Enjoy Wine & Spirits

WINE & FRIENDS

#47
Våren
2020

Ett magasin för oss som gillar vin

Portugal
Intresset för portugisiska viner växer

Påsk-middag
med modern twist

På kryss
Häng med till Östersjöområdets bästa vinbarer

Livet är en fest!

Mat, vin och olivolja med stjärnkocken Sebastian Gibrand

Så smakar provencalsk rosé:

I nosen hittar man smultron, hallon och andra röda bär, citrustoner och örter. Torr smak, mineraldrivet med röda bär följt av citrusfrukt och örter. Lång eftersmak. Oftast ljust laxrosa till färgen.

Varma soliga dagar och svala nätter

Text — Pär Strömberg

Det spirar av vårkänslor på sluttningarna som omger det vackra slottet Miraval i hjärtat av sydfranska Provence.

Undangömt i en dal ligger byn Correns där Miraval täcker hela 600 hektar mark. Slottet är omgivet av gamla skogar, olivträd och vingårdar. Frodig vegetation i kombination med medelhavsklimat gör området till en oas. På våren får vinstockarna, som växer på en höjd av 350 meter över havet, njuta av varma soliga dagar och svala nätter, något som ger friskhet och balans i vinerna.

1970 tog jazzpianisten Jacques Loussier över Miraval och gjorde om gården till en inspelningsstudio – Le Studio Miraval. Här har kända band som Pink Floyd och Rammstein spelat in musik. I dag är Miraval sommarresidens för skådespelarna Brad Pitt och Angelina Jolie medan vingårdarna förvaltas och förädlas av Famille Perrin.

Ett maffigt vårnummer...

Nytt år, nya möjligheter. 2020 är ett faktum. För mig personligen har året börjat med något av en rivstart då jag fattade ett beslut om att lämna rollen som vd för Enjoy. Alla sagor har ett slut, så även denna. Efter 25 roliga och lärorika år vid rodret var tiden kommen. Jag kommer att finnas kvar som ägare och använda min kunskap och erfarenhet i vårt styrelsearbete. Ingen tvekan om att jag kommer sakna mina fantastiska kollegor, den dagliga kontakten med våra noga utvalda producenter och tusen andra saker. Vad som väntar nu återstår att se. Beträffande tidningens existens, finns det ingen anledning till oro. Den kommer leva kvar med eller utan min medverkan. Word!

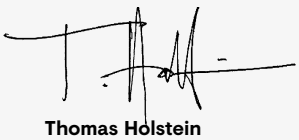
Bortom min reträtt väntar i vanlig ordning ett nytt maffigt vårnummer. Vi lägger ut med en trendspaning på vin-Sverige. Många trender startar på landets restauranger och de starkaste flyttar senare in på Systembolagets hyllor. I vår trendspaning delar vi med oss av våra egna erfarenheter. Vi tar dig med på dryckesauktion. Kanske är begreppet nytt för dig? Vi guidar dig till Systembolagets dryckesauktioner där du har möjlighet att sälja eller ropa hem verkliga rariteter.

Vidare har vi packat resväskan och åkt till vinlandet Portugal. På tal om trender är det tydligt att intresset för viner med ursprunget Europa växer, från bland annat just Portugal. Inför stundande påskhelg bjuder vi på en smarrig påskmeny med noga utvalda viner. Mums var ordet!

Och på temat mat har vi träffat en av mat-Sveriges verkliga frontfigurer, nämligen Sebastian Gibrand. Sebastian tog förra året silver i den åtråvärda tävlingen Bocuse d'Or. Nu knyter han nävan igen med ambitionen att ta klivet högst upp på pallen. En bedrift som endast en svensk kock lyckats med tidigare, nämligen Mathias Dahlgren. Good luck Seb! Kör så knivarna glöder.

Förhoppningsvis får Sebastian Gibrand anledning att fira framgången i maj med bubbel. Kanske gör han det i sådana fall med Prosecco, som på senare år klivit rakt in i våra svenska hjärtan. Lär dig det du behöver veta om det italienska bubbelvinet längre fram i tidningen. Ja, jag sa ju att det var ett maffigt nummer. Håll till godo och njut av ljuset och vårens sköna dagar med eller utan Prosecco.

Med förhoppningar om trevlig läsning!



Thomas Holstein
— fd VD, Enjoy Wine & Spirits

3 heta tips

1

Aperitivo Spritz!
Missa inte vår nya Aperitivo Spritz som vi släpper på bolaget i mars, lagom till våren. Det är en färdigblandad variant av klassiska "Aperol spritz" med en somrig tvist av blodapelsin och persika. Då vet man att det snart är sommar.

2

Liljevalchs vårsalong
Tiden är knapp men du hinner fortfarande se Liljevalchs vårsalong på Djurgården. Utställningen som omfattar 330 verk från 170 konstnärer stänger den 22 mars.

3

Odla närproducerat
Våren är tiden då vi planterar. Köp några väl valda fröpåsar och kom igång med en egen liten örtträdgård oavsett om du bor i hus eller lägenhet. Mer närproducerat och hållbart blir det knappast.

Innehåll

Gott & Blandat	4
Reportage – Portugal	6
Intervjun – Sebastian Gibrand	10
Dryckesskolan – Prosecco	11
Vilket vin till maten? – Påskmiddag	12
Test – Löjromspizza	16
Säsongens råvara – Morot	17
Reseguide – Östersjön	18
I fokus – Olivolja	20
Storyn – Aperitivo Spritz	24
Produktnyheter och sortiment	25
Ett glas med Maddalena Pasqua	31

Wine & Friends vill ge dig tips, inspiration, fakta och handfasta råd om mat och dryck. Möt oss där det passar dig; i vår tidning, på webben, i sociala medier eller på provningar och event. Prenumerera på nyhetsbrevet så är du alltid först med att få våra nyheter och inbjudningar. **www.enjoywine.se/friends/**

facebook.com/enjoywine.se
instagram.com/enjoywineandspirits
youtube.com/enjoywinespirits

Prenumeration
Tidningen är gratis och kommer ut 4 ggr/år.
Enklast får du den genom att anmäla dig på vår hemsida www.enjoywine.se

Kontakt
Enjoy Wine & Spirits, Alsnögatan 11, 11641 Stockholm
Telefon — 08-556 947 00
E-post — info@enjoywine.se

Wine & Friends ges ut av Enjoy Wine & Spirits AB
Citera oss gärna men ange källan.

Chefredaktör och ansvarig utgivare
— Thomas Holstein
Redaktion — Anna Danielsson, Linda Folkesson och Pär Strömberg.
Redaktionell partner och formgivning — OTW
Foto och kock — Simon Bajada, samt medarbetare och leverantörer där inte annat angivits.
Tryck, repro och papper — Hylte Tryck AB
Amber Grafic. Svanengodkänt och FSC-certifierat papper.
Återvinn din förbrukade tidning.

ENJOY WINE & SPIRITS

SVANENMÄRKET Miljömärkt trycksak 3041 0701

FSC www.fsc.org MIX Papper från ansvarsfulla källor FSC® C117800

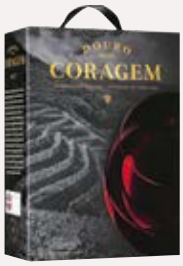
Våren är här!

Det är inte mycket som slår ett glas rosé när solen strålar äntligen börjar värma. Lagom när Valborgsmässoeldarna har falnat och vi går in i maj lanserar vi två rosé-favoriter. Först ut är Miravals rosé som släpps på Systembolaget den 8 maj och två veckor senare, den 22 maj gör La Spinettas Il Rosé di Casanova entré på bolagets hyllor. Vilken ni föredrar? Det återstår o se!

La Spinetta Il Rosé di Casanova
Art nr: 90076
149 kr

Miraval Provence Rosé
Art nr: 99111
185 kr

”Mustig, ursprungstypisk doft med kryddiga, varma toner. Riktigt bra smak med rejäl frukt, struktur och balans. Som gjort för sommarens enklare grillade, från burgare till kryddiga korvar.”
- Håkan Larsson, Allt om Vin



Coragem Douro
Art nr: 2548
249 kr (3 L BIB)

Olá Portugal!

Porta 6 Branco från Portugal finns numera på Systembolagets hyllor och har fått utmärkelsen “superfynd!” av Dina Viner. Det är ett torrt, friskt och fruktigt vitt vin gjort på druvorna Fernão Pires (70 %), Arinto (20 %) och Alvarinho (10 %). Läs mer om vinlandet Portugal på sidan 6.

Porta 6 Branco
Art nr: 22018
69 kr

5 intressanta dryckesspaningar

Wine & Friends har nagelfarit kommande trender och valt ut fem spännande spaningar för det närmaste året.

Text – Pär Strömberg

1 Vinvärlden

Greta-effekten fortsätter även i vinvärlden. Hållbart och ekologiskt blir allt viktigare och europeiska viner vinner på detta. Uppgång för alternativa förpackningar. Upptäckten av våra svenska lokala vinodlare. Intresset för ”naturviner” växer till en större grupp men själva begreppet urvattnas och funkiga orena viner ger plats för rena viner, minimalt med tillsatser och hög klunkabilitet. Portugal får äntligen sitt rättmätiga vinerkännande i större utsträckning.

2 Mousserande

Spanska Cava/Corpinnat fortsätter sin otroliga resa med låga priser för mycket hög kvalitet. Italienskt bubbel utanför Prosecco-kategorin växer. I området Alta Langa görs viner på traditionell metod med ljus framtid.

3 Vitt

Friska, aromatiska vita viner med lägre alkoholhalt kommer fortsätta öka i popularitet till fördel mot de kraftiga, alkoholstinna, fatade vinerna.

4 Rött

Rött vin har varit på nedgång de senaste åren. Även här får vi mer friska, lätta viner med låg alkohol. Pinot Noir fortsätter att växa liksom fler så kallade josiga viner på druvor som Cinsault, Grenache, Pais och Gamay.

5 Övrigt

Hard Seltzer (alkoholhaltigt kolsyrat vatten med smak) är det segment som växer snabbast på den internationella marknaden. På Systembolaget ser vi den första lanseringen nu under våren. Mixade alkoholhaltiga drycker med inspiration från olika segment som öl, cider, vin och sprit som under 2019 gav oss till exempel humlad cider. Öl mixat med vin, vin med cider är nästa grej, bara fantasin sätter gränserna här.

Lägg vantarna på rariteter på Bolis dryckesauktioner

Systembolagets hyllor domineras av unga viner. Ett sätt för oss konsumenter att kunna köpa äldre årgångar och rena rariteter är genom dryckesauktioner. Systembolaget arrangerade sin första dryckesauktion 2004. Där och då omsatte auktionen 3,4 miljoner kronor. I dag omsätter auktionerna närmare 55 miljoner kronor per år.

Auktionerna arrangeras i samarbete med den erkända auktionsfirman Bukowskis. Varje auktion omfattar mellan 1100 och 1300 objekt. Oftast är utbudet blandat och varierat i såväl pris som ursprung. Men ett kan du vara säker på, här har du möjlighet att lägga vantarna på rariteter från världens mest efterfrågade vinhus.

Under 2019 var det inte helt oväntat vinhuset Domaine de la Romanée Conti som stod för toppnoteringen. I marsauktionen ropade en spekulant hem en obruten låda La Tâche 1996 för hela 638 400 kronor.

Kommande auktioner våren 2020
April: 6-8 april, katalog online 27 mars
Maj: 11-13 maj, katalog online 30 april
Juni: 8-10 juni, katalog online 29 maj

Ny aperitivobar på NK i Stockholm

Joel Söderbäck, Robert Rudinski och Andreas Bergman är grundarna bakom bland annat den hyllade Stockholmskrogen Tjoget. Nu öppnar de även aperitivobar på NK i Stockholm. Vi tog ett snack med Andreas Bergman om trions nya restaurang- och barkoncept Positano.

