

Ett magasin för oss som gillar vin

#40

Sommar
2018

WINE & FRIENDS

by Enjoy Wine & Spirits

Pigga
200-åringen

Calvet

Sommar!

Den nya generationens roséer
& läcker meny för sommarbuffé

Älskade

Jordgubbe

Heta, hippa

Ginger Beer

Avspark

Mat och vin för
fotbolls-VM

KALIFORNIEN

Santa Maria Valley

På naturens villkor

Juni är vanligtvis en av de lugnare månaderna vad gäller arbetet i vingårdarna på norra hemisfären. En av de mest kritiska perioderna, blomningen, är över och det som ska bli råvaran till vinet, druvorna, börjar ta form. Huvudsakligen handlar det om att se över odlingarna så att inte några oönskade angrepp från insekter och svampar riskerar att reducera skörden.

I **Santa Maria Valley**, Kalifornien, där vinproducenten Au Bon Climat har merparten av sina odlingar, jobbar man mycket med biologisk mångfald för att förebygga eventuella angrepp. Det innebär att man låter gräs och annan flora frodas mellan raderna av vinrankor. Den här metoden minskar risken för

att insekter väljer att angripa druvorna. Istället hittar de näring från de växter som växer mellan vinrankorna. Därför kan man kraftigt dra ner på pesticider i sina odlingar. Detta är en filosofi som Au Bon Climat har använt sig av från dag ett när man började producera vin på 80-talet. Grundaren och vinmakaren Jim Clendenen förklarar: "Under mina år av lärande, främst i Bourgogne, blev jag tidigt utbildad i hur man behandlar vingårdarna med så låg intervention som möjligt. Under specifikt svåra år behöver man självklart använda några mindre föredragna metoder för att bli av med eventuella hot. Det bästa med att vara på den plats där jag odlar mina vinstockar är att de år då detta är nödvändigt är mycket sällsynta."

Sol, vind och rosé – eller Ginger Beer

En låååång och kall vinter är äntligen slut. Vi jublar och välkomnar sommaren – det lätta, sociala och okomplicerade livets årstid.

För att du ska få det bästa tänkbara utav din sommar har vår redaktion gjort sitt för att hjälpa dig på traven. Vår rosé-special är ett måste för att orientera sig rätt i rosé-djungeln. Vi ger dig en återblick av hur rosévinet har utvecklats i Sverige och varför vi dricker rosé just vår och sommar. Vi har även rest till Frankrike, närmare bestämt till Bordeaux, där vinhuset Calvet har öppnat sina dörrar. Det råder ingen tvekan om att Frankrike är tillbaka som ett av de mest populära vinländerna i Sverige. Försäljningen av franska viner ökar dag för dag.

Vi pratar också om Ginger Beer, detta trendiga storstadsfenomen som sakta håller på att erövra landet. En dryck som fungerar lika bra oavsett om det handlar om att bygga ihop en cocktail eller att dricka som den är, över en isbit, på en soldränkt balkong.

Apropå solig balkong passar också en skål med solmogna jordgubbar sommaren väl. Ingen annan frukt har samma anknytning till sommaren som den lilla röda, svenska gubben. Visste du att det, i likhet med vindruvor och äpplen, finns en uppsjö av olika sorter. Om inte, presenterar vi några när jordgubben är vårt val under säsongens råvara. Ja, som ni hör är det sommar!

Sist men inte minst kan jag inte låta bli att nämna sommarens stora gigg, nämligen fotbolls-VM i Ryssland. Jag har i alla fall ritat in stormatcherna i min kalender och gissa om jag ser fram emot att bunkra upp med svenska, solmogna jordgubbar och en kall, fräsch Ginger Beer? Kom igen Sverige och Danmark!

Därmed återstår att tillönska er alla en riktigt skön sommar. ☀



Thomas Holstein
— VD och delägare,
Enjoy Wine & Spirits

Mina 3 heta sommartips:

1

Vinauktion 11–13 juni

Systembolaget arrangerar, i samarbete med Bukowskis, en stor vinauktion. Här har du chansen att ropa hem några av vinvärldens riktiga klenoder. Mer info: systembolaget.se

2

P1 Sommar

Det hör sommaren till att lyssna på P1 Sommar. Varför inte ta med dig en bärbar radio ut till en klipphäll? Ratta in P1 och öppna en flaska torrt och kallt bubbel. Mer sommar än så blir det inte. Se hela programmet på sr.se/sommar

3

Fotbolls-VM

Se till att du är inte är upptagen med annat onsdagen den 27 juni då Sverige möter Mexico i fotbolls-VM. Det blir en nyckelmatch.



Innehåll

Gott & Blandat	4
Vinhuset – Stora, vänliga vinjätten	6
Säsongens råvara – Jordgubbe	9
Vilket vin till maten – Roséspecial	10
Dryckesskola – Ekfat	15
Wine & Friends testar – Streetfood	16
Spaning – Matbordets matchhjälta	17
Spaning – Ginger Beer	18
Reseguide – Österlen	19
Produktnyheter och sortiment	21
Ett glas med Claudio Montanari	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, Pär Strömberg och Caroline Pfeiff.

Redaktionell partner och formgivning — OTW

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

Kock — Simon Bajada

Tryck, repro och papper — Hylte Tryck AB
Amber Grafic. Svanengodkänt och FSC-certifierat papper.

Återvinn din förbrukade tidning.





Baron de Ley

Världens största fathall

Spanska vinproducenten Baron de Ley växer så det knakar. Då krävs en fathall värd namnet.

