

enjoy

DEN SVARTA DAMEN
NÄRODLAT
BARON DE LEY
LÅNGKOK

ENJOY WINE & SPIRITS
OKTOBER 2009 #5

STYR KOSAN MOT

Rioja



Kom igen. Ställ krav på maten.



Sommaren är slut, ja till och med ett minne blott. Hösten knackar på dörren och hand i hand med den, ständiga mediala hot om svininfluensa. Till tröst ser den pågående finanskrisdimman ut att så sakteliga lätta. Låga räntor håller konsumtionen uppe och nu rapporteras det till och med om inflation, om än i liten skala. I likhet med många andra har jag bidragit till att hålla liv i den svenska ekonomin genom att spendera min semester i Sverige. Under semesterns gång blev det ett och annat besök på vägkrogar. Det är

ett sorgligt kapitel i det annars så välmående gastronomiska Sverige. Vill du äta dålig mat, så heter det säkraste kortet vägkrog. Det är osannolikt vilken respektlöshet dessa restauranger visar för sina kunder. Jag är ingen matsnobb, men jag förväntar mig åtminstone ätbar mat. Kom igen där ute, det kan ju inte vara meningen att Mc Donalds ska vara det bästa alternativet längs rikets vägar? Nej, tänk en vägkrog som vågar göra något annorlunda och erbjuda enkel men vällagad mat på lokala och närproducerade råvaror. På temat närproducerat har vi varit i Uppland och besökt Gunnar

Johansson på gården Alsta.

Här vistas och betar lyckliga och välmående kossor på gröna öppna ängar sex månader om året. Förutsättningar långt ifrån de gällande för kommersiell köttproduktion. Om det är

”Missa för guds skull inte resereportaget signerat Baron de Ley.”

skillnad på kött och kött? Svaret är ja med stort J. Att köpa gårdskött är en företeelse på stark frammarsch. Läs mer om Gunnar, hans kossor och varför du ska köpa gårdskött. Gällande vårt sortiment, så försätter vår expansion. Att det anrika rioja-huset Baron de Ley väljer att byta importör till förmån för oss, är en fet fjäder i hatten. Baron de Ley är, förutom ett starkt varumärke, också en klassproducent med dynamiska och trevliga människor bakom. Missa för guds skull inte resereportaget signerat Baron de Ley. Bättre gastro-guide får du nog leta efter. Vidare på temat nyheter, så försätter vi vårt internationella korståg, nu med fyra nya spännande viner i bolagets permanenta sortiment. Det mest revolutionerande av dem är boxen Tr3 Apor. Nej, vi är inte galna, vi gillar bara att göra traditionella saker på vårt egna sätt. För 149 kr får du 3 liter vitt fräscht halvtorr vin gjort på den trendiga riselingdruvan samt en ny bekantskap i form av aporna Ove, Göran och Anders. Vi rundar av i köket med ett klassiskt långkok. Lätt att tillaga, vinvänligt i 180 och inte minst 1000 gånger godare än på maten på vägkrogen. Låt det väl smaka.

Thomas Holstein

INNEHÅLL

ENJOY NR 5

| | |
|------------------------------|-------|
| Närodlat | 3-5 |
| La Dame Noire | 6-7 |
| Rioja-guide med Baron de Ley | 8-11 |
| Tr3 apor | 12-13 |
| Vinsidor | 13-17 |
| Recept | 18-20 |
| Sortimentet | 21 |



Citera oss gärna men ange källan.

FÖR PRENUMERATION KONTAKTA:

Enjoy Wine & Spirits, Alsnögatan 11, 116 41 Stockholm
Telefon: 08-556 947 00, Fax: 08-556 947 01
E-post: info@enjoywine.se, www.enjoywine.se

Enjoy ges ut av Enjoy Wine & Spirits AB.

CHEFREDAKTÖR OCH ANSVARIG UTGIVARE:

Thomas Holstein.

REDAKTION:

Anna Danielsson, Carin Grip, Isabelle Åkerblom och Ilhan Sanligüvendiren.

GRAFISK FORM:

Åsa Vesterlund, Generator Reklambyrå.

FOTO:

Andreas & Amelia Lönngren Widell, Carl Hjelte, Lina Eriksson och Studio Gabriel Ugla, samt medarbetare och leverantörer där inte annat angivits.

TRYCK, REPRO OCH PAPPER

Tryckeri Ätta45. Munken Polar, Arctic Paper.

Svanenmärkt och FSC-certifierat papper och tryck.

Närodlat



Okala och närproducerade produkter är ett hett ämne just nu. Människan blir mer medveten om miljön och man vill ha garanterat färska varor. Varor som smakar gott samtidigt som man vet att det som sätts på bordet är producerat med omtanke för djur och natur men också för konsumenten.

Idag finns många märkningar som ger bevis på kvalitet, omsorg och ursprung. När det gäller kvalitetsmärkning på kött så är naturbeteskött en av de märkningar som används.

En solig sensommar bär det av. Med siket inställt på en gård i Alsta, en mil norr om Uppsala. Jag måste nog erkänna att jag är lite uppspelt, förväntansfull på vad som komma skall. Jag vet inte vilken typ av djur jag kommer att möta men ordet kvalitetskött får mig att tänka på lyckliga grisar, glada kor och spralliga höns. Efter en mindre felnavigering kommer jag fram till gården. Hagarna runt omkring skvallrar om att jag ska hälsa på kor, eller som det senare visar sig, stutar. Jag möts av Gunnar Johansson, bonden, och hans hund som båda kommer med an-

dan i halsen. 16 av Gunnars stutar hade nämligen bestämt sig för att kontrollera om gräset var grönare någon annanstans än i hagen och bjöd på motstånd och löptävling.

Familjen Johansson har sedan mitten av 1700-talet arbetat med mjölkkor på gården. Men sedan två år tillbaka så är det stutar, kastrerade ungtjurar, som betar i hagarna och huserar i stallarna.

Gunnars stutar går ute hela betessäsongen. Från maj till oktober äter de sig mätta och leker ute på betesmarkerna. Under vintersäsongen, mellan oktober

och maj, så är de inne i något av Gunnars tre stallar med lösdrift och möjlighet till utevistelse.

Kalvarna är inte uppfödda på gården utan kommer vid ca två månaders ålder från en närliggande gård. De förväntas då att stanna i ca två år.

Idag har familjen 140 stycken stutar i olika åldrar och storlekar på gården. "Jag har försökt att få de äldre att umgås med de yngre men det är svårt, de grupperar sig gärna" säger Gunnar.

När vi kliver in i hagen hos ca 50 stutar så är det pirrigt. De äldre stutarna kom-

LITET LEXIKON

| | |
|------------------------|--|
| Stut | Kastrerad tjur |
| Marmorerat kött | Kött med naturligt insprängt fett |
| Svenskt sigill | Svenskt kvalitetsmärke |
| Naturbeteskött | Typ av uppfödning med djurets bästa i fokus |



mer nyfiket fram medan de yngre lite blygt håller sig i bakgrunden.

NATURBETESKÖTT

Gunnars stutar klassas som naturbeteskött. Det innebär att de går ute hela betessäsongen och livnar sig på de växter och örter som finns ute på betet. Att stutarna enbart livnar sig på gräs under sommartid, ensilage under vintertid och att kraftfoder inte förekommer gör att det tar längre tid för dem att uppnå slaktvikt. Det ger en naturligt långsam uppfödningstakt som ger köttet en fin marmorering (en högre grad av insprängt fett) vilket gör köttet saftigare och mer smakrikt. Tanken med naturbeteskött är att ge djuren bättre levnadsförhållanden och bättre kvalitet på köttet. Man kan jämföra naturbeteskött och annan typ av kvalitetskött, där djuren fått växa naturligt, med de djur som inte får privilegiet att uppleva samma sak. Där går tjurkalvarna inomhus och blir matade för att snabbast möjligt, efter ca 12 månader uppnå slaktvikten på 700 kg. Den slaktvikten uppnår Gunnars stutar på gården i Alsta efter ca 24 månader.

Dessa djur ger inte kött med samma fina marmorering då fettintet inte hinner tränga in i köttet. Köttet blir fettfritt, rött och vid tillagning; grått.

För att djuren ska klassas som naturbeteskött måste de gå på godkända naturbeten. För att bli en godkänd naturbetesmark får det inte finnas för mycket träd, max 60 träd/ha och man tittar även på vad för typ av växter som finns. Vissa växter klassas som mer värdefulla än andra och beroende på hur många av dessa som finns kvalificerar sig markerna. De värdefulla växterna bestämmer markens värde och utefter detta får bonden ersättning/bidrag för sin verksamhet.

Stutarna slaktas inte på gården, de får åka till ett slakteri i Örebro. Slakteriet i Örebro ingår, tillsammans med Gunnar och andra naturbetesbönder i "Naturbetskött Mellansverige AB" och är lika angelägna som Gunnar om djurens välmående. När det är dags för stutarna att lämna gården i Alsta ser man till att allting redan är förberett och klart i Örebro.