Text – Pär Strömberg

Hur kommer det sig att ni valde att öppna inne på NK av alla ställen?

– Vi har länge drömt om att vara med och etablera en italiensk bar i Stockholm. Ett ställe som är öppet hela dagen och stänger fram emot kvällen. Med cocktails, kaffe och mat i fokus, men även bra musik och fin atmosfär. NK kontaktade oss och passande nog hade vi ett koncept vi filat på några år som kändes helt perfekt för NK.

Ser kunden annorlunda ut på Positano, jämfört med era andra barer?

– Nej, vi har folk från hela stan och världen på våra ställen. Såklart kanske inte alla som är stammisar på NK även är stammisar på Tjoget, men stan rör på sig och det är vi glada för. Vi hoppas att vi kan fungera som en länk mellan Söder, City och resten av stan. Positano är en fredad plats och vi välkomnar alla.

Hur vill du beskriva baren, maten och valet av viner?

– En klassisk bar i Italien öppnar på morgonen med frukost som sedan övergår i en lättare lunch. Sen kaffe och häng på eftermiddagen som i sin tur övergår till en aperitivo med något lätt att käka, gott att dricka för att sedan stänga runt åtta-niotiden. Det här är mallen för och drömmen om Positano. Ett kontinentalt heldagshäng på NK helt enkelt.

Betyg: 4 av 5
– Allt om Vin

”Distinkt med aptitretande friskhet, inslag av plommon, grape och örter och bra eftersmak. Gärna till ugnsgrillad kyckling med citron och rosmarin.”

Casal di Serra
Art nr: 12419
99 kr

Årets vinnarvinare!

Tre viner i Enjoy Wine & Spirits sortiment prisades när Sveriges mest prestigefulla vinpris, Årets Vinare, delades ut av tidningen Allt om Vin i december 2019.
Jurtschitsch Rosé vom Zweigelt (Art nr: 5600, 119 kr) tog hem guld för Årets rosévin. I kategorin Årets vita vin tog **Jurtschitsch Langenlois Riesling (Art nr: 2939, 149 kr)** silver och i kategorin Årets röda box kom **Terre de Mistral Reserve (Art nr: 10682, 279 kr)** på tredjeplats.

Kalendarium

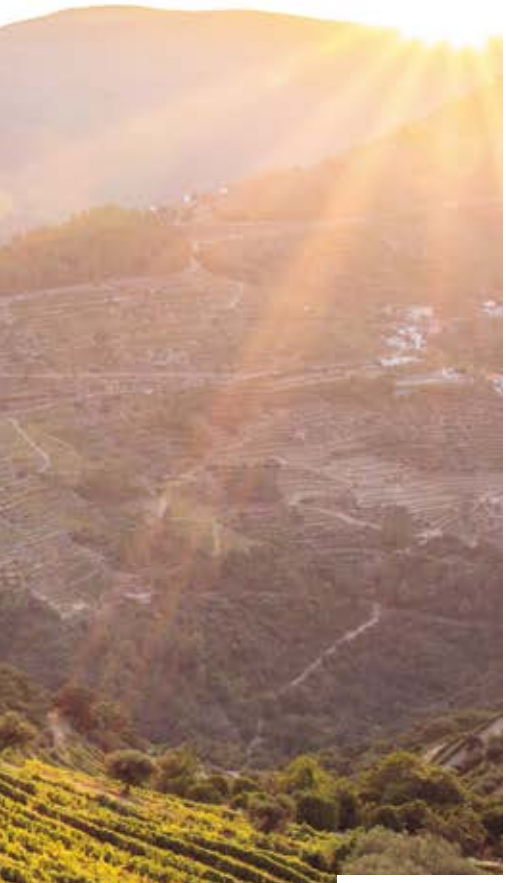
Under 2020 medverkar vi på mässor runt om i landet. Kom och smaka på gamla klassiker och goda nyheter i vår monter och prata vin med oss.

Sparkling Stockholm, Waterfront Congress Centre: 7 mars
Uppsala Vin & Deli: 27 - 28 mars
Göteborg Vin & Deli: 24 – 25 april

Dags för Portugal

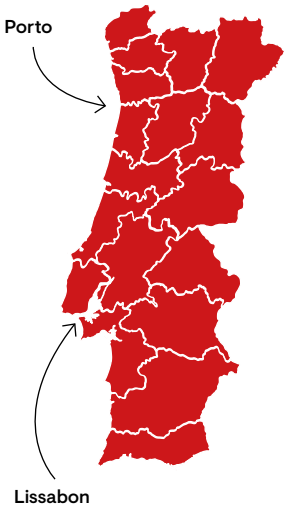
Det har i internationell vinpress talats länge om Portugal med sina varierande och unika vinstilar. Men vinlandet har aldrig fått den popularitet det förtjänar i Sverige – förrän nu.

Text — Pär Strömberg



Dourodalen börjar officiellt sju mil öster om Porto.

Foto: Francesco Riccardo Iacomino



Ta sig hit

Det går direktflyg mellan Stockholm och Lissabon och sedan vidare med flyg från Lissabon till Porto. Hyr en bil eller ta tåget in till vindistriktet i Dourodalen, en vackrare tågsträcka är svårt att hitta.

Portugal har en nästan lika lång tradition av vinframställning som grannlandet Spanien, de äldsta spåren daterar till 500-talet före Kristus. Och i dag ligger Portugal på tolfte plats över de länder som producerar mest vin i världen. Med vissa få undantag har Portugal som vinland ändå aldrig nått några större framgångar på den svenska marknaden. Hur kommer det sig?

Anders Melldén, sommelier och vinskribent som driver #winesplaining i sociala medier, menar att det finns flera förklaringar till att Portugal har halkat på efterkälken i vinvärlden, trots stor vinproduktion.

– En tror jag är att det inte finns någon naturlig koppling till gastronomi. Få svenskar kan nämna portugisiska maträtter, och det finns knappt några portugisiska restauranger utanför Portugal. En annan är språket som länge varit en tröskel, det är ganska svårt att uttala både vinnamn, områden och druvsorter.

Anders Melldén menar också att portugisiskt vin på grund av landets historia som kolonialmakt har andra marknader (till exempel är Angola största importör av viner från regionen Alentejo) än traditionella vinländer och därför tidigare inte behövt satsa på att etablera sig i exempelvis Sverige.

”Portugal är ett otroligt mångsidigt vinland. Man har ett enormt urval av lokala druvsorter som inte odlas någon annanstans i världen.”

Under en stor del av 1900-talet var dessutom Portugal en diktatur och relativt isolerat från handel med Sverige och övriga Europa. Under 1960- och 1970-talen förlorade Portugal sina kolonier och 1974 störtades diktaturen i Nejlikerevolutionen. Revolutionen resulterade i ett demokratiskt Portugal som 1986 blev en del av den europeiska gemenskapen. Det europeiska medlemskapet har fått landets vinindustri att moderniseras och exporten och ekonomin att växa kraftigt.

Ett tydligt exempel på denna utveckling är den familjedrivna vinproducenten Vidigal Wines. De är idag ett av de mest exporterande vinföretagen i Portugal med en export på omkring 90 procent av hela produktionen. Vidigal Wines säljer i dag sina viner i över 30 länder, däribland Sverige.

Diktaturen i Portugal innebar också att många inhemska traditioner och druvsorter bevarades. I dag ses

Smaka på Portugal

Porta 6 Branco från producenten Vidigal Wines är gjort på druvorna Fernão Pires, Arinto och Alvarinho. Vinet har en frisk och fruktig smak med inslag av citrus, gröna äpplen, passionsfrukt och mineral.

Porta 6 Branco 2018
Art nr: 22018
69 kr

400

portugisiska viner och starkviner finns idag tillgängliga via Systembolaget.

Vinfakta om Portugal

Portugal må verka litet jämfört med sin granne Spanien, men landet kan uppvisa en överraskande stor bredd vad gäller viner och vinstilar. Det finns mer än de friska vita Vinho Verde och Alvarinho eller sträva röda i traditionell stram stil. I portvinsdalen Douro gör man numera vanligt rött och vitt i smakrik modern stil. Tejo, Beiras och Dão är andra områden där vinerna får allt mer internationell uppmärksamhet.

Vinskribenten Anders Melldén tror på ett uppsving för portugisiska viner i Sverige.

dessa som något unikt och som en möjlig konkurrensfördel. Anders Melldén tror och hoppas att den svenska marknaden snart kommer att få se mer av några av det stora antalet lokala druvsorter som finns i Portugal.

– Bland de vita tror jag på mer Loureiro från Vinho Verde, men också Encruzado från Dão. Båda har mycket friskhet och syra och Encruzado kan bli fyllig och mycket lagringsduglig. Bland de röda har jag länge inväntat Baga-druvans genombrott – en druva med strävhet och parfym lite lik Nebbiolo när den är som bäst från Bairrada. Alfrocheiro är en annan kul och egensinnig druvsort som ger lagringsdugliga viner i Dão.

När kommer Portugals stora genombrott i Sverige?

– Det behövs aktiva importörer och karismatiska vinproducenter för att slå igenom, och de finns, som till exempel Anselmo Mendes, Sandra Tavares da Silva, Dirk Niepoort och Vasco Croft. Sen behöver vi sommelierernas hjälp för att deras viner ska synas i ”rätt” sammanhang på bra krogar och i sociala medier. Först då kan vinerna bli riktigt heta, säger Anders Melldén.

I Gamla Stan i Stockholm öppnade nyligen vinbaren Cork. Barchefen Alex Carreira kommer ursprungligen från Portugal och för honom var det självklart att vinbarens fokus skulle ligga på portugisiska viner.

– Portugal är ett otroligt mångsidigt vinland. Man har både ett enormt urval av lokala druvsorter som inte odlas någon annanstans i världen, men man gör också viner på de klassiska franska druvsorterna. Med andra ord finns det nya och spännande smaker, såsom Arinto, Encruzado, Baga eller Alicante Bouschet, att prova på för den som är nyfiken på de portugisiska druvorna, säger han.

Alex Carreira menar att mottagandet av vinbaren och dess vinlista har varit uteslutande positivt. Han säger att svenskarna är nyfikna på viner och druvsorter som de inte känner till och kanske aldrig ens hört om tidigare.

– Intresset för Portugal ökar hela tiden. När jag flyttade till Sverige 2016 fanns det cirka 250 portugisiska viner och starkviner tillgängliga via Systembolaget, i dag finns det nästan 400. Portugal har också varit på alla resemagasins topplistor under de senaste åren vilket gjort att folk fått upp ögonen för Portugal som land i största allmänhet och samtidigt också för dess viner. Så summa summarum så tror jag portugisiska viner har en strålande framtid i Sverige, säger Alex Carreira.

Nyöppnade vinbaren Cork i Stockholm.

”Mat är en livsstil och ett sätt att få uttrycka sig genom.”

Text – Pär Strömberg

Sebastian Gibrand ska tävla för Sverige i Bocuse d’Or Europe i Tallinn i maj, världens mest prestigefyllda tävling för kockar. En placering bland de tio främsta ger Sverige en plats i den stora världsfinalen Bocuse d’Or i Lyon 2021. Vi har träffat Sebastian Gibrand för ett samtal om vikten av förberedelse, detaljer och förstås vin.

Hur började din smakresa?

– Min resa kom egentligen från ingenstans, det är ingen i familjen som jobbat med någon form av matlagning. Närmast är min mormor som är otroligt duktig på att baka och det var nog hon som fick mig att fastna i köket.

Vad gör matlagning så viktigt för dig?

– Matlagningen är något som knyter samman människor, något som skapar möten och intressanta samtalsämnen. Mat är en livsstil och ett sätt att få uttrycka sig genom.

Viktigaste redskap i köket?

– Globalkniven.

Vad driver dig till att tävla inom matlagning?

– Att få chansen att mäta mig mot de bästa i världen, att få se hur långt jag kan driva mig själv. Men framför allt för adrenalinkicken.

Vilken är den största utmaningen med Bocuse d’Or?