Baron de Ley, vineriet bakom Sveriges mest sålda Rioja, är mitt i en expansiv fas och bygger nya förvaringsmöjligheter för både fat och flaskor. När det gäller Rioja är just lagringen inget man kan tulla på. Som ett exempel får den nya fathallen plats för 40 000 stycken 225-liters fat, vilket gör den till en av de största fathallarna i världen.

Vår produktchef Magnus fick en förhandstitt i den nya fathallen och är mäkta imponerad. Se klippet på wineandfriends.se.

Gult + rött = orange

Familjen Piccini har framställt vin sedan år 1882. Med mer än 130 års erfarenhet av vinproduktion i hjärtat av Chianti i Toscana finns det en hel del intressant kuriosa om vinhuset.

Ett vin som utmärker sig är ekologiska Piccini Chianti, som firar 15 år på Systembolaget och känns igen på sin karaktäristiska orangea etikett. Art.nr: 22467, 85 kr



Vill du se berättelsen bakom den orangea etiketten? Surfa in på wineandfriends.se



Vinbar med vingar

En av Stockholms äldsta och mest älskade krogar, Tranan, får tillökning. Grus grus satsar på läckra smårätter och en ambitiös vinlista.

Grus grus är latin och betyder trana på svenska. Det är också namnet på klassiska Stockholmskrogen Tranans vinbar, en spännande nykomling som öppnade i Stockholmstadsdelen Vasastan i april. Ovanför entrén ner till Tranan Bar låg tidigare en liten mäklarfirma som nu gjort plats för vinbaren med smårätter inspirerade av Medelhavet. Patricia Domingu-

ez, som tidigare jobbat för Vinköket, är restaurangchef och sommelier:

"Vi vill inte sättas in i ett fack; vi vill vara fria att kunna sätta upp vad vi vill. Anna (Mellfors reds anm.) har ju skapat en underbar källare på Tranan genom åren som vi kommer att få ta del av." Förvänta dig fart och fläkt, musik och hög stämning.

Karlbergsvägen 14, @grus_grus



La Mancha blir Manzano

Den populära spanska bag-in-boxen Castillo La Mancha byter namn till Castillo Manzano. Nytt namn, men samma fruktiga och smakrika röda vin. Du hittar vinet på de flesta Systembolag runt om i landet. Art.nr: 3713, 189 kr

Ny design på gamla favoriter



Hyllad årgång

År 2008 var ett, ur väder- och vinmakar-perspektiv, ganska komplicerat år i Champagne. Ett par soliga och torra veckor i början av september säkrade dock skörden och gav druvor av perfekt kvalitet och hög koncentration. Nicolas Feuillatte Millésime Blanc de Blancs, gjord på 100% chardonnay, är just en sådan årgång. För att inte missa denna hyllade årgång lägg på minnet att champagnen får en ny design i juni.

**Nicolas Feuillatte
Millésime
Blanc de Blancs**
Art. nr: 7592, **319 kr**



Italienska syskon

Selvarossa Salice Salentino är sedan ett decennium ett av Systembolagets bäst säljande röda viner på flaska. Men visste du att succévinet även har en vitvins-syster, Selvabianca Salice Salentino Fiano. Under sommaren förnyar denna duo sin kostym med nya etiketter och blir ett fint sällskap tillsammans.

**Selvarossa Salice
Salentino**
Art. nr: 32228, **79 kr**

**Selvabianca Salice
Salentino**
Art. nr: 2396, **65 kr**



Marin får ränder

Tillhör du dem som gärna lägger en fisk på grillen en skön sommarkväll så är Fontanafredda Marin en matvänlig match till smakrikare fiskrätter. Fontanafredda Marin från Piemonte, gjort på Riesling och lokala druvan Nascetta, är ett torrt vin med hög syra och en fyllig kropp som bärs upp av honung, citrus och mineraler. Lika lämpat är vinet som trevlig aperitif, till sallader, ljusa köttretter och skaldjur. Under sensommaren intar Fontanafredda Marin en randig kostym. Håll utkik på hyllan!

Fontanafredda Marin
Art. nr: 2287, **129 kr**

Trå rosa nyheter!



Friska bubblor från Tr3 Apor

Anders, Göran och Ove, allas våra favoritapor, svingade sig runt i den svenska djungeln och kom ut med två riktiga guldskor – hallon och persika. Resultatet av äventyret blev ett friskt, fruktigt och fräscht mousserande vin. Vardag, fest eller släktmiddag spelar ingen roll, huvudsaken är att bubb-lorna är väl kyllda. Apkalla, skulle vissa säga. I Systembolagets beställnings-sortiment från 1 juni.

Art nr: 77107, **75 kr**

.....

Ny ekologisk rosé

Lagom till sommaren lanserar vi vårt första ekologiska rosévin i Systembolagets fasta sortiment.

Vinet kommer från Weingut Jurtschitsch i Kamptal, Österrike och är det tredje vinet från producenten som kommer att finnas tillgängligt på Systembolaget. Vinet är svagt rosa med en tydlig smak av smultron, tranbär, citrus och örter.

Zweigelt är Österrikes röda nationaldruva och kännetecknas av syra och härlig fräschör. Det gör att Zweigelt lämpar sig utmärkt att även göra rosévin på, då vinet blir extra friskt och läskande.

**Jurtschitsch
Rosé vom Zweigelt EKO**
Art nr: 5600, **99 kr**
Lansering i Systembolagets fasta sortiment 1 juni



PS!