SVENSKT SIGILL

Gunnars tanke är att hans kött från gården i Alsta ska bli sigillcertifierat. Svenskt Sigill är ett kvalitetsmärke på mat, blommar och råvaror som är producerade med känsla, omsorg och ansvar för djur och natur. Kontrollorganet gör regelbundna besök för att se till att dess regler och bestämmelser följs. Man kan alltid vara säker på att råvaror och produkter märkta med Svenskt Sigill kommer från svenska gårdar och odlingar.

Naturbeteskött säljs idag till ICA-butiker i Örebro, Uppsala och Köping, Östermalms Saluhall och på www.svenskamattvaror.se/naturbete

Andra småskaliga kvalitetsproducenter i Sverige:

Eskesta Gårdsmejeri i Tierp

www.svenskamattvaror.se/eskestagardsmejeri

Ejmunds Gård på Gotland

www.ejmunds.se

Domta Grisen i Enköping

www.svenskamattvaror.se/domtagrisen

Löfsta Gårdsmejeri i Vallentuna

www.svenskamattvaror.se/lofstalofsta

Skönero Kött i Valdemarsvik

www.skonerose.se

Mariebergs Gårdsbutik i Kungsbacka

www.pepparrot.se





LA DAME NOIRE

Scheelegatan 3

Stockholm

Tel: 08-653 05 06

www.ladamenoire.se

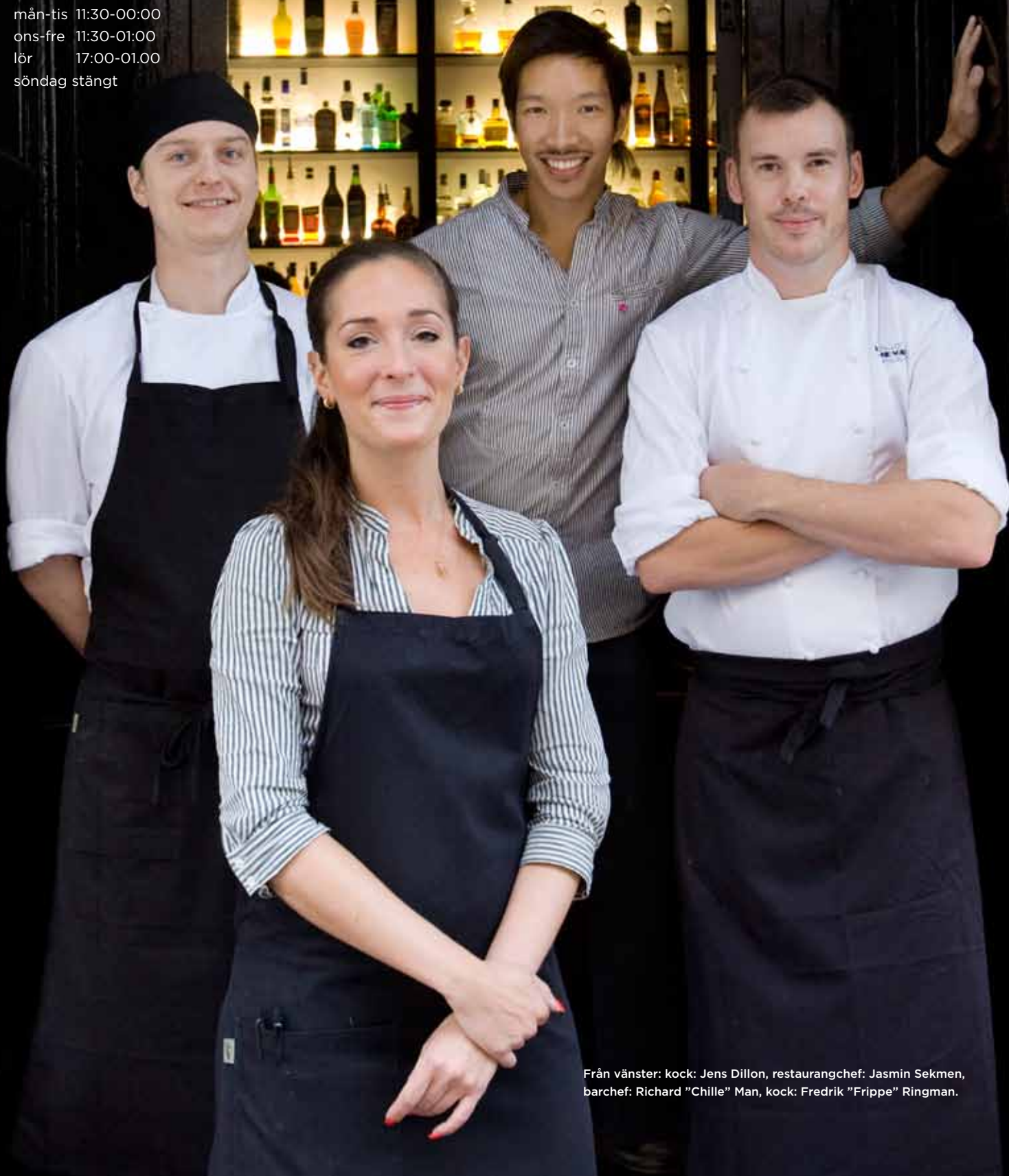
Öppettider:

mån-tis 11:30-00:00

ons-fre 11:30-01:00

lör 17:00-01:00

söndag stängt



Från vänster: kock: Jens Dillon, restaurangchef: Jasmin Sekmen, barchef: Richard "Chille" Man, kock: Fredrik "Frippe" Ringman.

DEN SVARTA DAMEN VILAR ALDRIG

Restaurang La Dame Noire ligger på Scheelegatan, på Kungsholmen i centrala Stockholm. Restaurangen öppnades för två år sedan och under renoveringen var namnfrågan ständigt på tapeten. En dag kom en nyfiken, svartklädd dam in för att fråga vad lokalen skulle användas till. Detta gav ägarna ett perfekt uppslag. Den svarta damen blev La Dame Noire. Restaurangen drivs av fyra eldsjälar som inte ser det som ett jobb utan mer som en livsstil. Det första som slår mig när jag kommer in är den sköna balansen mellan stilren restaurang och mysig hemmakänsla.

I bardelen lockar djupa mysfåtöljer, perfekta att sjunka ner i efter jobbet med en kaffe eller en drink. Dock är det bardisken som drar blickarna till sig. Den byggdes i Bordeaux och flyttades sedan till en bistro i Paris. Det finns bilder på Vincent Van Gogh när han avnjuter ett glas absint vid just denna bardisk. Mörkt trä toppat med druvornament. Denna kombination återfinns även på borden i matdelen. Dessa möbler övertogs från tidigare ägare. Vänder man blicken uppåt får man njuta av det K-märkta, 100-åriga taket. Det är handmålat och skyddas av glasskivor. På en av väggarna hänger en handmålad cirkusaffisch från 1920. Små detaljer ger en genomtänkt och hemtrevlig känsla. Udda tallrikar och kristallglas, uppletade i antikbutiker, på loppisar eller i mormors skåp. "Hittar vi något vi gillar tar vi med det till restaurangen!" säger Jasmin Sekmen, restaurangchef.

KÖKET

Traditionsenlig, vällagad mat utan krusiduller, med sneglingar mot sydeuropa. Så beskriver kocken det som erbjuds på menyn. Menyn och vinlistan byts ut var sjätte till åttonde vecka och följer års-

tiderna. De har även Svarta Tavlan som ändras varje dag. Just nu är det mycket äpple och svamp som gäller. Svenska råvaror används i så stor utsträckning det går. Miljöfrågan är viktig även här. Eftersom smaklökarna också ändras efter årstiderna försöker de kittla dessa både på menyn och i drinklistan. Två av rätterna på menyn faller jag för direkt. Det ena är råbiff vilken de maler a la minute. Den andra är deras hemgjorda



korv. Korvarna stoppas i köket enligt kockarnas hemliga recept. Grunden är densamma men visst skiljer de sig lite, beroende på vilken kock som gör dem. Personliga korvar helt enkelt.

La Dame Noires drinklista är helt i min smak. Den stolpar inte upp vad drinken innehåller utan förmedlar mer en känsla. Vad sägs om *Tänk höstmörker*, *mörk sprit*, *mörka bär*, *lönnsirap* och *helande kryddor*.

Även vinlistan sätts med känsla. Visst finns de traditionella kombinationerna men de två sommeliererna har även ett djärvt alternativ. Ibland vet gästerna direkt vad de vill ha men ofta försöker vi få dem att berätta vilka smaker de är ute efter och utifrån det föreslå dryck. Det finns cirka 10 viner att få på glas men däremot inget *husets vin*. "Vi har valt bort det då det annars är tryggt att välja detta men kanske inte ger den optimala kombinationen. Målet är att ge gästerna mer än vad de förväntar sig."



