

# VINERNA

## **Vilarnau Organic Cava Brut Nature - 82:-**

Vilarnau – ett litet, hantverksmässigt och högklassigt vineri, just utanför Barcelona. Vilarnau genomsyras av den enkla tanken att göra den bästa möjliga cavan med så lite negativ påverkan på miljön som möjligt. Att visa omsorg om naturen blir självklart när man lever av vad jorden ger. Druvsammansättning: 40% macabeo, 30% xarel-lo, 30% parellada

## **Albert Bichot Bourgogne Chardonnay 2014 BIO - 129:-**

Albert Bichot Bourgogne Chardonnay BIO produceras från 25 till 35 år gamla vinstockar som finns i Côte de Beaune och Hautes-Côtes de Beaune. Albert Bichot som grundades redan 1831 är fortfarande helägt av familjen Bichot och drivs nu av sjätte generationen. Familjen känner en stark samhörighet med Bourgogne och dess jord.

## **Cave de Turckheim Pinot Gris Réserve 2015 - 98:-**

Druvorna kommer från några av de allra bästa vingårdarna i Alsace. Odlingarna ligger utspridda på kullarna runt staden Turckheim och har gett Cave de Turckheim ett anseende som ett av de allra bästa kooperativen i Alsace. Pinot Gris - vinvärldens mest användbara vin.

## **Paul Jaboulet Côte du Rhône Parallèle 45 2013 - 109:-**

Paul Jaboulet är ett av Frankrikes mest prestigefulla vinföretag och producerar några av Rhônedalens mest klassiska viner, där deras ”Hermitage La Chapelle” anses vara ett av världens bästa viner. Vinhuset Paul Jaboulet grundades 1834 av Antoine Jaboulet och ägs idag av den schweiziska familjen Frey.

## **Marqués de Arienzo Gran Reserva 2008 - 159:-**

Marqués de Arienzo är en relativt ung bodega, som startades under vågen av nyinvesteringar i Rioja på sjuttioalet. Bodegas Domecq, en av giganterna i sherry-industrin beslutade 1978 att det var dags att gå in i Rioja, och med hjälp av professor Emile Peynaud från Bordeaux började man bygga upp en helt ny bodega från grunden.

## **Mandarossa Timperosse 2014 - 249:-**

Barilotto är egentligen namnet på ett litet knubbigt ekfat som förr i tiden användes till att förvara och transportera drycker. I Skottland var dessa fat smugglarfaten framför andra, lätta att gömma undan och enkla att få upp på hästryggen. Nu har sicilianska Mandarossa tagit fram en unik magnumflaska som fått namn från dessa fat och låtit buteljera Mandarossa Timperosse – ett vin som nu för första gången lanseras i Sverige och som är gjort på 100 % petit verdot.

## **Moscatel de Setúbal 2013 - 109:-**

Detta vin är uteslutande gjort på den lokala varianten av den uråldriga druvsorten muskat, som här går under namnet moscatel de setúbal. Efter skörd för hand krossas druvorna och när vinet jäst till cirka fem procent alkohol avbryts jäsningsen genom tillsatts av vinsprit till cirka 18 procent. Vinet får sedan ligga i kontakt med druvskalen i ca två-tre månader över vintern, för att laka ut maximalt med smak. Efter detta vidtar den traditionella lagringen på små ekfat i två år.



V  
VILARNAU  
BARCELONA

## VILARNAU ORGANIC BRUT NATURE

Spanien  
Penedés  
Macabeo, xarel-lo och parellada  
Alkoholhalt 12 %  
Volym: 75 cl / 6 fl kartong  
Naturkork

Art nr 7731  
Pris 82 kr

**TYP:** Torrt mousserande vin

**FÄRG:** Ljust gul

**DOFT:** En stor och frisk doft med kryddig ton och inslag av citrus och rostat bröd.

**SMAK:** Medelfyllig, frisk och matig smak med inslag av citrus och torkad frukt.

Den spanska adelsfamiljen Vilarnau slog ned sina bopålar i Penedés, väster om Barcelona, redan på 1300-talet. Albert de Vilarnau, som fått ge namn till Vilarnaus premium-cava, grundlade familjens maktposition på 1500-talet, och var också den som lät bygga kyrkan Santa Maria de Vilarnau.