– Den mentala utmaningen, då man inte vet vad man ska förhålla sig till eller hur man ligger till. Det hade varit mycket enklare att springa 100 meter, då det är en objektiv sport, lättare att utse en vinnare och man vet vad man behöver göra för att nå dit.

Vad tror du om resultatet denna gång?

– Mitt team och jag kommer att prestera det absolut bästa efter vår förmåga, hur långt det räcker får vi se. Vi kan inte mer än att göra vårt bästa. Om eller när vi vinner har jag bestämt att vi ska på en vinnarresa med laget.

Vad lagar du för mat hemma?

– Så enkel mat som möjligt om jag inte bjuder över lite kompisar. Men oftast på menyn är det någon enklare och snabblagad pasta likt carbonara eller puttanesca.

Dricker du vin, och i så fall vad väljer du i glaset?

– Det gör jag absolut, dock inte så mycket under tränings- och tävlingsfasen. Men ett liv utan vin går inte och min absoluta favorit är viner från Piemonte.

Bocuse d’Or

Bocuse d’Or är den internationella tävling som anses motsvara ett världsmästerskap i matlagning. Uppkallat, grundat och skapat 1987 efter den franske stjärnkocken Paul Bocuse. Tävlingen genomförs vartannat år och Sverige har haft flera framgångar, bland annat med fem silver och Mathias Dahlgren som vann 1997.

Sebastian Gibrand **Yrke:** Kock, som driver konsultfirma och sedan några år tillbaka tävlar inom gastronomi. **Ålder:** 31 år. **Bakgrund:** Uppvuxen i Helsingborg och har tidigare arbetat på Oaxen Krog & Slip och Studio Franzén. **Meriter:** Under 2019 tog han silver i Bocuse d’Or, vann Kockarnas kamp på TV4 och ansvarade för maten på Nobelfesten. **Aktuell med:** Tävlar med sitt team i Bocuse d’Or Europe i Tallinn den 28 och 29 maj.

Foto: Getty Images/Gito Trevisan

Det sprudlande vinet

Bubbelvin går som tåget i Sverige. De senaste årens prishöjningar på Champagne har fått efterfrågan på andra mousserande viner att raka i höjden. Bland de nu mest populära mousserande vinerna finns Prosecco från Italien.

Text – Thomas Holstein

Smakprofiler

Brut
Torrt till halvtorrt bubbel med en restsockerhalt på max 12 gram per liter.

Extra Dry
Halvtorrt bubbel med en restsockerhalt på mellan 12 och 17 gram per liter.

Dry
Halvtorrt till halvsött bubbel med en restsockerhalt på mellan 17 och 32 gram per liter. Denna variant är allt mer ovanlig.

Prosecco är ett mousserande vin från nordöstra Italien, närmare bestämt regionen Veneto. En gång i tiden var Prosecco namnet på en druva. Men för att kunna ursprungsskydda vintypen valde man 2009 att byta namn på druvan till Glera och Prosecco blev istället en ursprungsbeteckning. Således vet du som konsument att Prosecco alltid kommer från Italien. Närmare bestämt från områden kring staden Treviso i regionen Veneto.

Glera är relativt neutral i sin karakteristik men har hyfsat hög syra och fruktighet. För att kallas Prosecco måste vinet innehålla minst 85 procent av druvan Glera. Den odlas i regionerna Verona och Friuli som ligger i nordöstra Italien.

Prosecco görs till 99 procent enligt en metod som kallas tankmetoden, eller på fackspråk charmatmetoden. Den innebär i korthet att vinet får sin andra jäsning, då kolsyran och en liten mängd alkohol bildas, på stora temperaturreglerande ståltankar. Det är en både billigare och snabbare tillverkningsmetod jämfört med den traditionella metoden där den andra jäsningen sker på flaska.

En stor del av den Prosecco som säljs idag drar mot halvtorrt, vilket är en av förklaringarna till den internationella framgången för denna vintyp. Vinerna upplevs ofta som lättdruckna och trevliga. Men all Prosecco är inte halvtorr, allt fler torra varianter dyker upp på marknaden.

Prosecco återfinns i olika klassificeringar. Den enklaste heter kort och gott Prosecco DOC*. Prosecco DOC Treviso är ett ursprung med lite högre rang, och helt enkelt ett avgränsat område inom Prosecco DOC. Den högsta och dyraste kvaliteten heter Prosecco Conegliano Valdobbiadene. Den har DOCG**-status och är indelad i 3 olika subzoner. Högst upp i hierarkin är Prosecco Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG, därefter Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore samt Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore DOCG.

*DOC är en förkortning av Denominazione di Origine Controllata och betyder ungefär ”kontrollerat ursprung”
**DOCG, Denominazione di Origine Controllata e Garantita, är högsta klassen och betyder ungefär ”kontrollerat och garanterat ursprung”.

Så smakar det

Fruktig och frisk med bra mousse och lite aromatiska inslag. Smaken är balanserad och elegant med inslag av gula äpplen, färska örter och päron.

Piccini Prosecco Extra Dry
Art nr: 73220
95 kr

Gladare påskmiddag

Påsken är en högtid för mat och dryck. Med våra spännande dryckesförslag och recept kan du servera en trerätters påskmiddag med modern twist.

Recept och foto – Simon Bajada

Förrätt: **Honungsglaserade primörmorötter med prosciutto och getostcrumble**

4 portioner

Honungsglaserade primörmorötter
> 80 g prosciutto
> 1 knippe (ca 1 kg) primörmorötter
> 2 msk olivolja
> salt och peppar
> 40 g ruccola
> en halv kruka salvia
> 1 msk honung
> 1 tsk rödvinsvinäger

Crumble (smuldeg)
> 50 g getost, rumstempererad
> 25 g smör, rumstempererat
> 50 g mjöl
> en halv kruka salvia

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Skala morötterna och dela de största på mitten.
3. Krydda med salt, peppar och olivolja och blanda ihop.
4. Ställ in i ugnen i 25 minuter.
5. Hacka hälften av salviabladen och blanda med getosten, mjölet och smöret till en smuldeg i en skål.
6. Lägg smuldegen och prosciutton på varsitt bakplåtspapper i ugnssäkra formar.
7. Ställ ugnsformarna längst ner i ugnen. Grädda prosciutton i 3–5 minuter tills den blir krispig. Smuldegen behöver lite mer tid för att bli gyllenbrun. Låt sedan båda formarna svalna i rumstemperatur.
8. När morötterna är färdiga i ugnen, rör ihop dem med honung, resterande salvia samt rödvinsvinäger. Blanda därefter ner ruccolan.
9. Lägg upp på serveringsfat eller tallrik. Toppa med smulor och krispig prosciutto.

Porta 6 Branco.
Friskt, syrligt och fruktigt ska det vara till de söta morötterna och den lite kryddiga salvian och ruccolan. Ett vin som inte tar för mycket plats, men som ackompanjerar rätten fint.
Art nr: 22018, 69 kr

Varmrätt: **Bräserat lammlägg med polenta och sötsyrlig lök**

4 portioner

Bräserat lammlägg
> 1,2 kg lammlägg, utan ben
> 2 msk olivolja
> 2 lökar, skalade och delade
> 1 msk rödvinsvinäger
> 1 dl vitt vin
> 1 dl vatten
> 2 lagerblad
> salt och peppar

Polenta
> 1,5 dl polentagryn
> 50 ml vitt vin
> 7 dl vatten
> 25 g smör
> 50 g parmesanost, riven
> salt och peppar

Sötsyrlig lök
> 250 g schalottenlök, skalade
> 100 g socker
> 1 msk olivolja
> 0,5 dl rödvinsvinäger
> 1 kopp kalv- eller svampfond

Sallad
> 2 endivsalladshuvuden

Garnering
> färsk timjan

1. Sätt ugnen på 160 grader.
2. Skär lammet i bitar och krydda med salt och peppar. Stek lammbitarna i olivolja i två omgångar tills de fått färg på alla sidor.
3. Häll lammbitarna, löken, rödvinsvinängern, lagerbladen, vin och vatten i en gryta. Lägg både folie och lock på grytan.
4. Ställ in i ugnen i två timmar.
5. Låt schalottenlöken sjuda tillsammans med socker, olivolja, rödvinsvinäger och fond i 10 minuter i kastrull under lock. Sänk värmen och ta bort locket efter fem minuter. Rör om regelbundet.
6. Dags för polenta. Koka upp vatten och vitt vin. Häll i polentagrynen och salt under kraftig vispning. Fortsätt att vispa/röra tills gröten är helt slät. Sänk värmen. Koka gröten i 6-8 minuter. Rör om ofta.
7. Rör ner parmesanosten och smör i polentan. Krydda med salt och peppar. Låt svalna så kommer den att tjockna.
8. Servera polenta, toppa med endivblad, lammbitar, lök och sky från lammgrytan.
9. Garnera med färsk timjan.

Terre de Mistral Reserve. Timjan och lamm älskar viner från Rhônedalen. Här får du skön örtighet, lite motstånd i tanninerna till smör och ost i polentan. Den mörka frukten i vinet balanserar den sötsyrliga löken och den mustiga grytan. Art nr: 2167. 99 kr

Dessert: **Rostade äpplen med kardemumma-crumble och marängkuddar**

4 portioner

Rostade äpplen
> **4 granny smith-äpplen**
> **4 stora eller 8 små marshmallows**

Kardemummacrumble
> **50 g vit choklad**
> **1 tsk kardemummafrön**

Marängkuddar
> **4 äggvitor**
> **0,5 tsk citronjuice**
> **100 g socker**

1. Sätt ugnen på 180 grader.
2. Strö kardemummafrön över en vitchokladkaka, hacka grovt i bitar (ca 2x2 cm). Lägg bitarna på ett bakplåtspapper i en ugnsform.
3. Ställ in chokladen i ugnen i tre minuter eller tills chokladens kanter blivit bruna.
4. Låt chokladen svalna. Hacka den sedan till smulor.
5. Kärna ur äpplena och stoppa in marshmallow i de urkärnade äpplena. Stek i ugnen i 15 minuter tills äpplena är mjuka.
6. Vispa äggvitorna med citronjuicen tills mjuka toppar bildas. Vispa ner socker tills de mjuka topparna blir styva.
7. Häll vatten (1 cm djupt) i en kastrull. Värm tills det börjar ånga. Lägg i två äggvitetoppar åt gången i kastrullen, täck snabbt med lock och ånga i 2 minuter. Placera marängkuddarna på kökspapper för att absorbera fukt.
8. Servera äpplena med marängkuddar och strö kardemummacrumble över.

Lakka Hjortronvin. Hjortron är verkligen en av våra finaste delikatesser. Som dessertvin är det inte mycket sämre och dessutom lyfter ett litet glas både de sötsyrliga äpplena och kardemummacrunchet till oanade höjder. Art nr: 3748, 89 kr

Utmärkt till dessert

Lakka Hjortronvin passar även till vitmögelost, lagrad hårdost eller desserter, gärna baserade på frukt eller bär. Passar också utmärkt till en klassisk crème brûlée eller vaniljglass.

WINE & FRIENDS testar...

...bästa drycken till löjromspizza

Skippa västerbottenpajen nästa gång det vankas festbuffé. Testa en enkel, lyxig och lättlagad aptitretare istället – löjromspizza. Det gjorde vi och upptäckte en hel del spännande och oväntade kombinationer!