Mathias Dahlgren Grand Hôtel Stockholm

5 snabba med Mathias Dahlgren

1

Mitt favoritland för dryck är ...
... **Sverige, men med drycker från hela världen**

2

Om jag var en maträtt skulle jag vara ...
... **En god hårt lagrad ost**

3

Så dricker jag mitt kaffe ...
... **Svart**

4

Detta bjuder jag på för att imponera ...
... **Jag bjuder aldrig med ambition att imponera**

5

Min mamma gör den godaste ...
... **Rabarbersaft med nejlika**

VILL DU OCKSÅ BESÖKA
MATSALEN ELLER MATBAREN?
BOKA BORD PÅ
TEL: 08-679 35 84 ELLER
RESERVATIONS@MDGHS.COM



Uppliv Rioja

MED BARON DE LEY

Den 1 oktober inleds vårt nya samarbete med den välrenommerade vinproducenten Baron de Ley och det innebär inte bara nya goda viner i sortimentet. Vi fick även perfekta guider för vad som är värt ett besök under en vistelse i ett av de mer kända vindistrikten. Alex Tomé på Baron de Ley har letat upp allt från ett bra Bed & Breakfast till olika festivaler, restauranger och var du hittar den bästa vinshopen.

Varje årstid har sin charm i Rioja men det är under sommaren och hösten det händer. Augusti är måna-

den för nästan alla lokala festivaler, "fiestas". Varje liten by med självaktning i La Rioja är fylld av konserter, provningar och gastronomiska events. Med hösten kommer skörden som startar i september och detta är bästa tiden för att besöka bodegor eller vandra mellan vingårdarna som är fyllda med plockare och myllrar av aktivitet. Lite lugnare är det under oktober och november, och kanske är landskapet som vackrast då, med vingårdar som börjar skifta från det gröna till gult, orange och brunt.



BARON DE LEY

I ett område där många viner är gjorda av köpt frukt grundades Baron de Ley med en tanke och strategi att deras viner enbart skulle komma från druvor ur egna vingårdar. 1985 startades restaureringen av byggnader, konstruktion av vineri och plantering och köp av 90 ha vingårdar. Idag är vingårdsarealen uppe i 350 ha. 1990 stod allt klart och det första vinet lanserades. Mellan åren 1995-1998 när den första internationella succén var ett faktum utökades estaten och har nu en kapacitet för tre miljoner flaskor kvalitetsvin per år. 1997 bör noterades Baron de Ley i Spanien och från 2000 heter den nye chefsvinmakaren Gonzalo Rodriguez. 2004 utsågs Baron de Ley för första gången till Årets spanska vinproducent av IWSC (The International Wine & Spirit Competition) och 2007 upprepades den bedriften.



VINER PÅ SYSTEMBOLAGET

| Varunr | Namn | Pris | |
|--------|-------------------------------|--------|----------|
| 2525 | Baron de Ley Reserva | 103 kr | ord sort |
| 12653 | Baron de Ley Finca Monasterio | 203 kr | ord sort |
| 87949 | Baron de Ley Gran Reserva | 170 kr | BS |
| 4570 | Club Privado Reserva | 99 kr | ord sort |
| 83536 | Baron de Ley Blanco | 67 kr | BS |



BO

Så, vad kan då en resa fyllas med? Bäst att börja med ett boende kanske. Vi har valt att utgå från La Riojas huvudstad Logroño som ligger tämligen mitt i distriktet. Perfekt som utgångspunkt för utflykter och för goda middagar till kvällen. Logroño har ca 150.000 invånare.

B&B

Pensión La Bilbaína

Calle Capitan Gallarza 10, 26001 Logroño

Litet mysigt B&B beläget i hjärtat av gamla stan i Logroño.

BACKPACKER

Logroño pilgrims refuge

Calle Ruavieja 32 26001 Logroño

Känt vandrarhem för vandrar av Santiago di Campostela med 88 rum, dusch, kök och cykelförvaring.

HOTELL

Gran Hotel AC 4****

Madre de Dios 21, 26004 Logroño

Nybyggt hotell i den nyare delen av Logroño intill Universitet och mässområdet. Inte supercentralt men mycket modernt, hög kvalitet och prisvärt.

Hotel Murrieta 3***

Marques de Murrieta 1, 26005, Logroño

Hotellet ligger i den historiska, mer turistvänliga och trevliga delen av staden. Totalrenoverades 2004.

Hotel FG Logroño 3***

Avenida De Viana 2-6, 26001 Logroño

Ett modernt och designat hotell mitt i Logroño nära vandringsleden precis vid floden Ebro.

RESA

Du tar dig lättast till Riojadistriktet med flyg till Bilbao för att sedan fortsätta med bil ca 1,5 till 2 tim genom det vackra landskapet. Det går också att flyga till den största staden Logroño, men det innebär ytterligare ett flygbyte och ganska udda tider. Väl på plats är cykel ett mycket bra färdmedel. Hyr på plats och ta en tur eller häng den på hyrbilen för att lättare kryssa mellan vingårdarna. **Mer information om cyklar hittas på www.vinividibici.com.**

Vill man boka en guidad tur, lång eller kort, tipsar Alex om följande länkar. På spanska dessvärre, kanske ett tillfälle att öva upp språket inför trippen? **www.piedrasdevendimia.com**
www.rutasrioja.com

SEVÄRDHETER

Hur märkligt det än kan låta finns det annat att se i Rioja förutom vinkällare. På världsarvslistan finns klostren Yuso och Suso som ligger i byn Millán de la Cogolla. Klostret Suso byggdes på platsen där eremiter som följde helgonet Millán bodde i grottor under 500-talet. Klostret Yuso uppfördes på 1000-talet som ett komplement till Suso. Två mycket storslagna byggnader fyllda med historia.

Den som är intresserad av ännu äldre historia kan gå på guidad dinosaurietur och se äkta fotspår. För miljoner år sedan var La Rioja the place för dinosaurier och spår efter dem finns att hitta på många platser, främst i bergen i Rioja Baja. Längst i öster i Rioja-distriktet i staden Enciso finns ett paleontologiskt centrum med guidade turer.

När man tröttnat på historia och gamla stenar och shoppingbehovet börjar göra sig påmint rekommenderas följande

VINSHOPAR:

Universal De Vinos

Calle Saturnino Ulargui 10, Logroño

Jelen Rioja

Cl. Marques de Murrieta N.5-7 Bjo., Logroño.

Vinoteca Rodriguez Alonso

Calle Conde De Haro 5-7, 26200 Haro

Vinoteca Chuchi

Carretera Vitoria 4, Fuenmayor

Eller om man helt enkelt vill bada i vin rekommenderas Vinbataljen i Haro i slutet av juni varje år. Allt har sitt ursprung i en dispyt om ett landområde kallat Riscos de Bilibio mellan städerna Miranda de Ebro i Burgos och Haro i La Rioja. Detta "firas" med allmänt vinbad i Haro där alla håller och sprutar vin på varandra tills deltagarna är vackert rosa och festen kan börja.

Lite lugnare går det till på skördefestivalen i slutet av september som numera är en nationell angelägenhet. Pågår under en vecka i Logroño kring den 21 september, St Matthew's Day. Allt startar med att den första musten från årets skörd offras på torget Paseo del Espolón till Virgen de Valvanera, skyddshelgonet för La Rioja. Därefter följer en vecka med mat, dryck, dans, fyrverkerier och uppträdanden i staden.



MAT

Maten kan mycket väl vara det viktigaste och ibland hela meningen med att resa. Spanien med sin tapaskultur gör också det hela ännu roligare då man hinner prova på så många fler smaker. Det är inga problem att överleva ett antal dagar i Spanien bara ätandes tapas på de många, många tapasbarerna.

I Logroño hittas den bästa tapas på en liten gata ca 3 min promenad från "Espolón", stadstorget. Här trängs överkligt många tapasbarer, alla yttepyttesmå och alla med sin egen specialité som t ex champinjoner med vitlök, patatas bravas, squid, skinka, anchovis eller razor clams. Bästa tiden att besöka La Calle Laurel som gatan heter, är mellan 13.00 och 14.30 och 20.00 till 22.00. Och stämningen under lunchtid på fredagar, lördagar och söndagar får inte missas.

Övrigt i matväg i och kring Logroño rekommenderar Alex:

FRUKOST**Viena La Degustación**

C/Muro de la Mata 6 Bajo,
26001, Logroño

LUNCH/MIDDAG**Restaurante el Portal del Echaurren ***

Del Fuero 15, 26280 Ezcaray

45 min i bil från Logroño ligger denna en-stjärniga restaurang som drivs av La Riojas unga och talangfulla kock Francis Paniego. Mycket bra modern, spansk mat.

Restaurante Venta Moncalvillo

Carretera Medrano 6,
26373 Daroca De Rioja

20 min i bil från Logroño hittas denna nya restaurang med fokus på råvaror efter säsong.

Restaurante La Vieja Bodega

Av. de La Rioja 17,
26230 Casalarreina

Bara 5 min från Logroño ligger denna restaurang som är värd ett besök främst på helgerna. Spansk mat med nya influenser...

