

Ett magasin för oss som gillar vin

#39

Vår 2018

WINE & FRIENDS

by Enjoy Wine & Spirits

Fokus på
Pfalz

Primördags!

Säsongens smarrigaste
recept och ekoviner

Allt om
Ramslök

Så blir vinåret

2018

**Molto
bene!**

Vandring och vin
i italienska Alperna

Torka hotar årets skörd i Sydafrika

Vintern har precis lämnat oss här uppe i norr och det börjar knoppa i vingårdarna ute i Europa. Tvärtom är det i Australien, Nya Zeeland, Argentina, Chile och Sydafrika där skörden står för dörren och sommar är på väg mot höst. På vingårdarna runt Kapstaden i Sydafrika har det varit oro en längre tid. Växtsäsongen inleddes med hagel för att bytas mot intensiv hetta. Officiella siffror visar att skörden kommer krympa med cirka sju procent på grund av den torka som drabbat regionen, men ingen vet riktigt än. Däremot ser kvaliteten bra ut på det som odlats.

Kapstadsregionen behöver regn för att undvika Day Zero, då vattnet stängs av på grund av extrem torka, men många vingårdar har privata dammar som man använder sig av. Det är just Kapstadsregionen som är värst drabbad av torkan. Andra regioner som exempelvis Overberg har fått mer regn.



Här är nya Wine & Friends

Det är med stor glädje och tillfredsställelse vi publicerar vårt vårunummer. Det betyder nämligen att vi publicerar en ny, modernare och förhoppningsvis bättre tidning än tidigare. Redaktionen är densamma, men som du ser har vi förändrat utseendet. Hoppas du tycker lika mycket om den som vi gör.

Ute i Europa bubblar saven i vinrankorna, som strax knoppas, och på södra halvklotet har man just skördat sina mogna druvor. Låt oss hålla tummarna för att vinåret 2018 blir mindre problematiskt än 2017. Många producenter, framför allt i Europa, fick se sina druvor gå upp rök på grund av frost, regn eller extrem torka. Mer om vad som pågår i vingården läser du i vår nya serie som heter Just nu i vingården.

Ett vindistrikt som på senare år fått stor uppmärksamhet är det tyska distriktet Pfalz. Under många år prenumererade Rheingau på titeln som Tysklands mest åtråvärda vindistrikt, men i takt med förflyttningen till en mer torr Riesling-stil har Pfalz vunnit terräng. Pär Strömberg har skrivit ett smarrigt reportage om Pfalz och framgångskonceptet för vinerna. Missa inte det!

Jag besökte Pfalz i april förra året. Det är ett fantastiskt ställe. Har du vägarna förbi kan jag varmt rekommendera ett besök på restaurang L.A. Jordan i Deidesheim. Och apropå god mat: vi har också satt ihop ett smaskigt matreportage där vårens primörer är det genomgående temat. Varje rätt har, i vanlig ordning, komponerats med det bästa tänkbara vinvalet som givetvis är veganvänligt och/eller ekologiskt.

Frågar du mig om min favoritprimör, blir svaret den vita sparris. Serverad antingen med en fet och krämig hollandaisesås eller bara med gräsig olivolja och hyvlad parmesan över. Mums! Men sparris i all ära, ibland kan man bli sugen på något onyttigare också. Det kan vara lika bra för själen, åtminstone till fredagsmyset. Under rubriken Wine & Friends testar har vi provat olika snacks från ostbågar och saltlakrits tillsammans med det fruktiga vinet Castillo Manzano.

Tillåt dig att inspireras av såväl vår nya tidning som dess maffiga innehåll. 🍷



Thomas Holstein
— VD och delägare,
Enjoy Wine & Spirits



Mina 3 heta tips

1

P5 Sthlm söndagar 17 – 20

Missa aldrig Henrik "Eye N' I" Blomqvist som rattar spakarna från radiohuset och spelar världens bästa musik. Lägga därtill ett gott glas vin och plötsligt är söndagen värd att vänta på.

2

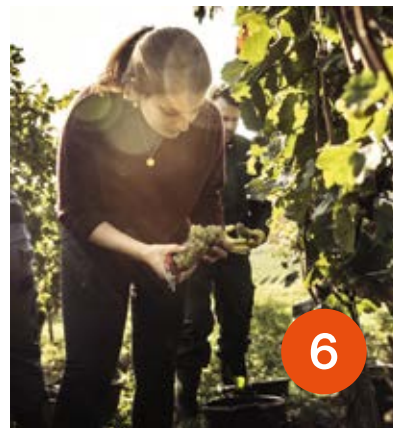
Den vita sparris

Håll ögonen öppna i slutet på mars, då den vita sparris dyker upp i grönsaksständer i din matbutik. En sann delikatess!

3

Eataly öppnar i Sverige

I februari öppnade den nya, italienska saluhallen Eataly i Stockholm. Adressen är Biblioteksgatan 5. Missa inte denna maffiga italienska matmanifestation!



6

Innehåll

Gott & Blandat	4
Vindistriktet – Allt ljus på Pfalz	6
Säsongens råvara – Ramslök	11
Vilket vin till maten – Primörer	12
Dryckesskola – Vinprovning	16
Wine & Friends testar – Snacks	17
Tjuvstart till grillsäsongen	18
Spaning – Vinåret 2018	19
Reseguide – Vandring i Italien	20
Produktnyheter och sortiment	22
Ett glas med Anna Viola Edman	27

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. wineandfriends.se/nyhetsbrev

Wine & Friends är en del av Enjoy Wine & Spirits, en av Sveriges ledande dryckesimportörer.



facebook.com/enjoywine.se



instagram.com/enjoywine



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.wineandfriends.se

Kontakt

Enjoy Wine & Spirits, Alsnögatan 11, 11641 Stockholm
Telefon — 08-556 947 00
Fax — 08-556 947 01
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, Diana Strandberg, Fredrik Vester och Pär Strömberg

Grafisk Form — OTW

Foto — Simon Bajada, samt medarbetare och leverantörer där inte annat angivits.

Kock — Simon Bajada

Tryck, repro och papper — DanagardLiTHO 2017, Amber Grafic. Svanengodkänt och FSC-certifierat papper.

Återvinn din förbrukade tidning.



Calvados i ny kostym

I hjärtat av området Pays d'Auge – den appellation som rankas högst i calvadosdistriktet och där man odlar äpplen sedan 1600-talet – bestämde sig Christian Drouin för att börja tillverka världens bästa calvados. Året var 1960. De första 20 åren ägnade han åt att finslipa sina kunskaper utan att lansera någon calvados på marknaden. Men så småningom växte verksamheten och tack vare tre generationer av passionerade entusiaster kan vi idag avnjuta Christian Drouin calvados i olika årgångar – alla med sin individuella stil och smak.

Från och med i vår påbörjas resan med ny design på calvados från Christian Drouin.

Grattis Fontanafredda!

Vinhuset Fontanafredda har tilldelats den prestigefyllda titeln "European Winery of the Year 2017" under Wine Star Awards, en slags internationell Oscarsgala för vin, som arrangeras av den av amerikanska vintidningen Wine Enthusiast.

"För oss är det kulmen på tio års arbete då vi har övergått till ekologiskt jordbruk. Vi har lagt mycket kraft på att tolka de underbara frukterna som Fontanafreddas kullar erbjuder oss med respekt, klarhet och djup," säger Oscar Farinetti, ordförande för Fontanafredda.

Se en hälsning från Oscar Farinetti och hela den fantastiska historien om Fontanafredda på wineandfriends.se/fontanafredda.



10 saker du kan göra med vin

Alla vet att man kan dricka vin – men har du tänkt på att man också kan bada i det? Här är våra bästa tips för överblivna vinslatter.

1. Spara. Förslut flaskan med korken och ställ in i kylan. Ditt överblivna vin håller runt en vecka.
2. Gör vinäger. Låt ditt överblivna vin stå på en ljummen plats under några veckor och det förvandlas till vinäger. Lufta en halvtimme om dagen.
3. Frys ner i iskuber. Perfekt att ta fram till såser och grytor eller som smakförhöjare i risotto eller köttfärsås. Använd med fördel isbitspåsar. Plasten förhindrar ytterligare oxidation, då vinet inte fryser helt på grund av alkoholen.
4. Baka. Googla "Pain au vin", införskaffa ingredienser och känn dig som en bagare från Alsace.
5. Blanda andra drycker. Gör egen glögg eller varför inte den spanska klassikern sangria.
6. Ta bort fettfläckar. Klassiskt husmors-trick. Blanda vitt vin och bikarbonat, behandla det drabbade området, låt dra några minuter, tvätta bort.
7. Ta bort rödvinsfläckar. Vitt vin gör susen på rödvinsfläcken. Håll lite vitt vin på fläcken, låt dra 10-15 minuter, skölj med ljummet vatten.
8. Hemmaspa. Rött vin innehåller resveratrol, ett ämne som fungerar fuktighetsgivande på huden. Håll ett par glas rött i badet och låt den exfolierande vinsyran göra jobbet.
9. Använd i komposten. Ett par droppar vin i komposten hjälper till att aktivera de goda bakterierna och bidrar till att sätta fart på förmultningen.
10. Sprid grannsämja. Knacka på hos grannen och bjud på ett glas. Få saker gör grannar lika glada som ett glas gott vin.



Stefan Karlsson

Mr P är tillbaka

Den populära Göteborgskroger Mr P har öppnat igen – nu med fokus på vin.

Efter en kort paus och en ansiktslyftning av lokalen var det nyligen återinvigning med pompa och ståt hos Mr P. Vinlistan har vuxit rejält sedan sist, vare sig du gillar sval och elegant Pinot Noir från kaliforniska Au Bon Climat eller lite mustigare italiensk Ripasso från Musella.

Prisbelönda kocken Stefan Karlsson och Götaplatsgruppen står bakom restaurangen där det också serveras mat i toppklass. De traditionella huvudrätterna har nu ersatts av ett koncept med små och stora rätter, perfekt för alla kring bordet att dela.



Håll utkik efter fler vinevents under våren på wineandfriends.se/event



Kalendarium

Under våren medverkar vi på mässor runt om i landet. Kom och smaka på nyheter i vår monter och prata vin med oss!

Chateau Grand Cru
Örebro, 23–24 mars

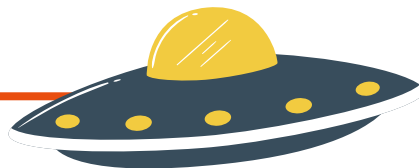
Vin & Deli
Göteborg, 20–21 april

Vin & Deli
Uppsala, 4–5 maj

Bre din macka – med olivolja

I mer än arton år har Fernando Di Luca, mannen som tog olivoljan till Sverige, arbetat för att få fram en bredbar olivolja i sin renaste form. Nu är den äntligen här. Zeta BreOliv är ett helt vegetabiliskt fett med bara fyra ingredienser: olivolja, sheafett, vatten och lite salt.

Hur det smakar? Precis som mild olivolja, med vegetariska undertoner av gräs, gröna äpplen och päron. En smak som passar fint med alla sorters bröd och pålägg.



Varning för UFO

Châteauneuf-du-Pape, som ligger i regionen Provence-Alpes-Côte d'Azur i sydöstra Frankrike, är en av de mest berömda vinproducerande byarna i hela Frankrike. Byn har också en av världens strängaste och konstigaste vinlagar, en som utkom ur 1950-talets UFO-hysteri.