Av – Linda Folkesson

Stefan Callert – Graphic Designer

Johan Eklöf – Brand Manager Fine Wines

Anna Olsson – Brand Manager

Anna Danielsson – Purchase Coordinator & CEO Assistant

	Torr champagne	Fruktigt vitt vin	Fruktigt rosévin	Smakrikt rött vin
	Nicholas Feuillatte BdB 2012 Art. nr: 7592, 349 kr	**Jurtschitsch Langenlois-Riesling** Art. nr: 2939, 149 kr	**La Spinetta Rose di Casanova** Art. nr: 90076, 149 kr	**Musella Valpolicella Superiore** Art. nr: 2393, 149 kr
Stefan Callert	**5p.** Bubbilicious! Fyrverkerier i munnen.	**4p.** Möter citronen fint!	**4p.** Funkar bra ihop helt enkelt.	**3p.** Bra, men något skaver.
Johan Eklöf	**4p.** Konstrastrik kombo med finstämda bubblor.	**5p.** Grym harmoni och balans mellan vin och mat.	**3p.** Helt ok OK!	**4p.** Oväntat, kul och gott!
Anna Olsson	**5p.** Fulträff! Syran och bubblorna bryter av på bästa sätt mot pizzan.	**4p.** Fruktigheten och syran i vinet matchar löjromspizzan bra.	**3p.** Vinet förlorar en del av sin karaktär av maten.	**3p.** En förvånansvärt bra kombo!
Anna Danielsson	**5p.** Deadly kombo!	**3p.** Dämpar fräschören/ smaken på pizzan.	**4p.** Gott! Gott, helt enkelt!	**4p.** Bra matchning mot pizzan!
Summa =	**19p.**	**16p.**	**14p.**	**14p.**

Morot

Moroten är en rotfrukt vi är väl bekanta med här i Sverige. Det är en nyttig och populär rotfrukt som vi har tillgång till hela året och som kan odlas i hela landet. Moroten är dessutom en väldigt allsidig rotfrukt som är god både rå och tillagad.

Text – Thomas Holstein

Morot är den näst populäraste grönsaken i Sverige efter potatis. Enligt statistik från Jordbruksverket äter vi omkring sju kilo morötter per person och år. Det gör oss till storätare av morot i europeiska mått mätt. Bara engelsmännen och fransmännen äter mer morötter.

Moroten kom till Europa på 1100-talet och har sitt ursprung i det område som nu är Afghanistan. Då var moroten lila, klarröd eller gul. Den orangefärgade som i dag är den populäraste moroten i västvärlden lär ha uppkommit i Holland först på 1700-talet.

Morötter är en bra A-vitaminkälla. De får sin fina orange färg från ämnet beta-karoten (karotin) som omvandlas till A-vitamin i våra kroppar. Mogna, rödare morötter som stått längre i jorden innehåller mer beta-karoten än de mindre morötterna som är lite ljusare i färgen.

Moroten odlas i stort sett i hela vårt avlånga land och det finns svenska morötter i affärerna året om. Vanligast är odlingar i Skåne, Halland, Västergötland, Östergötland och på Gotland. Under sommarmånaderna kan du köpa dem nyskördade i knippen med blasten kvar. Bäst är det att äta morot i augusti, då de svenska morötterna är som färskast och sötast. Bara att skölja (och kanske skala) och knapra i sig!

Tips!

Inte bara roten
Hela moroten går att äta, så även blasten och fröna. För länge sedan var det faktiskt de enda delarna av växten som åts! Pröva bladen i en sallad eller som garnering i stället för persilja.

Slipp hål i tänderna
Morötter främjar produktionen av saliv, som innehåller viktiga ämnen som hjälper till att skydda tänderna. Med andra ord bidrar morötter till färre hål i tänderna.

Syra morötter

Lika enkelt som utsökt. Skala och riv morötterna fint. Lägg i kokande vatten 45 sekunder. Blanda grönsakerna med salt i en bunke. Massera eller stöt så att grönsakerna släpper ordentligt med vätska. Smaksätt med dill. Pressa ner blandningen i en glasburk med en träslev eller med knytnäven. Undvik hålrum. Se till att innehållet blir täckt av vätska. Stäng burken och förvara den mörkt i rumstemperatur. Öppna burken 1-2 gånger per dag för att lätta på trycket. När det inte längre pyser vid öppningen har syrningsprocessen lugnat sig och burken behöver inte längre öppnas. Redan efter ett par dagar har du lätt syrade grönsaker, fulla med nyttiga bakterier.

Vintips!

Då mogna morötter har en viss sötma i sig bör man välja ett vin med lite restsötma eller med lite fetare smakprofil till.

Fontanafredda Marin Bianco
Art nr: 2287
145 kr

Upplev Östersjön

Varför inte uppleva Östersjön och våra grannländer i vår? Från Stockholmsområdet går det allt från dags- till helgkryssningar med flera rederier till Åland, Helsingfors, Åbo, Tallinn, Gdansk och St Petersburg. Häng med oss till områdets bästa vinbarer.

Text – Pär Strömberg

Östersjön gränsar politiskt i väster till Danmark och Sverige, i öster till Finland, Ryssland, Estland, Lettland och Litauen, i söder till Polen och Tyskland.

BasBas & Staff, Helsingfors

Helsingfors

BasBas & Staff är en bra vinbar i närheten av barområdet Punavuori. Massa kul vin på både glas och flaska, mat att dela och skön atmosfär. Huvudrestaurangen heter Baskeri & Basso. *basbas.fi*

Vincents Restorans, Riga

Riga

Vincents Restorans, Lettlands första fine dining restaurang håller hög standard sen 1994. Sommelieren här har vunnit EM-guld 2017 och VM-brons 2019 i sommellerie och heter Raimonds Tomsons. *restorans.lv/en/home-en/*

Tallinn

Estlands huvudstad bjuder på en massa bra vinbarer och vinaffärer. Testa **Fabrik Vinoteek** för fantastisk inredning och härliga viner på hyllorna. Det kryllar av bra vinbarer i Tallinn, sök och upptäck **The Pazzo**, **Vinotheque Marcovino**, **Pan y Vino**, **Time to Wine**, **Tiks**, **Gloria Venikelder** och **Radio** eller spana in området Rotermanni för det nya hippa Tallinn.

Tårget mat & vinbar, Åbo

Åbo

Tårget mat & vinbar är en populär vinbar i Åbo med stort urval av kvalitetsviner. Skön bistro med fokus på italiensk mat. Avslappnad inredning i amerikansk Hamptonstil.
www.matbar.fi

Mariehamn

I Mariehamn rekommenderas **Nautical**, en restaurang med avslappnad elegans och stans bästa utsikt i anslutning till Ålands sjöfartsmuseum.
www.nautical.ax

Gdansk

Ska upptäckas på egen hand, promenera i gamla hamnkvarter och slinka in där det finns bra öl, lokal mat, vodka och polskt vin att prova och det hittar man på **Piwna 47**, **Rotterdam Wine Bar**, **Literacka** och **Probernia**.

Sankt Petersburg

Na Vina! i Sankt Petersburg har tagit ryssarna med naturvinsstorm. I ett övrigt ganska konservativt vin-Ryssland, har det i Sankt Petersburg frodats en vinös subkultur i skuggan av Nevskiy prospekt och Rossiyskiy universitet. Ett måste för den vinnyfikne på besök vid floden Nevas utlopp i Finska viken.
navina.me

Vin- och Champagnekryssningar

Både Birka Cruises och Viking Line erbjuder ett flertal vin- och Champagnekryssningar, bland annat i samarbete med Munskänkarna, ett antal minivinmässor ombord utspridda över året.

Whisky cruise

Viking Line har varje år tre kryssningar med whiskyutställare och whiskyfantaster. Denna mässa slår de flesta whiskymässor på land med hästlängder i kvalitet och innehåll med flertal master classes med vördade master blenders och whisky-auktioner.

Romkryssningar

Årligen kör Birka Cruises en romkryssning som är väldigt bra. Mässan erbjuder flera utställare samt master class med de främsta romkännarna. Det som inte säljs direkt på dessa mässor hamnar på tillfälliga hyllor i duty free.

Tax-free

Handla ombord

Ett stort urval av producenter från Enjoy Wine & Spirits finns i tax-freen på Viking Line och Birka Cruises såsom Nicolas Feuillatte, Fontanafredda, Piccini, Baron de Ley, Gnarly Head, Umani Ronchi , Vidigal, Kilchoman, The Brand New Republique och Christian Drouin.

Viking Line har ett av de bästa Champagne-sortimenten på hyllan i hela Skandinavien, både i urval och pris, och ett starkt sortiment av whisky. För romälskaren är det Birka Cruises som gäller där de har det bredaste sortimentet.

Olivolja är som vin

Fernando Di Luca, grundaren av varumärket Zeta, stoppar näsan djupt ner i glaset med gyllene olivolja och sniffar. Strax intill gör Sebastian Gibrand, stjärnkocken som lagade Nobelmiddagen 2019, detsamma. Ögonen möts – och matpratet tar fart.

Text – Elisabeth Askefalk

En klassisk Toscana med sin typiska gräsdoft. Sicilianska varianter har alltid en kryddigare karaktär, säger Fernando Di Luca.

– Och eftersmaken är lång och peppig men beskan kort, replikerar Sebastian Gibrand och hostar till efter första dropparna.

Fernando Di Luca skrattar till och kommenterar förtjust att det är polyfenolerna som ger sig till känna, ett sant kvalitetstecken. Olivoljevärlden är onekligen full av hemligheter.

– Varje olivolja har sin personlighet. Var och en måste hitta sin egen favorit, säger Fernando Di Luca allvarligt.

På bordet framför honom och stjärnkocken Sebastian Gibrand står tre av varumärket Zetas finaste olivoljor, var och en från olika delar av Italien och med unika karaktärer: Zeta Toscano, Zeta Azienda Guerrieri samt Zeta Sicilia ekologisk.

– Riktigt fin olivolja har en komplexitet som slår vin. En sådan olivolja kan bara skapas på ett fåtal platser i hela världen. Smak, doft och nyansrikedom följer jordmån, olivsorter, väder och vind, sommar som vinter, säsong efter säsong, berättar Fernando Di Luca.

Italiens böljande landskap gör att mikroklimat och jordmån skiftar mellan olika regioner. Dessutom blandar varje region olivsorter för att få sin alldeles egna regionala olivoljesmak. Stoltheten över det lokala, genuina mathantverket är stark i Italien, så stark att vissa regioner även använder en specifik flaska för att förstärka ursprunget.

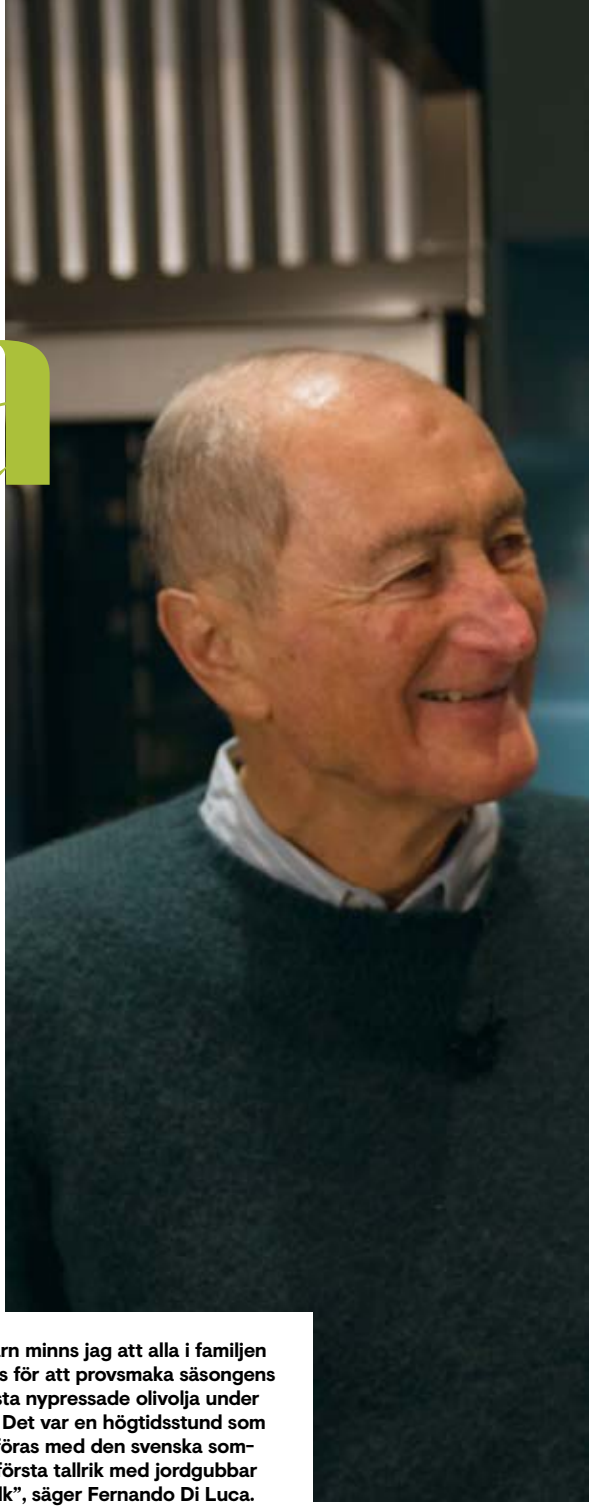
– Olivolja är allvar i Italien. Allting i det italienska köket börjar och slutar med en olivolja av god kvalitet. Den löper som en röd tråd genom all matlagning och är lika självklar på bordet som salt och peppar, säger Fernando Di Luca.