Den första cavan som buteljerades under namnet Vilarnau skapades år 1949 när de dåvarande ägarna sålde en cava gjord på druvor från vingården Can Petit i Les Planes de Vilarnau, en vingård som odlats i flera hundra år. Sedan dess har Vilarnau associerats med cava av högsta klass.

Vilarnau genomsyras av den enkla tanken att göra den bästa möjliga cavan med så lite negativ påverkan på miljön som möjligt. Att visa omsorg om naturen blir självklart när man lever av vad jorden ger.

Sedan 2016 är Vilarnau certifierad för ekologisk produktion, och detta omfattar samtliga vingårdar. Detta betyder att 100% av vinerna från Vilarnau i framtiden kommer att vara ekologiska, när 2016 års skörd blivit färdigt vin som tappas på flaska. Inga kemiska bekämpningsmedel och ingen konstgödsel används alltså i vingårdarna.

Druvsammansättning: 40% macabeo, 30% xarel-lo, 30% parellada

Vinifiering och lagring: Varje druvsort vinifieras separat. Efter blandning tappas vinet på flaska för andra jäsningsen. Vinet är sedan lagrat tolv månader på jästfällningen i flaskan.

[www.nigab.se](http://www.nigab.se)





ALBERT  BICHOT  
DEPUIS 1831

## BICHOT BOURGOGNE CHARDONNAY 2014 BIO

Frankrike  
Bourgogne  
Chardonnay  
Alkoholhalt 13 %  
Volym: 75 cl / 12 fl kartong  
Naturkork

Art nr 76491  
Pris 129 kr

**TYP:** Torrt vitt vin

**FÄRG:** Ljust gul

**DOFT:** Ren och frisk doft av gröna äpplen, mineral och citrus. Inslag av rostat bröd och honung

**SMAK:** Torrt, medelfylligt vin med balanserad syra och lång eftersmak.

Maison Albert Bichot som grundades redan 1831 är fortfarande helägt av familjen Bichot och drivs nu av sjätte generationen. Familjen känner en stark samhörighet med Bourgogne och dess jord.

Under företagets hela historia har vinproduktionens "savoir-faire" ärvts från far till son. Företaget fungerar både som vinodlare och négociant och dessa båda verksamheter ser man som ett mycket bra komplement till varandra.

Bichot Bourgogne Chardonnay BIO produceras från 25 till 35 år gamla vinstockar som finns i Côte de Beaune och Hautes-Côtes de Beaune. Båda dessa vinregioner ligger på lera och kalkstensjordar. Mångfalden av deras exponering och höjd ger möjlighet att arbeta med en mosaik av vingårdar. Därvid uppnås en bra komplexitet. De gamla vinstockarna ger vinet en speciell aromatisk koncentration.

Vinet framställs av inköpta druvor och druvmust från välrenommerade odlare. Jäsningen äger rum i en mix av ekfat (30%) och i temperaturkontrollerade rostfria tankar (70%). Allt för att bevara friskheten, fruktigheten och blommigheten hos chardonnaydruvan. Alkoholjäsningen varar mellan 5 till 6 veckor. Vinet lagras därefter mellan 8 till 12 månader på en blandning av ekfat (20%) och rostfria tankar. Faten tillför vinet aromer och struktur.



## CAVE DE TURCKHEIM PINOT GRIS RÉSERVE 2015

Frankrike  
Alsace  
Pinot gris  
Alkoholhalt 12 %  
Volym: 75 cl / 12 fl kartong  
Skruvkapsyl

Art nr 2119  
Pris 98 kr

**TYP:** Torrt vitt vin

**FÄRG:** Ljust gul

**DOFT:** Stor doft av persika, mandarin och aromatiskt inslag med viss kryddighet.

**SMAK:** Ett torrt och fylligt vin med druvtypisk friskhet och aromatisk karaktär av aprikos och honung. Lång eftersmak.

