

Torsdagstipset – Stabil klassiker till fyndpris



Copertino Riserva 2012, nr 2077, 89 kr.

Copertino är gjort av druvan negro amaro, som sägs ha en inbyggd karaktär av fatlagring. Det är svårt att hitta så gamla årgångar på Systembolaget till det priset! Vinet får ofta betyget fynd av vinrecensenter.

Copertino har funnits i ordinarie sortiment hos Systembolaget sedan 1992, då det lanserades av svenskfödda Barbro Guaccero, men importeras numera av Urban wines.

Vinet har efter vinifiering lagrats på ståltankar i ca åtta år, alltså ingen lagring på ekfat. Den långa lagringen ger vinet dess unika karaktär. Copertino kommer från staden med samma namn i regionen Apulien, på den italienska klacken. Kooperativet Cupertinum med sina 300 medlemmar startades redan 1935 och är därmed ett av Italiens äldsta. Den medeltida fästningen på etiketten ligger i staden Copertino.

Vinet är utvecklat och moget och har en tegelröd färg, doft och smak av torkade körsbär, kryddor samt tobak och läder. Servera till smakrika rätter av fläsk, lamm och nöt samt smakrika vegetariska rätter och hårdostar. Se recept nedan. Copertino finns i hyllan på Storgatan och Skutviken i Luleå.

Hoppas att ni gillar mitt tips /**Liselott Andersson**, 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

Svamp- och ostpaj

Till 4-6 pers:

- 1 kyld färdigkavlad smördeg
- 1 L färsk svamp eller motsvarande mängd torkad och blötlagd
- 2 msk smör
- 1 finhackad gul lök
- 1 finhackad vitlöksklyfta
- 1 svamp- eller grönsaksbuljongtärning
- 1 msk vetemjöl
- 3 dl grädde
- 50 g grönmögelost
- 1 tsk soja
- 2 msk torr sherry
- 1 ägg
- 1 dl riven västerbottenost

Gör så här:

1. Klä en pajform med degen, nagga botten. Förgrädda i 200 grader ca 10 minuter.
2. Skär svampen i mindre bitar. Fräs med smör till dess att den mesta vätskan har kokat bort. Tillsätt lök och vitlök och fräs till dess att hacket blir mjukt.
3. Strö över mjölet och rör om. Tillsätt grädden och buljongtärningen och låt koka under några minuter.
4. Smula i grönmögelosten och rör om så att den smälter. Smaksätt med sherry och rör ner ägget.
5. Smaka av med salt, peppar och soja.
6. Bred ut svampstuvningen i pajskalet och strö över riven ost.
7. Grädda i 200 grader ca 20-30 minuter.
8. Servera med en sallad.

De flesta vinerna fungera till denna rätt som har svamp (umami), syra (osten), sälla och feta smaker. Välj fritt! Saknas sherry så kan man smaksätta med lite balsamvinäger (lyfter fram svampsmaken).