Om du råkar vara en främmande livsform och planerar en resa till denna berömda franska vinstad får du tänka om din transport. Det är nämligen förbjudet för utomjordningar att både flyga över och landa med sina UFO:n i Châteauneuf-du-Pape. Den som åker fast kommer omedelbart att tas i förvar. Lagen infördes av borgmästaren Lucien Jeune 1954 efter att en man sade sig ha sett två figurer, som verkade vara djuphavsdykare, komma ut ur ett cigarrformat UFO.

Prisregn för våra viner

Flera av våra viner och producenter har uppmärksamhets i prestigefulla prisutdelningar den senaste tiden. På Allt Om Vins gala "Årets Vinare" vann 2016 Jurtschitsch Grüner Veltliner guld i kategorin Årets vita vin och brons i Årets ekologiska vin, medan Terre de Mistral Reserve Côtes du Rhône Organic 2016 valdes till Årets röda box.

Under Vinets Dag utsåg dessutom Munsänkarna Rotari Brut Riserva 2012 och Gnarly Head Viognier 2016 till årets mest prisvärda viner i kategorin mousserande respektive vitt vin.

Allt ljus på Pfalz



Flera av Tysklands bästa vingårdar har länge huserat i norra delen av vindistriktet Pfalz.

Nu ändras också bilden av den södra delen som länge förknippats med enklare bulkvin. Bakom utvecklingen ligger skickliga vinproducenter som lyft kvaliteten på sina viner genom målmedvetet arbete.

Text — Pär Strömberg





A Christmann Riesling Trocken EKO
Art. nr 5882, 139 kr.



P

löstligt pratar alla om Pfalz. Vindistriktet – ett av de få i Tyskland som inte ligger längs någon flod – har seglat upp som ett av landets mest dynamiska och spännande vinområden. Det 23 000 hektar stora distriktet rymmer några av Tysklands

mest respekterade vinproducenter, men det finns också flera mindre kända vinhus som utvecklat sin verksamhet sakta men säkert över åren och nu börjar skörda frukterna av sitt hårda arbete.

Pfalz ligger i sydvästra Tyskland väster om floden Rhen. Här har man odlat vin sedan romartiden. Området har Haardtbergen i ryggen, och rakt söderut byter bergen namn till Vogeserna som är en del av franska Alsace. Numera tillhör området det tyska förbundslandet Rheinland-Pfalz, men gränserna har dragits om vid ett flertal tillfällen efter konflikter och krig.

Regnskugga och låg från bergen ger Pfalz många soltimmar och varmare klimat än de flesta andra distrikt i landet. Detta ger ypperliga förhållanden för att odla blå druvor som Pinot Noir, medan sluttningarna mot öst i sin tur ger perfekt höjd och svalare förhållanden för Riesling.

Pfalz delas upp i två distrikt eller bereich, där gränsen går vid staden Neustadt. I nordligare Mittelhaardt – Deutsche Weinstrasse ligger de flesta av de mer namnkunniga vingårdarna, vissa med anor från 1500-talet. Byar som Deidesheim, Gimmeldingen, Wachenheim, Königsbacher och Ruppertsberg med gamla vinhus som Bassermann-Jordan, Dr Bürklin-Wolf och Reichsrat von Buhl har länge producerat viner av hög internationell standard. Distriktet är också känt för några av Tysklands största vinmakarstjärnor som Josef Biffar, Kurt Darting och Steffen Christmann.

Familjeegendomen Christmann, som grundades 1845, ligger i byn Gimmeldingen och tillhör fortfarande områdets bästa. Idag drivs den av Steffen Christmann

som tog över företaget av sin pappa 1994. Familjen bor på gården, och här finns även vinkällaren. De flesta av vingårdarna ligger i närheten.

Steffen Christmann har specialiserat sig främst på Riesling och Spätburgunder, det tyska namnet för Pinot Noir. År efter år efter övertagandet har han presterat yttersta toppklass på sina viner. Förklaringen – förutom vinmakarkunskapen som samlats under sju generationer – är områdets unika karaktär.

”Pfalz är den perfekta platsen för torr Riesling. Varmt nog för att ge kropp och bra struktur, men fortfarande svalt nog för att ge elegans, frukt och en livlig syra.”

”Pfalz är den perfekta platsen för torr Riesling. Varmt nog för att ge kropp och bra struktur, men fortfarande svalt nog för att ge elegans, frukt och en livlig syra,” säger Christmann.

Familjen förfogar över 20 hektar förstklassiga vingårdar som alla odlas biodynamiskt. Det mesta av vingårdsarbetet sker för hand och syftet är att producera individuella och naturliga viner som både uttrycker terroir och druvsort. Vinerna chaptaliseras aldrig, vilket betyder att

inget socker tillsätts för att höja alkoholhalten. Endast druvans egna naturliga socker används. Jäsningen sker långsamt vid låg temperatur och vinerna utmärks av deras utpräglade druvkaraktär och nyansrikedom.

Christmanns viner har ofta beskrivits som skolboksexempel på torr Riesling, fullproppade med citrus och mineralitet, och även förra årets årgång får ett gott betyg av vinmakaren själv.

”Det är en perfekt balanserad årgång med riktigt bra struktur, dansande fruktsyror och härlig mognad. Den går helt i linje med de föregående fantastiska vinåren,” säger han.

Vilken är då den bästa årgången någonsin från vingården? Den frågan är inte helt lätt för Steffen Christmann att svara på.



”Det är en perfekt balanserad årgång med riktigt bra struktur, dansande fruktsyror och härlig mognad.”

Provning på gården. Steffen Christmann specialiserar sig på torr Riesling och Spätburgunder som Pinot Noir kallas i Tyskland.

”Jag har fyra barn och det finns ingen av dem som är bättre än någon annan, de är bara olika. Jag kan säga detsamma om årgångarna, ena dagen älskar jag friskhet och tydlig mineralitet, en annan dag älskar jag en mer fyllig rund stil. Så 1996, 2008, 2010, 2013 var stora och svala årgångar, 1997, 2009 och 2012 de mer runda och fylliga. 2001, 2002, 2014, 2015 och 2016 var de perfekt balanserade årgångarna däremellan,” säger han.

Det faller sig naturligt för Christmann att tala om sina barn och vin i samma mening – eftersom hela familjen är inblandad i vinproduktionen. Föräldrarna hjälper fortfarande till med stöd och råd, och så småningom ska dottern Sophie ansluta till teamet.

”Jag ser verkligen fram emot den dagen. Hon har spenderat flera år runt om i världen, både i klassiska områden och i Nya Världen. När hon nu snart avslutar Geisenheim University blir hon ett utmärkt tillskott till vårt team.”

En utmaning även Sophie lär få jobba med i framtiden är Christmanns nya vingård Vogelsang i Neustadt.

”Den ligger på hög höjd, i söderläge och på fantastisk musselkalksten. Vi tror att det kommer att bli väckelsen av en av de stora men bortglömda terroirerna i Pfalz,” säger Steffen Christmann.

Landskapet i södra Pfalz och Südliche Weinstrasse är mycket vackert. Området har kallats för Tysklands Toscana för sina böljande och mjuka kullar i anslutning till den djupa och skyddande skogen Pfälzerwald i väst.

Här är inte anorna lika tydliga och området har under en längre tid varit förknippat med lägre kvalitet och produktion av bulkvin. Detta håller dock på att ändras då förutsättningarna för riktigt bra vinframställning finns. På senare tid har flera nyskapande vinproducenter som Friedrich Becker, Bernhart, Krantz, Siegrist och Ökonomierat Rebholz uppmärksammats för sina fantastiska vita viner och några av Tysklands bästa viner på Pinot Noir.

Friedrich Beckers egendom drivs idag av Fritz Becker junior och ligger i den lilla byn Schweigen, i södra delen

av Pfalz, på gränsen mot norra Alsace i Frankrike.

Precis som Steffen Christmann tror även Becker att just det geografiska läget gör Pfalz unikt som en vinodlingsregion.

”Mångsidigheten i jordtyper är en viktig del. Här i Schweigen längst söderut i Pfalz är vi välsignade med kalkstenjord som passar perfekt för Pinot Noir. Klimatet är också ultimatum, så det är ingen slump att vår stad har mer än 800 års historia av Pinot-odlande,” säger han.

Becker har på senare år lyfts fram som en av de stora pionjärerna i tysk vinnäring. Han är dock ingen nybörjare i branschen; familjen har odlat vin i Pfalz i generationer. Ågorna och huset med tillhörande källare har funnits i deras händer under lång tid och har en fascinerande historia. Man har sett två världskrig förändra gränserna mot Frankrike och fått se familjens hus och andra egendomar förstörda.

”Att vi odlar cirka 80 procent av våra druvor på vad som idag är fransk Alsacejord, och får producera tyska Pfalz-viner av det, är ganska unikt. Detta beror naturligtvis på Alsace oroliga historia med både tyskt och franskt styre. Vår familj har ägt dessa vingårdar i sju generationer nu,” berättar Becker.

Den moderna eran av Weingut Friedrich Becker började efter andra världskrigets slut. Förändringen tog fart med Fritz Becker juniors farfar som byggde upp och restaurerade förstörda byggnader och vingårdar. Nya planteringar gjordes, varav en hel del Pinot Noir.

På 70-talet tog Fritz Becker juniors far Friedrich Becker senior över som ansvarig för familjens viner, och 1973 buteljerade man sina första viner under namnet Weingut Friedrich Becker.

Man gjorde sig snabbt ett rykte och idag anses Friedrich senior vara en av de bästa vinmakarna av Pinot Noir i världen. Han har dock inte huvudansvaret

80%

av Beckers druvor odlas på fransk Alsacejord



Spätburgunder

Det tyska namnet
på Pinot Noir

Vintips:

A Christmann
Gimmeldingen EKO.
73347. 199 kr
(Beställnings-
sortiment)

A Christmann
Idig GG EKO.
95293. 409 kr
(Tillfälligt
sortiment)

Becker Family Pinot
Noir. 99100. 149 kr
(Tillfälligt
sortiment)

för vinerna längre – det tillhör sonen Fritz Becker junior som förvaltat arvet med den äran sedan drygt tio år tillbaka. Fritz junior ville närma sig de allra bästa i Bourgogne och genom att skörda tidigare, med noggrannare selektering och ett rigoröst arbete i vingårdarna har han fått vinerna att lyfta sig ytterligare.

Flera av Beckers bästa lägen återfinns i vad som idag räknas till Frankrike. Dessa lägen har länge klassats som Grand Cru-lägen, eller Grosses Gewächs enligt Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP), den tyska organisation som tagit fram klassificeringen för kvalitetsvin från Tyskland. På senare tid har byråkrati satt lite käppar i hjulet och den styrande administrationen i jordbruksutskottet i delstaten har ifrågasatt huruvida GG-lägena i Frankrike skall få lov att lyda under tyska vinlagar. Just nu är så inte fallet och vinerna får inte VDP-klassas, men de är, trots det, bättre än någonsin.

Fritz Becker är nöjd med 2017 års årgång.

”På grund av frost i början av maj och kallare väder under blomningen av vinstockarna står vi inför ett relativt litet uttag denna årgång, men kvaliteten är mycket bra. Vi startade skörden relativt tidigt och kunde skörda utan stress. Regnet blev heller inget problem för oss här nere i söder,” säger han.

Fritz Beckers egna favoriter från gården är 2015 års Chardonnay MINERAL och 2014 års La Belle Vue – det närmaste perfektion han kommit hittills när det gäller Pinot Noir. Samtidigt tycker han att det fortfarande finns mycket utrymme för förbättringar.