Cave de Turckheim är ett av Alsace mest berömda och största odlingskooperativ. Det grundades 1955 av ett antal vinbönder runt den lilla medeltidsstaden Turckheim. I dag består kooperativet av närmare 240 medlemmar från flera av de allra bästa vingårdarna i Alsace. Man förfogar över ett toppmodernt vineri med allt från pneumatiska pressar till rostfria stältankar.

Druvorna kommer från några av de allra bästa vingårdarna i Alsace. Odlingarna ligger utspridda på kullarna runt staden Turckheim och har gett Cave de Turckheim ett anseende som ett av de allra bästa kooperativen i Alsace. Från starten på 1950-talet har kooperativet växt till idag 240 vinodlande medlemmar och en total vingårdsareal om 360 hektar. Vinet kan utvecklas något med ytterligare 2-3 års lagring.

Historiskt har Alsace långa tider tillhört Tyskland varför bönderna i regionen har tradition av att odla druvsorter som normalt associeras med Tyskland snarare än Frankrike. Riesling är en av dessa specialiteter som går att finna i Alsace och knappast liknar något annat vin i världen. Trots sitt nordliga läge har Alsace ett mycket varmt klimat, vilket i kombination med de aromatiska druvsorterna ger unika viner med både kraft och elegans.





## PAUL JABOULET PARALLÈLE 45 2013

Frankrike

Rhône

60 % grenache och 40 % syrah

Alkoholhalt 14 %

Volym: 75 cl / 12 fl kartong

Naturkork

Art nr 22800

Pris 109 kr

**TYP:** Rött, kryddigt och mustigt

**FÄRG:** Klar röd färg

**DOFT:** Generös och fruktig doft av mörka bär, lagerblad, lakrits och vitpeppar.

**SMAK:** Medelfylligt vin med kryddig smak av mörka bär, peppar och lakrits.

Paul Jaboulet är ett av Frankrikes prestigefulla vinföretag och producerar några av Rhôneadalens mest klassiska viner, där deras "Hermitage La Chapelle" anses vara ett av världens bästa viner. Vinhuset Paul Jaboulet grundades 1834 av Antoine Jaboulet och ägs idag av den schweiziska familjen Frey. Caroline Frey är utbildad oenolog och är ansvarig vinmakare i företaget.

Den 45:e breddgraden skär igen Rhône dalen ett par kilometer från Paul Jaboulet och familjen Freys vinkällare. Här odlas och lagras några av Frankrikes mest ryktbara viner. 45:e parallellen markerar också den gräns där den soliga södern börjar, där druvorna får mer sol, högre sötma- och större mognadsgrad. Paul Jaboulet Parallele 45 är ett av dessa omtalade viner från Rhône's gränsland.

Floden Rhône slingrar sig från nästan 1 800 meters höjd i schweiziska Alperna, via Genève sjön, in i Frankrike och ner till Medelhavet där den mynnar inte långt från Marseille. I Rhône dalen odlas några av världens främsta viner kända för sin eleganta kryddighet, sin smakrikedom och sin konsekvent höga kvalitet. Rhône vinerna, inte minst från Paul Jaboulet, brukar räknas till Frankrikes absoluta toppviner.

Parallele 45 består av 60 % grenache och 40 % syrah. Vinstockarna har en genomsnittlig ålder på 25 år. Vinifieringen är traditionell och jäsningsen sker på ståltank där vinet får ligga under lång tid.



## MARQUÉS DE ARIENZO GRAN RESERVA 2008

Spanien  
Rioja  
Tempranillo  
Alkoholhalt 13 %  
Volym: 75 cl / 12 fl kartong  
Naturkork

Art nr 6110  
Pris 159 kr

**TYP:** Rött, kryddigt och mustigt

**FÄRG:** Röd till tegelröd

**DOFT:** Stor generös doft av mognad och fat. Inslag av torkad frukt, dill och vanilj.

**SMAK:** Mogen och kryddig smak av fat, körsbär och dill. Inslag av vanilj och tobak.

Marques de Riscal köpte i juli 2010 Marques de Arienzo samt de 300 tillhörande hektaren vingårdar. Bodegorna ligger granne med varandra i Elciego.

