

Torsdagstipset – Alvarinho från Soalheiro



Jag är lite starstruck på alvarinho, en druva som i Portugal ger fantastiskt läckra viner med fräschör och elegans i kombination med hög syra och toner av passionsfrukt, persika, citrus, aromatiska blommor och en avslutande mineralitet.

Samma druva odlas i Spanien nära gränsen till Portugal under namnet Albariño. Nyligen gick CIVB (Le Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux) ut med nyheten att de tillåter sex nya druvsorter i Bordeaux, en av dem är just alvarinho.

Två av mina favoriter kommer från det prisade vinhuset Soalheiro i Vinho Verde, som hyllas till skyarna av enade vinexperter. Soalheiro Alvarinho fick guld och Soalheiro Granit brons när Allt om Vin utsåg årets bästa viner i "Årets Vinare 2020".

- Soalheiro Alvarinho, 129 kr, art nr 74935. Finns i butiken på Skutviken.
- Soalheiro Granit, 149 kr, art nr 73450. Ordervara, längre leveranstid.

Båda vinerna sitter som en smäck till Toast Skagen, skaldjur och fisk samt även till rätter med lite hetta. Funkar också fint att dricka som de är utan tilltugg. Nedan finner ni recept på Leif Mannerströms Toast Skagen.

Hoppas att ni gillar mitt tips /Ulrika Sundqvist, styrelsen.

Styrelsen och alla 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.

1 kg färska räkor
1,5 dl hemlagad majonnäs
1 dl crème fraiche
1 tsk dijonsenap
1 knippe finskuren dill
1/2 finhackad rödlök
1 bunt finskuren gräslök
4 skivor kantskuret vitt bröd
2 msk smör till stekning

Garnering:

4 msk Kalixlöjrom
Några dillvippor
Färskriven pepparrot
Rödlök
Gräslök
Salt och peppar

Gör så här:

1. Skala räkorna.
2. Blanda majonnäsen med crème fraiche, senap, finskuren dill, rödlök och gräslök.
3. Salta och peppra.
4. Stek brödet knaprigt i smöret och låt rinna av på hushållspapper.
5. Blanda i räkorna.
6. Lägg upp och toppa med löjrom.
7. Strö över lite riven pepparrot samt lite rödlök och gräslök.