foroven, udfolder Amplitude glasset netop vinen på optimal vis, idet den store overflade ilter vinen og frigør aromaerne, mens indsnævringen koncentrerer og samler dem i ét samlet udtryk.

Glasset er "hus-glasset" hos Løgismose, og vi bruger det både i vores Spiserier, butikker og som smageglas ved interne smagninger til både vin, øl og spiritus.

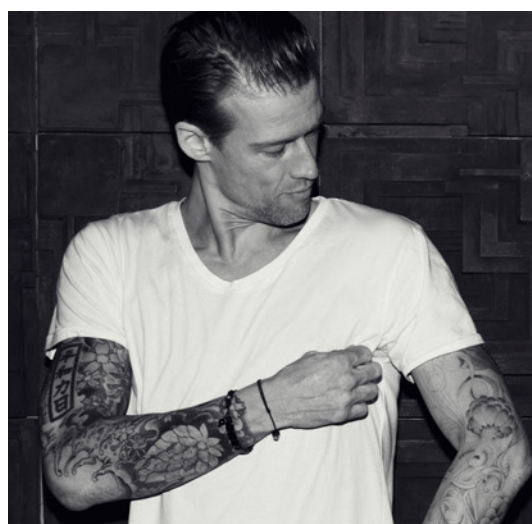
Hvis du kun ønsker at have et enkelt glas hjemme eller i sommerhuset, er dette allround glas et godt valg pga. såvel funktionalitet som æstetik.

Lehmann Verres, som har hjemme i champagnebyen over dem alle, Reims, samarbejder med den franske sommelierverdensmester Gérard Basset, og er eksperter i enhver tænkelig type glas til både vin, cocktails og øl. Glasset måler 165 mm i højden og 110 mm i diameter.



**Amplitude glas - 47 cl, Lehmann
6 gl. 295,- SPAR 65,-**

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



Thomas Madvig

Tidligere: Natklubejer. Festivalarrangør. TV og radiovært på MTV Europe, The Voice og Danmarks Radio. Finalist i 2 sæsoner af Masterchef og gæstekok i restauranter til særarrangementer.

*Nu: DJ, HR Chef i Madkastellet og reklame-stemme
Vil altid være: Madentusiast og livsnyder*

Alder: Tæt på 46

Børn: Hugo Max på 5 år

Bor: Ved vandet i Sydhavnen med kæresten Christina

Foto: Ramus B. Lind

Jeg er ikke den store specialist eller vidensbank når det kommer til mad og drikke og jeg løber hurtigt tør for referencer til råvarer og lækre dråber. Min madglæde kommer af den bølge af lykke, der skyller igennem hele kroppen når mine smagsløg bliver vækket – når en helt uforventet craving efter noget helt specifikt bliver belønnet. Og når jeg bare er virkelig sulten – den mad elsker jeg mere end noget andet. Her finder jeg lykke i de mest basic retter og ingredienser. Eksempelvis en hotdog når "fuldemaven" kalder på den i de sene nattetimer – et dansk skoleeksempel på de fem smagselementer i ultimativ simpel harmoni – kan få mig til at udbasunere dens åbenlyse Michelin-kvaliteter under indtagelsen. Om end alt dette er glemt i taxaen hjem 10 minutter senere, så lagres et madlykke-minde som dette dybt i mit hjerte.

Jeg husker bedst oplevelsen omkring måltidet og blot nogle eller endda få af de ingredienser, der gjorde det så specielt. En oplevelse jeg aldrig kommer til at glemme er Steff Houlbergs blege plastikpølse-version af Skipperlab-skovs. Jeg fik den som lille dreng, da vi flyttede ind i et nyt hus, en sen aften, hvor vi ikke var på plads endnu, i skæret af den ene lampe, der var kommet ud af kassen for give lys til den simple familiemiddag. Følelserne jeg har skabt omkring den skål mos er så store, at jeg for evigt vil forbinde en tynd kartoffelmos tilsat E-numre og fabrikskød med tryk og glæde. Ikke lige den historie jeg dropper når jeg er i det fine madselskab. Som her. Dælens.

