

  - *Sardinien* -  

Prövningsviner:

Nr	Namn *	Producent *	Druvsort	Info *	Pris
1	Bisso Spumante 50 - 2013	Tenute Òlbios	100% Vermentino di Gallura		325:-
2	Karmis 2020	Vini Contini	80% Vernaccia, 20% Vermentino		175:-
3	Lupus in Fabula 2020	Tenute Òlbios	100% Vermentino		210:-
4	I Giganti Rosso 2017	Vini Contini	Nieddera huvuddruva och små mängder av Caddiu och andra inhemska druvor		250:-
5	Mamuthone 2019	Cantina Guiseppa Sedilesu	100% Cannonau		206:-

Matvin:

1	Nessuno Rosso 2013	Tenute Òlbios	45% Cannonau, 45% Muristellu, 10% Cabernet Sauvignon		240:-
---	--------------------	---------------	--	---	-------

* Tryck på vinets Namn, Producenten,    för ytterligare information om vinet!



Prövningsledare:

Carl Magnus Hedén

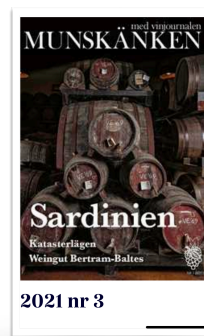
Carlnot AB

Vill du veta mer om Carlnot och deras viner:

Klicka här!

Vill du beställa viner från Carlnot:

Klicka här!





Vildsvinsgryta i Cannonau vin

Serveras med rosmarinsteckt potatis och en sallad



Ingredienser:

(6 personer)

- 1 kg grytbitar av vildsvin, t ex bog

Marinad

- 2 dl rött vin Cannonau (SB nr 2004)
- 1 gul lök i klyftor
- 2 vitlöksklyftor pressade
- 2 lagerblad

Gryta

- Marinerade köttet
- Olivolja
- 2 tsk salt
- Nymald svartpeppar
- 2 st gula lökar
- 3 st morötter
- 3-4 st selleristjälkar
- 1 st vitlöksklyfta
- 1 st burk Polpa, finkrossade tomaters 400 g
- 3 dl Cannonau vin
- 2 st lagerblad

Rosmarinsteckt potatis

- 1,2 kg fast potatis
- Olivolja
- 1 tsk salt
- 2 kvistar färsk rosmarin



Foto: Christina Uhlén

Fyllagning:

1. Skär köttet i kuber. Lägg det i marinaden i minst 12 timmar. Rör om några gånger under tiden.
2. Sila bort marinaden och plocka upp köttbitarna. Kasta marinad och lök. Bryn köttbitarna i olivolja i en stekpanna och flytta sedan över till en gryta. Salta och peppra köttet. Koka ur stekpannan med 1 dl vatten och håll det i grytan.
3. Skala och tära lök och morötter. Ansa selleristjälkarna och skiva dem. Häll alltsammans i grytan tillsammans med pressad vitlök, tomaters och vin. Koka upp och låt sedan sjuda på svag värme under lock i ugn 125 grader eller på spisen. Grytan ska sjuda länge, ca 3 timmar, tills köttet blir riktigt mjukt och löken sönderkokt.
4. Sätt ugnen på 225 grader. Skala och klyfta potatisen, lägg den på en plåt med bakplåtspapper. Ringla över olivolja, salta och fördela rosmarinrosetter. Stek mitt i ugnen, ca 35 minuter, tills potatisen fått fin färg och är mjuk.

Receptet samt ytterligare mat från Sardinien hittar du på allas.se

Det är Maud Onnermark chefredaktör Matmagasinet som bjuder på detta recept från ett event på restaurangen Grande i Västra hamnen Malmö. Ytterligare inspiration hittar Ni på Maud's Blogg, [klicka här](#), och Instagram, [klicka här](#).



Nessuno Rosso 2013 från Tenute Olbios serverades till maten



MUNSKÄNKARNA
Kristinehamn



Månadens vintips från Lars! - [Klicka här!](#) - 

Kommande proovingar:

[Klicka här!](#)

Tidigare proovingar:

[Klicka här!](#)

Vår hemsida:

[Klicka Här!](#)

E-post:

[Klicka här!](#)