

Torsdagstipset – Nobelvin 2013



Gérard Bertrand är en före detta idrottsstjärna som under sin aktiva karriär på 80- och 90-talet var hyllad lagkapten i det franska landslaget i rugby. Man skulle kunna jämföra honom med svenska idrottshjältar som Björn Borg och Ingemar Stenmark. För drygt 30 år sedan tog han över sin pappas vingård och har sedan blivit en maktfaktor inom fransk vinproduktion. 2011 blev hans vinfirma utsedd av The Wine Enthusiast som ”The European winery of the year”. Efter det har utmärkelserna fortsatt att hagla över Gérard och hans viner.

Försäljningen på Systembolaget av Château l’Hospitalet La Reserve Rouge ökade 20 gånger över en natt, när Nobelstiftelsen 2013 presenterade sitt val av detta vin till huvudrätten. Och det är en välförtjänt ökning, då detta är ett fyndvin som får högsta betyg av många vinskribenter. Uttryck som; elegant och fylligt, delikat koncentration och intensitet, mycket uttrycksfull, stark smakfull attack, djärv och modern återfinns bland expertomdömen.

Château l’Hospitalet La Reserve Rouge 2019, nr 73142, 179 kr.

Vinet är elegant och fylligt med intensiva toner av aromatiska kryddor, röda bär och jordgubbar följt av silkeslena tanniner som framhäver vinets friska fruktighet. Gjort på en typisk sydfransk blandning av syrah, mourvèdre och grenache.

Vinet finns i hyllan på alla butiker i Luleå. Passar utmärkt tillsammans med smakrika rätter av mörkt kött, gärna en mustig gryta. Eller varför inte Entrecote med pepparsås, mandelpotatispuré och smörstekt shiitake. Se recept nedan för gudomligt god pepparsås.

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

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

Ulrikas pepparsås

Till 4 pers:

- 1 tsk svartpeppar hel
- 1 tsk rosépeppar
- 1 tsk grönpeppar
- 1 liten bananschalottenlök
- 1 msk tomatpuré
- 2 dl vispgrädde
- 1 dl vatten
- 1 msk ljus japansk soja
- 1,5 msk kalvfond
- 1 tsk svartvinbärsjelé
- En liten dutt kinesisk soja för färg
- Smör
- Brun redning

Gör så här:

1. Stöt pepparkornen i en mortel.
2. Skala och finhacka löken.
3. Fräs pepparn i smör i 2 min.
4. Tillsätt löken och tomatpurén och fräs ytterligare 2 min.
5. Tillsätt grädde, vatten, soja, fond och jelé.
6. Sjud utan lock ca 10 min.
7. Red med brun redning. Koka upp.