**Drinken
fungerar
såklart att
servera
året om.**

Easy as 1-2-3

Visste du att du kan blanda en av sommarens fräschaste drinkar med bara tre ingredienser? Ta lika delar av dessertvinet Calvet Réserve du Ciron Sauternes och S. Pellegrino. Toppa med en strimla citronzest. Friskt, syrligt och sött i en härlig mix.

Art.nr: 4029, **109 kr**



Stora, vänliga vinjätten

Efter 200 år i branschen fortsätter franska vinhuset Calvet ständigt att utvecklas. "Vi vill inte bara vara störst, vi vill också vara bäst," säger vinmakaren Benjamin Tueux.

Text — Pär Strömberg

Calvet i korthet:

Grundaren Jean Marie Calvets passion för vin blev hans öde: född 1799 i en liten by nära Tain l'Hermite växte han upp i ett av de mest betydande franska vinområdena, Rhône-dalen. Under sin barndom hjälpte han ofta sin far, Pierre Calvet, i de familjeägda vingårdarna istället för att leka med andra barn.

Han gjorde sin passion för vin till sitt yrke vid 19 års ålder när han startade Calvet Company och reste Frankrike runt för att lära sig från varje vinområde och att bli en obestrid vinexpert.

Med näsa för kvalitet. Benjamin Tueux är en av Calvets åtta huvudansvariga vinmakare och ansvarar för vinhusets Bordeaux-del.



N

är Wine & Friends träffar Benjamin Tueux är förberedelserna inför Calvets 200-årsdag i full gång. Ett viktigt stycke vinhistoria ska firas, och det med pompa och ståt. Många evenemang kommer att organiseras på varje

kontinent i totalt 110 länder, från Calvets största marknader i Storbritannien och Tyskland via USA – dit Calvet nu återvänder efter 30-års frånvaro – till mindre länder som Luxemburg och Kazakstan. Allt för att sammanföra fansen under en av Calvets nyckelvärderingar – vänlighet. Som en av de ledande vinproducenterna i världen har Calvet lyckats med konststycket att kombinera stora volymer med konsumentvänlighet och hög kvalitet.

– Calvet är en av de mest moderna, avantgardistiska och självsäkra aktörerna i Bordeaux-regionen. Under lång tid har vi antagit en originalstil som uppskattas av konsumenter världen över,” säger Benjamin Tueux, vinmakare hos den stora men högt uppskattade vinproducenten.

Tueux har varit vinmakare, oenolog, för Calvets Bordeaux-del i snart 20 år. Med lite knagglig engelska präglad av tung fransk accent pratar vi lite om det stundande 200-års jubileet och hans roll i Calvets framgångssaga.

Calvet är idag utan tvekan en av Frankrikes mest kända vinproducenter. Företaget bildades redan 1818 i byn Tain Hermitage i Rhône-dalen. Fem år senare etablerade de sig i Bordeaux. Företaget har sedan dess fortsatt att växa, hela tiden utan att göra avkall på kvaliteten. Hjärtat av vinproduktionen ligger i Bordeaux där de äger flera vinslott, även om de är verksamma även i andra delar av Frankrike. Calvets viner uppmärksammas gång på gång av internationell vinpress för deras höga kvalitet.

– Regionen definierar stilen för varje appellation. Stockar från samma mark kommer att ha en liknande profil. Med en styrande panel per region och terroir erbjuder Calvet ett val, och kommer alltid att erbjuda samma kvalitetsnivå till konsumenten. Vi söker hela tiden nya smaker och stilar för att tillgodose våra konsumenters efterfrågan, säger han.

Även om Tueux tveklöst har en viktig roll inom Calvet är han inte sen att ge sina medarbetare beröm. En av fördelarna med ett stort team är bredden av expertisen.

– Vi stöttar varandra i utvecklandet av Calvets framtid. En stor utmaning för mig, till exempel, har varit att göra en Cremant de Bordeaux, ett mousserande vin, och i dagsläget är vi den största producenten av Cremant. Jag har tagit hjälp av andra i vårt team med erfarenhet av Cremant för att nå bättre resultat. Vi vill inte bara vara störst, vi vill naturligtvis också vara bäst.

”Calvet är en av de mest moderna, avantgardistiska och självsäkra aktörerna i Bordeaux-regionen.”

Med åtta huvudansvariga oenologer i områdena Bordeaux, Bourgogne, Loire, Alsace, Langeudoc och Rhône/södra Frankrike är teamet runt vinmakarna massivt. Med över 20 olika franska apellationer med egna utmaningar och egenskaper krävs specialister på varje område, och för att säkerställa den kvalitet som krävs av Calvet jobbar de tillsammans för att nå det bästa resultatet. Calvet har länge legat i framkant av utvecklingen inom oenologi, läran om vin och vinmakning, och har sedan 30-talet drivit ett framstående laboratorium

för att modernisera och utveckla tekniker. Idag har de förändrat mycket med sitt nytänkande. Företaget har gått från en liten privat utbildning till att starta ett officiellt universitet för oenologi i Bordeaux. Ett 50-tal oenologer från universitetet bidrar i olika kunskapsområden.

Benjamin Tueux förklarar vinmakandet i Bordeaux som att

lägga ett stort pussel.

– Vi har många kontrakterade vinbönder som vi köper druvor från. Vi har även egna slott, men med de flesta gårdar går det ut på ett stort samarbete och förståelse för den andre. Vi förväntar oss mycket men vi betalar också bra. Vi har förtroende för varandra och vi stöttar våra samarbetspartners i möjligheten till ett hållbarare jordbruk. Det har visat sig vara ett vinnande koncept i långa loppet.

