

Torsdagstipset - kretensiskt Gudavin



Man kan stanna hemma, hålla upp ett glas **Vidiano 2021 Nr: 4692 119:-** från Idaia Winery - blunda och luta sig tillbaka mot en solvarm vägg och förflytta sina sinnen till Kreta för en stund.

Varför kallar jag nu det för "gudavin" måntro, jo för att vintillverkaren med en stark övertygelse om sin förmåga att blidka gudarna helt enkelt döpte sitt företag till en av överguden Zeus fruar Idaia. Zeus som by the way ville hylla sin kära hustru döpte enligt mytologin även denna Greklands största ö till just Idaia.

Vinet som har hunnit bli ett par år är gjort på druvan som även namnger etiketten Vidiano - en lokal druva som så gott som uteslutande odlas utanför Heraklion och Rethymnon. Den ger ett friskt, fylligt och mycket fruktigt vin med hög syra. Du kan hitta nyanserade smaker som ananas, galliamelon, örter, bivax, päron, persika & mandarin. Förutom vinets namn hittar du en blomma på etiketten - en tusensköna, på grekiska Rodakas - den sägs symbolisera stjärnan Sirius. Visst är det vackert, så säg!?

Vinet passar fint till vegetariskt, fisk och kyckling och fläskkött - varför inte till grillspett gjort på en lycklig gårdsgris eller ugnsbakad aubergine med tomatsås & fetaost.

Recept på en enkel tzatziki som med fördel serveras till spett och eller vegetarisk aubergine från ugnen:

En stor burk grekisk (eller turkisk) yoghurt
En gurka - riv hela gurkan grovt. Jag låter gurksaften hänga med för smakens skull.
Rör i ett par matskedar god olivolja.
Pressa i tre vitlösklyftor.
Putsa på ett kryddmått salt och gärna lite mald vitpeppar.
Fyll på med ett par tsk. torkad oregano
Hacka i färsk dill som ger en fin syra - ett halvt knippe kan räcka.
Låt gärna den goda yoghurtblandningen stå till sig så att smakerna kommer överens.
Med en god färsk brödbit och ett glas svalt Vidiano blir man lätt en aning salig.

Varma hälsningar från just Idaia!
Susanne Gabrielsson