Fernando Di Luca och Sebastian Gibrand fortsätter med sin olivoljeprovning, från att dofta, titta på färgen, bedöma viskositeten (som gärna får vara lite tjockflytande) till att slutligen smaka.

– Alla nyanser man först förnimmer via doften på olivolja, upplever man ett ögonblick senare i smaken. Drar man samtidigt in lite luft när man smakar är det lätt att hosta till, precis som du gjorde Sebastian. Det är antioxidanterna i olivoljan som ger sig tillkänna, säger Fernando Di Luca.

Tvärtom mot vad många tror är det alltså inget fel på olivoljan om det svider till långt nere i halsen efter en stund, utan en positiv signal.

– Det är ett kvalitetstecken som är tydligast i olivoljor som pressats av olivfrukter som skördats tidigt på säsongen. Då är oliverna gröna, nästan lite omogna till sin karaktär och särskilt fullmatade med polyfenoler. Det är potenta antioxidanter som inte bara skyddar själva olivfrukten från att härskna av alltför stark sol och hetta, utan också hjälper till att bevara smak, arom och nyttigheter hela vägen ner i olivoljeflaskan, för att till sist landa



”Som barn minns jag att alla i familjen samlades för att provsmaka säsongens allra första nypressade olivolja under tystnad. Det var en högtidsstund som kan jämföras med den svenska sommarens första tallrik med jordgubbar och mjölk”, säger Fernando Di Luca.

Fernando Di Luca

”Det är fascinerade hur skilda karaktärer olivoljor har och att de, även om de fungerar till all sorts mat, passar extra bra till vissa rätter.”

i kroppen och göra gott. Alla våra tre regionsoljor, våra finoljor, är tillverkade av oliver som skördats tidigt på säsongen för att bli så smakintensiva som möjligt, säger Fernando Di Luca.

Provsmakningen fortsätter och i luften surrar smakorden. Är det kronärtsskocka, gröna äpplen eller färsk gurka som dominerar doften, och finns där inte en nyans av söt mandel?

– Det är fascinerade hur skilda karaktärer olivoljor har och att de, även om de fungerar till all sorts mat, passar extra bra till vissa rätter. En olivolja från Toscana är till exempel fantastisk till charkuterier och mustiga grytor med sin intensiva ton av gröna blad. Den är kraftfull, nästan lite fet och rund i smaken men spetsigare i sin grönska än exempelvis en olivolja från regionen Marche där du kommer ifrån Fernando, säger Sebastian Gibrand.

– Ja, min favorit är Guerrierioljan som kommer från en gård nära min hemstad Fano. Gården är belägen på en kulle med ett unikt mikroklimat, vilket resulterar i en riktig kvalitetsolja. Doften är förfinad och elegant medan smaken är fräsch, fruktig och pepprig samtidigt. Jag använder den gärna till fisk och till alla sorters grönsaksrätter, varma som kalla. Vår tredje regionsolja, som kommer från Sicilien, smakar som en hel örtagård i sig men doftar tydligt av gröna tomater. Den använder jag gärna till en smakrik pasta, säger Fernando Di Luca.

Sebastian Gibrand ansvarade för förrätt och varmrätt på nobelmiddagen 2019. I maj i år tävlar han för Sverige i Bocuse d'Or Europe i Tallinn, världens mest prestigefyllda tävling för kockar.

Vilken olja passar till vad?

Zeta Toscano från Toscana är en kraftfull olivolja med tydlig beska och pepprighet samt lång eftersmak av nyklippt gräs. Den smaksätter mustiga grytor och soppor, gärna med svamp, fint men lyfter även smaken på en välkryddad pasta eller grillat kött.

Zeta Guerrieri från Marche är en gårdsolja med stor fräschör, fruktighet samt lätt pepprighet. Den harmoniserar väl med milda ostar, som mozzarella och burrata, men passar också bra till grönsaker och fisk.

Zeta Sicilia från Sicilien är med sin örtiga fruktighet perfekt till charkuterier, grönsaker, smakrik pasta, surdegspizza, lagrade ostar och grillad fisk eller kyckling. Finns enbart att köpa på restaurang Deli Di Luca i Stockholm.

Just olivoljans användningsområden är någonting som brukar diskuteras flitigt. Att den passar på en sallad är de flesta överens om, men går den att steka i?

– Absolut, svarar Fernando Di Luca direkt. Olivolja är det vegetabiliska fett som är mest lämpligt att steka i. Det beror på att det till största delen är enkelomättat och inte bryts ner vid upphettning. Men det är onödigt att använda en dyr regionsolja till stekning för de mest subtila doften och smakerna försvinner vid upphettning över 70 grader. Använd en billigare olivolja avsedd för matlagning i stället. Den tillverkas av oliver som skördas senare på säsongen och har därför en mildare smak. En bra sak i matlagningssammanhang om man inte vill att olivoljesmaken ska dominera, säger Fernando Di Luca, som själv steker allt i olivolja inklusive pannkaka och strömming!

Fernando Di Luca är också en varm förespråkare av att alltid

Tips!

Vill man inte provsmaka olivolja i glas, kan man doppa en bit bröd i oljan, tugga långsamt, ge akt på arom- och smaknyanser och särskilt noga lyssna på eftersmaken; den angenäma, korta beskheten och de peppriga tonerna.

ha minst två olika sorters olivolja hemma: en som smaksättare och krydda, och en till matlagning. Nyfiket stämmer han av med Sebastian Gibrand, utifrån hans profession som framstående kock, hur han använder olivolja i köket.

– Jag steker nästan allt i olivolja eftersom den tål värme så bra, och vid de tillfällen jag vill ha smörsmaken vänder jag i en liten klick mot slutet. Olivolja är också den perfekta smakförhöjaren. När man tillför lite olivolja precis innan servering, oavsett om det är varm eller kall mat som serveras, framhäver man hela tallrikens smaker. Där kan man vara fri i både tanke och handling vilken olivolja man väljer till vilken mat. Smaka, testa och inte minst dofta. Fernando har precis lärt mig att näsan är prinsen i dramat när det gäller att bedöma kvaliteten på olivolja, och faktiskt den som sitter inne med hela fyrtio procent av svaret, avslutar Sebastian Gibrand.

Provsmaka olivolja så här!

Vill du också jämföra olika olivoljors pepprighet och intensitet som ett riktigt proffs? På zeta.nu hittar du tips och protokoll för en enkel provsmakning hemma.

Gör så här

1. Olivoljan ska vara lite varm när man smakar, ca 25 grader. Det kan räcka med att glaset värms i handen.

2. Titta på färg, klarhet och konsistens. Det vill säga om olivoljan är trögflytande, vilket avslöjar olivens mognadsgrad och kvalitet. Ju mer trögflytande olivoljan är desto bättre.

3. Dofta och känn olivoljans fräschör och aromintensitet.

4. Smaka sedan några droppar med främre delen av tungan. Dra in luft mellan stängda tänder så att olivolja sprids över hela tungan. Smaka på olivoljans fräschör och fyllighet. Längst bak i munnen upplever du olivoljans pepprighet.

Sätt spritz på sommaren

Aperitivo Spritz är för många ett självklart val på sommarens uteserveringar. Nu lanseras norra Italiens mest serverade sommardrink i en krispigt fräsch version på Systembolaget.

Text – Johan Persson

Aperitivo Spritz sägs ha sitt ursprung i Venedigs tidiga 1800-tal. Tyskspråkiga köpmän och diplomater som då gästade kanalstaden i norra Italien var inte vana vid viner med lika hög alkoholhalt som de lokala vinerna. För att späda ut vinet lite grann stänkte de därför i en skvätt vatten i vinet. Stänka heter på tyska spritzen – och drinkbegreppet ”spritz” var därmed fött.

På 1950-talet uppfanns drinken Aperitivo Spritz innehållande Prosecco, bitter aperitif och en skvätt sodavatten. Den friska drinken som hade smak av apelsin och inslag av bittersöta frukter blev snabbt populär – och är i dag en av norra Italiens mest serverade sommardrinkar. Den har på senare år också blivit oerhört populär och trendig på uteserveringar över hela världen.

Nu lanserar Sparkle & Co. en färdigblandad ekologisk Aperitivo Spritz på Systembolaget. Den smakar som en klassisk Aperitivo Spritz ska göra – välbalanserat bittersöt adderat med en unik ton av persika för en extra mjuk fruktighet. Sommarens fräschaste drink – serverad på ett kick!

Aperitivo Spritz(4,5%)
Art. Nr: 2435
69 kr

Sugen på en frisk sommardrink?

Prova en Aperitivo Spritz med mycket is. Hittas bland övriga mousserande viner på Systembolaget.

Så serverar du:

1. Servera med mycket is och gärna en skiva blodapelsin.

2. Passar lika bra som eftermiddagsdrink med vännerna som aptitretare innan middagen. Eller varför inte till picknicken?

3. Perfekt till klassiska italienska aperitivos så som oliver, lufttorkad skinka, salami och ostar, men går lika bra till salta chips och nötter.

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

Mousserande Rosé Vitt Rött Sprit Öl Blanddrycker

Nyheter

FEBRUARI

Christmann Idig Riesling Grosses Gewächs EKO

(Tillfälligt sortiment)
Årgång: 2018
Ursprung: Pfalz, Tyskland
Producent: A. Christmann
Druva/druvor: 100% Riesling
Artikelnummer: 96111
Systembolagets inköp: 360 flaskor
Pris: 455 kr

Endast 360 flaskor!

FEBRUARI

Meursault 1: er Cru Le Poruzot-Dessus

(Tillfälligt sortiment)
Årgång: 2017
Ursprung: Bourgogne, Frankrike
Producent: Domaine Rémi Jobard
Druva/druvor: 100% Chardonnay
Artikelnummer: 96103
Systembolagets inköp: 120 flaskor
Pris: 799 kr
Om vinet: Druvorna kommer från 85-åriga och 45-åriga vinrankor. Alla Rémi Jobards viner går i en elegantare stil men detta läge ger den mest rika, kraftfulla stilen av hans viner. Jordmånen består av lera, märgel och kalksten. Vinet jäses med vildjäst och lagras därefter på österrikiska ekfat på en storlek mellan 1000 och 1500 liter under ca 14 månader.
Gott till: Kraftigare fiskrätter, fågel och vegetariska anrättningar med svamp.
Serveras: Gott att dricka nu, men går att lagra i minst 15 år.

MARS

Aperitivo Spritz

(Ordinarie sortiment)
Ursprung: Tyskland
Producent: Enjoy Wine & Spirits
Artikelnummer: 2435
Pris: 69 kr
Om vinet: Ett smaksatt mousserande vin med tydliga inslag av blodapelsin och persika. En uppdaterad version på den numer klassiska Aperol Spritz. Läskande och gott med 4,5% alkohol.
Gott till: Aperitif, balkong eller trädgårdshäng.
Serveras: Gott att dricka nu.