Storbritannien är en av Calvets största marknader. En av tre flaskor från Bordeaux-regionen som säljs i landet kommer från Calvet, och företaget är den engelska marknadsledaren för viner från Alsace och Loire. Kanske är det ett resultat av musklerna hos Calvets moderbolag Les Grands Chais de France, men faktum är att vinerna konstant får höga betyg och ligger högt upp på listorna av kvalitetssäkrade viner.

Här i Sverige är vi kanske mest bekanta med Calvet genom den populära Côtes-du-Rhône Rosé och Nobelvinet från 2014, Sauternes Réserve du Ciron. Men på Systembolaget hittar man även det vita, krispiga



”Sverige är mycket trendkänsligt.”

Goda tider för Calvet. Med 200 års erfarenhet i bagaget är vinproducenten väl utrustad för framtiden.

bordeauxvinet Reserve Sauvignon Blanc och det utomordentliga röda Merlot-dominerade Vieux Château des Jouans från Saint-Emilion. Inom en snar framtid får vi också möjlighet att prova Minervois, ett rött vin på Syrah och Grenache från Languedoc-Roussillon i södra Frankrike. Sverige är inte en av Calvets största marknader, men ack så viktig, enligt Benjamin Tueux.

–På den svenska marknaden har vi möjlighet att prova oss fram, Sverige är mycket trendkänsligt och ligger långt fram vad det gäller att testa nytt. Inte minst när det gäller ekologiska produkter. Jag är naturligtvis också väldigt glad över att vår Sauternes går bra här, med tan-

ke på hur komplicerat och krävande det är att framställa ett Sauternesvin.”

Tueux berättar att odlarna behöver mycket stöd om de ska kunna producera det komplexa, svårtillverkade vinet som fortfarande görs enligt gamla metoder.

–Det är trots allt en naturlig produkt när det kommer till påverkan; du kan inte använda teknologi, du måste helt enkelt vänta in ädelröten och plocka druvorna vid exakt rätt tillfälle. Vi köper mycket druvor och vi köper till ett bra pris, alltid, även vid svåra årgångar. Vi ligger också nära våra odlare som vi jobbat med länge – och alla vill väl ha en bra granne?

Marknaden för Sauternes är liten, men inom den är Calvet en viktig producent.

–Vår Sauternes står sig även utanför det specifika facket som dessertvin eller till klassikern Foie Gras. Det är ett vin som är gott att bara njuta och dricka, men funkar även bra till lite mer oväntade kök som det kinesiska och japanska.

Med rosésäsongen i full blom kan vi inte hålla oss från att fråga vad Tueux föreslår att vi ska äta till vår Côtes-du-Rhône Rosé. Svaret är distinkt.

–Det är ganska lätt, vinet har enkla rena smaker så servera inte komplexa eller tunga maträtter. Det här vinet vill jag dela med vänner, som aperitif eller till mat att dela med dem, vare sig det är hors d'oeuvres, andra delikatesser eller en enklare pizza. Drick och njut! 🍷

Calvet Côtes-du-Rhône Rosé
Art. nr 2219, 89 kr.



Milstolpar i Calvets historia:

1818	1823	1870	1889	1930	1966	1982	2007	2014
Jean Marie Calvet, passionerad av vin och född i Tain l'Hermitage, Rhône-dalen grundar firman.	Calvet startar upp även i hjärtat av Bordeaux, i "Quartier des Chartrons", det livliga centrumet för vinhandel.	Octave Calvet, grundarens son, tar över företaget och deltar i utbyggnaden av Calvet.	Jean Calvet, grundarens sonson, sätter upp Calvet Beaune i Bourgogne.	Förfäderna till modern oenologi, Jean ibéreau-Gayon & Emile Peynaud ger ny dynamik. Calvet sätter upp sitt eget oenologiska laboratorium för att öka kvaliteten på sitt vin.	En stor brand förstör en del av Calvet, men vinkällarna som ligger delvis under marknivå klarar sig. Företaget bygger en ny, modern tappningsanläggning.	Calvet blir ett dotterbolag till Whitbread Group och sedan Allied Domecq Group.	Calvet förvärvas av Les Grands Chais de France som ger mer resurser till företagets nya mål: att göra Calvet till världens främsta varumärke inom Bordeaux-viner.	Calvet Réserve du Ciron Sauternes väljs ut som dessertvin för årets Nobelmiddag i Blå Hallen i Stockholms Stadshus.

Jordgubbe

Få saker symboliserar svensk sommar på samma sätt som jordgubbar. Under midsommar klämmer vi i oss drygt fem miljoner liter av de söta, röda frukterna. Och precis som det finns olika typer av vindruvor finns det också många olika sorters jordgubbar.

Text – Thomas Holstein

Den moderna jordgubben odlades fram i Bretagne i Frankrike på 1740-talet. Trots att de flesta kallar jordgubben ett bär klassas den egentligen som en stenfrukt. Frukten består av den uppsvällda, köttiga och välsmakande blom-botten som utvändigt bär många små nötter. Som omogna är frukterna grönvita och mognar mot allt djupare rött. Jordgubben är en korsning mellan scharlakansmultron från östra Nordamerika, kända för sin smak, och jättesmultron från Chile och Argentina. Vi tenderar att tro att jordgubbar är något av det svenskaste vi har – men faktum är att Sverige inte ens ryms på listan över världens 10 största jordgubbsproducerande länder. Den toppas istället av Kina, USA och Mexico.