Marques de Arienzo är en relativt ung bodega, som startades under vägen av nyinvesteringar i Rioja på sjuttioalet. Bodegas Domecq, en av giganterna i sherry-industrin beslutade 1978 att det var dags att gå in i Rioja, och med hjälp av professor Emile Peynaud från Bordeaux började man bygga upp en helt ny bodega från grunden. År 1981 nyplanterades 300 hektar vingårdar, alla med Guyot-uppbindning (som på den tiden var nytt för Rioja), och ett helt modernt vineri byggdes. 1986 släpptes de första vinerna till försäljning.

Vinet: 100% tempranillo, 36 mån på fat och 24 mån på flaska





## MANDRAROSSA TIMPEROSSE 2014

Italien  
Sicilien  
Petit verdot  
Alkoholhalt 13,5 %  
Volym: 150 cl  
Naturkork

Art nr 71441-06  
Pris 249 kr

**TYP:** Rött, kryddigt och mustigt

**FÄRG:** Mörkt djupröd

**DOFT:** Druvtypisk viol och en dov och behaglig ton av skogsbär, mogna plommon och en lite sträv rosmarin.

**SMÅK:** Fyllig med inslag av svarta vinbär och blåbär där finns också Medelhavsörter och en svagt blommig viol-lakrits.

I slutet av 1950-talet gick många vinbönder i Menfi samman för att möta de svåra tiderna i efterkrigsårens Italien. Det blev början till Mandrarossa, en småskalig sammanslutning av vinodlare med vitt skilda vingårdar utmed Siciliens sydkust. Sedan starten har Mandrarossa varit en del av Settesoli som idag är en av Europas största vinproducenter. Under 38 år leddes Mandrarossa av Diego Planeta, som brukar kallas "det sicilianska vinets fader". Under hans ledning moderniserades hela den sicilianska vinproduktionen och gjorde Sicilien till en betydande del av dagens vinvärld.

Petit verdot är en druva som nästan aldrig används annat än som inblandningsdruva. Druvrena viner på petit verdot är mycket sällsynta eftersom de små nästan blåsvarta druvernorna kräver extra lång mognadstid. Det sicilianska klimatet erbjuder perfekta förhållanden för petit verdot. Den bördiga röda lavasanden och lerjorden på Siciliens sydkust, de varma ökenvindarna från Afrika och det nederbördsfattiga Medelhavsklimatet skapar tillsammans unika möjligheter för petit verdot att utvecklas långt längre än på andra håll i Europa.

Sicilien var under senare hälften av 1900-talet präglad av djupaste fattigdom och vinproduktionen var eftersatt och oorganiserad. För att utvecklas gick många vinbönder samman. Ett av dessa projekt var Mandrarossa som i dag vuxit till en ledande och innovativ producent på Sicilien.

Mandarossa Timperosse har odlats i Menfi på Siciliens sydkust på östra delarna av ön där det torra klimatet, ökenvindarna och den röda jorden ger mycket speciella förutsättningar.



**BACALHÔA**  
VINHOS DE PORTUGAL

## MOSCATEL DE SETÚBAL 2013

Portugal  
Setúbal  
Moscatel  
Alkoholhalt 18 %  
Volym: 75 cl / 6 fl kartong  
Skruvkapsyl

Art nr 8011  
Pris 109 kr

**TYP:** Sött starkvin

**FÄRG:** Bärnsten

**DOFT:** Stor, intensiv och aromatisk doft med inslag av aprikos och torkad frukt.

**SMAK:** Söt, fyllig och balanserad smak med koncentrerad frukt och inslag av torkade aprikoser.

Sydöst om Lissabon sticker Setúbal-halvön ut på andra sidan av Tejos mäktiga mynning. Vinnäringen domineras här av två traditioner – druvan castelão (lokalt tidigare kallad periquita) och moscatel de setúbal.