”Jag gillar att säga att vi kanske har nått 25 procent av vår totala potential. Vi betraktar oss fortfarande som nybörjare när det gäller just Pinot Noir. Vi vill inte kompromissa när det gäller kvalitet, och enligt min uppfattning kommer 95 procent av kvaliteten från vingårdsarbetet. Så här kommer vi fortsätta med att representera och respektera vårt klimat och våra vingårdar på bästa möjliga sätt. Målet är att försöka bli bättre och bättre, år efter år, från våra instegsviner till våra Grand Crus.” 🍷



Tre Beckers. Fritz junior, Friedrich senior och lilla Friedrich III, som än så länge är osäker på om han vill jobba med vin.

Den tyska vinvägen

Vill du lära dig mer om Tysklands hetaste vindistrikt?
Deutsche Weinstrasse tar dig till pittoreska byar,
vackra vingårdar och fantastiska restauranger.

Deutsche Weinstrasse, den tyska vinvägen, tillkom under 30-talet som ett sätt att försöka lyfta intresset för områdets gårdar och deras viner. Första världskriget hade då satt djupa spår i vinindustrin.

Från Bockenheim i norra Pfalz ringlar sig vägen söderut genom ett fyrtio-tal byar med pittoresk arkitektur ända ner till franska gränsen, där portvalvet Deutsches Weintor i Schweigen-Rechtenbach förönar Pfalz med Alsace. Alsace och Pfalz delar mycket historia och har vid flertalet tillfällen tillhört både Frankrike och Tyskland. På engelska heter Pfalz the Palatinate – ett namn som härstammar från Palatinen i Rom.

Den bästa tiden att resa till Pfalz är under våren. I mars och april blommar mandelträden. Mandelblomsfestivalen, med sin kaskad av vitrosa blommor, startar i början av mars och håller på genom april. Under sommarmånaderna kryllar

det av vinfestivaler längs vinvägen, och vingårdsbesök brukar aldrig vara något problem. Riesling och Müller-Thurgau är de främst odlade gröna druvsorterna här, strax efterföljda av Silvaner och Kerner. Spätburgunder, alltså Pinot Noir, dominerar de blåa men även Dornfelder och Portugiser är väl representerade i området.

Ta sig hit

Flyg till Frankfurt, Stuttgart eller Strasbourg från Stockholm, Göteborg och Köpenhamn.

Flygtid: 2–4 timmar

beroende på avreseort i Sverige.

Tidsskillnad: ingen.

Bästa tid att åka:
mars–september.

Klimatet i Pfalz är varmt och torrt och området har

näst mest soltimmar i hela Tyskland efter Baden. Jordmånen är varierad med inslag av sandsten, skiffer, basalt, musselkalk, granit och löss och med både lättare sand- och tyngre lerjordar.

Pfalz är också en perfekt plats att vandra i naturen, besöka medeltida kyrkor och kasteller och njuta av lokal mat. Här finns både enkla vinstugor – weinstube på tyska – och flerstjärniga restauranger.

Vi frågade två av Pfalzs riktiga vinmestare, Steffen Christmann och Fritz Becker, om vad man bör se och göra när man besöker Pfalz. 🍷

Fritz Beckers Pfalz

”Det bästa är att vandra mellan vingårdarna i gränsområdet mellan Pfalz och Alsace, eller att promenera genom den vackra skogen för att senare koppla av på någon av de otaliga lokala restaurangerna på båda sidor av gränsen. Mina favoriter är Krone i Herxheim-Hayna i Pfalz och Cheval Blanc i Lembach, Alsace. Om du gillar det mer jordnära, gå och hälsa på herr Heiko Walther i hans Weinstube Zum alter Zollberg 200 meter ner för vägen från vår vingård.”

Krone

Hauptstraße 62-64, Herxheim-Hayna
hotelkrone.de

Cheval Blanc

4 Rue de Wissembourg, Lembach
au-cheval-blanc.fr

Alter Zollberg

Hauptstraße 49,
76889 Schweigen-Rechtenbach
alterzollberg.de

Steffen Christmanns Pfalz

”Vandra längs vingårdarna och Pfälzerwalds sluttningar och besök Speyer-katedralen, en fantastisk romersk kyrka på Unescos världsarvslista, eller Villa Ludwigs-höhe, de Bavarianska konungarnas sommarkastel.

När det gäller restauranger älskar vi å ena sidan att gå till en typisk Weinstube, som Eselsburg i vår grannby Mussbach med underbar vinlista och lätt men ändå högkvalitativ lokal mat. Å andra sidan älskar vi att besöka stjärnkök som L.A. Jordan i Deidesheim. De serverar mat i världsklass. Om man vill lägga sig lite mittemellan är restauranger som Moro i Gimmeldingen ett utmärkt alternativ.”

Eselsburg

Kurpfalzstraße 62,
67435 Neustadt an der Weinstraße
eselsburg.de

L.A. Jordan

Ketschauerhofstraße 1,
67146 Deidesheim
lajordan.de

Moro

Meerspinnstraße 46,
67435 Neustadt an der Weinstraße
moro-restaurant.de

”Vandra längs vingårdarna
och Pfälzerwalds sluttningar
och besök Speyer-katedralen”

Ramslök

Lagom till våren kommer ramslökens avlånga, gröna blad upp ur jorden. Den sällsynta örten är inte så vanligt förekommande hemma i våra kök, men på trendiga restauranger runt om i världen har den en självskriven plats.

Text – Thomas Holstein

Med sina vackert stjärnlika, vita blommor och breda gröna blad är ramslöken en växt lika ståtlig och grann som den är användbar. En del har valt att kalla denna lökväxt för skogsvitlök, då den påminner om vitlök i både doft och smak. Men det är bladen som används i matlagningen, snarare än löken och de vita blommorna.

Ramslökens första skörd brukar vara redan i slutet av februari. Bladen smakar godast när de är små och späda, men du kan skörda ramslök hela vägen till början av juni.

Löken växer i fuktiga lövskogar och föredrar skugga. Där den växer breder den ut sig i stora gröna hav. Ramslöken vi hittar i våra matbutiker är normalt de avlånga blanka bladen på löken. De

är ganska lika de giftiga bladen på liljekonvaljen så var noga när du ger dig ut på ramslöksexpedition. Det bästa är att titta noga på hur bladen ser ut och använda luktsinnet – en stark lökdoft är en bra indikator på att du hittat rätt.

Ramslöken kommer bäst till sin rätt om den används kall eller rå, till exempel i en sallad. Den gör sig också bra i potatissallad, som krydda eller marinad eller som pesto. På nätet finns diverse recept på ramslöksoppa – men det ska noteras att löken förlorar i såväl smak som näringsämnen då den värms upp.

Även om det är de gröna bladen vi ofta hittar i våra matbutiker, kan man faktiskt äta hela ramslöken. Blommorna har en ännu mer pikant ramslökssmak än bladen. Själva lökarna är pilliga att få ut, men kan med fördel hackas precis som vitlök och användas som krydda i maten. 🌱

Hälsofördelar

Ramslöken sägs vara effektiv mot högt blodtryck och förhöjda kolesterolvärden. Den lindrar också magont och astmabesvär och anses vara förebyggande mot åderförkalkning och stroke.

Rätt / fel?

Om du vill varar säker på att det är ramslök du sprungit på i skogen kan du gnugga ett blad mellan fingrarna. Uppkommer det en tydlig doft av vitlök – då vet du att du har hittat rätt.

Lökväxter

Lökväxter är en familj av enhjärtbladiga växter, vanligen med en del av växten under jorden. Det finns ett antal olika släkten, men den mest kända heter Allium, där bland annat gul lök, purjolök och ramslök ingår.

Var?

På Gotland, Öland och i Skåne finns det gott om vildvuxen ramslök. Men plocka inte de gröna bladen om du hittar dem i Blekinge; där är ramslök nämligen fridlyst.

Tips!

Hacka ramslöken i små bitar och rör ner den i en flaska med olivolja. Förvara flaskan mörkt. Efter två veckor har du en egen, smakrik ramslöksolja.

Vilket vin till maten – **Primörer**

Premiär för primörer

Sparris, ramslök, örter, morötter – nu är våren här och det är dags att frossa i primörer.

Vi har satt ihop en härlig meny där lätta vårsmaker kombineras med ekologiska viner.

Recept och foto – Simon Bajada

! Jurtschitsch Langenlois Grüner Veltliner EKO
passar perfekt till skaldjur. Smaken är frisk,
med inslag av päron, lime och persika.

Art.nr: 2699, 119 kr.

Fingerfärdigt!

WINE & FRIENDS

Rosésallad med kräftfröra

4 portioner

- > 1 huvud rosésallad
- > 1 burk (400 g) kräftstjärter i vatten
- > 1 dl kokta ärter
- > 300 g potatis
- > 1/2 liten fänkål
- > 1 msk hackad dill, plus extra för garnering
- > 1/2 tsk citronsaft
- > 4 msk crème fraîche

1. Lägg salladshuvudet i en skål med kallt vatten.
2. Ta bort kärnan och avlägsna fyra blad för att skapa koppar.
3. Koka potatisarna tills de är mjuka. Låt kallna och skär sedan i mindre bitar.
4. Blanda försiktigt i en skål med alla resterande ingredienser utom fänkål och lägg åt sidan.
5. Hyvla fänkålen mycket tunt, gärna med en mandolin. Lägg i en skål med kallt vatten.
6. För att montera kopparna, klicka ut kräftsallad på varje blad och toppa med skivad fänkål. Avsluta med lite dill.
7. Servera som förrätt eller snacks.

Sparris med pocherat ägg, lörrom och crème fraîche

4 portioner

- > 2 knippen grön sparris
- > 4 ägg
- > 1 tsk vinäger
- > 1 msk smör
- > saften från 1/4 citron
- > 75 g lörrom eller kaviar
- > 4 msk crème fraîche

1. Lägg tre sparrisstjälkar åt sidan och koka resten i lättsaltat vatten i en minut. Skölj därefter direkt i kallt vatten.
2. Skär de tre återstående, råa stjälkarna i tunna strimlor med en mandolin eller potatisskalare och lägg i kallt vatten.
3. Koka upp saltat vatten i en kastrull och tillsätt en tesked vinäger. Gör med hjälp av en sked en liten virvel i vattnet och släpp i ägget försiktigt. Pochera i 3–4 minuter.
4. Stek sedan den kokta sparrisen i smör hastigt, bara 20 sekunder, och lägg på tallrikar. Ringla över citronsaft och placera ett pocherat ägg på sparrisen. Toppa med en sked crème fraîche, en sked lörrom och de råa sparrisstrimlorna.
5. Servera som förrätt.

🍷 Veganska Casal di Serra Classico Superiore EKO och lörrom – en kunglig kombo.

Art.nr: 12419. 95 kr.





Rostad spetskål, morotspuré, solrosfrön och salvia

4 portioner

! Fruktiga, bäriga, örtiga Musella Valpolicella Superiore EKO älskar ugnsröstade grönsaker.

Art.nr: 2392, 129 kr.



- > 500 g skalade morötter i tunna skivor
- > 70 g osaltat smör
- > 1 tsk flingsalt
- > 1 dl vatten
- > 1 spetskål
- > 1 msk rapsolja
- > 1 dl solrosfrön
- > 1 kruka salvia
- > 3 stjälkar salladslök
- > 70 g osaltat smör

1. Koka upp vattnet och tillsätt morötter, salt och smör.
2. Låt sjuda under lock i 20–30 minuter tills morötterna är mjuka. Passa noga; du kan behöva addera lite vatten. Under tiden, skär salladslöken i tunna skivor och lägg i kallt vatten.
3. Häll av kokvattnet och mixa morötterna slätt med en stavmixer eller i en mixer. Tillsätt citron och mixa igen medan du saltar och pepprar för smak. Lägg åt sidan.