Jordgubbar innehåller många olika ämnen med antioxidativ verkan, särskilt polyfenoler och vitamin C. Totala halten antioxidanter är hela 5–10 gånger högre i jordgubbar än i äpple. Den antioxidativa aktiviteten och innehållet av anthocyaniner – ämnet som ger gubbarna deras röda färg – ökar med mognadsgraden. Ju rödare gubbe, desto mer antioxidanter. Jordgubbar är också rika på fibrer. Fibrer hjälper magen att må bra, ger oss mättadskänsla och bidrar till att stärka vårt immunförsvar.

Jordgubbar vi odlar själva smakar mer än de vi köper i butik eftersom de plockas solmogna när de smakar som allra mest. De köpta plockas tidigare och hinner då inte få den djupa sötman. I Sverige odlas jordgubbar över hela landet även om de största volymerna kommer från södra Sverige. De olika jordgubbssorterna delas in i tre grupper; de som mognar tidigt, mellan och sent. Såväl smak som utseende mellan de olika sorterna varierar. 🍓



Gubbe?

När jordgubben kom till Sverige på 1700-talet kallades den ananasmultron på grund av sitt latinska namn *Fragaria Ananassa*. Det moderna namnet gubbe syftar inte nödvändigtvis till en äldre man, utan är dialekt och betyder liten klump.

Honeoye

En jordgubbsort som härstammar från USA och mognar i slutet på juni. En hårdig, frisk sort som ger medelstora, mörkröda frukter med en kraftig doft. Smaken är ofta mild och går mot det syrliga. Innehåller mycket höga halter av C-vitamin.

Korona

Härstammar från Holland och är den vanligaste sorten i Sverige i dag. En planta som ger många frukter och därför är lättplockad. De medelstora frukterna mognar i början av juli och är koniskt formade med en söt, lite

Dania

Den här jordgubbsorten kommer ursprungligen från Danmark och mognar lite senare; i mitten av juli. Den tål ett kallare klimat och odlas därför även i norra Sverige. Ger friska och söta, ljusröda frukter. Smaken och aromen är båda milda.

Tips!

För att en klassisk champagnefrukost med jordgubbar ska bli lyckad är det A och O att vinet är sött. Annars får de söta, solmogna gubbarna vinet att smaka surt och beskt – en upplevelse även den bästa daten har svårt att rädda.

Ett rosa skimmer i glaset är ett säkert tecken på sommar, och de senaste åren har utbudet gått från kvantitet till kvalitet. I takt med ökad efterfrågan har producenterna lagt ner mer tid och möda på sina viner, vilket resulterat i en ny generation av ljusa, oemotståndliga topproséer. Så här kombinerar du dem med säsongens lättlagade delikatesser.

Det nya rosa

Text – Pär Strömberg
Recept och foto – Simon Bajada

R

osévin har nått en omåttlig popularitet. De senaste åren har försäljningen flerdubblats, samtidigt som kunskapen och medvetenheten om vinerna har ökat. Föreställningen att rosé endast är ett mingelvin för sommarfesten har ersatts av insikten

om vilket fantastiskt matvin det i många fall är. För tio år sedan dominerade de kraftfulla och fruktiga, ibland sötaktiga vinerna på Cabernet Sauvignon och Syrah som i många fall påminde om lättare rödviner. I dag har ljusa, lätta, laxrosa viner klivit fram i rampljuset och ersatt smakbildens oberoende av ursprung, med druvor

som Grenache, Cinsault, Pinot Noir och Mourvedre. Vi är dessutom villiga att betala lite mer än tidigare. Sakta men säkert har rosévinet tagit ett kliv in från sommarterrassen in i finrummet.

Rosévin är i grunden ett svagt färgat, rött vin. I Europa görs det alltid på blå druvor. Nya världen har andra regler; där är det tillåtet att blanda både blå och gröna druvor. Den blå druvans färgämnen, så kallade anthocyaner, flyttas från druvans skal till det tänkta vinet, vilket kallas macerering. Om ett normalt rött vin macereras i 7–30 dagar för att få sin färg, macereras ett rosévin normalt i 1–12 timmar beroende på druva, macereringsmetod och temperatur. Således blir roséviner väldigt sällan sträva.

White Zinfandel

Nittio procent av allt vin som tillverkas i USA kommer från Kalifornien. Delstatens vinodlingar upptar mer än 210 000 hektar. Av dessa odlingar är drygt 10 procent planterade med Zinfandel. Druvan har odlats i Kalifornien sedan mitten av 1800-talet. Med hjälp av DNA-teknik har det visat sig att Zinfandel är identisk med italienska Primitivo, och att den i sin tur härstammar från den kroatiska druvan Crljenak Kastelanski. Sedan slutet av 1970-talet har

fenomenet White Zinfandel tagit USA, och i viss mån världen, med storm. White Zinfandel tillverkas på vanliga Zinfandel-druvor, men är helt annorlunda jämfört med det röda vinet. Det är ett rodnat, halvtorr till halvsött vin som tillkommer genom att man avbryter jäsningen när alkoholhalten har nått en nivå omkring 10 procent – därav sötman i vinet. I vissa extrema fall tillsätter man även ojäst druvmust för att ytterligare öka sötman i vinet.