Bacalhôa Vinos de Portugal (som tidigare hette JP Vinhos) är en av de klassiska producenterna i Portugal, och är framförallt känt för sina mousserande viner och vinerna från Setúbal-halvön, där även företagets huvudanläggning ligger. Man är idag dominerande när det gäller produktion av Moscatel de Setúbal och producerar årligen cirka 400 000 liter.

Detta vin är uteslutande gjort på den lokala varianten av den uråldriga druvsorten muskat, som här går under namnet moscatel de setúbal. Efter skörd för hand krossas druvorna och när vinet jäst till cirka fem procent alkohol avbryts jäsningen genom tillsatts av vinsprit till cirka 18 procent. Vinet får sedan ligga i kontakt med druvskalen i ca två-tre månader över vintern, för att laka ut maximalt med smak. Efter detta vidtar den traditionella lagringen på små ekfat i två år. Innan buteljering görs sedan ett noggrant urval och blandning från olika fat för att behålla vinets stil och höga kvalitet.





## LJUMMEN SURKÅLSSALLAD MED ÄPPLE OCH RÖKT SIDFLÄSK

Tillagningstid: 15 min

Antal personer: 4-6

### Ingredienser

1 msk smör

100 gr rökt sidfläsk skuret i strimlor

2 st röda äpplen, urkärnade, halverade och skurna i skivor

500 gr surkål - häll av vätskan genom en sil

20 gr persilja, plockad och finhackad  
salt och nymald svartpeppar

### Tillagning

1. Hetta upp en stekpanna på hög temperatur, lägg i smör.
2. Stek sidfläsket tills det får ordentligt med färg, lägg i äppelskivorna, rör om och låt gå några minuter.
3. Sänk temperaturen till medelvärme, fördela surkålen och persiljan i pannan och låt gå under omrörning några minuter tills surkålen blivit ljummen.
4. Salta och peppra efter smak.

### Tipset

Servera till en god korv t.ex. Nürnberger wurst eller hjortkorv.

Av Smak i Bild.

Recept av Fredrik Sidoli och foto © Per Erik Berglund.



## ENTRECÔTE MED BETSALLAD OCH MANCHEGOSÅS

Tillagningstid: 50 min

Antal personer: 4

### Ingredienser

- 4 st polkabetor
- 4 st gula betor
- 5 msk smör
- 1 schalottenlök, finhackad
- 2 dl vitt torrt vin
- 2 dl kycklingfond spädd med vatten
- 3 dl matlagingsgrädde
- 2 dl manchegoost, finriven
- 2 msk rapsolja
- 4 skivor entrecôte
- 30 gr machésallad salt och peppar

Av Smak i Bild.

Recept av Fredrik Sidoli och foto © Per Erik Berglund.

### Tillagning

1. Koka betorna i saltat vatten ca 40 min. Håll koll på tillagningen med en sticka.
2. Värm ugnen till 150 grader.
3. Hetta upp en kastrull till medeltemperatur med 3 msk smör, tillsätt löken, låt gå under omrörning så att löken inte tar färg, ca 3 minuter. Häll över vin och fond, låt reducera till hälften.
4. Häll i grädden och låt kastrullen stå på låg temperatur.
5. Hetta upp en stekpanna till hög temperatur med olja, klicka i resten av smöret, låt tystna. Salta och peppra köttet och stek 1 minut på varje sida så att den får ordentligt med färg.
6. Lagg över på en ugnfast form och ös köttet med sitt stekspad, sätt en termometer i köttets mitt och stek klart i ugnen till önskad innetemperatur. T. ex. medium rare - 55 grader. Ta ut köttet och låt vila 10 minuter.
7. Hetta upp såsen och rör ner manchegoost.
8. Skala de kokta betorna och skär i klyftor. Lagg upp med machésallad på tallrik.