**Restaurante El Cachetero**

Calle Laurel 6, 26001 Logroño

Typisk, regional mat på självaste "tapas-gatan". Lång vin- och cigarrlista.

Restaurante La Galeria

Saturnino Ulargi 5, 2601 Logroño

Tämligen ny restaurang med innovativ och modern meny, lite avantgarde. Här hittas udda smakkombinationer och kanske den bästa vinservicen i staden.

VAD ÄR DET HÄR? VAD HÅLLER DOM PÅ MED? TRE APOR, SOM HETER ANDERS, GÖRAN OCH OVE?

De tre aporna Anders, Göran och Ove återfinns på en box som lanseras på Systembolaget i oktober. Vinet är nytt, boxen är ny, varumärket är nytt, men den välkända symbolen med de tre aporna som inte ser, inte hör och inte talar är gammal och har en lång och brokig historia.

– Med **tr3 apor** har vi satt en helt ny kvalitetsstandard för vita lågprisboxar och även infört ett nytt varumärkestänkande, säger Erik Hjort produktchef på Enjoy Wine & Spirits.

Den äldsta avbildningen som fysiskt finns kvar av de tre aporna är från 1600-talet och återfinns i form av ett träsnideri i en shintohelgedom i den japanska staden Nikko. Det är svårt att fastställa exakt hur gammal symbolen egentligen är men den bygger på ett buddistiskt motto som sannolikt formulerades för första gången i Indien för ett par tusen år sedan. Mottot lyder: att inte se, inte lyssna till och inte säga något ont. Tanken var att den som inte

exponeras för ondska inte heller kommer att föra ondskan vidare. Via Kina spreds mottot vidare till Japan någon gång på 700-talet och genom åren har det gjorts flera alternativa tolkningar i olika delar av världen.

– **Vi har försökt** göra en modern tolkning av aporna översatt till svenska förhållanden i en avslappnad och humoristisk riktning. Vi har tagit fasta på ursprungstanken att inte sprida ondska genom att istället erbjuda folk ett riktigt gott och extremt prisvärt vin, säger Erik Hjort.

– Med tre apor vill vi att folk ska kunna njuta av ett gott vin utan att behöva vara vinkännare eller för mycket krångel. Därför framhåller vi hellre den goda smaken istället för att informera för mycket om ursprung, druvsorter och tillverkningsmetoder, avslutar Erik.

Tr3 apor är ett halvtorr vitt vin med en ren härlig friskhet och aromatisk frukt. Smaken är lätt och elegant med en diskret, balanserad druvstötma. Ett perfekt vin till aperitif eller som sällskapsvin. Det passar även utmärkt till sallader och kyckling eller lättare fiskrätter.



TR3 APOR

| | |
|---------------------|---------------------------------------|
| ARTIKELNR: | 5921-08 |
| PRIS: | 149 KR |
| ÄRGÅNG: | 2008 |
| VOLYM, FÖRPACKNING: | 3L BOX |
| LANSERINGSDATUM: | 1 OKTOBER |
| ÖVRIGT: | FINNS PÅ SAMTLIGA SYSTEMBUTIKER |





MASKURIBAI

ÅRGÅNG: 2008
URSPRUNG: Baskien, Spanien
VARUNUMMER: 95254
PRIS: 99 kr
LANSERING: 2009-09-01
KVANTITET: 1500 flaskor

OM VINET: Druvorna skördas för hand i slutet av september. Efter pressning jäser musten i rostfria ståltankar, sedan ligger den en tid på sin jästfällning innan det är dags för buteljering.
GOTT TILL: Passar bra till skaldjur.
SERVERAS: God att dricka nu.

OM PRODUCENTEN: Txakolina är ett vitt vin från det baskiska landet och huvudsakligen gjort av den inhemska druvsorten Hondarribi Zurri. Ursprungligen var det endast baskiska kungar och aristokrater som hade äran att få avnjuta vinet, men idag är det en av de vanligaste dryckerna man hittar på tapasbarer i Spanien. Spridningen av Txakolina-viner är delvis tack vare den första europeiske världsomseglaren Juan Sebastian Elcano. Efter sin världsomsegling firades hans hemkomst till Guetaria med Txakolina. För tillfället så finns det tre olika DO för Txakolina: Arabako Txakolina, Getariako Txakolina och Bizkaiko Txakolina. Cooperative Arabako Txakolina står för 95% av produktionen av vinerna från distriktet.



LE BUSCHE

ÅRGÅNG: 2006
URSPRUNG: Marche, Italien
VARUNUMMER: 73146
PRIS: 119 kr
LANSERING: 2009-09-01
 Beställningssortimentet

OM VINET: Druvorna handplockas ur vingårdar i Montecarotto. Efter pressning kyls musten och jäser vid låg temperatur på franska fat i 20 dagar. Båtonnage utförs en gång i veckan och efter 8 månader dras vinet över till ståltank. Vinet vilar sedan ytterligare 10 månader på flaska innan försäljning.
GOTT TILL: Passar bra till grillade och smakrika fiskrätter samt till ljust kött såsom fågel och fläskkött.
SERVERAS: Från nu och fem år framåt.

OM PRODUCENTEN: De internationella utmärkelserna är många för vinfirman Umani Ronchi, den lilla familjeägda vingården som är belägen i Osimo Scalo söder om Ancona i regionen Marche. Vingården har fått sitt namn av den ursprunglige grundaren av vingården Dr. Gino Umani Ronchi, som grundade egendomen i början av 1950-talet. Nu drivs vingården av familjen Bernetti med Massimos son Michele i spetsen. Till sin hjälp i vinkällaren har Michele den innovativa och framgångsrike vinmakaren Giuseppe Caviola som tidigare utsetts till "Årets vinmakare" av vinguiden Gambero Rosso. Umani Ronchi har förutom sin verksamhet i Marche även arbetat länge i grannregionen Abruzzo med utveckling av sina Montepulciano-viner. Ambitionen är att nå samma höjder med vinerna från Abruzzo som med de i Marche. Ett brytande steg togs därför 2002 i och med köpet av de 30 hektar vingård i Colline Teramane i norra Abruzzo.



BARBARESCO STADERI

ÅRGÅNG: 2006
URSPRUNG: Piemonte, Italien
VARUNUMMER: 95279
PRIS: 895 kr
LANSERING: 2009-09-01
KVANTITET: 120 flaskor

OM VINET: Druvorna till vinet skördas manuellt från den 4,5 hektar stora vingården Staderi i mitten av oktober. Vingården ligger 350 meter över havet, i kommunen Neive och stockarnas ålder är i genomsnitt 35 år. Antalet stockar uppgår till 5000 per hektar. Druvorna krossas och musten jäser på rostfria, horisontellt placerade tankar med skalkkontakt vid 30-32°C under 7-8 dagar. Efter alkoholjäsningen dras vinet över på delvis nya, mellanrostade franska barriquer, där den malolaktiska jänsningen äger rum. Vinet mognar 20-22 månader i barrique samt tre månader på tank, därefter buteljeras vinet utan filtrering. Avslutningsvis mognar vinet 12 månader på flaska innan det säljs.
GOTT TILL: Passar bra till smakrika köttretter av nöt, vilt och lamm.
SERVERAS: God nu men kan lagras 5-10 år till.

OM PRODUCENTEN: Azienda Agricola La Spinetta ägs av familjen Rivetti. Firman producerade sitt första vin 1981 och ligger i Castignole Lanze. På mycket kort tid har man gjort sig känd för sina välgjorda viner. Flera gånger om har man tilldelats tre glas i "Gambero Rosso" för sina viner. Man producerar såväl vita som röda viner. Mest känd är La Spinetta för sina kraftfulla "vingårds"-Barbaresco med namnen Gallina, Staderi och Valeirano. De två förstnämnda ligger i kommunen Neive medan Valeirano ligger i kommunen Treiso. I Gambero Rosso 2001 utsågs La Spinetta till "Årets vinhus". År 2000 köptes vingården Campé i byn Grinzane Cavour i Barolo. 2001 tog Spinetta steget ut utanför Piemonte i och med köpet av 65 ha vingård i Toscana. Här odlas 100 % Sangiovese.

NYheter

på
System-
bolaget

För mer information om våra viner och kommande lanseringar, klicka in på enjoywine.se och fliken sortiment.

**Q-RIOUS SEMILLON**

ÅRGÅNG: 2008
URSPRUNG: Central Valley, Chile
VARUNUMMER: 6647
PRIS: 62 kr
LANSERING: 2009-10-01
 Ordinarie sortiment

OM VINET: Semillondruvorna skördas för hand under mars månad från vingårdar runt om i Central Valley i Chile. Druvorna jäser på temperaturkontrollerade ståltankar där de sedan vilar en kort tid innan buteljering.

GOTT TILL: Aperitif eller varför inte med inte alltför kryddstarka vegetariska rätter, fisk, skaldjur, lättare kyckling- och kalkonrätter, fajitas, ost, svamprisotto, kantarelltoast, charkuteritallrik eller bara som en bra ersättare för den som får huvudvärk av rödvin...