Rökt lax, creme fraîche
med ingefära och gurka

! Jurtschitsch Rosé vom Zweigelt EKO.
Älskar fisk, skaldjur och långa, lata
luncher. Nyhet i fast sortiment 1 juni.
Art. nr: 5600, 99 kr

Några av de vanligaste metoderna för tillverkning av rosévin

1

Maceration eller skalkontakt är en slags urlakningsprocess och den traditionella metoden för rosévin. När blå druvor pressas får skalen ligga i kontakt med druvjuicen en kort period, ibland så kort som bara någon timme, och i mindre vanliga fall upp till tre dagar. Färgen mörknar och blir djupare ju längre skalen ligger i kontakt med musten och när pressningen är klar och skalen plockas bort jäser man sedan vinet som ett vitt vin.

2

Blandning av rött och vitt vin är förmodligen den mest kända och kanske den enklaste metoden för att göra rosévin. Detta är inte tillåtet i Europa sedan 2009 med undantag för mousserande vin, men desto vanligare i Nya Världen. Roséchampagne tillverkas traditionellt med denna metod och i Champagne har man fortsatt, med EU-tillstånd, att göra så även efter 2009.

3

Vill man producera ett mer koncentrerat rosévin kan man använda metoden Saignée (franska för blödnings) i början av macerationen. Musten som rinner av har endast en kort kontakt med skalen och blir därav rosa. Saignée anses vara en biprodukt av rödvinframställning, eftersom dess främsta funktion är att öka koncentrationen av röda viner. Saignée är en unik stil för rosévin eftersom det ofta blir lite strävare och mörkare än andra roséviner.

4

Avrinning används i Nya Världen och har blivit en populär teknik som innebär att vinmakaren låter jäsande rödvinsmust rinna av till förmån för rosévinstillverkning. Vin tillverkat med den här metoden blir mörka i färg och kraftiga i smak.

Alla recept är
för fyra personer
som del av en buffé



Grillade räkor med röd coleslaw

- > 16 stora räkor
- > 1 vitlöksklyfta, finhackad
- > finrivet skal av en halv citron
- > 1 msk rapsolja

- > 200 g strimlad rödkål
- > 200 g strimlad spetskål
- > 1 liten, finskuren rödlök
- > 1 medelstor riven morot
- > 2 msk hackad dill
- > juice från en citron
- > 1 äpple i tunna halvmånar
- > 1 dl grekisk yoghurt
- > 2 msk majonnäs

- > 2 msk rostade pumpafrön
- > salt och peppar

1. Blanda räkorna i en bunke med olja, vitlök och citronskal. Krydda med lite salt och peppar.

2. Trä räkorna på fyra spett.

3. Gör sedan coleslawn. Rör samman alla ingredienser i en stor bunke och krydda med salt och peppar enligt smak.

4. Det är bäst att låta salladen stå kallt ett tag innan servering.

5. Hetta upp en grill eller stekpanna. Grilla eller stek räkspetten i två minuter på båda sidorna.

6. Servera räkorna med coleslaw och toppa med pumpafrön.

! Calvet Côtes-du-Rhône Rosé smakar smultron och sommar. Trivs i sällskap av fisk och sallader. Art. nr: 2219, 89 kr

Endive med sill, ägggröra och inlagd rödlök

- > 2 hela endiver
- > 3 hårdkokta ägg
- > 200 g matjessill
- > 1/2 dl gräddfil
- > 1/2 dl creme fraîche
- > 1 msk hackad kaporis
- > 1 msk stenbitsrom
- > en kruka dill

- > 1 liten rödlök
- > 1 tsk florsocker
- > 3 skivor rågknäckebröd

1. Börja med den inlagda löken: hacka rödlök fint och lägg i en liten skål med florsockret. Blanda och ställ åt sidan.

2. Skala och tärna äggen. Skär sillen i små bitar och blanda med äggen i en större bunke.

3. Skär bort rotfästet på endivena. Lossa flera blad som passar att användas som koppar.

4. Hacka resten av endiverna fint och blanda med sillen och äggen. Blanda sedan i alla resterade ingredienser förutom knäckebröden och rödlöken.

5. Stöt knäckebröden i en mortel.

6. Fyll endivebladen med röran, toppa med lite inlagd lök och strö över brödsmlor.

! Dags för mingel? Satsa på mousserande Rotari Rosé med inslag av smultron och persika. Art. nr: 7701, 120 kr

Bulgursallad med grillad kyckling, nektarin och dillyoghurt

- > 600 g kycklingbröstfiléer
- > 2,5 dl bulgur
- > 1 msk olivolja
- > 100 g färsk spenat
- > 2–3 nektariner i skivor
- > 50 g grovhackade valnötter
- > 1 finskuren rödlök
- > 1 dl yoghurt
- > juice från en citron
- > 1 tsk finriven färsk ingefära
- > 1,5 msk hackad dill
- > salt och peppar
- > 1/2 msk sumak

1. Krydda först kycklingen med salt och peppar och grilla tills den är genomstekt. Lägg åt sidan och låt svalna. Skär sedan i tunna bitar.
2. Koka bulgur enligt anvisningen på förpackningen. Skölj i kallt vatten och blanda med olivolja.
3. Rör ihop ingredienserna till yoghurt-dressingen i en stor bunke, krydda med salt och peppar och blanda med spenat, nektariner, valnötter, rödlök och kyckling.
4. Servera från ett stort fat och toppa med sumak.