Men jeg elsker at lave mad. Når alt jeg har lært, alt jeg har prøvet og smagt i Masterchef, lært af Restaurant No. 1's Morten Køster igennem 8 dages intens kokketræning op til Masterchef, lært af familie, svigerforældre, venner, kokke, af fjernsynets uendeligt mange madprogrammer og alle de andre medier – når alt dette smelter sammen og jeg laver

mad med mine smagsløg og instinkter i stedet for at lade opskrifter og andet dirigere processen. Ikke at det altid er en succes af den grund. Men fordi jeg føler mig 100% med i alt, der forgår i gryderne og kan spotte fejlen(e) og måske rette dem op igen. Mere salt, olie, eddike, sukker, masser af citron og mere smør. Altid mere smør.

Nogle af mine bedste madoplevelser har jeg sammen med min ven Henrik, når vi tager fat i 3 retter fra "Simremad og andre ting der tager tid" og bestemmer os for at starte med at lave mad fredag og forsætte lørdag for at spise det med vores familie og venner søndag.

Eller da min ven Lasse tog mig med på Studio til hans ven køkkenchefen Damian Quintana, der gerne ville prøve en masse nye ideer af, og vi bare sad og blev forkælet af hans guddommelige talent for at få alle retter til at flyve på en sky af raffineret balance. Jeg husker specielt en ret med knivmuslinger, brøndkarse-sne, fermenterede hvide asparges og en myre gemt inden i de helt lysende grønne nuancer retten var dækket af. Retten lyste bogstaveligt talt op på alt og alle, der var i nærheden. Og jeg kan stadig tydeligt huske den eksplosion af syrlige og friske smagsindtryk det fulgte hver en bid.

Jeg elsker at lave mad. Jeg elsker at være i køkkenet – professionelle, andres og mit eget. Jeg gad godt at jeg havde tid til at tage en kokkeuddannelse og kunne leve et dobbeltliv som kok. Men jeg føler mig slet ikke snydt. Der er så mange muligheder for at lave mad. Hverdage, weekender, fester, sammenkomster osv. Hver en chance jeg får for at hoppe i forklædet bliver udnyttet til fulde. Også selvom det bare er min søns madpakke til børnehaven.

KÆLDERVINE

Extravagante grillvine fra kælderen

Når de ekstra gode kødstykker fra eksempelvis sortfodsgris eller et rigtig godt, velhængt stykke højreb kommer på grillen, skal den ledsagende vin være af en særlig støbning. Vi har samlet et udvalg fra kælderen, der kan være med på de helt store dage ved havekomfuret.



La Fleur de Rocheyron, Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux, 2012
6 fl. 2.495,- SPAR 655,-

Peter Sisseck lancerede første årgang af Chateau Rocheyron i 2010 efter at have overtaget slottet sammen med venen Silvio Denz. Peter er oplært i Bordeaux og med udgangspunkt i biodynamiske principper er han i færd med at genoplive vinmarkerne på Château Rocheyron. La Fleur de Rocheyron er på ægte bordeaux'sk manér slottets anden-vin, og den blev i 2012 udgjort af udelukkende Merlot. Vinen leverer klassisk Saint Emilion karakter med mørke blomster, muldjord og træfler, mesterligt udført af en af verdens mest talentfulde vinmagere. Servér ved 18 °C til kalvekød eller lammekrone på grill.



Côte-Rôtie, Pierre Gaillard, Rhône, 2015
1 fl. 395,- SPAR 34,-

Hvis Hermitage er kongen af Nord-rhône er Côte-Rôtie dronningen, og Pierre Gaillards ultraklassiske model formidler på fornem vis det exceptionelle terroir i denne mikroskopiske appellation. 90% Syrah og 10% af den grønne Viognier udgør blandingen, der modner 18 måneder på små fade heraf 50% nye. Vidunderlig duft af viol og kirsebærlikør, hindbær og sort peber, tobak og kanel med den sædvanlige fasthed fra Syrah-druen, en smuk blåviolet farve og en lang, vedvarende eftersmag. Stolt, rank og inkarneret fransk. Servér ved 18 °C gerne dekanteret til vildt eller lam på grill.