4. Sätt ugnen på 200 grader.
5. Skär spetskålshuvudet i fyra klyftor.
6. Värm olja i en stekpanna och bryn båda sidorna av klyftorna. Smaka av med salt och lägg i en ugnspanna. Rosta i 15 minuter. Låt solrosfröna rostas med kålen när det återstår fyra minuter av tiden.
7. Värm upp morotspurén och bred ut på fyra tallrikar. Toppa med spetskålsklyftorna.
8. Bryn smöret i en ren stekpanna, och stek salviabladet på medelvärme tills de är fräsiga.
9. Strö salvia över kålen och toppa med salladslök.
10. Servera som huvudrätt.



Flankstek med ramslökspesto, kikärter och fetaröra

4 portioner

- > 4 biffar av flankstek
- Ramslökspesto
- > 100 g ramslök
- > 50 g västerbottensost eller parmesan
- > 50 g rostade solrosfrön
- > 75 ml rapsolja
- > 1 tsk flingsalt
- > en nypa vitpeppar
- > saften från 1/4 citron
- Kikärtsmos
- > 2 paket kikärter (à 400 g)
- > 75 g feta
- > 1 msk olivolja
- > saften från 1/4 citron

1. Ta ut köttet ur kylskåpet en timme före tillagningen.
2. Börja med ramslökspeston. Rör ihop alla ingredienser och smaka av med salt och peppar. Lägg åt sidan.
3. Skölj kikärterna, lägg dem i en skål och mosa med en gaffel tillsammans med resterande ingredienser.
4. Värm en stekpanna. Stek köttet i smör, 4–5 minuter på varje sida. Lägg på en varm tallrik, täck med aluminiumfolie och låt vila i 20 minuter.
5. Bred ut kikärtsmos på fyra tallrikar, lägg på köttet och toppa med ramslökspesto och machésallad.
6. Servera som huvudrätt.

! Mogna tanniner, röda vinbär och lakrits. Terre de Mistral Côtes-du-Rhône Reserve EKO kommer att ta dig med storm, särskilt i kombination med grillat.

Art.nr: 2167, 95 kr.

”Terre de Mistral kommer att ta dig med storm”



Vinprovning

En vinkännare är aldrig fullärd. I den här återkommande serien går vi igenom vinets fascinerande värld, glas för glas. Den här gången ger vår VD Thomas Holstein en lektion i vinprovning.

Text – Thomas Holstein



Många tror att det är svårt att prova vin. Jag hävdar motsatsen. Med enkla medel är det både lätt, kul och lärorikt.

Det gäller dock att börja i rätt ända. Kom igång med lätta provningar för att med tiden ge dig i kast med svårare utmaningar.

Nedan följer tre olika provningar som

är kategoriserade för att passa olika kunskapsnivåer. Provningen för nybörjare är en enkel provning på olika druvsorter. För den som provat vin tidigare men känner att hen stagnerat har jag satt ihop en provning på vinlandet Frankrike. Och för vana vinprovare som söker nya utmaningar bygger provningen på ett druvtema, nämligen Nebbiolo.

Lycka till – och glöm inte att ha roligt! 🍷

Den lätta provningen:

Olika druvor

1. **Kings Ridge Pinot Noir**
Nya Zeeland 6286 / 149 kr
2. **Briccotondo Barbera**
Italien 2773 / 89 kr
3. **Baron de Ley**
Rioja Reserva, Tempranillo
Spanien 2525 / 119 kr
4. **Gnarly Head**
Old Vines Zinfandel
USA 6597 / 105 kr.

Den medelsvåra provningen:

Vinlandet Frankrike

1. **Terre de Mistral Côtes du Rhône Reserve**
Södra Rhône 2167 / 89 kr
2. **Breton Bourgueil Les Galichets**
Loire 73095 / 179 kr
3. **Calvet Vieux Château de Jouans**
Bordeaux 3128 / 119 kr
4. **Yann Chave Crozes Hermitage**
Norra Rhône 72053 / 229 kr

Den utmanande provningen:

Druvan Nebbiolo

1. **Barbaresco 2013**
Fontanafredda 75182 / 169 kr
2. **Langhe Nebbiolo 2014**
La Spinetta 71752 / 219 kr
3. **Barolo Serralunga d'Alba 2013**
Fontanafredda 2305 / 249 kr
4. **Barolo 2015**
Paolo Scavino 99236 / 359 kr

Ladda hem vårt provningsunderlag på www.wineandfriends.se/vinprovning

Vinprovningens fyra steg

1

Titta

Börja med att titta på vinerna. Genom att titta på vinet kommer du kunna uttala dig om vinets ålder samt vilken druva vinet är gjort på. Det gäller primärt röda viner.

Färgintensiteten: Låt glaset stå på bordet och titta ner genom vinet. Det röda vinet bär färgintensitet efter vilken druva vinet är tillverkat på. Ljusa viner är exempelvis Gamay, Pinot Noir eller Nebbiolo, medan Syrah, Cabernet Sauvignon och Malbec är mörkintensiva.

Färgnyansen: Vinkla glaset framför dig och titta högst upp, där vinet bryts mot glaset. Ett ungt vin har en blåaktig färgnyans. Med åldern blir nyansen röd och så småningom brun eller tegelfärgad.

2

Dofta

Nu ska du dofta på vinerna. Gå alltid från vänster till höger. Dofta igenom alla och skriv ner dina första intryck. Byt gärna håll, då det kan ge nya doftintryck. Använd din fantasi och dina egna doftreferenser. Det kan vara sjöboden på landet, den danska osten eller stallet.

3

Smaka

Nu ska vi äntligen smaka på vinet. Ta in en lagom stor klunk vin i munnen och gurgla runt den i munhålan så att vinet kommer i kontakt med dina smakpapiller. Notera sött, surt, salt, beskt och umami. Notera också om vinet är bubbligt, alkoholstarkt – kallas eldigt på vinspråk – och/eller strävt. Strävheten gör att saliven korvar ihop sig och att läppen fastnar på tandköttet. När du smakat klart, spottar du ut vinet och andas ut genom näsan. Då upplever du vinets eftersmak som beror på hur fylligt vinet är. Ju fylligare, desto längre eftersmak.

4

Sammanfatta

Avslutningsvis ska du sammanfatta dina intryck. Den viktigaste frågan är om du tycker om vinet eller inte, och varför. En bra vinprovare vågar lita på sin egen smak.



**WINE &
FRIENDS**
testar...

Fredagsmys är snart lika heligt i stugorna som högmässan var för tidigare generationer. Och man vill ju att smaklökarna ska utbrista i ett hejdundrande "Hallelujah" när man sköljer ner sina favoritsnacks med ett glas vin, eller två.

Nyfikna som vi är testade vi att kombinera några av svenskens mest populära snacks med en ny husfavorit – det fruktiga och smakrika spanska vinet Castillo Manzano.

...bästa kombon till fredagsmyset

Av – Fredrik Vester

Choklad
med chili



Anna Edwardsson
– Projektledare



Maria Wästlund
– Marknadschef



Johan Eklöf
– Produktassistent



Fredrik Vester
– Digitalt ansvarig



1p.

Smakar bara
chili i min mun.

Lakritsrem
(sötlakrits)



5p.

Passar bra
ihop helt
enkelt!

Ostbågar



3p.

Ett neutralt
val.

Saltlakrits



5p.

Ger ytterligare
ett smaklager
till vinet

3p.

Chilin eldar
på vinet

Gott!
5p.

Balanserad
smak.

5p.

Klassiker!



5p.

Tar över vinet,
men gott.

2p.

Chokladen
funkar, men
skit i chilin.

4p.

Går fint in i vinet
när lakritsaromen
klingar av.

5p.

Samspekar
fint med vinet!

1p.

Vinet har
inte en chans.
Ötrevlig
eftersmak.

1p.

Fire!!

4p.

Överraskande
gott!

5p.

Bästa
kombon.

1p.

Resulterar
i sträv
tunga.

Summa =

7p.

18p.

18p.

12p.

Spaning



Tjuvstarta grillsäsongen

Med ljusare kvällar kommer även längtan efter grillen. Visst kan man tjuvstarta redan nu, inte minst för att den svenska sommaren som bekant är kort – och det mesta regnar bort. Om du gillar lamm- och nötkött på gallret har vi det ultimata grillvinet för dig.

Text – Pär Strömberg

Det franska rödvinet Terre de Mistral Côtes du Rhône Reserve Organic är en klassisk Côte du Rhône, ett vin med adress för den som följer med i vinsnacket. Det här ekologiska vinet är medelfylligt med mogna tanniner, smak av röda vinbär, lakrits och vitpeppar med lång eftersmak. Med andra ord som gjort för grillad mat.

Namnet har man tagit från den karaktäristiska mistralvinden som blåser i södra Frankrike och uppstår då ett högttryck etableras över den ostligaste delen av Atlanten och ett lågttryck på Medelhavet. Klimatet här är varmt och påverkas mycket av just Medelhavet, framförallt när smala och branta dalgångar övergår till ett flackare landskap där detta vin har sitt ursprung.

Terre de Mistral

Vinet finns både på flaska och i bag-in-box och är gjort på 50 procent Grenache, 25 procent Syrah, 10 procent Carignan, 10 procent Cinsault och 5 procent Mourvèdre. Druvorna viniferas separat med traditionella metoder. Jäsning sker i 15 dagar under låg temperatur på rostfria tankar. 5 procent av vinet lagras på gamla franska barriquefat i 4 månader. Vinet är gott att dricka nu, men flaskan kan lagras i ytterligare fyra till fem år utan att förlora i kvalitet.

Terre de Mistral Côtes du Rhône Reserve EKO, 2016,

Art. nr: 2167, **95 kr** (flaska, 750 ml)

Art. nr: 10682, **259 kr** (box, 3000 ml)

Nyhet!

Sedan mars har Terre de Mistral fått en ny design som du ser i bilden till vänster.

Vad säger experterna?

”Första tanken: Bra balans!

Côtes-du-Rhône i de enklaste versionerna lämnar sällan något större avtryck men senaste årgången av Mistral imponerar. Lätt utan att bli gles, fruktig utan att bli för söt och kryddig utan att bli kalops. Byt ut boxvinet och bjud hem tjocka släkten”. – Alf Tumble (DN)

”... utmärkt valuta för sitt pris; ... ärligt uppsåt av både ambition och ursprungsidentitet.”

– Bengt-Göran Kronstam (SvD)

Här härskar den nämnda mistralvinden vilket resulterar i mindre regn och fler soltimmar. Druvan Grenache dominerar i detta område och trivs perfekt i värmen med ett resultat av mustiga, kryddiga viner som smakar mycket.

Längst söderut i appellationen Côtes du Rhône nära Tavel hittar man Les Vignerons d'Estézargues, ett litet kooperativ som använder traditionella metoder när de producerar vin, allt för att bibehålla en maximal ursprungstypicitet. Kooperativet odlar cirka 2/3 av sina druvor med ekologisk certifiering. Andelen druvor som inte är ekologiskt certifierade har istället benämningen Terra Vitis, en motsvarande lokal sammanslutning som strävar efter att minimera klarning, filtrering och svavling, och som också reglerar och begränsar användning av artificiella bekämpningsmedel. Den gemensamma nämnaren för vinbönderna är helt enkelt att försöka odla och framställa vin som förr i tiden. 🍷

Vinåret 2018

Allt du någonsin velat veta
(men inte vågat fråga)

Vilken druva blir årets favorit? Slår vin på burk
äntligen igenom? Och framför allt, hur blir vädret?
Svaret på den sista frågan vet bara gudarna
– men resten har våra experter koll på.