FEBRUARI

Christmann Idig Riesling Grosses Gewächs Magnum EKO

(Tillfälligt sortiment)
Årgång: 2018
Ursprung: Pfalz, Tyskland
Producent: A. Christmann
Druva/druvor: 100% Riesling
Artikelnummer: 90027
Systembolagets inköp: 36 flaskor
Pris: 1080 kr
Om vinet: Druvorna från vingården Idig skördades för hand vid flera tillfällen i oktober. Avkastningen var endast 36 hl/ha vilket ger en mycket koncentrerad druv- och mineralkaraktär. Vinet jäser långsamt vid låg temperatur med enbart naturlig jäst på rostfria ståltankar. Lagring sker på både ståltank och gamla, stora ekfat fram till buteljeringen som normalt sker i början av sommaren.
Gott till: Eleganta fisk- och skaldjursrätter såsom bakad torskrygg med kräftstjärtar.
Serveras: Gott nu, kan lagras i upp till 20 år från årgången.

MARS

Porta 6 Branco

(Ordinarie sortiment)
Årgång: 2018
Ursprung: Lisboa, Portugal
Producent: Vidigal Wines
Druva/druvor: 70% Fernão Pires, 20% Arinto, 10% Alvarinho
Artikelnummer: 22018
Pris: 69 kr
Om vinet: Druvorna till vinet kommer från vinrankor som växt i en jordmån som har en blandning av lera och kalksten. Efter skörd krossades och pressades druvorna varsamt. Därefter följde jäsning i rostfria ståltankar under temperaturkontroll (vid 15 grader).
Gott till: Grillad fisk, skaldjur, pastarätter, ljust kött eller som aperitif.
Serveras: Gott att dricka nu, vinner inte på lagring.

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

Nu i ordinarie sortiment!

MARS

Radikon Slatnik

(Tillfälligt sortiment)
Årgång: 2017
Ursprung: Friuli-Venezia-Giulia, Italien
Producent: Radikon
Druva/druvor: 80% Chardonnay, 20% Tokai Fruilano
Artikelnummer: 93056
Systembolagets inköp: 300 flaskor
Pris: 289 kr
Om vinet: Manuell skörd. Efter avstjälkning och lättare pressning läggs musten tillsammans med druvskalen i stora acaciefat där jäsningen påbörjas spontant. Efter 14 dagar dras musten om och läggs på gamla slavonska ekbottis. Här får vinet vila i 18 månader innan buteljering. Efter buteljering ligger vinet ytterligare två månader innan försäljning. Ingen klarning, ingen filtrering, inget tillsatt svavel. Helt naturligt.
Gott till: Vilda och tama fåglar, din favoritost, lufttorkat kött från gris och nöt.
Serveras: Gott att dricka nu, kan sparas i ytterligare 20 år utan att förlora i kvalitet.

APRIL

Baron De Ley 3 Viñas Blanco Reserva

(Tillfälligt sortiment)
Årgång: 2016
Ursprung: Rioja, Spanien
Producent: Baron de Ley
Druva/druvor: 70% Viura, 15% Malvasia, 15% Garnacha Blanca
Artikelnummer: 92747
Systembolagets inköp: 4800 flaskor
Pris: 159 kr
Om vinet: Druvorna handplockas vid optimal mognad och en strikt selektering görs. Druvsorterna vinifieras separat för att sedan blendas och lagras i tolv månader på amerikanska barriquer om 225 liter och sedan ytterligare tolv månader på flaska.
Gott till: Smakrika rätter av fisk, fågel eller vegetariskt.
Serveras: Gott att dricka nu, men kan lagras ytterligare tre år.

MARS

Nicolas Feuillatte Brut Réserve 200 ml

(Ordinarie sortiment)
Ursprung: Champagne, Frankrike
Producent: Nicolas Feuillatte
Druva/druvor: 40% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Artikelnummer: 88946
Pris: 119 kr
Om vinet: Med 80% blå druvor i Brut Réserve får denna standardchampagne en stilfull karaktär. Druvorna plockas från 150 olika cru-byar och dess jämna och höga kvalitet bibehålls med 15-35% reservviner i cuvéen. Vinet mognar minst tre år innan det saluförs.
Gott till: Aperitif, rätter med fisk och skaldjur.
Serveras: Gott att dricka nu.

Nu i ordinarie sortiment!

APRIL

Becker Family Pinot Noir

(Tillfälligt sortiment)
Årgång: 2016
Ursprung: Pfalz, Tyskland
Producent: Friedrich Becker
Druva/druvor: 100% Pinot Noir
Artikelnummer: 93051
Systembolagets inköp: 8000 flaskor
Pris: 159 kr
Om vinet: Vinet skördas för hand från 10-40 år gamla rankor. Druvorna avstjälkas till 100% för att sedan pressas lätt. Musten och druvskalen läggs i stora öppna träkar där jäsning med naturlig jäst sker. Efter jäsning dras vinet om till använda, franska ekfat om 300 liter där det får vila i tolv månader innan klarning och buteljering. Vinet är inte filtrerat.
Gott till: Smakrika rätter på fisk, gås, lamm, anka, vildfågel.
Serveras: Gott att dricka nu, men kan sparas ytterligare tio år utan att det försämras.

MARS

Radikon Jakot

(Ordinarie sortiment)
Årgång: 2012
Ursprung: Friuli-Venezia-Giulia, Italien
Producent: Radikon
Druva/druvor: 100% Tokai Fruilano
Artikelnummer: 72796
Pris: 279 kr för 50 cl
Om vinet: Manuell skörd. Efter avstjälkning och lättare pressning läggs musten i stora ekfat där jäsningen startar spontant. Beroende på druva och årgång så får vinet ligga tillsammans med skalen i 2-4 månader. Därefter dras vinet om till stora slavonska ekliggare om 2500-3500 liter. Här får vinet vila i fyra år innan buteljering. Efter buteljering får vinet ligga ytterligare två år innan det släpps till försäljning. Ingen klarning, ingen filtrering, inget tillsatt svavel. Helt naturligt!
Gott till: Vildfågel, feta ostar, kontemplation, kallskuret.
Serveras: Gott och dricka nu och lika gott att dricka när dina barnbarn blivit gamla.

APRIL

Becker Kammenberg Spätburgunder

(Tillfälligt sortiment)
Årgång: 2015
Ursprung: Pfalz, Tyskland
Producent: Friedrich Becker
Druva/druvor: 100% Spätburgunder
Artikelnummer: 95648
Systembolagets inköp: 120 flaskor
Pris: 749 kr
Om vinet: Efter manuell skörd avstjälkas vinet delvis. En liten andel stjälkar används under jäsning. Andelen varierar efter årgång. Jäsning med naturlig jäst i öppna ekliggare. Druvskalen trycks ner för hand (punch down) en gång om dagen tills jäsningen är klar. Därefter dras vinet om till franska ekfat om 300 liter. Efter två år på fat buteljeras vinet utan klarning eller filtrering.
Gott till: Lamm, vilt, gås, anka, smakrika vegetariska rätter utan hetta.
Serveras: Dricks bäst från 2021 och framåt.

Mousserande Rosé Vitt Rött Sprit Öl Blanddrycker

APRIL

Becker Heydenreich Spätburgunder Grosses Gewächs

(Tillfälligt sortiment)
Årgång: 2015
Ursprung: Pfalz, Tyskland
Producent: Friedrich Becker
Druva/druvor: 100% Spätburgunder
Artikelnummer: 95649
Systembolagets inköp: 60 flaskor
Pris: 1399 kr
Om vinet: Efter manuell skörd avstjälkas vinet delvis. En liten andel stjälkar används under jäsning. Andelen varierar efter årgång. Jäsning med naturlig jäst i öppna ekliggare. Därefter dras vinet om till franska ekfat om 300 liter, varav en liten andel är använda ekfat från Domaine Romanee Conti. Efter två år på fat buteljeras vinet utan klarning eller filtrering.
Gott till: Eleganta och smakrika rätter på lamm, vilt, gås eller anka,
Serveras: Drickes från 2021 och en evighet framåt.

APRIL

Delaire Graff Coastal Cuvée Sauvignon Blanc

(Tillfälligt sortiment)
Årgång: 2019
Ursprung: Coastal, Sydafrika
Producent: Delaire Graff Estate
Druva/druvor: 100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer: 95973
Systembolagets inköp: 4800 flaskor
Pris: 149 kr
Om vinet: Druvorna skördas för hand från områdena Stellenbosch, Durbanville och Darling och vinifieras separat. Efter jäsning på temperaturkontrollerade ståltankar får vinet ligga en kort tid på sin jästfällning för bättre struktur innan det blendas och buteljeras.
Gott till: Som sällskapsdryck, lätta sallader eller till den klassiska Chèvre Chaud.
Serveras: Gott att dricka nu.

APRIL

Fontanafredda Barolo Riserva

(Tillfälligt sortiment)
Årgång: 2000
Ursprung: Piemonte, Italien
Producent: Fontanafredda
Druva/druvor: 100% Nebbiolo
Artikelnummer: 93115
Systembolagets inköp: 360 flaskor
Pris: 995 kr
Om vinet: Nebbiolodruvorna skördades vid optimal mognad i olika lägen i DOCG Barolo. Dessa pressades sedan varsamt och fick ligga med druvskalen i cirka två veckor med kontinuerlig pump över för maximerad färg och smak. Efter alkoholjäsning på ståltank flyttades vinet över till stora bottis av slavonsk ek. Efter drygt tre år på dessa ekliggare buteljerades vinet och har lagrats i Fontanafreddas källare sedan dess.
Gott till: Eleganta vilträtter, svampanrättningar och tryffelpasta.
Serveras: Kan lagras vidare, men är otroligt gott att dricka nu.

MAJ

San Fereolo Dogliani Superiore

(Tillfälligt sortiment)
Årgång: 2011
Ursprung: Piemonte, Italien
Producent: San Fereolo
Druva/druvor: 100% Dolcetto
Artikelnummer: 95163
Systembolagets inköp: 2400 flaskor
Pris: 229 kr
Om vinet: Efter skörd avstjälkas druvorna och musten får sedan jäsa spontant på ståltankar utan temperaturkontroll. Efter alkoholjäsning flyttas vinet till stora bottis av slavonsk ek där en andra jäsning (malolaktisk fermentering) sker utan tillsatser av bakterier. Efter fyra månader buteljeras vinet utan filtrering. Endast minimalt med svavel vid buteljering.
Gott till: Fågel, vilt, vegetariskt, pizza eller rätter utan allt för mycket feta tillbehör.
Serveras: Gott att dricka nu men kan sparas i ytterligare 10-12 år utan att försämras.

MAJ

San Fereolo Austri

(Tillfälligt sortiment)
Årgång: 2011
Ursprung: Piemonte, Italien
Producent: San Fereolo
Druva/druvor: 90% Barbera, 10% Nebbiolo
Artikelnummer: 93114
Systembolagets inköp: 4000 flaskor
Pris: 229 kr
Om vinet: Vinet får jäsa spontant och spenderar sedan cirka 16 månader på gamla, slavonska ekliggare tillsammans med jästfällningen.
Gott till: Kyckling, ost, vilt- och nötkött.
Serveras: Gott att dricka i dag men klarar lätt av ytterligare minst tio år under bra lagringsförhållanden.

Lagrings-potential!