Barbaresco "Bordini", La Spinetta, 2013
1 fl. 345,- SPAR 50,-

De toneangivende Rivetti brødre fra La Spinetta i Piemonte laver en svært charmerende Barbaresco fra 3,6 ha i Bordini i Neive. Druerne behandles ganske moderne i vineriet med fokus på at begrænse udtrækket af stramme tanniner, og den efterfølgende lagring strækker sig over ca. 22 måneder i barriques hvoraf hele 50% er nye. Resultatet er en moderne Barbaresco, der stadig sætter stor ære i stednavnet med yndefuldhed, forførende florale toner og klare aromaer af hindbær, jordbær, the og lakridsrod. Servér den ved 18 °C gerne dekanteret til smagsrige stykker gris, eksempelvis presa fra sortfodsgris eller langtidsgrillet svineskank.



Solaia, Marchese Antinori, Toscana, 2009
1 fl. 1.850,- SPAR 100,-

Med de store Bordeauxslotte som forbillede lavede Antinori for første gang Solaia i 1978. Vinen har opnået kultstatus og markedsføres på grund af den særlige drueblanding som Toscana Rosso. Solaia regnes blandt de første vine, der dannede grundlag for begrebet supertoscaner, og er stadig i dag rangeret blandt Italiens fineste vine. 2009 udgøres af 75% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese og 5% Cabernet Franc og efter gæring lagrede den 18 måneder på fad. Opulent og dekadent som altid med mørke kirsebær, blomster, chokolade, mynte og en rig krydret karakter. Servér ved 18 °C til velhængt oksekød på grill.



Brunello di Montalcino, Poggio di Sotto, Toscana, 2012
2 fl. 1.995,- SPAR 595,-

Pierro Palmucci solgte i 2011 sit ikoniske livsværk, Poggio di Sotto til en stor spiller i Toscana, der heldigvis har sat sig for at drive det videre med samme vinmager og i samme stil, som Pierro lagde for. Ingen andre Brunelloer smager sådan, og det har krævet mod og beslutsomhed at skabe dette unikum. Vilde røde bær, tørrede rosenblade og kastanje blander sig sirligt med balsamiske noter, kamfer og Madagaskar-peber. På én gang intens og dyb, elegant og liflig. Servér ved 18 °C til hele fjerkræ i kuglegrillen eller fine udskæringer af sortfodsgris som for eksempel pluma eller secreto på grill.



Cabernet-Sauvignon "Block 11 Short Rows", Stuhlmüller Vineyards, Alexander Valley, 2014
2 fl. 1.095,- SPAR 295,-

Leo Hansen laver indimellem særaf-tapninger fra Stuhlmüllers bedste parceller med Cabernet Sauvignon i den lune Alexander Valley i Sonoma. Den sydlige del af Block 11 med korte rækker beplantet med klon 337 i grusholdig jord laver små klaser med intense druer. Efter gæring blev vinen lagret 18 måneder på franske barriques heraf 50% nye. Klassisk Cabernet Sauvignon-næse med solbær, brombær, tobak og cedertræ mens der i smagen yderligere tilføjes lakrids, vanilje og salvie. Fyldig og perfekt tanninstruktur til det bedste stykke oksekød på grill. Servér ved 18 °C gerne dekanteret.



Indkøber
Thorbjørn Klemensen

THORBJØRNS UDVALGTE

HAR DU SVÆRT VED AT VÆLGE?