Text – Fredrik Vester



Wilhelm Schultz
– partner

Hur tror du att vinvärlden kommer att förändras?
Vinkartan ritas om. De varmas-
te områdena kommer på sikt
att få odla andra druvor och
vissa områden kan komma att
få ge upp vinodling.

**Årets populäraste
druva blir...?**
Riesling.

**Vad önskar du dig av
vinåret 2018?**
Att vädergudarna står bi vär-
ldens vinbönder och ger dem
en generös mängd av det de
behöver i rätt mängd och vid
rätt tillfälle för en stor, frisk och
hälsosam skörd.



Torbjörn Rolander
– produktchef

**Nämn ett par saker du tror
kommer hända i vinvärlden?**
Efterfrågan och utbud av alko-
holfritt vin och lågalkoholviner
fortsätter att öka kraftigt.
Kvaliteten kommer också öka
i takt med att fler produkter
lanseras.

**Hur utvecklas vårt
förhållande till naturvin?**
Min förhoppning är att begrep-
pet naturvin försvinner och att
allt vin kommer göras på samma
premisser som det som idag
kallas för naturvin. Samtidigt
hoppas jag att trångsynta
vinkonservatister som idag ryn-
kar näsan åt begreppet börjar
rycka skygglapparna och förstå
att ett bra vin är ett bra vin,
oavsett framställningsmetod.

**Vad önskar du dig av
vinåret 2018?**
En stor och riktigt bra skörd i
Europa där samtliga vinodlare
slipper utsättas för frost, torka,
hagel och ihållande regn
under skörd. Och så
hoppas jag att vin på burk
får ett rejält genomslag
även utanför USA. Det är
en ultimat förpackning.



Magnus Lansman
– produktchef

**Vilka sydafrikanska
vinproducenter ska man
hålla ett extra öga på?**
Framför allt producenter
som gör toppkvalitet och
verkligen inte tummar på
något. Ett bra exempel
är Graham Beck som gör
otroligt bra mousserande
vin på klassisk metod.
De är på jakt efter den
perfekta bubblan.

**Vilka länder tror
du kommer toppa
försäljningslistan i år?**
Det blir svårt att peta ner
Italien från första platsen de
närmsta åren. Sedan tror jag
Spanien kommer att ta ganska
stora kliv uppåt på stegen
tillsammans med Frankrike.

**Vad önskar du dig av
vinåret 2018?**
Solklart att det blir en normal
skörd, utan torka, hagel och
förödande frost. Sen hoppas
jag få dricka fler svala
rödviner med hög syra och
att Sydafrika återhämtar
sig på den svenska mark-
naden.



Anna Olsson
– produktchef

**Vilken är den bästa
franska kombon?**
Vi glömmer lätt bort de
söta vinerna trots att de
ofta står för de bästa mat-
och dryckskombinationerna.
Jag vill lyfta en klassisk
kombination som aldrig
går fel: Roquefort-ost
med Calvet Sauternes.
Prova en aprikosmar-
melad till osten, gärna
smaksatt med lite saffran
för att möta smakerna
i vinet.

**Vilket vinord kommer att
vara på allas läppar i år?**
Côtes-du-Rhône. Jag är
övertygad om att viner med
ursprung från Rhône kommer
fortsätta sin popularitet
under 2018.

**Vad önskar du dig av
vinåret 2018?**
Jag önskar mig bra
väderförhållanden som ger
vinproducenterna en bra skörd
både i volym och kvalitet. 2017
var ett väldigt tufft år
för flera vinområden i Europa
och framförallt kvantiteten var
låg. Nu behöver vi ha vädret
med oss!

Matterhorn!

Stigar med smak

Vandring och vin är en vinnande kombination. Italienska Valtournenche – Cervinia ligger endast ett par timmars bilresa från Milano och erbjuder både utmärkt vandring, god mat och närhet till några av landets bästa vingårdar.

Text — Diana Strandberg

Alperna förknippas ofta med skidåkning, men är lika fantastiskt under sommarsäsongen. Alptopparna är täckta med gnistrande snö, men i dalarna grönskar ängarna och solen värmer precis lagom mycket. Valtournenche – Cervinia i italienska

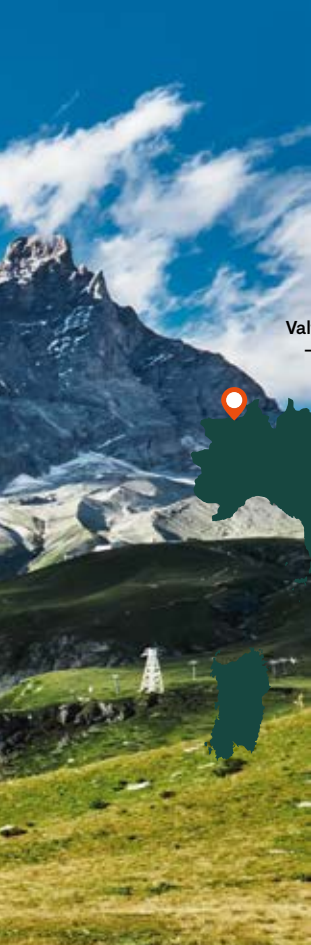
Alperna ligger endast ett par timmars bilresa från Milano. Här finns både fina vandringsmöjligheter och massor av andra aktiviteter. Inte minst ligger byn nära några av Italiens bästa vingårdar.

Med hjälp av Alpine Event som jobbat i området över åtta år har vi samlat ihop de bästa tipsen från olika typer av vandringsleder till aktiviteter. !

Boende

Hotel Millefiori – Alpine Event Lodge

Ett litet boutique-hotell med totalt 15 rum i byn Valtournenche – Cervinia som öppnade våren 2016. Hotellet har en personlig och vänlig atmosfär med en äkta alpkänsla. Hotellet ligger endast ett stenkast från den spektakulära bergskedjan "Grandes Murrailles" och det mytomspunna bergsmassivet Cervino (för många även känt som Matterhorn). Här har du också nära till byns skidlift och vill du vandra under sommarhalvåret börjar de vackra vandringslederna bara några meter bort.



Valtournenche
– Cervinia



Läsarerbjudande!

Boka din resa senast 15:e maj för vandring under hela oktober 2018 för endast 1995 kronor, inklusive X nätter på Hotel Millefiori. Erbjudandet inkluderar frukost och middag varje dag samt vandringsguide alternativt guide för skidor/cykling och klättring under alla dagar.

Ta sig hit

Flyg till Milano, Turin eller Geneve från Stockholm, Göteborg och Köpenhamn. Hotell hjälper ofta till med transfer till hotellet.

Flygtid: 2–3 timmar beroende på avreseort i Sverige.

Tidsskillnad: ingen.

Bästa tid att åka: maj–september.

Vingårdar

Vandring kräver vila – allra helst med ett glas vin i handen. Ta en avstickare till Trento som ligger fyra timmar från Cervinia för ett besök hos Mezzacorona och en guidad tur i Rotari-vineriet. På två timmar når du natursköna Piemonte, en av de hetaste vinregionerna just nu. Här hittar vi bland annat vinproducenter som Fontanafredda, med sina typiskt randiga vinhus, och La Spinetta, som känns igen på sina noshörningsprydda vinetiketter.

Restauranger

Wood

Denna moderna bistro vid ingången till Cervinia är uppkallad efter virket som är ett stående inslag i dess inredning. Det erbjuder en enkelt inredd matsal och kreativa rätter som spaghetti med kastanjer och svart tryffel.

Via Guido Rey 26, Cervinia

Foyer des Guides

Passionen för bergsmiljön, smak för bra saker och hög kvalitetsstandard var viktiga ingredienser när ägarna Sabrina och Walter skapade den här restaurangen i Valtournenche. Kom hit för att äta utsökta charkuterier och italienska rätter som Osso Bucco med risotto Milanese.

Località Lavirel / Pessey, Valtournenche

Chez Vrony

En av världens bästa skidrestauranger ligger i Zermatt. Chez Vrony är också en av de få restauranger i området som använder sina egna ekologiska produkter.

Findeln, Zermatt

Chalet Etoile ("Ullas")

En anrik restaurang i Cervinia, vid foten av berget Cervino. Den byggdes 1974 av Cesare Frassy och drivs idag av hans svenska fru Ulla och barnen Caroline och Kalle. Menyn består av rätter som blandar det bästa Sverige och Italien har att erbjuda.

Località Plan Maison, Cervinia

Vandringsleder

La Grande Balconata del Cervino

En sträcka med makalösa vyer; bland annat ser man Matterhorn, Grandes Murailles och Breithorn. Rutten omfattar sex byar: Valtournenche, Cervinia, Torgnon, Antey-Saint-André, La Magdeleine och Chamois.

Alpe Barmaz

En delsträcka av La Grande Balconata del Cervino. En mycket vacker led där man hela tiden har Matterhorn i blickfånget. Man kan vandra upp till Cheneil från Valtournenche.

Cretaz – Chamois

Sträckan passar den som är sugen på en otroligt vacker och medelsvår vandringsled. Vandringen startar i byn Cretaz 1 525 meter över havet och slutar efter en höjdstigning på 500 meter i bergsorten Chamois. Det enda sättet att ta sig dit är just via vandring eller en kabinlift. Vandringen tar omkring en och en halv timme.

Perrères – Lago Cignana – Rifugio Perucca Vuillermoz

Bila upp till Perrères och ställ bilen på parkeringen. Följ sedan led 107 uppåt, först genom en skog och sedan ut i Finestra di Cignana. Gå härifrån nedåt i cirka 100 meter på den motsatta sidan av passet tills du når Cignanas betesmarker för att sedan ta led 35 som leder till Manentibivacken. Därifrån kan man på 20 minuter nå Rifugio Perucca Vuillermoz. Den här vandringen är rätt svår och tar cirka 4 timmar.

Hemma hos Rotari.
Ta en guidad tur
i vineriet nära
Trento.



Andra aktiviteter

Skidåkning

Alpernas högst belägna skidsystem består av byarna Valtournenche och Cervinia i Italien och länkas ihop med Zermatt i Schweiz. Mitt i området reser sig det mäktiga Monte Cervino/Matterhorn med den klassiska "Tobleronetoppen". Här finns också Europas största sommarskidåkning med fem liftar.

Cykling

Downhill med mountainbike för den mer äventyrslystne, lugnare turer på landsväg för den som vill ta det lugnt men ändå vistas i naturen.

Golf

Aostadalen erbjuder mängder av golfbanor. En av de mest populära är Golf Cervinia. Banan är en av Europas högst belägna och ligger 2 050 meter över havet vid foten av Cervino/Matterhorn.

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

Nyheter

*Unikt
tillfälle!*

Den 3:e maj
släpps fem utvalda
årgångar av
Christian Drouin
calvados i tillfälligt
sortiment.
Årgång 1958,
1968, 1978, 1988
och 1998.



FEBRUARI

Farmstead Chardonnay

Årgång: 2016
Ursprung: Napa Valley, USA
Druva/druvor:
100% Chardonnay
Artikelnummer: 90389
Systembolagets inköp:
1800 flaskor
Pris: 199 kr



Om vinet: Druvorna plockas från vingården i södra Napa Valley. Den första jäsningen sker på ståltank, följt av malolaktisk jäsning på 20% nya och 80% gamla ekfat.

Gott till: Skaldjur, vit fisk och vegetariska rätter.

Serveras: Gott att dricka nu, kan lagras i upp till fem år.