SERVERAS: God att dricka nu.

OM PRODUCENTEN: Terrific Wines, Enjoy Wine & Spirits systerbolag har börjat utveckla nya och egna viner och varumärken. De väljer själva ut grundmaterialet till vinerna och bestämmer den slutliga karaktären. Arbetet sker i nära samarbete med mycket bra och pålitliga leverantörer.

**BLASON DE BOURGOGNE
MACON VILLAGE**

ÅRGÅNG: 2008
URSPRUNG: Bourgogne, Frankrike
VARUNUMMER: 2295
PRIS: 73 kr
LANSERING: 2009-10-01
 Ordinarie sortiment

OM VINET: Caves de Vignerons de Buxy är ett av Bourgognes mest välrenommerade kooperativ. Druvorna skördas ur vingårdar i de södra delarna av Bourgogne i Mâconnais. Vinet är jäst och lagrat på ståltank.

GOTT TILL: Passar bra till rätter med fisk och skaldjur.

SERVERAS: God att dricka nu.

OM PRODUCENTEN: Blason de Bourgogne startade 2002 som en serie viner under en gemensam etikett men från olika ursprung från nästan hela Bourgogne, norr till söder; Chablis, Montagny, Pouilly Fuisse, Mercurey, Haut Côtes de Nuits till Cremant de Bourgogne och som kännetecknas av kvalitet, prisvärdhet och ursprungstypicitet. Producent av Blason de Bourgogne är de fem ledande kooperativen i Bourgogne; La Chablisienne, Caves Bailly Lapierre, Cave des Haut Côtes, Cave de Buxy och Caves de Terres Secrètes.

**FARMER'S RESERVE
CHARDONNAY**

ÅRGÅNG: 2008
URSPRUNG: Kalifornien, USA
VARUNUMMER: 6538
PRIS: 94 kr
LANSERING: 2009-10-01
 Ordinarie sortiment

OM VINET: Druvorna, Chardonnay, skördas för hand under de svala morgontimmarna från vingårdar runt om i Kalifornien. Vinet jäser på temperaturkontrollerade ståltankar och vilar därefter kort tid på jästfällningen. Efter jäsningslagras vinet 6 månader på nya franska ekfat innan vinet buteljerar. Kommer även att säljas på halvflaska artikelnr: 653802, 49 kr.

GOTT TILL: Stekta eller grillade fisk- och skaldjursrätter som halstrad lax eller grillad uer.

SERVERAS: God att dricka nu.

OM PRODUCENTEN: Enjoy Wine & Spirits har sedan ett par år tillbaka tagit steget att själva utveckla nya viner och varumärken. Vi väljer själva ut grundmaterialet till vinerna och bestämmer den slutliga karaktären. Vi arbetar i nära samarbete med mycket bra och pålitliga leverantörer.

**TR3 APOR**

ÅRGÅNG: 2008
URSPRUNG: Tyskland
VARUNUMMER: 5921
PRIS: 149 kr
LANSERING: 2009-10-01
 Ordinarie sortiment

OM VINET: Efter skörd och pressning jäser musten långsamt vid låg temperatur för att bevara druvans fruktaromer. Vinet vilar sedan en tid på ståltank.

GOTT TILL: Passar bra till rätter av fisk och skaldjur.

SERVERAS: God att dricka nu.

OM PRODUCENTEN: Enjoy Wine & Spirits har sedan ett par år tillbaka tagit steget att själva utveckla nya viner och varumärken. Vi väljer själva ut grundmaterialet till vinerna och bestämmer den slutliga karaktären. Vi arbetar i nära samarbete med mycket bra och pålitliga leverantörer.

Beställning av artiklar i
beställningssortimentet kan
göras både i butik och på
enjoywine.se.

Klicka dig fram till
produkten och gör din
fax-beställning,
vinet finns i butik efter
2 till 5 arbetsdagar.

RESTAURANG NYHETER

Furusunds Vårdshus i Roslagen

Ca 8 mil norr om Stockholm. Nya krögarparet Anders & Paula, som skapat en trevlig och familjär stämning med härlig mat & dryck. Kom ut i skärgården med bilen och se Finlandsfärjorna åka förbi precis utanför fönstret. Går även att konferera i fräsch lokal med plats för ca 25 personer. Har även 16 nyrenoverade hotellrum.

Tel: 0176-803 44

www.furusundsvardshus.se

Hamnkrogen Stocksund

En fantastisk utsikt vid vattnet, kommer att ha öppet under fre-lör-sön med Johan Pålsson som restaurangchef. Åk gärna förbi och smaka på deras viner och fantastiska Fine Wine sortiment. Ligger strategiskt bra till, ca 10 min från city.

Stocksunds Hamn

Tel: 08-85 35 00

www.klartskepp.se

Å-tellet i Norrtälje

Nyöppnat fräscht hotell som drivs av hotelldirektörskan Sanna Fagerström. Det ligger vackert vid Norrtäljeåns mynning med skärgården och havet på simavstånd. God mat & dryck utlovas, kom gärna som vanlig gäst eller lägg din konferens här. Ca 1 tim från Stockholm och 50 min från Arlanda.

Sjötullsgatan 10, Norrtälje

Tel: 0176-700450

www.atellet.se

Trattoria Cinque i Gävle

Har fått storbesök av Rikard Juhlin som skrivit om ett restaurangbesök där nyligen där han berömmar restaurangen för mycket god italiensk mat och en bra improviserad vinlista.

Södermalmstorg 1

80252 Gävle

026-61 07 70

NYA VINER I NOVEMBER



DE VENOGÉ CORDON BLEU

ÅRGÅNG: NV
URSPRUNG: Champagne, Frankrike
VARUNR: 77141
PRIS: 299 kr
LANSERING: 2009-11-02
Beställningssortimentet

OM VINET: Cordon Bleu tillverkas endast av musten från den första pressningen. Till musten blandas 30% reservvin från de senaste två åren innan aktuell skörd. Vinet mognar tre år i källaren.

GOTT TILL: Aperitif eller till lättare rätter.
SERVERAS: God att dricka nu och fem år framöver.

OM PRODUCENTEN: Champagnehuset de Venoge grundades av schweizaren Henri-Marc de Venoge. Han var aktiv med champagnehandeln i 12 år och lärde sig hantverket av kollegor i de tyskätade champagnehus som hade stort inflytande i distriktet. Tillsammans med sin italienska hustru Marianna startar Henri-Marc 1837 sitt eget Champagnehus med en rivstart. Han var först ut med att designa sina egna etiketter, vilket var unikt för sin tid. de Venoge är beläget i Epernay och har sin styrka i mångfalden av viner bl a med ovanliga Blanc de Noirs Brut som görs på 80% Pinot Noir och 20 % Pinot Meunier. de Venoge gör också en årgångsbetecknad blanc de blancs Millésimé på enbart Chardonnay. Husets prestigechampagne hette tidigare de Venoge des Princes, en blanc de blancs. de Venoge lanserar nu ett nytt prestigevin Louis XV, en cuvée på 50/50 Pinot Noir och Chardonnay med en minimumlagring på 10 år.



LA SPINETTA LANGHE NEBBIOLO

ÅRGÅNG: 2007
URSPRUNG: Piemonte, Italien
VARUNR: 95285
PRIS: 209 kr
LANSERING: 2009-11-01
KVANTITET: 1200 flaskor

OM VINET: Druvorna plockas från unga stockar i vingården Stardereri i mitten av oktober. Musten jäser i 7 till 8 dagar på ståltank och mognar sedan i franska fat i 12 månader. Vinet dras över till ståltank och vilar där i två månader innan buteljering. Ingen filtrering eller klarning.

GOTT TILL: Grillat, stekt kött av nöt eller vilt.
SERVERAS: Från nu och fem år framöver.

OM PRODUCENTEN: Azienda Agricola La Spinetta ägs av familjen Rivetti. Firman producerade sitt första vin 1981 och ligger i Castignole Lanza. På mycket kort tid har man gjort sig känd för sina välgjorda viner. Flera gånger om har man tilldelats tre glas i "Gambero Rosso" för sina viner. Man producerar såväl vita som röda viner. Mest känd är La Spinetta för sina kraftfulla "vingårds"-Barbaresco med namnen Gallina, Stardereri och Valeirano. De två förstnämnda ligger i kommunen Neive medan Valeirano ligger i kommunen Treiso. I Gambero Rosso 2001 utsågs La Spinetta till "Årets vinhus". År 2000 köptes vingården Campé i byn Grinzane Cavour i Barolo. 2001 tog Spinetta steget ut utanför Piemonte i och med köpet av 65 ha vingård i Toscana. Här odlas 100 % Sangiovese.

**KUMKANI SHIRAZ**

ÅRGÅNG: 2008
URSPRUNG: Western Cape, Sydafrika
VARUNUMMER: 12341
PRIS: 89 kr
LANSERING: 2009-10-01

OM VINET: Efter skörd pressas druvorna och musten får kallmacerera. Sedan ligger vinet i franska och amerikanska ekfat i 24 månader.