Klub Løgismose Smagekasse

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

Kassen indeholder:

- 1 fl. Verdicchio di Matelica Petrara, ØKO, Borgo Paglianetto, 2017
- 1 fl. Côtes de Provence Rosé Cuvée Clarendon, Domaine Gavoty, 2017
- 1 fl. Grüner Veltliner Ried Geppling, Weingut Buchegger, 2017
- 1 fl. Soave Classico D.O.C., Inama, 2016
- 1 fl. Valpolicella Superiore, Rocolo Grassi, 2012
- 1 fl. Langhe Rosso Corte Enrichetta, Pelassa, 2015



6 udvalgte flasker fra magasinet
878,- SPAR 100,-



DRINKS-METODER

Eftersom drinks og cocktails er en blanding af flere ingredienser, spiller det en stor rolle hvordan, disse blandes sammen til den færdige drink. Her menes ikke blot hvor meget af hver men også hvordan de rent fysisk blandes med hinanden - om de rystes kraftigt med isterninger eller blot lægges ovenpå hinanden i et glas. Jeg har lavet en beskrivelse af de mest brugte metoder, som du relativt nemt kan udføre i hjemmebaren.

BYGGES

Ingredienserne hældes en efter en i et glas med isterninger og røres eventuelt ganske let rundt inden servering. Bruges eksempelvis hvis der er bobler i drinken fra mousserende vin eller soft drinks. Negroni og Spritz er eksempler på drinks, der bygges.

RØRES

Ingredienserne hældes i et stort glas eller kande med isterninger og røres godt rundt med en spiseske eller rørepinde inden den sies over i det glas, drinken skal serveres i. Rørte drinks serveres som regel uden isterninger for eksempel en Dry Martini eller Manhattan.

RYSTES (SHAKES)

Ingredienserne hældes i en shaker med isterninger og rystes kraftfuldt i 5-10 sekunder hvorefter drinken sigtes over i det glas, den skal serveres i. Rystede drinks kan serveres straight eller on the rocks afhængig af type. Daiquiries og Margaritas er eksempler på rystede drinks.

OM ISTERNINGER

Drinks rystes aldrig med knust is, da dette fortynder for meget. Isterningerne skal gerne være store og så kolde som muligt.

STRAIGHT

Serveret uden isterninger.

ON THE ROCKS

Serveret med isterninger.



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg



OM COCKTAILS OG DRINKS

Danskerne har taget cocktailkulturen til sig, og udbuddet på barer er vokset markant. Mange forsøger sig også med hjemmebaren, hvor meget kan laves med udgangspunkt i få redskaber og en lille smule viden om hvornår og hvordan.

FØR MIDDAGEN

Her bør serveres drinks til den tørre, friske side. Bitterhed kan også virke fint som appetitstimulans. Undgå søde, fyldige drinks med juice eller fløde.

Gode eksempler er Dry Martini, Gimlet eller Negroni.

EFTER MIDDAGEN

Her bør serveres fyldige drinks med krop og eventuelt sødme og/eller krydderi.

Eksempler er Egg Nog, Espresso Martini eller Mai Tai. En anden vinkel kan være bitterhed, som virker fordøjelsesstimulerende.

I DE SENE TIMER

Her er det som regel ikke de mest alkoholiske drinks, der er behov for, men nærmere noget koldt og lækende.

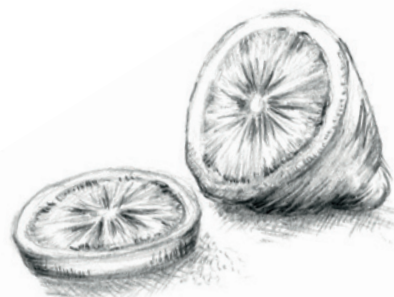
Gå efter versioner med en betragtelig mængde soft drink f.eks. gin & tonic, Pimm's Cup, Dark 'n' Stormy eller Hibiscus Star. (Se side 24)



COCKTAILSHAKER

Et uundværligt værktøj til den professionelle drinksmaker. Shaker med si og skråt låg i mat stål til 0,5 liter Bredemeijer

1 stk. 249,- SPAR 50,-





Hedvin

KØLIG PORTVIN TIL DE LANGE SOMMERNÆTTER



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Danskerne har genopdaget den bløde hedvin fra Duoro og lader den troligt flyde i de små glas i den kolde tid. Den er elsket af mange, men er sjældent med i lodtrækningen, når solen står højt på himlen og der skal vælges drikkevarer til sommeraftenerne. Måske er det noget med temperaturen. Vi vil have noget koldt at drikke, når det er varmt udenfor, og hvad de færreste ved er, at portvin egner sig glimrende til at blive kølet ned.