FEBRUARI

Pet Nat Vol 2

Årgång: 2016
Ursprung: Kaptal, Österrike
Druva/druvor:
80% Grüner Veltliner, 20%
Muscat Blanc à Petits Grains.
Artikelnummer: 92122
Systembolagets inköp:
720 flaskor
Pris: 169 kr



Om vinet: Efter skörd har vinet fått spon-
tanjäsa i temperaturkontrollerade ståltankar
i cirka en vecka tillsammans med skalen.
Efter första jäsning avlägsnas skalen och
vinet buteljerar och en andra jäsning kan
påbörjas. Efter cirka 18 månader på flaska är
vinet klart för försäljning. Ingen degorger-
ing, ingen filtrering, ingen klarning och inget
svavel tillsatt i processen. Helt naturligt.

Gott till: Charkuterier, feta fiskar eller till
färskostar.

Serveras: Gott att dricka nu.



FEBRUARI

Tement Berghausener Sauvignon Blanc

Årgång: 2015
Ursprung: Südsteiermark,
Österrike
Druva/druvor:
100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer: 96001
Systembolagets inköp:
1800 flaskor
Pris: 179 kr



Om vinet: Manuell skörd av druvor från de
bästa lägena i Berghausen. Efter jäsning får
vinet ligga i 18 månader på jästfällningen
i stora neutrala ekliggare. Buteljering sker
sedan utan filtrering.

Gott till: Getostar, ostron, skaldjur eller fisk.

Serveras: Gott att dricka nu och tio år
framåt.



MARS

Juliussspital Würzburger Stein Riesling Erste Lage

Årgång: 2016
Ursprung: Franken,
Tyskland
Druva/druvor:
100% Riesling
Artikelnummer:
95295
Systembolagets inköp:
2400 flaskor
Pris: 179 kr



Om vinet: Druvorna skördas för hand och
fraktas till vinanläggningen. Musten jäser
långsamt under cirka 30 dagar vid låg
temperatur på rostfria ståltankar. Därefter
lagras vinet tillsammans med sin jästfällning
på stora ekfat under några månader innan
buteljering.

Gott till: Asiatisk mat eller rätter med fisk
och skaldjur.

Serveras: Gott att dricka nu, kan lagras i
upp till sex år.



MARS

Valdespino Palo Cortado Cardenal V.O.R.S.

Ursprung: DO Jerez Sherry,
Spanien
Druva/druvor:
100% Palomino Fino
Artikelnummer: 90210
Systembolagets inköp:
24 flaskor
Pris: 1099 kr för 375 ml



Om vinet: Denna sherry klassificeras som
V.O.R.S (Very Old Rare Sherry) och är över
50 år gammal. Vinet har spritats upp till 22%
och lagrades på ekfat enligt solerasystem. Till
en början har vinet legat under flor (jästfäll-
ning) som med tiden försvunnit och därför har
denna sherry fått en oxidativ stil.

Gott till: Pata Negra-skinka eller smakrika,
vällagrade ostar.

Serveras: Då den redan är oxiderad i stilen
går den utmärkt att spara men vinner inte
på ytterligare lagring.



Mousserande



Vitt



Rött



Aperitif



Öl

**MARS****Valdespino Palo Cortado Viejo C.P.**

Ursprung: DO Jerez Sherry
Druva/druvor: 100% Palomino Fino
Artikelnummer: 90145
Systembolagets inköp: 120 flaskor
Pris: 359 kr



Om vinet: Denna sherry är över 25 år gammal och har lagrats under flor (jästtäck). Därefter har en oxidativ lagring skett.

Gott till: Som aperitif med salta, rostade mandlar eller till tapas och charkuterier. Prova även till smakrika, indiska grytor.

Serveras: Denna sherry är redan oxiderad i stilen så den går utmärkt att spara men vinner inte på ytterligare lagring.

**MARS****Valdespino Gonzalo Dry Oloroso V.O.S**

Ursprung: DO Jerez Sherry
Druva/druvor: 100% Palomino Fino
Artikelnummer: 90143
Systembolagets inköp: 360 flaskor
Pris: 205 kr för 375 ml



Om vinet: Denna sherry klassificeras som V.O.S (Very Old Sherry) och är över 25 år gammal. Vinet har spritats upp till 21% och lagrats på ekfat enligt solerasystem. Oloroso är en oxidativ typ av sherry.

Gott till: Som aperitif med rostade nötter, pata negra-skinka eller välagrad hårdost.

Serveras: Då Oloroso redan är oxiderad i stilen går den utmärkt att spara men vinner inte på ytterligare lagring.

**MARS****Bodegas Escorihuela DON Malbec**

Årgång: 2014
Ursprung: Mendoza, Argentina
Druva/druvor: 100% Malbec
Artikelnummer: 91283
Systembolagets inköp: 180 flaskor
Pris: 399 kr



Om vinet: Frukten till vinet kommer från El Cepillo Vineyard i Valle de Uco. Druvorna handsköras vid optimal mognad och får jäsas på temperaturkontrollerade ståltankar. Då jäsningen är klar dras vinet om till nya och gamla, franska fat om 400 liter där det får vila i 16 månader innan buteljering.

Gott till: Mörkt kött, gärna grillat, av nöt eller vilt.

Serveras: Gott att dricka nu, kan lagras i ytterligare fem till sju år.

**MARS****Radikon Slatnik**

Årgång: 2015
Ursprung: Friuli-Venezia-Giulia, Italien
Druva/druvor: 80% Chardonnay, 20% Tokai Friulano
Artikelnummer: 99275
Systembolagets inköp: 500 flaskor
Pris: 259 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 om 2500–3000 liter. Här får vinet vila i 18 månader innan buteljering. Efter det ligger vinet ytterligare två månader innan försäljning. Ingen klarning, ingen filtrering, inget tillsatt svavel. Helt naturligt.

Gott till: Fågel, din favoritost eller till lufttorkat kött från gris och nöt.

Serveras: Gott att dricka nu, kan sparas i ytterligare 20 år utan att förlora i kvalitet.

**APRIL****Umani Ronchi Campo San Giorgio**

Årgång: 2011
Ursprung: Marche, Italien
Druva/druvor: 100% Montepulciano
Artikelnummer: 95433
Systembolagets inköp: 320 flaskor
Pris: 440 kr



Om vinet: Druvorna pressas varsamt och jäser därefter i ståltankar vid 28–30 grader i 14–16 dagar på sin naturliga jäst. Efter den malolaktiska jäsningen lagras vinet på nya ekfat i 12–14 månader och ytterligare sex månader i två och tre år gamla tonneaux. Efter buteljering lagras vinet i åtta till tio månader innan det säljs.

Gott till: Rött kött, viltkött eller mogen, kryddig ost.

Serveras: Vinner på lagring i två till femton år.

**APRIL****Klabjan Refosk**

Årgång: 2015
Ursprung: Slovenska Istria, Slovenien
Druva/druvor: 100% Refosk
Artikelnummer: 92158
Systembolagets inköp: 1200 flaskor
Pris: 149 kr



Om vinet: Naturlig framställning enligt biodynamiska principer. Ingen filtrering, inget tillsatt. Veganvänligt.

Gott till: Kött, grillat, korvar eller vilt.

Serveras: Gott att dricka nu och tio år framåt.

Nyheter – På Systembolaget



APRIL

Gini Contrada Salvarenza

Årgång: 2014
Ursprung: Veneto, Italien
Druva/druvor: 100% Garganega
Artikelnummer: 99348
Systembolagets inköp: 600 flaskor
Pris: 189 kr



Om vinet: Druvorna skördas manuellt från vingården Contrada Salvarenza vid tre tillfällen under oktober. Musten jäser långsamt på nya, samt ett år gamla franska barriquer i tempererade källare. Vinet mognar på jästresterna drygt fem månader. Efter buteljering, utan filtrering, mognar vinet ytterligare sex månader.

Gott till: Grillade, stekta eller rökta fiskrätter samt till svampsoppa och lagrade hårdostar som t ex Pecorino eller Parmesan.

Serveras: Gott att dricka nu, kan lagras i upp till fem år.



APRIL

Cigliuti Barbaresco Serraboella

Årgång: 2014
Ursprung: Piemonte, Italien
Druva/druvor: 100% Nebbiolo
Artikelnummer: 99381
Systembolagets inköp: 60 flaskor
Pris: 1050 kr för 1500 ml



Om vinet: Efter handskörd och noggrann selektering, av egendomens främsta Nebbiolo-druvor från Cru't Serraboella, följer en traditionell vinmakning följt av 26 månaders lagring på slavonska och franska ekfat. Därefter får vinet ligga ytterligare tolv månader på flaska innan försäljning.

Gott till: Smakrika rätter av fågel, vilt och tryffel.

Serveras: Gott att dricka nu men kan lagras i ytterligare 10–15 år.



APRIL

Cigliuti Barbera D'Alba Vigna Serraboella

Årgång: 2015
Ursprung: Piemonte, Italien
Druva/druvor: 100% Barbera
Artikelnummer: 99364
Systembolagets inköp: 1200 flaskor
Pris: 179 kr



Om vinet: Druvorna skördas på natten för att bevara maximalt med frukt och undvika oxidation. Efter att druvklasarna försiktigt har pressats med stjälkarna kyls musten ner till 2 grader i 24 timmar. Därefter får vinet jäsa spontant på franska barriquer, varav cirka 15% är nya fat. Här får vinet sedan vila i cirka 12 månader med regelbunden battonage de första fyra månaderna.

Gott till: Grillad fisk, vegetariskt, diverse fåglar, både stora och små.

Serveras: Gott nu, men kan utan problem sparas i ytterligare fem till åtta år.



MAJ

Au Bon Climat Sanford & Benedict Chardonnay

Årgång: 2015
Ursprung: Santa Rita Hills, USA
Druva/druvor: 100% Chardonnay
Artikelnummer: 92150
Systembolagets inköp: 600 flaskor
Pris: 299 kr



Om vinet: Manuell skörd från gamla stockar planterade för över 40 år sedan. Efter jäsnings får vinet ligga i 24 månader med jästfällningen på 300-liters använda, neutrala, franska ekfat. Försiktig klarning med äggvita innan buteljering.

Gott till: Fisksoppa eller rätter med fågel.

Serveras: Gott att dricka nu och tio år framåt.



APRIL

Cigliuti Barbaresco Vie Erte

Årgång: 2014
Ursprung: Piemonte, Italien
Druva/druvor: 100% Nebbiolo
Artikelnummer: 95440
Systembolagets inköp: 480 flaskor
Pris: 349 kr



Om vinet: Vinet framställs från Cigliutis parceller i Cru't Bricco di Neive. Efter traditionell vinmakning får vinet vila i 24 månader på slavonska och franska ekfat, för att sedan vila ytterligare tolv månader på flaska innan det släpps för försäljning.

Gott till: Vilt, mustiga grytor eller eleganta pastarätter med tryffel.

Serveras: gott att dricka nu, kan lagras i 10–15 år.



MAJ

Au Bon Climat Santa Barbara County Chardonnay

Årgång: 2016
Ursprung: Santa Barbara County, USA
Druva/druvor: 100% Chardonnay
Artikelnummer: 92157
Systembolagets inköp: 2400 flaskor
Pris: 209 kr



Om vinet: Frukten kommer i huvudsak från Bien Nacido, Rancho Vinedo och Los Alamitos. Druvorna får sitta kvar på sina kluster vid jäsnings på traditionellt burgundiskt vis. Jäsningen sker på neutrala, franska barriquer där sedan vinet får ligga och vila upp sig tillsammans med jästfällningen i cirka nio månader innan buteljering. Vinet kan därför eventuellt ha en liten slöja.

Gott till: Rätter med fisk, skaldjur eller fågel.

Serveras: Gott att dricka nu, kan lagras ytterligare minst tio år.