MAJ

Graham Beck Brut Zero

(Tillfälligt sortiment)
Årgång: 2012
Ursprung: Western Cape, Sydafrika
Producent: Graham Beck
Druva/druvor: 77% Pinot Noir, 23% Chardonnay
Artikelnummer: 93075
Systembolagets inköp: 4200 flaskor
Pris: 189 kr
Om vinet: Pinot Noir-druvorna odlades i Slanghoek och Chardonnay-druvorna på Graham Beck Estate i Robertson. Dessa skördades i januari 2012 och pressades tillsammans. Efter två dagars vila flyttades juicen till ståltank för alkoholjäsning som genomfördes vid 15 grader. Vinet genomgår en andra jäsning på flaska. I detta fall startade denna i juni 2012 och fick ligga på sin jästfällning i 60 månader innan degorgering.
Gott till: Eleganta rätter av vit fisk med milda såser, skaldjur eller som sällskapsdryck.
Serveras: Gott att dricka nu, men kan lagras i ytterligare fem till sju år.

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

Mousserande Rosé Vitt Rött Sprit Öl Blanddrycker

MAJ

Château De Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Blanc

(Tillfälligt sortiment)
Årgång: 2018
Ursprung: Châteauneuf-du-Pape, Rhône, Frankrike
Producent: Famille Perrin & Fils
Druva/druvor: 80% Roussanne, 15% Grenache Blanc, Picardan, Clairette, Bourboulenc
Artikelnummer: 95408
Systembolagets inköp: 48 flaskor
Pris: 960 kr
Om vinet: Druvorna skördas för hand i små korgar och druvsorterna vinifieras separat. 30% jäser och lagras på nya, små, franska ekfat och 70% på ståltankar i åtta månader. Vinet buteljeras efter ytterligare åtta månaders lagring.
Gott till: Eleganta rätter av fisk och skaldjur.

MAJ

Château De Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Rouge

(Tillfälligt sortiment)
Årgång: 2017
Ursprung: Châteauneuf-du-Pape, Rhône, Frankrike
Producent: Famille Perrin & Fils
Druva/druvor: Grenache, Mourvèdre, Syrah, Counoise, Cinsault
Artikelnummer: 95418
Systembolagets inköp: 216 flaskor
Pris: 879 kr
Om vinet: Efter skörd och noggrann selektering vinifieras druvorna på ek respektive cement beroende på druvsorternas olika egenskaper. Därefter görs den slutgiltiga blenden och vinet lagras i tolv månader på franska ekfat.
Gott till: Smakrika rätter av nöt och vilt.

MAJ

Château De Beaucastel Hommage A Jacques Perrin

(Tillfälligt sortiment)
Årgång: 2017
Ursprung: Châteauneuf-du-Pape, Rhône, Frankrike
Producent: Famille Perrin & Fils
Druva/druvor: 60% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Syrah, Counoise, Cinsault, Vaccarèse, Terret Noir, Muscardin, Clairette
Artikelnummer: 96359
Systembolagets inköp: 9 flaskor
Pris: 4396 kr
Om vinet: Druvorna skördas från en mindre del av Château de Beaucastels vingård och domineras av Mourvèdre, vilket ger små kvantiteter av intensivt mogen och koncentrerad frukt. Vinet vinifieras på ek och lagras 18 månader på nya franska ekfat.
Gott till: Eleganta kötträtter av lamm, nöt och vilt.
Serveras: Gott att dricka nu, kan lagras i upp till 20 år.

MAJ

Christian Drouin Calvados Millésime

(Tillfälligt sortiment)
Årgång: 1970, 1980, 1990, 2000
Ursprung: Calvados Pays d'Auge, Frankrike
Under maj månad lanseras en kvartett årgångsbetecknade calvados från en av regionens främsta producenter. Christian Drouin har i konnässörkretsar tilldelats namnet "Kungen av Calvados". Inte helt blygsamt kan tyckas, men frågan är om någon annan producent har dragit ett större lass för att sprida kunskapen om den ädla drycken utanför Normandie och ge calvados det rykte som den förtjänar? Bland de familjeägda producenterna är Christian Drouin en av de största, vilket är svårt att tro när man besöker deras gård som har anor från 1600-talet. I deras lador finns i dag ett stort sortiment av årgångscalvados. Att den är betecknad med ett årtal innebär att all calvados i flaskan kommer från det specifika året. Vi har valt ut fyra årgångar från olika decennier som kan passa när man vill ge bort som present till någon som uppskattar ädla drycker.
Producent: Christian Drouin

Les Millésimés de Christian Drouin 1970 (36 flaskor)
Artikelnummer: 11096
Pris: 4499 kr för 70 cl

Les Millésimés de Christian Drouin 1980 (48 flaskor)
Artikelnummer: 11086
Pris: 2999 kr för 70 cl

Les Millésimés de Christian Drouin 1990 (60 flaskor)
Artikelnummer: 11063
Pris: 1849 kr för 70 cl

Les Millésimés de Christian Drouin 2000 (96 flaskor)
Artikelnummer: 11076
Pris: 1199 kr för 70 cl

Ordinarie sortiment

Mousserande

88946	Nicolas Feuillatte Brut Réserve		200 ml	119:-
77262	Philippe De Nantheuil Brut			199:-
7592	Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs			349:-
7734	Cuperly Grande Reserve Carte Verte Brut	EKO		389:-
7779	Segura Viudas Brut Rosado		375 ml	63:-
77107	Tr3 Apor Bubbel Hallon & Persika			75:-
77197	Sparkle & Co. Cuvée Rosé	EKO		75:-
2435	Apertitivo Spritz (4,5 %)	EKO		69:-

Chile

2063	Gran Envergadura Carmenere			69:-

Frankrike

2295	Blason de Bourgogne Mâcon-Villages Chardonnay		375 ml	59:-
2295	Blason de Bourgogne Mâcon-Villages Chardonnay			99:-
12105	Hubert Beck Pinot Gris Grande Réserve			99:-
2219	Calvet Côtes du Rhône Rosé			95:-
2167	Terre de Mistral Reserve CdR	EKO		99:-
10682	Terre de Mistral Reserve CdR 3L BIB	EKO		279:-

Italien

12419	Casal di Serra Verdicchio Classico Superiore	EKO		99:-
2287	Fontanafredda Marin			145:-
72796	Radikon Jakot			278:-
2180	Troppo Merlot Cabernet Sauvignon		375 ml EKO	49:-
22310	Donelli Lambrusco Reggiano			69:-
2337	Umani Ronchi Montepulciano d'Abruzzo			77:-
7126	Umani Ronchi Montepulciano d'Abruzzo Bianchi	EKO		79:-
32228	Selvarossa Salice Salentino			85:-
22467	Piccini Chianti	EKO		89:-
6090	Tajano Rosso Piceno	EKO		95:-
2773	Fontanafredda Briccotondo Barbera			95:-
2368	Paolo Scavino Langhe Nebbiolo		375 ml	99:-
22300	Fontanafredda Ebbio Langhe Nebbiolo			119:-
2393	Musella Valpolicella Superiore	EKO		149:-
73604	Fontanafredda Barolo Serralunga d Alba		375 ml	179:-
70227	Fontanafredda Barolo			229:-
2305	Fontanafredda Barolo Serralunga d'Alba			289:-

Portugal

22018	Vidigal Porta 6 Branco			69:-
2548	Coragem Douro		3L BIB	249:-

Spanien

2525	Baron de Ley Reserva			119:-
3713	Castillo Manzano		3L BIB EKO	179:-
2768	Baron de Ley Gran Reserva			209:-

Tyskland

5882	Christmann Riesling Trocken QBA	EKO		145:-
5921	Tr3 Apor Halvtorrt Vitt Vin		3 L BIB	169:-
72935	Tr3 Apor Friskt Rosévin med Fruktig Smak		3 L BIB	169:-

Ungern

2414	Tr3 apor Riesling Gewürztraminer			70:-

USA

6946	Gnarly Head Pinot Grigio			79:-
6381	Gnarly Head Unoaked Viognier			89:-
6258	HandCraft Artisan Collection White Zinfandel		3 L BIB	219:-
4661	Noble Vines 337 375 ml			69:-
6597	Gnarly Head Old Vine Zinfandel			109:-
4661	Noble Vines 337			119:-
6611	Noble Vines 667 Pinot Noir			119:-
6507	3 Finger Jack OV Zinfandel			129:-
3528	3 Finger Jack Cabernet Sauvignon			149:-
6286	Kings Ridge Pinot Noir			179:-
6597	Gnarly Head Old Vine Zinfandel		3 L BIB	269:-

Österrike

2939	Jurtschitsch Langenlois Riesling Reserve	EKO		149:-
5600	Jurtschitsch Rosé vom Zweigelt	EKO		119:-
6695	Markowitsch Classic Pinot Noir			109:-

Sött

4029	Calvet Sauternes Réserve du Ciron		375 ml	114:-

Aperitif

8202	Valdespino Fino Inocente Sherry		375 ml	84:-

Sprit

594	The Brand New Republique Gran Añejo 3 Años Rhum (40%)		700 ml	239:-
38	Walcher Biostilla Premium Gin (37,5%) PET	EKO		240:-
38	Walcher Biostilla Premium Gin (37,5%) 350 ml PET	EKO		130:-
4666	West Cork Irish Whiskey Black Cask (40%) 700 ml PET			260:-
4666	West Cork Irish Whiskey Black Cask (40%) 350 ml PET			143:-
340	Cognac Bossard VS (40%)		700 ml	289:-
441	Cognac Bossard XO (48%)			399:-

Cider

1879	Tr3 Apor Cider Svarta Vinbär & Hallon (4,5 %)	EKO	330 ml	15,90:-
1800	Tr3 Apor Cider Äpple (4,5 %)		330 ml	15,90:-

Blanddrycker

1883	Barrels and Drums Ginger Beer (4,5 %)		330 ml	18,90:-
1887	Barrels and Drums Moscow Mule (4,5%)	EKO	330 ml	18,90:-
1820	Barrels and Drums Espresso Martini (4,5%)		200 ml	20,90:-

Beställnings-sortiment

Mousserande

79314	Segura Viudas Brut Reserva		375 ml	79:-
73220	Piccini Prosecco Extra Dry			95:-
75973	Segura Viudas Cava Vega Medien Organic Brut	EKO		115:-
77271	Segura Viudas Brut Reserva			119:-
70747	Zanotto Col Fondo			189:-
74043	Gut Hermannsberg Blanc de Blancs Brut			226:-
88946	Nicolas Feuillatte Brut Réserve			399:-
88946	*ovan, finns i tre olika storlekar.*			
71578	Dehours Grande Réserve Brut			429:-
77820	Nicolas Feuillatte Brut Fondamental	EKO		439:-
73488	Nicolas Feuillatte Terroir 1er Cru			499:-
77011	Nicolas Feuillatte Grand Cru Brut Millésimé Blanc de Noirs			529:-
79654	Dehours La Croix Joly Extra Brut			719:-
88943	Nicolas Feuillatte Cuvée Palmes d'Or Brut			1399:-

Argentina

73016	Escorihuela High Altitude Chardonnay Viognier			119:-
75229	Escorihuela High Altitude Malbec Syrah			119:-
75808	Decero Cabernet Sauvignon			199:-
75531	Decero Malbec			199:-

Chile

70687	De Martino Estate Sauvignon Blanc			119:-
77178	De Martino Estate Carmenere			119:-
70678	De Martino Legado Reserva Syrah			179:-
75293	De Martino Vigno Old Vines Carignan			329:-