Når temperaturen sænkes dæmpes oplevelsen af alkohol og sukker, og friskheden fremmes samtidig. Portvin rummer både alkohol og sukker i rigelige mængder, og det fremhæver en ny side af den at tone de to elementer ned, så andre kan komme frem i fokus.

Man skal dog vælge portvinen med omhu. Lavere serveringstemperatur fremhæver også tanninerne, så det er bedst at gå udenom de kraftigste ruby-typer som Vintage og LBV, og i stedet vælge de afrundede, yngre modeller af tawny-typen.

Vores Løgismose Tawny Port er blandet af 6 forskellige velmodnede portvine blandet med 1% ruby-port. De er sammensat udelukkende

ud fra deres smag og evne til at komplimentere hinanden. Målet for mig var at skabe en portvin med færrest mulige begrænsninger for til hvad og hvornår, den kan nydes.

Den fremstår blød og nærmest cremet, har aroma af toffee, mælkechokolade og ristede nødder, lyse rosiner og modne kirsebær og kan nydes til en lang række desserter af ost, men mest af alt er jeg glad for, at den smager så vanvittig godt serveret alene. Ved 8 °C til de sidste gløder i bålet viser den et vanedannende alter ego kun få andre drikkevarer kan matche.

Løgismose Tawny Portvin



37,5 cl - 1 fl. 89,-



75 cl - 1 fl. 129,- SPAR 40,-

SMAGSBAROMETERET – ITALIEN RUNDT



Der produceres vin i samtlige regioner i støvlelandet og den italienske vinkultur er en af verdens mest varierede og farverige. Bliv inspireret til at genopdage velkendte klassikere eller udforsk nye mulige bekendtskaber i månedens fokus på italienske vine



Asolo Prosecco D.O.C.G. Extra Brut "Bollicine", Serafini & Vidotto

6 fl. 495,- SPAR 495,-

Toppen indenfor Prosecco blev i 2009 anerkendt med en opgradering til D.O.C.G. Det kuperede område på blot 1500 ha kaldes også "Treviso Perle" og ligger ca. 50 km nord for Venedig. Serafini & Vidotto har mange gange høstet 3 glas i Gambero Rosso for deres rødvin og med deres store kærlighed for Veneto er også Prosecco lavet på 100% Glera kommet på programmet. Asolo er stjernen i deres boblende Bollicine-serie og frister med sirlig duft af akaciehonning, melon og hvide ferskner. God tørhed trods de 15 gram restsukker. Let, blid og frugtig. Servér ved 7 °C som aperitif.



Pinot Grigio "Tradizionali", Lis Neris, Friuli Isonzo D.O.C., 2016

1 fl. 139,- SPAR 40,-

Der er masser af jævn Pinot Grigio i Norditalien, men for dem, der gerne vil mere, er der Lis Neris. Alvaro Pecorari er manden bag det fashionable hus ganske tæt på den slovenske grænse, og hans mål er at få sat Friuli Isonzo på verdenskortet, når det kommer til hvidvine i særklasse. Forvent meget mere her, og oplev hvordan italiensk Pinot Grigio kan være en stor gastronomisk vin frem for en tyndbenet terrassebasker. Nyd den ved 8 °C til grillede jomfruhummere eller bouillabaisse.



