

Torsdagstipset - en klassisk chianti från Toscana



Här kommer mer från oss på temat enkelt, gott och italienskt. Ett vin vi ofta väljer då det står pasta på menyn är Barone Ricasolis Chianti Classico som till 90 % är gjord på Sangiovese (övriga druvor är Merlot och Canaiolo). Doften är frisk och elegant körsbärsfruktig med en fin ton av rostat kaffe och vanilj från ekfaten, dessutom med en lätt örtig kryddighet. Smaken är medelfyllig, elegant fruktig och frisk med en god och välbalanserad struktur, lång och med en lätt rostad nyans av ekfaten.

Sangiovese är Italiens viktigaste och mest odlade druva. Den kopplas oftast till Toscana och specifikt området Chianti. Chianti Classico ligger strax söder om Florens i Toscana. Classico innebär att druvorna är odlade i de centrala delarna av området Chianti. Vinhuset Barone Ricasoli ligger i detta område och har producerat vin ända från 1100-talet.

Vinet brukar rankas högt hos tex Allt om mat, Allt om vin, Gourmet mfl och finns på alla tre systembolagen i Luleå.

• **Barone Ricasoli Rocca Guicciarda Riserva 2018, nr 2723, 159 kr**

Chiantivinerna är perfekta till allehanda medelkraftiga och även smakrika rätter av fågel, lamm, nötkött, stekt eller grillat, med rödvinnsåser eller inte alltför söta tomatbaserade såser.

Lägg gärna till ett tillbehör med krämig eller fet textur för att fånga upp och runda av strävheten. Såklart matchar det här vinet också pasta- och risrätter på samma smaktema. Undvik alltför söta eller kryddheta tillbehör. Nedan en snabblagad pasta som passar fint till vinet.

Hoppas ni gillar vårt tips! /**Eva Jonsson och Peder Eliasson**

Styrelsen och alla medlemmar som känner sig manade delar med sig av sina favoriter här på torsdagar. Om du vill tipsa om ditt favoritvin, skicka tipset till stalstaden.lulea@gmail.com

Lövbiff med pasta och tomatsallad, 4 pers

- 600 gr lövbiff
- 3-4 dl grädde
- 1 buljongtärning
- 2 tsk dijonsenap
- 1 msk soya
- 1-2 msk rosépeppar, krossad i mortel
- Svartpeppar från kvarn

Strimla lövbiffen i ca 1,5 cm breda strimlor, bryn strimlorna i smör i het stekpanna.

Slå på grädde, smula ner buljongtärning och övriga ingredienser – rör om ordentligt.

Låt småputtra i stekpannan ca 15 minuter och smaka av med salt och peppar.

Servera med tagliatelle och en god tomatsallad.