GOTT TILL: Passar bra till rätter av nöt, vilt och till smakrika ostar.

SERVERAS: God att dricka nu och fem år framöver.

**KUMKANI
CHARDONNAY / VIOGNIER**

ÅRGÅNG: 2008
URSPRUNG: Western Cape, Sydafrika
VARUNUMMER: 87704
PRIS: 79 kr
LANSERING: 2009-10-01
 Beställningssortimentet

OM VINET: Druvorna skördas separat i mitten av februari. Chardonnay jäser i franska ekfat och ligger 6 månader på sin jästfällning. Viognier jäser i ståltank med ekchips och ligger sedan på jästfällning i 6 månader.

GOTT TILL: Passar bra till rätter av fisk, fågel eller ljust kött.

SERVERAS: God att dricka nu.

**VERSUS RED**

ÅRGÅNG: 2008
URSPRUNG: Western Cape, Sydafrika
VARUNUMMER: 85926
PRIS: 52 kr
LANSERING: 2009-10-01
 Beställningssortimentet

OM VINET: Druvorna skördas i slutet av februari då de uppnått full mognad. Detta för att ge vinet mjukare tanniner. Efter pressning ligger vinet en kortare tid i ekfat.

GOTT TILL: Passar bra till rätter av nötkött, vilt eller till gräddiga ostar.

SERVERAS: God att dricka nu.

**ARNISTON BAY
CHENIN BLANC / CHARDONNAY**

ÅRGÅNG: 2008
URSPRUNG: Western Cape, Sydafrika
VARUNUMMER: 88074
PRIS: 69 kr
LANSERING: 2009-10-01
 Beställningssortimentet

OM VINET: Efter skörd och pressning jäser musten i ståltankar för att behålla druvornas karaktär och fräschhet.

GOTT TILL: Passar bra till rätter av fisk och skaldjur.

SERVERAS: God att dricka nu.

VERSUS WHITE

ÅRGÅNG: 2008
URSPRUNG: Western Cape, Sydafrika
VARUNUMMER: 85927
PRIS: 50 kr
LANSERING: 2009-10-01
 Beställningssortimentet

OM VINET: Druvorna skördas från vingårdar med svalare klimat i Western Cape. De skördas tidigt på morgonen och efter jäsning och pressning buteljerar vinet.

GOTT TILL: Passar bra som aperitif eller till fisk och skaldjur.

SERVERAS: God att dricka nu.

**THE COMPANY
OF WINE PEOPLE**

The Company of Wine People bildades genom en sammanslagning 2006 av Sydafrikas två största vinkooperativ Vinfruco och Stellenbosch Vinyards. Idag är The Company of Wine People en av de största vinproducenterna i Sydafrika med erkända vinmärken som Kumkani, Arniston Bay, Welmoed och Thandi. Just Kumkani, som betyder kung, är ett vin från Stellenbosch i det sydvästra hörnet av Sydafrika. De första vinstockarna planterades redan vid slutet 1600-talet genom kolonisatören Simon van der Stels stora intresse för vin. Stellenbosch räknas som vinhuvudstad i Sydafrika och inrymmer bland annat ett universitet med en egen avdelning för vinodling och vinproduktion. Området har en varierad jordmån, vilket gör att det passar för produktion både av vitt och rött vin.

NYA PRODUCENTER OCH VINER HOS ENJOY WINE & SPIRITS



BARON DE LEY BLANCO

ÅRGÅNG: 2008
URSPRUNG: Rioja, Spanien
VARUNUMMER: 83536
PRIS: 67 kr
LANSERING: 2009-10-01
 Beställningssortimentet

OM VINET: Druvorna, Viura och Malvasia kommer från Baron de Leys vingårdar i Rioja Alta. De skördas under den tredje veckan i september och efter pressning får musten jäsa i ståltankar innan buteljering.

GOTT TILL: Passar bra som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.

SERVERAS: God att dricka nu.



BARON DE LEY CLUB PRIVADO RESERVA

ÅRGÅNG: 2004
URSPRUNG: Rioja, Spanien
VARUNUMMER: 4570
PRIS: 99 kr
LANSERING: 2009-10-01

OM VINET: Vinet är gjort på 100% Tempranillo. Druvorna skördas för hand och musten har fått jäsa i ståltankar. Det färdiga vinet lagras därefter 24 månader på amerikanska ekfat och ett år i butelj i Baron de Leys vinkällare.

GOTT TILL: De flesta rätter av kalv, lamm- eller nötkött med smakrika tillbehör.

SERVERAS: God nu och tre år framöver.



BARON DE LEY RESERVA

ÅRGÅNG: 2004
URSPRUNG: Rioja, Spanien
VARUNUMMER: 2525
PRIS: 103 kr
LANSERING: 2009-10-01

OM VINET: Tempranillo-druvan kommer från Baron de Leys vingård i Mendavia, Rioja Baja. Den skördas för hand, pressas och musten får sedan jäsa i ståltank. Vinet ligger sedan 20 månader på ny amerikansk ek och sedan 24 månader i flaska innan det är dags att lämna vineriet.

GOTT TILL: Nöt, fläsk och lamm eller till ost.

SERVERAS: God nu och fem år framöver.



BARON DE LEY FINCA MONASTERIO

ÅRGÅNG: 2006
URSPRUNG: Rioja, Spanien
VARUNUMMER: 12653
PRIS: 203 kr
LANSERING: 2009-10-01

OM VINET: Huvuddruvan Tempranillo kommer från Baron de Leys vingård i Rioja Alta. Den skördas för hand, pressas och får jäsa i ståltankar. Sedan ligger vinet i nya franska ekfat under 18 månader och ytterligare 6 månader i 10 000-liters fat.

GOTT TILL: Rätter av nöt och vilt samt till smakrika grytor och ost.

SERVERAS: God nu och fem år framöver.

BARON DE LEY

Baron de Ley grundades så sent som i början av 1980-talet med målet att producera ett fåtal viner, uteslutande gjorda av druvor från den egna vingården och med samma modell som används vid de stora slotten i Bordeaux. Vingården som 1984 planterades med Tempranillo och Cabernet Sauvignon täcker idag 350 hektar. Baron de Ley har i experimentsyfte fått dispens av det statliga kontrollorganet Constejo Regulador att få odla och vinifiera Cabernet Sauvignon som annars inte är tillåten i DOC Rioja.

BARON DE LEY GRAN RESERVA

ÅRGÅNG: 1998
URSPRUNG: Rioja, Spanien
VARUNUMMER: 87949
PRIS: 170 kr
LANSERING: 2009-10-01
 Beställningssortimentet

OM VINET: Huvuddruvan Tempranillo skördas för hand, pressas och får sedan jäsa i ståltank. Vinet ligger sedan i ekfat i 24 månader, 50% i amerikansk ek och 50% i fransk ek. Efter lagring i ek får vinet ligga 5 år i flaska.

GOTT TILL: Rätter av nöt och vilt samt till smakrika grytor och ost.

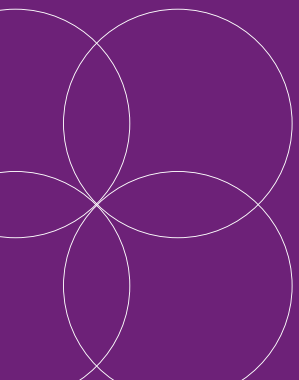
SERVERAS: God nu och sex år framöver.

ALLA RECEPT ÄR
KOMPONERADE AV:

Tove Nilsson, matstylist och
frilansande kock.

Tel: 070-491 44 07

e-post: tovnil@gmail.com



Långkok

*Köttet blir fantastiskt mörkt
när det får koka i timmar.*



Oxsvans- bourgignon

4 portioner

3 gula lökar
3 vitlöksklyftor
3 msk smör
3 kg oxsvans, i bitar
2 liter rödvin
0,5 tsk timjan
2 tsk salt
2 krm svartpeppar
300 g rökt sidfläsk
500 g morötter
2-3 msk maizenaredning
300 g champinjoner
1 burk syltlökar
1 knippe slätbladig persilja

1. Skala och klyfta löken. Skala och finhacka vitlöken.
2. Skala och skär morötterna i mindre bitar. Skär bort svålen på sidfläsket och tärna i små bitar.
3. Fräs lök och vitlök i smöret i en stor gryta. Tillsätt oxsvans, rödvin, timjan, salt och peppar. Fyll på med vatten om allt inte täcks med vinet.
4. Koka försiktigt under lock 2 timmar. Lägg i hälften av morötterna och koka ytterligare 1 timme. Kolla köttet så att det är riktigt mörkt efter 3 timmar, annars får det koka lite till.
5. Red av grytan med maizenaredning till en simmig konsistens.
6. Koka resterande morötter i lätt saltat vatten 5 min. De ska vara lite tuggiga.
7. Stek sidfläsket knaprigt, låt rinna av på hushållspapper. Plocka av och strimla persiljan. Dela champinjoner i kvartar. Håll av syltlöken.
8. Stek champinjonen i smör, tillsätt syltlök och fräs så att löken får lite färg. Tillsätt morötter, sidfläsk och persilja, fräs så allt blir varmt.
9. Toppa grytan med fräset och servera med surdegsbröd, potatis eller sallad.