Il Rosé di Casanova
från La Spinetta, en frisk
italienare med smak för
kyckling och small talk.
Art. nr: 77828, 129 kr

**”Lätta,
laxrosa viner
har klivit fram
i rampljuset.”**



FRANKRIKE

Trançais
Allier
Limousin

3 fakta om ekfat

1

Olika länder, olika ekar

De mest kända franska ekskogarna är Allier, Trançais och Limousin. De två förstnämnda används primärt inom vinindustrin medan Limousin är vanligast inom spritindustrin. Utöver fransk ek förkommer även amerikansk, österrikisk och slavonsk ek. Den amerikanska eken skiljer sig från övriga då den innehåller vanillin, vilket ger vinet en sötaktig karaktär som påminner om kokosnöt.

2

Priserna varierar

Olika fattillverkare har olika renommé och därmed olika priser. En fransk barrique, exempelvis, kostar mellan 6 000 och 10 000 kronor beroende på tillverkaren. Vilken ektyp en vinproducent väljer att använda är en fråga om såväl ekonomi som önskad smakprofil på det färdiga vinet. De franska faten har generellt en tätare struktur i sina träporer, vilket ger vinerna mera struktur. Övriga ektyper är mer porösa och släpper således ifrån sig mer karaktär.

3

Ekchips funkas också

Ett billigare alternativ till ekfat är att använda ekchips eller ekstavar. Tekniken förekommer i hela världen och används primärt i kommersiella eller industriellt framställda viner. Detta för att på ett snabbt och kostnadseffektivt sätt ge vinet ekfatskaraktär. Vinmakare som behärskar denna teknik kan skapa balanserade viner, men det finns tyvärr för många viner idag som är sönderekade just på grund av chips och stavar.



Ekfat

Tydlig fatkaraktär eller karaktär av nya, rostade fat är en vanligt förekommande beskrivning när man läser om viner. Bakom benämningen ekfat gömmer sig en hel värld av biologiska och kemiska hemligheter. Dryckesskolan reder ut begreppen kring ekfat.

Text – Thomas Holstein



På 1960-talet började vinmakare i vindistriktet Bordeaux experimentera med mindre ekfat. De valde att kalla dem barrique – franska för just fat. Numera är barrique ett välkänt begrepp i vinvärlden, men innan de blev populära såg ekfaten helt annorlunda ut. En Bordeaux-barrique rymmer 225 liter vin, medan fat som användes tidigare kunde rymma upp till 10 000 liter.

Syftet bakom lagring av vin i ekfat är egentligen inte att ge vinet ekfatskaraktär, utan att göra det mer tåligt för lagring. Det gör man genom att utsätta vinet för syresättning, vilket uppstår då syret tränger in i ekfatet och reagerar med vinet.

Beroende på fatets storlek, träets ålder, lagringstiden och hur träet har behandlats kan vinmakaren välja hur användandet av

ek ska påverka vinets karaktär. Ju mindre fat, desto större blir förhållandet ek och vin, vilket ger vinet tydligare ekfatskaraktär. Ny ek ger ifrån sig mera karaktär, precis som en ny tepåse ger ifrån sig mera färg och smak än en gammal. Ju längre tid vinet ligger i kontakt med eken, desto tydligare blir ekfatskaraktären. Om vinmakaren dessutom väljer att bränna fatets insida ger träet ifrån sig rostade toner, vilka påminner om kaffe eller mörk choklad. I fatvärlden skiljer man på lätt-, medium- eller hårt rostade fat.

Vintrender kommer och går. För tio år sedan var ek trendigt och viner med fatkaraktär kammade alltid hem höga rankingpoäng. I takt med tiden har våra preferenser ändrats. Idag ska vinet ha en nyanserad och balanserad fatkaraktär. Du ska nästan inte kunna känna den, utan den ska bara finnas där för att ge vinet en rygggrad. 🦉



Art nr: 6597,
109 kr 75 ml
259 kr 3000 ml.
Finns även på
bag-in-box.

Text: Fredrik Vester



Fredrik
Digitalt ansvarig



Sophie
Projektledare



Caroline
Produktchefsassistent

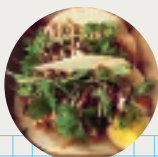


Diana
Projektledare

Sommaren med alla sina festivaler är gatumatens förlovade tid. Tack vare sin generösa och fruktiga smak torde solmogna Gnarly Head Old Vine Zinfandel från Kalifornien, producerad på 86% Zinfandel och 14% Petite Sirah, vara en given parhäst till de flesta varianterna av street food. Men vilken kombo funkar bäst?

...smartaste kombon på gatan

Fish taco
med coleslaw
och koriander



2p.

Ingen direkt fiskelycka.

Cheese-
burgare
på högre



5p.

Vinet vaknar till liv

Quesadillas
med högre,
guacamole och
tomatsalsa



3p.

Fungerar ändå OK.
Gott till högreven
och svampen.

Pulled
chicken
wrap



4p.

Snälla smaker gör
allt lent i munnen.

3p.

Vinet gör sig
förhållandevis bra
till smakerna.

4p.

Perfekta
burgarvinet!

3p.

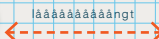
Vinet upplevs
ganska kryddigt och
alkoholstarkt.

3p.

Vinet upplevs
lent och fint.

2p.

Fisk och Zinfandel är
långt ifrån varandra.



4p.

Ketchupen tar
fram eldighet i vinet.
God kombo!

5p.

Väldigt spicy.
Högre tar fram
eldighet och frukt
i vinet. Gott!

2p.

Zinfandel och
pulled chicken
tillför inget till
varann.

2p.