Pinot Nero Giovane, Serafini & Vidotto, Colli Trevigiano, 2015

3 fl. 300,- SPAR 177,-

Blot 3 ha har Serafini & Vidotto med Pinot Noir, og fra de yngre stokke laves denne aftapning, som på uhøjtidelig vis demonstrerer, at den burgundiske druesort har et solidt potentiale i Veneto. Næsen er præget af hindbær og vilde jordbær med florale indslag og en herlig renhed. Man kan glædes over, at nogle producenter vælger at bruge fadene til andre vine og lader Pinot Noir stå helt uden, hvilket den kan blive ganske charmerende af. I munden er den druetypisk rund og blød med en god frugtsødme, der understreger de lune dyrkningsforhold. Servér ved 14 °C til grillet tun eller kanin.



Langhe Rosso "Corte Enrichetta", Pelassa, 2015

6 fl. 550,- SPAR 152,-

En balanceret blanding af 50% Nebbiolo og 50% Barbera udgør Pelassas version af Langhe Rosso; et noget mere prisvenligt alternativ til de store mastodonter fra Barolo og Barbaresco. Nebbiolos stramme garvesyre får her tilskud af den langt blødere og rundere Barbera, og partnerskabet mellem de to giver en charmerende kombination af piemontetisk karakter og umiddelbar charme. Vinen er lagret udelukkende på ståltanke og emmer af solmodne sommerbær, violer og friske krydderurter. Valsende og nynnende fra start til slut. Servér ved 15 °C solo eller til charcuteri og paté.



Toscana Rosso "Il Nero di Casanova", La Spinetta, 2013

6 fl. 695,- SPAR 199,-

Rivetti-brødrene har marcheret gennem Italien og skabt den ene success efter den anden, først med Moscato i Asti, siden med Barbera, Nebbiolo og nu også Sangiovese i Toscana. Her købte brødrene en vingård i 2001, og Il Casanova er et skoleeksempel på, hvorfor Rivetti-stilen er kendt og elsket af så mange. Blød frugtsødme med modne blommer og vilde kirsebær forenes med undertoner af chokolade og salvie og akkurat nok frugtsyre til at holde vibrationen. Tanninerne er runde og venlige, og ved 15 °C gør den sig glimrende til stenovnspizza eller pastaretter med tomat.



Bacca Nera Vino Rosso, Corte Figaretto, 2015

6 fl. 495,- SPAR 99,-

Navnet på vinen henviser til den udprægede smag af sorte bær, som Bacca Nera betyder på italiensk. Druerne er dyrket i Veneto og udover den typiske trio af Corvina, Rondinella og Molinara, indgår der også en mindre andel Cabernet Sauvignon. Mauro og Patrizia Bustaggi, der står i spidsen for Corte Figaretto, brillerer udi fyldige og solmodne vine fra Valpolicella, og Bacca Nera holder sig i samme spor. En bredt anvendelig blødhed gør den velegnet til at drikke alene uden mad, men den er også glimrende til retter med gris og kalv eller til ostebordet. Servér ved 16 °C.



Valpolicella Superiore, Rocolo Grassi, 2012

2 fl. 450,- SPAR 88,-

Søskendeparret Francesca og Marco Sartori laver Valpolicella, som overgår mange Amaroner fra andre producenter, og så er de tilmed udstyret med en vidunderlig friskhed som et resultat af kompromisløs præcision. Corvina, Corvinone, Rondinella og Croatina udgør blandingen, og ud over det sædvanlige for Valpolicella tørres halvdelen af druerne i 4 uger forud for presning. Også lagringen 20 måneder på fad af varierende størrelse er langt over normalen. En storslået vinoplevelse og Valpolicella på 1. klasse. Servér ved 16 °C til rødvinsrisotto eller langtidsstegt svinebryst.



Amarone della Valpolicella, Corte Figaretto, 2014

6 fl. 1.195,- SPAR 515,-

Fra den bedste del af Corte Figaretts 10 ha vinmarker kaldet Brolo, høstes druerne til husets topvin, Amaronen, kongen af Valpolicella. Corvina, Corvinone og Rondinella udgør størstedelen af blandingen, og jævnfør traditionen og reglerne for Amarone-produktion, tørrer druerne 120 dage, så 55% af vandindholdet fordamper. Det giver en kraftigt koncentreret most og en vin med en særlig kraft og dybde ledsaget af en betragtelig mængde alkohol. Efter gæring har vinen lagret 24 måneder på fad. En rødvin til retter med grillstriber som T-bone steak eller ribeye eller til kraftige oste.