15 min + 3 timmar koktid

4 portioner

KOMPOTT

8 äpplen
1/2 vaniljstång
1 kanelstång
3 msk socker
1 dl vatten
0,5 citron

VANILJKRÄM

1/2 vaniljstång
3 dl mjölk (3%)
4 äggulor
3 msk socker
3 msk majsstärkelse

HAVREKRISP

3 dl havregryn
0,5 dl pumpafrön
3 msk smör
0,5 dl råörsocker
2 krm salt
0,5 dl hasselnötter

1. Dela äpplena i mindre bitar. Halvera och skrapa ur vaniljstången. Koka ihop äpple, hälften av vaniljen, kanel, socker, vatten och pressad citron 3 min. Äpplena ska fortfarande vara bitar, de ska inte koka sönder helt. Låt svalna.

2. Koka upp mjölk och resten av vaniljen, ställ åt sidan. Vispa äggulor tillsammans med socker och maizena.

3. Vispa in äggblandningen i mjölken och sjud försiktigt under vispning tills krämen tjocknar. Låt svalna, ställ i kyl till servering.

4. Stek havre och pumpafrön tillsammans med smör, socker och salt. När sockret smält och havren fått fin färg håll upp på plåt och låt svalna.

5. Rosta hasselnötterna i torr stekpanna. Mortla grovt.

6. Servera kompotten i glas, toppa med vaniljkräm, havrekrisp och hasselnötter.

30 min

VINTIPS:

7711 ASTI CINZANO

72:-

Äppelkompott med vaniljkräm och havrekrisp



VINTIPS: 22300
FONTANAFREDDA
LANGHE NEBBIOLO
99:-



Lammlägg osso bucco

4 portioner

4 lammlägg
3 gula lökar
3 vitlösklyftor
0,5 rotselleri
3 morötter (ca 300g)
3 msk olivolja
2 konservburkar
körsbärstomater
2 krm timjan
1 krm rosmarin
1 flaska torrt vitt vin
2 tsk salt
2 krm svartpeppar

GREMOLATA

1 rejäl knippe slätbladig
persilja
2 citroner
2 vitlösklyftor
3 msk olivolja

- Skala och klyfta löken. Skala och finhacka vitlöken. Skala rotselleri och morot och tärna i småbitar.
- Fräs lök, vitlök, rotselleri och morot i oljan. Lägg i lammläggen och tillsatt tomat, timjan, rosmarin och vitt vin. Salta och peppra. Koka under lock 2,5 timmar tills lammläggen faller isär. Smaka eventuellt av med mer salt och peppar.
- Plocka och finstrimla persiljan. Skala och finhacka vitlöken. Riv citronskalet och blanda med persilja, vitlök och olivolja.
- Servera grytan med stekt gnocchi och gremolata.
20 min + 2,5 timmar koktid

VINTIPS:

50138409 CA DI PIAN
1128:-/6 FLASKOR



Marockansk kycklinggryta

4 portioner

1 kyckling
3 gula lökar
2 röda paprikor
1 tsk spiskummin
0,5 kuvert saffran
2 msk riven ingefära
2 msk olivolja
1 påse aprikoser (250g)
2 konservburkar
körsbärstomater
3 dl vatten
0,5 dl kycklingfond
1 tsk salt
2 krm svartpeppar
1 påse mandelspån (50g)
1 kruka mynta

- Dela kycklingen i 6 delar. Bryn gyllene i olja, lägg åt sidan.
- Skala och klyfta löken. Skölj och skär paprikan i mindre bitar.
- Fräs lök och paprika i olja tillsammans med kryddorna i en gryta. Tillsätt kyckling, aprikos och tomat. Blanda i kycklingfond, vatten, salt och peppar. Koka under lock 1 timme tills kycklingen faller isär. Smaka eventuellt av med mer salt och peppar.
- Rosta mandelspån i en stekpanna. Toppa grytan med mandel och mynta.
- Servera gärna med cous-cous.
20 min + 1 timme koktid

VINTIPS:

4570 BARON DE LEY
CLUB PRIVADO
RESERVA 99:-

Sortiment

ALKOHOLFRITT

| | | |
|------|-----------------------------|------|
| 1943 | S. Pellegrino Mineralvatten | 10:- |
| 1999 | San Bitter röd | 30:- |

APERITIVO

| | | |
|-------|----------|-------|
| 77059 | Aperol 🍷 | 146:- |
|-------|----------|-------|

MOUSSERANDE

FRANKRIKE

| | | |
|------|---|------|
| 7687 | Blason de Bourgogne Crémant de Bourgogne Rosé | 89:- |
|------|---|------|

ITALIEN

| | | |
|------|-----------------------|-------|
| 7711 | Cinzano Asti ☉ | 32:- |
| 7711 | Cinzano Asti ▼ | 44:- |
| 7715 | Cinzano Riserva | 59:- |
| 7711 | Cinzano Asti | 72:- |
| 7567 | Rotari Brut Riserva | 99:- |
| 7701 | Rotari Rosé | 99:- |
| 7567 | Rotari Brut Riserva ● | 193:- |

CHAMPAGNE

| | | |
|-------|---|-------------|
| 77141 | de Venoge Cordon Bleu brut | 299:- |
| 80424 | de Venoge Blanc de Noirs 🍷 | 359:- |
| 83720 | de Venoge Cordon Bleu Millesime 🍷 | 1998 425:- |
| 83721 | de Venoge Cordon Bleu Blanc de Blancs 🍷 | 2000 425:- |
| 83700 | de Venoge Cordon Bleu brut ● 🍷 | 613:- |
| 83741 | de Venoge Grand Vin des Princes 🍷 | 1993 798:- |
| 80510 | de Venoge Louis XV 🍷 | 1995 1200:- |
| 83700 | de Venoge Cordon Bleu brut ●● 🍷 | 1698:- |

VERMOUTH

| | | |
|-------|-----------------------|--------|
| 2990 | Cinzano Rosé | 89:- |
| 8651 | Cinzano Bianco | 89:- |
| 8502 | Cinzano Orancio | 92:- |
| 8655 | Cinzano Limetto | 92:- |
| 87958 | Cinzano Extra Dry 🍷 🍷 | 1020:- |
| 89056 | Cinzano Rosso 🍷 🍷 | 1020:- |

VITT

ARGENTINA

| | | |
|-------|-----------------------------------|------|
| 95096 | High Altitude Chardonnay-Viognier | 62:- |
|-------|-----------------------------------|------|

AUSTRALIEN

| | | |
|-------|---|------|
| 12197 | Hidden Rock Chardonnay-Colombard Verdelho | 56:- |
|-------|---|------|

CHILE

| | | |
|------|-----------------|------|
| 6647 | Qrious Semillon | 62:- |
|------|-----------------|------|

FRANKRIKE

| | | |
|-------|-----------------------------------|-------|
| 2295 | Blason de Bourgogne Macon Village | 73:- |
| 95108 | Maison des Princes Pouilly Fumé | 140:- |

ITALIEN

| | | |
|-------|---|------------|
| 12502 | Fasoli Gino Soave Borgoletto ▼ | 40:- |
| 12434 | Donelli Lambrusco dell'Emilia | 45:- |
| 12419 | Umani Ronchi Casal di Serra ▼ | 51:- |
| 12464 | Firriato Santagostino Catarratto-Chardonnay | 59:- |
| 2404 | BIGI Orvieto Amabile | 60:- |
| 75484 | Zeta Grecanico-Chardonnay 🍷 | 62:- |
| 2407 | Mezzacorona Trentino Chardonnay | 65:- |
| 32220 | Rapitala Catarratto Chardonnay | 66:- |
| 12502 | Fasoli Gino Soave Borgoletto | 67:- |
| 12419 | Umani Ronchi Casal di Serra | 79:- |
| 75000 | Gini Soave Classico 🍷 | 115:- |
| 73146 | Umani Ronchi Le Busche 🍷 | 2006 119:- |
| 75448 | Casal di Serra Vecchie Vigne 🍷 | 2005 120:- |
| 95169 | Gini Soave La Frosca | 2007 169:- |
| 12464 | Firriato Santagostino Catarratto-Chardonnay ■ | 199:- |
| 75981 | Gini Soave Contrada Salvarenza 🍷 | 2006 209:- |

| | | |
|-------|---------------------------------|------------|
| 75136 | Jermann Vinnae 🍷 | 2007 185:- |
| 97268 | Paolo Scavino Sorriso | 2007 230:- |
| 97728 | Jermann Vintage Tunina | 2005 360:- |
| 97860 | Jermann W... Dreams... | 2005 360:- |
| 75145 | Jermann Vintage Tunina 🍷 | 2006 389:- |
| 75144 | Jermann Were... Dreams... 🍷 | 2006 389:- |
| 85563 | Umani Ronchi Plenio Riserva 🍷 🍷 | 2005 672:- |