Nyheter i beställnings-sortimentet

Dehours la Croix Joly Oeil de Perdrix Extra Brut
 Champagne, Frankrike
Pris: 579 kr
Art.nr: 79654



Marskin Ryyppy 40%
 Finland
Pris: 299 kr för 500 ml
Art.nr: 85812



Noble Vines 446 Chardonnay
 Kalifornien, USA
Pris: 139 kr
Art.nr: 76173



Noble Vines 337 Cabernet Sauvignon
 Kalifornien, USA
Pris: 139 kr
Art.nr: 75970



Ordinarie sortiment

Mousserande

7567	Rotari Brut Riserva	120:-
77152	Rotari Blanc de Blancs Extra Brut	139:-
90102	Rotari Flavio 2008	159:-
77262	Philippe De Nantheuil Brut	189:-
7567	Rotari Brut Riserva 1.5 L	MAGNUM 229:-
7592	Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs	319:-
7734	Cuperly Grande Reserve Carte Verte Brut	EKO 349:-
7779	Segura Viudas Brut Rosado	375 ml 59:-
7905	Enjoy Bellini	80:-
7701	Rotari Brut Rosé	120:-
7701	Rotari Brut Rosé	1.5 L MAGNUM 229:-

Chile

96691	De Martino Viejas Tinajas Cinsault	219:-
-------	------------------------------------	-------

Frankrike

2295	Blason de Bourgogne Mâcon-Villages Chardonnay	375 ml 59:-
2295	Blason de Bourgogne Mâcon-Villages Chardonnay	99:-
6144	Keller Grande Cuvée	3L BIB 269:-
96967	Le Grand Vallon Condrieu 2015	399:-
95056	Château de Beaucastel Blanc 2015	679:-
2219	Calvet Côtes du Rhône Rosé	89:-
2167	Terre de Mistral Reserve CdR	EKO 95:-
70834	Barrels and Drums Côtes du Rhône Villages Rhône	EKO 99:-
10682	Terre de Mistral Reserve CdR 3L BIB	EKO 259:-
75207	Perrin Châteauneuf-du-Pape "Les Sinards"	299:-
99236	Paolo Scavino Barolo 2013	359:-
99806	Domaine de Clos des Tourelles Gigondas 2014	449:-
99694	Yann Chave Hermitage 2014	EKO 605:-
99807	Perrin Château de Beaucastel 2014	669:-
95167	Paolo Scavino Barolo Bric del Fiasco 2013	749:-
99238	Paolo Scavino Barolo Riserva Rocche dell'Annunziata 2011	1499:-

Italien

2396	Selvabianca Salice Salentino	65:-
2412	Mezzacorona Pinot Grigio Riserva	89:-
12419	Casal di Serra Verdicchio Classico Superiore	EKO 95:-
2169	Falanghina del Sannio	EKO 99:-
2287	Fontanafredda Marin	129:-
2318	Fontanafredda Langhe Rosato	92:-
2180	Troppo Merlot Cabernet Sauvignon	375 ml EKO 49:-
22310	Donelli Lambrusco Reggiano	60:-
2337	Umani Ronchi Montepulciano d'Abruzzo	70:-
7126	Umani Ronchi Montepulciano d'Abruzzo Bianchi	EKO 75:-
32228	Selvarossa Salice Salentino	79:-
22467	Piccini Chianti	EKO 85:-
6090	Tajano Rosso Piceno	EKO 85:-
2773	Fontanafredda Briccotondo Barbera	89:-
2392	Piccini Memoro	95:-
2368	Paolo Scavino Langhe Nebbiolo	375 ml 89:-
4992	I Sassi Rosso Piceno Superiore	EKO 99:-
3025	Umani Ronchi Conero Riserva	109:-
22300	Fontanafredda Ebbio Langhe Nebbiolo	119:-
2393	Musella Valpolicella Superiore	EKO 129:-
2306	Villa al Cortile Rosso di Montalcino	159:-
75182	Fontanafredda Barbaresco	149:-
73604	Barolo Serralunga d'Alba	375 ml 159:-
81254	Poggio Teo Valiano Chianti Classico	169:-

70227	Fontanafredda Barolo	209:-
96013	Paraschos OrangeOne 2014	229:-
2305	Fontanafredda Barolo Serralunga d'Alba	269:-
99022	Mirafiore Barolo Lazzarito	499:-
90041	La Spinetta Barolo Campé 2012	999:-

Nya Zeeland

92420	Trinity Hills Gimblett Gravels Chardonnay 2015	199:-
2140	Misty Cove Pinot Noir	EKO 149:-
99980	Trinity Hills Gimblett Gravels Syrah 2015	199:-

Slovenien

92441	Domaine Ciringa Fossilni Breg 2015	129:-
99835	Côtar Vitovska 2015	229:-

Spanien

4570	Baron de Ley Club Privado Reserva	109:-
2525	Baron de Ley Reserva	119:-
72445	Baron de Ley Varietales Graciano	129:-
2712	Castillo La Mancha	3L BIB 189:-
99773	Baron de Ley Siete Vinas Reserva 2010	269:-

Sydafrika

15001	Steenberg Chardonnay Viognier	85:-
96038	Delaire Graff Banghoek Reserve Chardonnay	139:-
90039	Delaire Graff Cabernet Franc Rosé 2016	119:-

Tyskland

5882	Christmann Riesling Trocken QBA	EKO 139:-
5921	tr3 Apor Halvortt Vitt Vin	3 L BIB 165:-
95294	Juliusspital Würzburger Stein Silvaner Erste Lage 2016	179:-
4649	Spreitzer Mittelheimer Edelman Riesling	199:-
96802	Gut Hermannsberg Rotenberg Riesling GG 2015	299:-
95175	Juliusspital Würzburger Stein Riesling GG	369:-
90302	Gunderloch Rothenberg Riesling GG 2014	EKO 399:-

Ungern

2414	tr3 apor Oves Vita Riesling Gewürztraminer	70:-
------	--	------

USA

6381	Gnarly Head Viognier	89:-
6398	HandCraft Artisan Collection White Zinfandel	75:-
6530	Belle Blush Zinfandel Rosé	1,5L BIB 139:-
6258	HandCraft Artisan Collection White Zinfandel	3 L BIB 209:-
74570	Gnarly Head Petite Sirah	99:-
6597	Gnarly Head Old Vine Zinfandel	109:-
6611	Noble Vines 667 Pinot Noir	109:-
6312	Elvis The King Cabernet Sauvignon	109:-
6261	Brazin Old Vine Zinfandel	129:-
6286	Kings Ridge Pinot Noir	159:-
6597	Gnarly Head Old Vine Zinfandel	3 L BIB 259:-
99669	Esprit de Tablas 2014	479:-

Österrike

2699	Jurtschitsch Langenlois Grüner Veltliner	EKO 119:-
2939	Jurtschitsch Langenlois Riesling Reserve	EKO 139:-
96043	Jurtschitsch Grüner Veltliner Käferberg 2016	EKO 349:-

Sött

4029	Calvet Sauternes Réserve du Ciron	375 ml 109:-
2395	Acinatum Suavia Recioto di Soave	375 ml 149:-

Sortiment

Aperitif

8202	Valdespino Fino Inocente Sherry	375 ml 75:-
------	---------------------------------	-------------

Sprit

716	The Brand New Republique Mango (32%)	225:-
594	The Brand New Republique Gran Añejo 3 Años Rhum (40%)	700 ml 235:-
320	Fer à Cheval VSOP Cognac (40%)	700 ml 399:-
573	Kilchoman Machir Bay Single Malt Whisky (46%)	499:-
11202	Kilchoman Sanaig (46%)	549:-

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:-

Öl

1302	Camden Hells Lager (4,6%)	330 ml 17:-
1441	Camden Pale Ale (4%)	330 ml 19,90:-
11517	Baladin Noël Liquirizia (9%)	119:-

Beställnings-sortiment

Mousserande

75973	Segura Viudas Cava Vega Medien Organic Brut	EKO 109:-
77271	Segura Viudas Brut Reserva	115:-
7639	Graham Beck Brut Pinot Noir Chardonnay	129:-
6505	Graham Beck Blanc de Blancs Brut	159:-
77259	Fontanafredda 156 Anniversary Brut	169:-
77808	Contratto Millesimato	229:-
81287	Segura Viudas Reserva Heredad Brut	249:-
77809	Contratto Blanc de Blancs	299:-
88946	Nicolas Feuillatte Brut Réserve	319:-
88946	ovan, finns i tre olika storlekar.	
71578	Dehours Grande Réserve Brut	369:-
77913	Dehours Les Vignes de la Vallée Brut	419:-
77820	Nicolas Feuillatte Brut Fondamental	EKO 439:-
88943	Nicolas Feuillatte Cuvée Palmes d'Or Brut	949:-
79654	Dehours La Croix Joly Extra Brut	589:-
7687	Blason de Bourgogne La Réserve Rosé Brut	109:-
77905	Graham Beck Brut Rosé	129:-
77807	Contratto For England Rosé	299:-
88944	Nicolas Feuillatte Brut Rosé	399:-

Argentina

73016	Escorihuela High Altitude Chardonnay Viognier	99:-
75229	Escorihuela High Altitude Malbec Syrah	99:-
75808	Decero Cabernet Sauvignon	159:-
75531	Decero Malbec	159:-

Australien

6479	Hidden Rock Shiraz Grenache Rosé	69:-
6349	Wakefield 80 Acres Chardonnay Co2 Neutral	99:-
70698	Harewood Cabernet Sauvignon	179:-
75174	Harewood Denmark Riesling	179:-
12174	Hidden Rock Petit Verdot Cabernet Shiraz	69:-

Sortiment

Chile

● 70687	De Martino Estate Sauvignon Blanc	99:-
● 75351	De Martino Legado Reserva Chardonnay	149:-
● 77178	De Martino Estate Carmenere	99:-
● 70678	De Martino Legado Reserva Syrah	149:-
● 75293	De Martino Vigno Old Vines Carignan	269:-

Frankrike

● 74324	Terre de Mistral Reserve CdR Blanc	EKO	99:-
● 88431	La Vieille Ferme Blanc		95:-
● 73810	Blason de Bourgogne Chardonnay		119:-
● 74725	Calvet Reserve Sauvignon Blanc		119:-
● 70449	Domaines Schlumberger Pinot Blanc		
	Les Princes Abbés		139:-
● 70490	Domaines Schlumberger Riesling		
	Les Princes Abbés		169:-
● 70539	Domaines Schlumberger Pinot Gris		
	Les Princes Abbés		175:-
● 75134	Blason de Bourgogne Chablis Reserve		189:-
● 73796	Grossot Chablis		229:-
● 70515	Domaines Schlumberger Gewurztraminer		
	Les Princes Abbés		209:-
● 75823	Vincent Carême Vouvray SEC	EKO	199:-
● 79145	Vincent Carême Vouvray Le Peu Morier	EKO	239:-
● 73332	Grossot Chablis 1er Cru Vaucoupin		289:-
● 70536	Domaines Schlumberger Pinot Gris		
	Grand Cru Kitterlé		339:-
● 70788	La Vieille Ferme Rosé		95:-
● 88349	La Vieille Ferme Rouge		95:-
● 88350	Perrin Côtes du Rhône Réserve		119:-
● 78169	Blason de Bourgogne Pinot Noir		119:-
● 78097	Villard Appel des Sereines		149:-
● 3128	Calvet Vieux Château des Jouans Saint-Emilion		149:-
● 73095	Breton Les Galichets	EKO	199:-
● 72955	Crochet Sancerre Rouge		229:-
● 75468	Carrille Poupille – Côtes de Castillon	EKO	249:-
● 79117	Villard St Joseph Fruit d'Avillera		259:-
● 74112	Domaine du Tunnel Cornas		399:-