## CRÈME CAMPARI

Tillagningstid: 50 min

Antal personer: 8

### Ingredienser

#### BLODAPELSINKRÄM

2.5 dl blodapelsinjuice

2 dl grädde

5 st äggulor

80 g vit choklad

0.5 dl Campari

1,5 gelatinblad

#### PRALINÉ

1.25 dl socker

3 msk vatten

1.5 dl hasselnötter

#### HASSELNÖTSKRÄM

125 g Pralinén (eller motsvarande i godisförpackningar)

4.75 dl grädde

6-7 äggulor

1 msk Campari

2.5 msk socker

1 gelatinblad

### Tillagning

#### Blodapelsinkräm:

1. Lägg gelatinbladet i kallt vatten och låt stå i 10 minuter.
2. Koka upp ingredienserna och ta sedan av från värmen.
3. Lägg i gelatinet.
4. Häll krämen i botten på de små formarna och ställ in i kylen.

#### Praliné:

1. Värm socker och vatten till 120 grader.
2. Häll i nötterna – då antar massan en vit färg och "grynig konsistens". Rör tills sockret blir klart. Häll då upp på ett bakplåtspapper.
3. När temperaturen på massan sjunkit till cirka 75 grader, kör allt i en mixer till en oljig massa.

#### Hasselnötskräm

1. Lägg gelatinbladet i blöt i 10 min.
2. Koka upp pralinén tillsammans med grädden och Camparin. Häll blandningen över äggen som knäckts i en annan bunke och vispa.
3. Häll tillbaka allt i kastrullen och vispa tills det blir trögflytande. Tillsätt det blötlagda gelatinet och rör om.
4. Ta av från värmen, låt svalna och häll sedan hasselnötskrämen över blodapelsingelén i formarna. Kyl därefter i några timmar.
5. Strö över råsocker eller vanligt socker innan servering och bränn med brännare. Alternativet är att karamellisera sockret i en kastrull, hälla upp på ett bakplåtspapper, vänta tills det svalnat och då bryta lös bitar och placera över desserten.



## LILLA OSTSKOLAN TILL RÖDVIN

Få saker är godare än en bit god ost. Ännu bättre blir det med ett glas bra vin som accentuerar och lyfter smakerna. Nu ska vi prata om konsten att kombinera ost med röda viner. Någonting som är både svårare och lättare än man först kan tro!

Grundförutsättningarna för att kombinera ost och rödvin ligger i syran. Både ostens och vinets. En hög syra i osten gör att vinets syra måste vara högre än den i osten för att inte vinet ska framstå som platt. Det gör att många getostar och fårskostar passar bättre till vita viner än till röda viner. Det är dock inte omöjligt, speciellt inte om man är villig att experimentera lite med temperaturer och tillbehör. En god Brillat-Savarin blir fantastisk till en kyld beaujolais – speciellt om man har lite fikonmarmelad till; och en syrlig St Maure, gjord på getmjölk från Touraine är fantastisk till ett svalt vin gjort på Pinot noir.

Lagrade hårdostar har en lägre syra men ofta en högre sälta – detta gör att de passar bättre till kraftiga röda viner. Manchego och viner

från Rioja, lagrad cheddar till viner från Bordeaux och de fantastiska alpostarna Comté och Gruyère som passar perfekt till ett vin från Bourgogne eller Jura gjort på Pinot noir.

Vi ska inte heller förringa våra svenska ostar: Västerbottensost, Prästost och Herrgård exempelvis är fantastiska ostar – speciellt med lagring – som passar utmärkt till rödviner. De är ofta lite krämigare i strukturen med en liten syra och behaglig sälta vilket gör dem väldigt anpassningsbara. Prova att kombinera en lagrad Herrgårdssost med en bättre Malbec från Argentina och en Västerbottensost med ett vin från Chinon i Loire gjort på Cabernet franc.

Men vi ska inte glömma den viktigaste ingrediensen i alla mat- och dryckkombinationer: tillfället och sällskapet. Det är där den verkliga magin sker!