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

FORKÆL DIG SELV MED LØGISMOSE STUND

*Til alle dine
yndlingsstunder*

En hyggestund, en morgenstund, en stille stund, en yndlingsstund. Hver dag byder på små stunder, der bør nydes ekstra meget. Enten fordi dagen starter lige om lidt, fordi der opstår en pause i dagens trummerum eller simpelthen bare fordi.

Løgismose Stund er græsk inspireret, indeholder 3% fedt og findes i to skønne varianter:



RABARBER



ÆBLE & KORN

HVAD ER DIN YNDLINGSSTUND?

Vi bad vores skønne følgere på Facebook om at fortælle os om deres yndlingsstund – det kom der blandt mange andre, disse fine kommentarer ud af:

"De tidlige morgener inden familien står op. Elsker den stund. Det bare noget helt specielt"

"Aftenstund.. Det er der man kan slappe helt af efter en lang dag, og bare nyde livet."

"En sommermorgen på terrassen er den bedste stund på dagen"

"Morgenstund har guld i mund- særligt når man står op kl 4 om morgenen . Er vild med roen og de kølige morgenstunde. Morgen kaffen indtages i haven mens solen dukker op i øst. Absolut den bedste Stund på dagen."

"Morgenstunden, og gerne tidligt, hvor fuglene kvirrer løs, solen står op, rådyr og fasaner i haven - og en god kop kaffe i kolonihaven inden dagens gøremål"

"Min yndlings stund er helt sikkert weekend morgenerne med morgenmad i haven sammen med min skønne familie – det er så hyggeligt og dejligt at vågne op til"

"Med to vildbasser i huset, må jeg være ego og indrømme at min yndlingsstund er når jeg en sjælden gang er helt alene hjemme"

"Min bedste tid på dagen er når jeg, om eftermiddagen, sætter mig i min gode lænestol, med en kande grøn te og en god bog, så står den på afslapning og tankeflugt"

"Måske stunden om eftermiddagen når jeg kommer hjem med trætte børn efter skole og børnehaven. Der har vi altid en hyggestund hvor de får lidt af spise og jeg får en kop kaffe og vi hører om hinandens dag. Elsker den stund."

"Når jeg sætter et måltid på bordet foran gode venner og familie. Et måltid jeg har gjort "lidt" ekstra ud af ... "

"NUET!"

"Tidlig morgen solopgang og svømmetur i Øresund, herefter kaffe og en æble/korn stund! GOooooooo BROBYyyyyy"

"Hyggestund er i sommerhuset i Lendrup, når der er solnedgang. Vi pakker madkurven med lidt lækker tapas og kølig rosé og går på stranden og nyder aftenen"

**Læs mere om Løgismose STUND
på Løgismose.dk/netto**

Klub Løgismose Vin & Mad

Løgismose Gastronomi
Nordre Toldbod 16
1259 København K

Medlemskab:

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

Fageksperter & bidragsydere

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

Art Director / Illustrator

Annemarie Buck

Fotografer

Anders Schønnemann
Martin Kaufman

Webshop

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

Butikker

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

Løgismose ILLUM Rooftop

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

Løgismose i Netto

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

Løgismose Erhvervssalg

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

Følg os på Facebook og Instagram:

/loegismose

@loegismose

Distribution: Bladkompagniet
Tryk: Egmont Printing Service

*Find vine og delikatesser på løgismose.dk og i
vores gourmetsupermarkeder. Alle tilbud gælder
fra 2. juli til og med 2. september 2018.*

Pris 40 kr.
02.07.2018 - 02.09.2018



5 713507 015310