SPANIEN

| | | |
|-------|-------------------------------|-----------|
| 83536 | Baron de Ley Blanco 🍷 | 2008 67:- |
| 2700 | Comic Strip Verdejo Sauvignon | 69:- |
| 95254 | Maskuribai | 99:- |

SYDAFRIKA

| | | |
|-------|--|------|
| 85927 | Versus White 🍷 | 50:- |
| 88074 | Armiston Bay Chenin Blanc-Chardonnay 🍷 | 69:- |
| 87704 | Kumkani Chardonnay-Viognier 🍷 | 79:- |

TYSKLAND

| | | |
|-------|---|-------------|
| 7207 | Stürz Riesling Kabinett ▼ | 49:- |
| 7190 | Weinberg Riesling | 59:- |
| 7207 | Stürz Riesling Kabinett | 84:- |
| 5882 | Christmann Riesling Trocken QbA | 2007 115:- |
| 5921 | Tr3 Apor ■ | 149:- |
| 96628 | Gunderloch Nierstein Pettenthal Riesling Trocken | 149:- |
| 97599 | Juliussspital Würzburger Stein Silvaner Kabinett | 2007 149:- |
| 7190 | Weinberg Riesling ■ | 179:- |
| 5322 | Wildboars Rock Riesling Classic ■ | 189:- |
| 96839 | Christmann Gimmeldinger Biengarten Riesling Spätlese Trocken | 189:- |
| 96795 | Spreitzer Lenchen Rosengarten Trocken | 2007 229:- |
| 96723 | Juliussspital Escherndorfer Lump Silvaner Grosses Gewächs | 2007 239:- |
| 96783 | Juliussspital Randersackerer Pfülsen Riesling Grosses Gewächs | 2007 249:- |
| 74589 | Würzburger Stein Silvaner Kabinett Trocken 🍷 🍷 | 2006 894:- |
| 83136 | Würzburger Stein Riesling Trocken Grosses Gewächs 🍷 🍷 | 2005 1494:- |

USA

| | | |
|------|------------------------------|------|
| 6538 | Farmers Reserve Chardonnay ▼ | 49:- |
| 6538 | Farmers Reserve Chardonnay | 94:- |

ROSÉ

FRANKRIKE

| | | |
|-------|--|-------|
| 75785 | Chateau L'Arnaude Cuvee Therese Rosé 🍷 | 115:- |
|-------|--|-------|

ITALIEN

| | | |
|-------|-----------------------|------|
| 95126 | Rubino Saturnino Rosé | 69:- |
|-------|-----------------------|------|

RÖTT

ARGENTINA

| | | |
|-------|------------------------------------|------------|
| 75304 | Profundo 🍷 | 2004 225:- |
| 75298 | Rolland Collection Val de Flores 🍷 | 2004 400:- |
| 75297 | Rolland Collection Yacochuya 🍷 | 2004 435:- |

AUSTRALIEN

| | | |
|-------|---|-------|
| 12174 | Hidden Rock Petit Verdot Cabernet Sauvignon ☉ | 19:- |
| 12174 | Hidden Rock Petit Verdot Cabernet Sauvignon | 56:- |
| 12174 | Hidden Rock Petit Verdot Cabernet Sauvignon ■ | 179:- |

FRANKRIKE

| | | |
|-------|---------------------|------------|
| 75300 | Château L'Arnaude 🍷 | 2006 130:- |
| 75301 | Wallin Syrah 🍷 | 2007 225:- |
| 75302 | Wallin Grenache 🍷 | 2007 225:- |
| 75303 | Wallin Cabernet 🍷 | 2006 225:- |

ITALIEN

| | | |
|-------|--------------------------------------|------|
| 2180 | Zeta Merlot Cabernet Sauvignon ▼ | 38:- |
| 22310 | Donelli Lambrusco Reggiano | 49:- |
| 2337 | Umani Ronchi Montepulciano d'Abruzzo | 56:- |

| | | |
|----------|--|-------------|
| 2312 | Firriato Santagostino Nero d'Avola-Syrah | 59:- |
| 7126 | Umani Ronchi Montepulciano d'Abruzzo Bianchi | 61:- |
| 2180 | Zeta Merlot Cabernet Sauvignon | 62:- |
| 22372 | Mezzacorona Marzemino | 65:- |
| 22951 | Mezzacorona Lagrein | 65:- |
| 15533 | Rapitala Nero d'Avola | 68:- |
| 12375 | Melini Chianti | 72:- |
| 2773 | Fontanafredda Briccotondo Barbera | 73:- |
| 6026 | Argiolas Perdera | 85:- |
| 32335 | Ca Bianca Barbera d'Asti | 88:- |
| 42361 | Fontanafredda Eremo Langhe Rosso | 89:- |
| 2393 | Musella Valpolicella Superiore | 99:- |
| 22300 | Fontanafredda Langhe Nebbiolo | 99:- |
| 32341 | Nino Negri Le Tense Sassella | 2004 129:- |
| 75299 | Il Nero di Casanova 🍷 | 2006 159:- |
| 2312 | Firriato Santagostino Nero d'Avola-Syrah ■ | 189:- |
| 32907 | Zeta Montepulciano d'Abruzzo ■ | 209:- |
| 95285 | La Spinetta Langhe Nebbiolo | 2007 209:- |
| 99882 | Paolo Scavino Corale | 2006 230:- |
| 75931 | TB Valpolicella Classico Superiore 🍷 | 2004 250:- |
| 75932 | L'Errante 🍷 | 2004 330:- |
| 75229 | Sassolino 🍷 | 2004 350:- |
| 75230 | Sezzana 🍷 | 2004 350:- |
| 75441 | Musella Amarone della Valpolicella Riserva 🍷 | 2004 369:- |
| 95067 | Nino Negri Valtellina Sfursat 5 Stelle | 2005 389:- |
| 95066 | Argiolas Turriga | 2004 398:- |
| 96401 | Paolo Scavino Bricco Ambrogio | 2004 480:- |
| 95171 | Fontanafredda Barolo Vigna La Rosa | 2004 485:- |
| 96404 | Paolo Scavino Barolo Carobric | 2004 625:- |
| 50061709 | Italiensk Vinlada | 690:- |
| 98840 | Paolo Scavino Bric del Fiasc | 2005 699:- |
| 96035 | Paolo Scavino Carobric | 2005 699:- |
| 96890 | La Spinetta Barbaresco Gallina | 2005 790:- |
| 96880 | La Spinetta Barbaresco Staderi | 2005 790:- |
| 96891 | La Spinetta Barbaresco Valeirano | 2005 790:- |
| 95279 | La Spinetta Barbaresco Staderi | 2006 895:- |
| 87898 | Umani Ronchi Cumaro Rosso Conero 🍷 🍷 | 2004 960:- |
| 96401 | Paolo Scavino Bricco Ambrogio ● | 2004 999:- |
| 50138409 | La Spinetta Ca di Pian 🍷 🍷 | 1128:- |
| 87897 | Umani Ronchi Regio Montepulciano d'Abruzzo Riserva 🍷 🍷 | 2004 1224:- |

LIBANON

| | | |
|------|-----------------|------|
| 2590 | Massaya Classic | 89:- |
|------|-----------------|------|

PORTUGAL

| | | |
|-------|----------------------|------------|
| 75296 | Dona Maria Tinto 🍷 | 2005 135:- |
| 75295 | Dona Maria Reserva 🍷 | 2004 250:- |

SPANIEN

| | | |
|-------|-----------------------------------|------------|
| 4570 | Baron de Ley Club Privado Reserva | 99:- |
| 2525 | Baron de Ley Reserva | 103:- |
| 87949 | Baron de Ley Gran Reserva 🍷 | 1998 170:- |
| 12653 | Baron de Ley Finca Monasterio | 203:- |

SYDAFRIKA

| | | |
|-------|-----------------|-------|
| 85926 | Versus Red 🍷 | 52:- |
| 12341 | Kumkani Shiraz | 89:- |
| 12096 | Lanzerac Merlot | 106:- |

TYSKLAND

| | | |
|-------|--------------------------------------|------------|
| 82423 | Christmann Spätburgunder Trocken 🍷 🍷 | 2005 804:- |
|-------|--------------------------------------|------------|

GRAPPA

| | | |
|-------|------------------------------|-------|
| 70321 | Nino Negri Grappa di Sfursat | 356:- |
| 70379 | La Spinetta Grappa di Pin | 404:- |
| 70058 | Musella Grappa di Amarone | 430:- |

☉ Piccolo ● Magnum ●● Dubbelmagnum

🍷 Beställings Sortiment ■ BIB (Bag in box) 3 l.

▼ Halvflaska 🍷 Helkolli

B

Porto betalt



enjoy
WINE &
SPIRITS