Italien

● 12434	Donelli Lambrusco dell'Emilia		60:-
● 71653	Piccini Donna di Valiano Chardonnay		129:-
● 75000	Gini Soave Classico	EKO	129:-
● 71921	Terraviva Trebbiano d'Abruzzo	EKO	139:-
● 75765	Argiolas Iselis Bianco		165:-
● 85563	Umani Ronchi Plenio Verdicchio Classico		
	Riserva		165:-
● 71653	Umani Ronchi Le Busche		165:-
● 74540	Casal di Serra Verdicchio Vecchie Vigne		169:-
● 70537	Musella Rosé del Drago		119:-
● 22951	Mezzacorona Lagrein		75:-
● 3600	Villa Merighi Bardolino Organic	EKO	89:-
● 79211	Piccini Collezione Oro Chianti Riserva		119:-
● 74883	Terraviva Montepulciano d'Abruzzo	EKO	139:-
● 78094	Musella Valpolicella Ripasso Superiore		149:-
● 75299	La Spinetta Il Nero di Casanova		149:-
● 75387	Argiolas Costera Cannonau di Sardegna		155:-
● 74957	Piccini Sasso al Poggio		159:-
● 2349	Umani Ronchi Cúmaro Conero Riserva		185:-
● 71570	Due Palme Selvarossa Salice Salentino		
	Riserva		179:-
● 99068	La Spinetta Ca' di Pian Barbera d'Asti		209:-
● 71752	La Spinetta Langhe Nebbiolo		219:-
● 72904	Mirafiore Barbera d'Alba		229:-
● 72518	Mirafiore Langhe Nebbiolo		249:-
● 72367	Umani Ronchi Pelago Marche Rosso		305:-
● 70723	Bussola TB Valpolicella Classico Superiore		384:-
● 75441	Musella Amarone della Valpolicella		
	Riserva		399:-
● 72789	Mirafiore Barolo		419:-

● 73959	Fontanafredda Barolo Lazzarito	539:-
● 78590	Fontanafredda Barolo La Rosa	609:-
● 70239	Scavino Barolo Carobric	669:-
● 79468	Bussola TB Amarone della Valpolicella	
	Classico	999:-

Nya Zeeland

● 75215	Misty Cove Organic Sauvignon		
	Blanc	EKO	109:-
● 70383	Gimblett Gravels Chardonnay		159:-
● 76807	Trinity Hill Gimblett Gravels Chardonnay		99:-
● 76808	Trinity Hill Hawkes Bay Syrah		79:-
● 74892	Gimblett Gravels Syrah		159:-

Spanien

● 83536	Baron de Ley Blanco		89:-
● 73080	Castro Valdes Albariño		119:-
● 73396	Sin Palabras Albariño		139:-
● 71154	Tr3 Apor Rosévin	3 L BIB	199:-
● 71277	Tr3 Apor fruktigt rött vin	3 L BIB	199:-
● 2548	Baron de Ley Gran Reserva		199:-
● 74286	Costers del Prior		209:-
● 73327	Baron de Ley Finca Monasterio		229:-
● 2525	Baron de Ley Reserva	MAGNUM	239:-
● 75908	Vi de Guarda		379:-

Sydafrika

● 70580	Klein Steenberg Sauvignon Blanc		99:-
● 71843	Steenberg Semillon		199:-
● 73378	Steenberg Nebbiolo		249:-
● 70574	Klein Steenberg Cabernet Merlot Franc		99:-

Tyskland

● 71575	Maximin Grünhäuser Maxim Riesling		129:-
● 73386	Gut Hermannsberg Riesling Trocken		145:-
● 6708	Juliusstpal Würzburger Silvaner		
	Kabinett Trocken		149:-
● 79881	Juliusstpal Iphöfer Kronsberg Silvaner		
	Trocken		179:-
● 73371	Gut Hermannsberg Schlossböckelheimer		
	Riesling Trocken		195:-
● 73686	Gunderloch Nierstein Riesling Trocken		199:-
● 73171	Spreitzer Oestricher Doosberg Riesling		
	Alte Reben Trocken		199:-
● 73347	A Christmann Gimmeldingen Riesling		
	Trocken	EKO	199:-
● 79186	Maximin Grünhäuser Riesling Herrenberg		
	Kabinett Grosse Lage		215:-
● 73740	Maximin Grünhäuser Abtsberg Riesling		
	Alte Reben Trocken		229:-
● 73701	Gunderloch Pettenthal Riesling GG		349:-
● 81502	Christmann Meerspinne Riesling GG	EKO	435:-
● 73960	Dr. Heger Pinot Noir		165:-
● 82423	A Christmann Spätburgunder	EKO	179:-
● 73025	Dr. Heger Mimis Spätburgunder Trocken		319:-
● 72898	Dr. Heger Winklerberg Spätburgunder GG		579:-

USA

● 79416	Underwood Pinot Gris	375 ml burk	66:-
● 75850	Gnarly Head Chardonnay		99:-
● 2601	HandCraft Artisan Collection Viognier		99:-
● 76173	Noble Vines 446 Chardonnay		139:-
● 79983	Qupé Bien Nacido Cuvée Chardonnay		
	Viognier		199:-
● 79982	Au Bon Climat Santa Barbara County		
	Chardonnay		219:-
● 77081	Côtes Bland de Tablas		269:-
● 71948	Au Bon Climat Hildegard		329:-
● 79987	Au Bon Climat, Nuits-Blanches au Bouge,		
	Chardonnay		349:-
● 73041	Esprit de Tablas Blanc		399:-

● 70039	Underwood Pinot Noir	375 ml burk	66:-
● 75970	Noble Vines 337 Cabernet Sauvignon		139:-
● 78953	Noble Vines The One		139:-
● 78763	Firesteed Pinot Noir		169:-
● 79975	Au Bon Climat Santa Barbara Pinot Noir		229:-
● 79984	Qupé Bien Nacido Syrah		249:-
● 76566	Côtes de Tablas Rouge		299:-
● 72017	Au Bon Climat Nebbiolo Bricco Bon		
	Natale		329:-
● 79985	Au Bon Climat Pinot Noir, Knox Alexander		399:-
● 71063	Esprit de Tablas Rouge		499:-

Österrike

● 73870	Josef Ehmoser Von den Terrassen		
	Grüner Veltliner		109:-
● 73942	Jurtschitsch Grüner Veltliner Stein	EKO	139:-
● 73867	Josef Ehmoser Hohenberg Grüner Veltliner		149:-
● 79553	Tement Sauvignon Blanc Klassik		169:-
● 79554	Tement Gelber Muskateller Steirische Klassik		169:-
● 73063	Jurtschitsch Grüner Veltliner		
	Loiserberg EG	EKO	199:-
● 73741	Jurtschitsch Riesling Zöbiger		
	Heiligenstein EG	EKO	219:-
● 79280	Josef Ehmoser Rosé vom Zweigelt		99:-
● 73568	Jurtschitsch vom Zweigelt Rosé	EKO	119:-
● 6695	Markowitsch Classic Pinot Noir		109:-
● 76850	Markowitsch Rubin Carnuntum Zweigelt		149:-
● 87686	Markowitsch Pinot Noir		159:-

Sött

● 3748	Lakka Hjortronvin	375 ml	89:-
● 70607	Fontanafredda Moncucco		
	Moscato d'Asti	500 ml	129:-
● 78005	Valdespino El Candado Pedro		
	Ximenez	375 ml	129:-
● 70637	Umani Ronchi Maximo Botrytis		
	Cinerea	375 ml	185:-
● 70696	Musella Recioto della Valpolicella	375 ml	249:-

Sprit

● 77776	Christian Drouin Pommeau		
	de Normandie (17%)		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:-
● 70379	La Spinetta Grappa di Pin (41%)	50 cl	450:-
● 70058	Musella Grappa di Amarone (42%)	50 cl	450:-
● 83040	Le Calvados de Christian Drouin,		
	Pays d'Auge Réserve (40%)		549:-
● 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:-

Öl

● 88942	Camden Gentlemans Wit (4,3%)	330 ml	24,90:-
● 89194	Baladin Isaac (5%)	330 ml	39,90:-
● 86631	Baladin Birra Nazionale (6,5%)	330 ml	42,90:-
● 81092	Baladin Nora (6,8%)	330 ml	42,90:-

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

”Vår vinlista är folklig och familjär”

Mat och vin står i fokus när den anrika kvartersbiografen Capitol öppnar igen i Vasastan. Alla ska kunna känna sig hemma här – men några popcorn kommer inte att finnas på menyn.

Text och bild – Pär Strömberg

När Bio Capitol öppnar i vår blir det en helt ny biograf i Stockholm som med sin bistro skapar ett unikt mat- och dryckeskoncept. En mötesplats där alla ska känna sig välkomna om man så vill avnjuta en frukost, lunch eller middag eller bara ett glas vin i foajén innan bion. Här visas kvalitetsfilm och man kan boka matpaketet via nätet samtidigt som man köper sin biljett. Dryck beställer man på plats i baren.

Vi har träffat Anna Viola Edman som är dryckesansvarig på Bistro Capitol. Här berättar hon om menyn som består av fantastiska viner i samklang med enkla och rena smaker i små och mellanrätter efter säsong. Den röda tråden är enkelhet, kontinuitet och kvalitet.

Berätta lite om ert utbud?

Vår vinlista i bistron kommer att vara väldigt levande i sin enkelhet. Vi kommer att byta vissa viner varje vecka men samtidigt ha en bestående del. Ett nära samarbete med vår huvudleverantör Enjoy Wine & Spirits kan leda till både överraskningar och små gästspel i utbudet. Välkomnande är ledordet, så vinlistan är folklig och familjär i sin betoning.

Vilket vin passar bäst till popcorn?

Tro det eller inte, men popcorn kommer inte vara något vi serverar här på Capitol, som det ser ut i dagsläget.



Mitt i byggdamm. Inför öppnandet av Bio Capitol bjuder Anna Viola Edman på en kopp Yann Chave Crozes Hermitage i vad som kommer bli den nya bistron.

Vad är det bästa med att gå på bio hos er?

Det bästa med ett besök hos oss kommer att förmedla sig själv redan i entrén då man möts av en otroligt vacker lokal. Den röda tråden i mat och dryck är väl genomtänkt och tillsammans med biografchefen kommer vi att flörta med filmerna som visas genom alla sinnen. Enkelheten ger känslan.

Hur vill du förmedla den känslan med en mat- och dryckupplevelse på Bio Capitol?

Jag tror att känslan finns i att man kan använda fler sinnen och både njuta en bit mat och dricka ett glas champagne, vin eller öl i våra salonger. När man beställer sin biljett på nätet beställer man också sitt

matpaket. Tillagade rätter som serveras kallt, såsom smörrebröd, pintxos, chark- och ostbrickor eller något annat smakligt. Bioupplevelsen blir hos oss något unikt.

Bästa tips till den vinintresserade när de väljer från en vinlista?

Själv föredrar jag att prova flera olika viner framför att beställa in en hel flaska. Mitt råd är att smaka på så mycket så möjligt.

Favoritvin från Enjoy Wine & Spirits?

Yann Chave Hermitage 2012. Alla viner från Au Bon Climat är också helt makalösa, och jag gillar de vita Bourgognerna från Rémi Jobard väldigt mycket. 🍷

Tips!

Bio och Bistro Capitol öppnar innan sommaren på Sankt Eriksgatan 82 i Stockholm.

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

Avsändare: Bring Citymail, Box 90108, 120 21 Stockholm



B

PORTO BETALT