Frankrike

75494	Calvet Varietals Sauvignon			89:-
88431	La Vieille Ferme Blanc			105:-
70764	Calvet Muscadet Sèvre-et-Maine Sur Lie			115:-
74324	Terre de Mistral Reserve CdR Blanc	EKO		119:-
4592	Hubert Beck Réserve du Chevalier Gewurztraminer			129:-
74725	Calvet Reserve Sauvignon Blanc			139:-
73810	Blason de Bourgogne Chardonnay			145:-
73218	Perrin Côtes du Rhône Réserve Blanc			146:-
70449	Domaines Schlumberger Pinot Blanc Les Princes Abbés			169:-
70490	Domaines Schlumberger Riesling Les Princes Abbés			199:-
70539	Domaines Schlumberger Pinot Gris Les Princes Abbés			199:-
73796	Grossot Chablis			259:-
73332	Grossot Chablis 1er Cru Vaucoupin			359:-
70788	La Vieille Ferme Rosé			105:-
79444	Calvet Varietals Merlot			89:-
88349	La Vieille Ferme Rouge			105:-
78050	Arbeau Je Suis Boire			119:-
75740	Arbeau Il Est des Nôôôtres			119:-
88350	Perrin Côtes du Rhône Réserve			146:-
78169	Blason de Bourgogne Pinot Noir			155:-
71792	Arbeau On l'Appelle Négrette			149:-
78720	Perrin Côtes du Rhône Nature	EKO		162:-
3128	Calvet Vieux Château des Jouans Saint-Emilion			179:-
74895	Perrin Coudolet de Beaucastel Côtes du Rhône			299:-
75207	Perrin Châteauneuf-du-Pape "Les Sinards"			389:-
72955	Crochet Sancerre Rouge			325:-
70939	Perrin Gigondas La Gille			310:-
75468	Carrille Poupille – Côtes de Castillon	EKO		315:-
72053	Yann Chave Crozes-Hermitage Le Rouvre	EKO		349:-
77555	Domaine Taupenot-Merme Saint Romain			358:-

Italien

12434	Donelli Lambrusco dell'Emilia			69:-
76609	Due Palme Costa Chardonnay			81:-
74236	Umani Ronchi Montipagano Trebbiano d'Abruzzo		EKO	89:-
79887	Umani Ronchi Villa Bianchi Verdicchio Classico			99:-
70113	Fontanafredda Langhe Chardonnay			119:-
74862	Fontanafredda Pradalupo Roero Arneis			149:-
71653	Piccini Donna di Valiano Chardonnay			149:-
74104	Fontanafredda Gavi			159:-
71921	Terraviva Trebbiano d'Abruzzo		EKO	159:-
74683	Umani Ronchi Vellodoro Terre di Chieti Pecorino		EKO	149:-
75000	Gini Soave Classico		EKO	189:-
72257	Umani Ronchi Verdicchio Vecchie Vigne		EKO	195:-
73146	Umani Ronchi Le Busche			195:-
75014	La Spinetta Toscana Vermentino			199:-
75765	Agriolas Iselis Nasco di Cagliari			210:-
85563	Umani Ronchi Plenio Verdicchio Classico Riserva			215:-
70989	Paraschos Not			279:-
71458	Paraschos Orange One			279:-
74737	Torre Mora Scalunera Rosato		EKO	179:-
74112	San Fereolo La Lupa Rosé			199:-
77181	Due Palme Costa Negroamaro			81:-
71963	Umani Ronchi Montipagano Montepulciano d'Abruzzo		EKO	89:-
2392	Piccini Memoro			89:-
75234	Umani Ronchi Podere Montepulciano d'Abruzzo			96:-
74406	Fontanafredda Organic Piemonte Barbera		EKO	109:-
79211	Piccini Collezione Oro Chianti Riserva			139:-
73947	Due Palme Sangaetano Primitivo di Manduria			140:-
71596	Fontanfredda Raimonda Barbera d'Alba			149:-
73151	Paolo Scavino Vino Rosso			159:-
2306	Villa al Cortile Rosso di Montalcino			169:-
70811	San Fereolo Dogliani Superiore			169:-
74883	Terraviva Montepulciano d'Abruzzo		EKO	159:-
81254	Poggio Teo Valiano Chianti Classico			189:-
71570	Due Palme Selvarossa Salice Salentino Riserva			189:-
75299	La Spinetta Il Nero di Casanova			199:-
78094	Musella Valpolicella Ripaso Superiore		EKO	199:-
75228	Fontanafredda Langhe Nebbiolo			199:-
2349	Umani Ronchi Cúmaro Conero Riserva			219:-
71901	Paolo Scavino Langhe Nebbiolo			229:-
91176	La Spinetta Ca´ di Pian Barbera			239:-
90219	La Spinetta Langhe Nebbiolo			249:-
75182	Fontanafredda Barbaresco			249:-
70081	La Spinetta Casanova Chianti Riserva			269:-
72367	Umani Ronchi Pelago Marche Rosso			393:-
75441	Musella Amarone della Valpolicella Riserva			499:-
74875	La Spinetta Barbaresco Bordini			499:-

Nya Zeeland

75215	Misty Cove Sauvignon Blanc		EKO	169:-

Spanien

83536	Baron de Ley Blanco			109:-
73080	Castro Valdes Albariño			159:-
73396	Sin Palabras Albariño			189:-
75344	Baron de Ley Club Privado			119:-
72445	Baron de Ley Varietales Graciano			159:-
71277	Tr3 Apor fruktigt rött vin	3 L BIB		199:-
73327	Baron de Ley Finca Monasterio			289:-
2525	Baron de Ley Reserva	MAGNUM		329:-

Tyskland

75877	Gunderloch Fritz's Riesling			155:-
71575	Maximin Grünhäuser Maxim Riesling			165:-
73386	Gut Hermannsberg Riesling Trocken			188:-
6708	Juliusspital Würzburger Silvaner Kabinett Trocken			189:-
73686	Gunderloch Nierstein Riesling Trocken			215:-
79881	Juliusspital Iphöfer Kronsberg Silvaner Trocken			229:-
73347	A Christmann Gimmeldingen Riesling Trocken		EKO	239:-
73371	Gut Hermannsberg Vom Vulkan Schlossböckelheimer Riesling Trocken			250:-
79186	Maximin Grünhäuser Riesling Herrenberg Kabinett Grosse Lage			259:-
73740	Maximin Grünhäuser Riesling Alte Reben			285:-
73701	Gunderloch Pettenthal Riesling GG			440:-
81502	Christmann Meerspinne Riesling GG		EKO	575:-
82423	A Christmann Spätburgunder		EKO	210:-

USA

5406	Underwood Pinot Gris			79:-
79416	Underwood Pinot Gris	375 ml burk		80:-
75850	Gnarly Head Chardonnay			119:-
76173	Noble Vines 446 Chardonnay			149:-
92474	Au Bon Climat Santa Barbara County Chardonnay			269:-
77081	Côtes de Tablas Blanc			319:-
71948	Au Bon Climat Hildegard			429:-
79987	Au Bon Climat, Nuits-Blanches au Bouge, Chardonnay			479:-
73041	Esprit de Tablas Blanc			499:-
70039	Underwood Pinot Noir	375 ml burk		80:-
74570	Gnarly Head Petite Sirah			119:-
78953	Noble Vines The One			149:-
92226	Au Bon Climat Santa Barbara County Pinot Noir			285:-
71602	Côtes de Tablas Rouge			379:-
72017	Au Bon Climat Nebbiolo Bricco Bon Natale			429:-
79985	Au Bon Climat Pinot Noir, Knox Alexander			549:-

Österrike

2699	Jurtschitsch Langenlois Grüner Veltliner		EKO	139:-
73870	Josef Ehmoser Wagram Terrassen Grüner Veltliner			149:-
73942	Jurtschitsch Grüner Veltliner Stein		EKO	189:-
73867	Josef Ehmoser Hohenberg Grüner Veltliner			199:-
79553	Tement Sauvignon Blanc Klassik			219:-
79554	Tement Gelber Muskateller Steirische Klassik			219:-
73063	Jurtschitsch Grüner Veltliner Loiserberg EG		EKO	299:-
73741	Jurtschitsch Riesling Zöbiger Heiligenstein EG		EKO	319:-
76850	Markowitsch Rubin Carnuntum Zweigelt			189:-
87686	Markowitsch Pinot Noir			199:-

Sött

3748	Lakka Hjortronvin	375 ml		89:-
76189	Spinetta Bricco Quaglia Moscato d'Asti	375 ml		109:-
79132	Fontanafredda Moncucco Moscato d'Asti	375 ml		119:-
78005	Valdespino El Candado Pedro Ximenez	375 ml		154:-
70637	Umani Ronchi Maximo Botrytis Cinerea	375 ml		225:-
70696	Musella Recioto della Valpolicella	375 ml		299:-

Sprit

716	The Brand New Republique Mango (32%)			199:-
87772	Walcher Limoncello Gran Gourmet (25%)		EKO	209:-
334	Walcher Grappa Gewürztraminer (37,5%)			239:-
77776	Christian Drouin Pommeau de Normandie (17%)			299:-
85812	Marskin Ryyppy Marskens Snaps (40%)			299:-
80502	Le Gin de Christian Drouin (40%)			449:-
87007	La Blanche de Drouin Eau de Vie de Cidre (40%)			449:-
86211	Le Calvados de Christian Drouin, Sélection (40%)			449:-
70058	Musella Grappa di Amarone (42%)	50 cl		449:-
70379	La Spinetta Grappa di Pin (41%)	50 cl		499:-
573	Kilchoman Machir Bay (46%)			499:-
11202	Kilchoman Sanaig (46%)			549:-
83040	Le Calvados de Christian Drouin, Pays d'Auge Réserve (40%)			579:-
86320	Le Calvados de Christian Drouin, Pays d'Auge VSOP (40%)			699:-
86609	Le Calvados de Christian Drouin, Pays d'Auge XO (40%)			899:-
82453	Le Calvados de Christian Drouin, Pays d'Auge Hors d'Age (42%)			1099:-

Cider

82804	Drouin Cidre Bouché Brut de Normandie (4,5%)			79:-

Vi reserverar oss för eventuella förändringar i artikel, sortiment och pris.

Musella är ett ekologiskt och biodynamiskt jordbruk som drivs och ägs av Emilio Pasqua och dottern Maddalena.

Det italienska vinhuset Musella vann nyligen ett av Sveriges mest prestigefulla vinpris, Allt om Mats ”Gyllene Glaset”. Wine & Friends kunde inte motstå att ta ett glas med ägaren Maddalena Pasqua och snacka om jordbruk i harmoni med naturen.

Text – Pär Strömberg

”Vinet visade sig vara kopplat till marken, miljön och människorna”

Hur hamnade du i vinets värld?

– Jag ville hjälpa min far med hans nya vinprojekt, mest för att tjäna lite egna pengar. Men jag fastnade direkt. Vinet visade sig vara kopplat till marken, miljön och människorna som jobbade med det. Det var som en uppenbarelse för mig.

Vad är unikt med Musella i regionen Valpolicella?

– Musella är en skyddad egendom helt omgiven av vild skog, något som hjälper till att hålla området fritt från föroreningar. Vi tillämpar biodynamiskt jordbruk, respekterar platsen där vi verkar, bor och personerna här, allt för att producera ett hållbart vin.

Hur ser du på din roll som kvinnlig vinproducent i Italien?

– Ärligt talat har jag aldrig haft något problem. Kanske lite i början när jag startade några av mina projekt, då alla män var ganska skeptiska. Jag hade dock alltid min fars stöd och visst skämtade han lite om min passion, men respekterade mig alltid och var väldigt öppen.

Berätta kort om er symbol, varför en drake?

– Den första kullen som min far besökte här heter Monte del Drago och han blev förälskad i Musella där. Det är en mycket viktig plats för oss. Sedan ritade min mamma logotypen, inspirerad av en gammal järndrake som vi har här. I dag är ”Drakens Berg” platsen där jag bor med min familj och mina djur.

Vilka av dina egna viner är din egen personliga favorit?

– Jag älskar dem alla av olika och specifika skäl, men förmodligen är Valpolicella Superiore min favorit för den är så enkel och direkt, utan tillsatser. Den visar tydligast våra viners renhet och livsglädje.

Smaka på Maddalenas favorit

Musella
Valpolicella
Superiore 2017
Art nr: 2393
149 kr

Returadress:
Enjoy Wine & Spirits AB Alsnögatan 11 SE-116 41 Stockholm

20125419

B
PORTO BETALT

Avsändare: Bring Citymail, Box 90108, 120 21 Stockholm

Aperitivo
Spritz(4,5%)
Art nr: 2435
69 kr

SUNRISE IS SERVED