Varken eller! Fungerar
till en fish taco som
inte sticker iväg i
smakerna.

4p.

Bra match!
En klassiker till
sommarens grillade
burgare.

1p.

Hett! Hettan i maten
tar bort alla smaker
i vinet.

4p.

Funkar bra.

Summa =

9p.

17p.

12p.

13p.



Matbordets matchhjältar

Sommarens fotbollsfest är knappast fullbordad utan en väl genomtänkt mat- och vinstrategi på hemmaplanen. Vi har tagit fram den perfekta menyn för Sveriges matcher mot Sydkorea, Tyskland och Mexico.

Text – Fredrik Vester

En del vatten har runnit under broarna sedan Sverige gav Gianluigi Buffons Italien respass i den avgörande playoff-matchen på San Siro i Milano. Nu riktas hela världens blickar mot Ryssland och fotbolls-VM som spelas mellan 14 juni och 15 juli. Sverige

har lottats i grupp F och ställs där mot Sydkorea, Tyskland och Mexico.

För att du ska få en maximal upplevelse av VM-festen tillsammans med vänner, nära och kära har vi satt ihop den ultimata guiden till Sveriges matcher med fokus på mat och vin. Heja Sverige! ♦

18 juni:

Sverige-Sydkorea

Vi inleder VM-resan i Nizhny Novgorod mot på förhand svårbedömda Sydkorea. Därför kör vi med säkra kort för smaklökarna. På grillen ligger **valfri vit fisk** som vi serverar med en smarrig chili- och limesås. I glasen snurrar vi "Årets mest prisvärda vita vin" enligt världens största vinprovarorganisation Munkskänkarna. Fruktiga Gnarly Head Viognier med inslag av aprikos, mango och rosor.

Chili- och limesås:

Smaksätt 4 dl turkisk yoghurt med 1 tsk rivet limeskal, lite limesaft, en halv finhackad chili och en halv pressad vitlökslyfta. Smaka av med salt, vitpeppar och en 1 tsk honung.



♦ Gnarly Head Viognier
Art.nr: 6381
89 kr

23 juni:

Sverige-Tyskland

Det har gått 21 år sedan Arne Hegerfors refererade Sveriges VM-match mot Ryssland i Detroit och yttrade de berömda orden "Nu firar vi midsommar i Pontiac Silverdome". I sommar förflyttas scenen till midsommardagen och Sotji. På schemat: stormatch mot Tyskland.

För att klara en sådan gastkrämning krävs **en rejäl köttbit** med bea och Rioja. Bjud över vännerna, tänd grillen och öppna en flaska Baron de Ley Reserva.

Enkel variant på kall bearnaisesås:

Rör ihop 2 dl creme fraiche, ½ dl majonnäs, 1 msk vitvinsvinäger, 1 tsk torkad dragon, 1 tsk lökpulver, ½ dl hackad persilja, ½ tsk salt och 1 krm vitpeppar. Låt stå kallt ett tag före servering.



♦ Baron de Ley Reserva
Art nr: 2525.
119 kr

27 juni:

Sverige-Mexico

Gruppspelet avslutas i Yekaterinburg med match mot Mexico. Ett svårt och farligt motstånd som gör att vi föredrar både lättare viner och mat. Medan vi håller tummarna för att VM-resan fortsätter vill vi sippta på en solmogen Pinot Noir från Kalifornien. På grillen ligger **kyckling** och valfria grönsaker som får sällskap på talliken av en paprikasås.

Paprikasås:

Hacka fyra inlagda paprikor och blanda samman med 2 dl creme fraiche, 2 dl gräddfil, 2 tsk paprikapulver och 1 msk honung. Smaka av med salt. Låt stå kallt en stund innan servering.



♦ Noble Vines 667 Pinot Noir
Art nr: 6611
109 kr

Ta sig hit

Flygplats

Både Kastrup och Sturup ligger nära.

Bästa tiden

Juni-augusti.

Resa runt

Bäst upplever du Österlen med bil eller cykel som går att hyra på plats.

Underbara Österlen

Kilometerlånga sandstränder, bländade rapsfält och pittoreska restauranger. Österlen är något alldeles extra under sommaren. Vi har satt ihop en guide för den perfekta Österlenshelgen med bil eller cykel.

Text: Diana Strandberg

Dag 1: Sagokullar och äpplen

Upptäck Österlens underbara kullar i det område som kallas porten till Österlen. Börja med vackra Brösarps backar där "Bröderna Lejonhjärta" spelades in. Backarna passar utmärkt för sköna promenader. Åk vidare mot äppelodlingarna i Kivik och ett besök på Kiviks musterier. Här kan du besöka gårdsbutiker och njuta av kall äppelmust innan färden går vidare till Stenshuvud naturreservat som bjuder på berg med milsvid utsikt, lummig lövskog och stränder. I anslutning till reservatet ligger ett

Konst i naturen

Kivik Art Centre bjuder på spektakulära verk som "himlatrappan" – en 18 meter hög trappa i svartmålat stål rakt upp i den skånska skyn – och det omtalade utsiktstornet från vilket **Ulf Lundell** hävdar att man kan spana in på hans gård.



paradis för små kakmonster, Kafé Annorlunda, som har en kakbuffé – man betalar ett fast pris och äter så mycket kakor och bullar man orkar. En varm

sommardag är Rörums strand söder om Stenshuvud ett måste. Den sägs vara en av Sveriges vackraste stränder och påminner om en strand på ett exotiskt resmål. Det enda som avslöjar att man är i Sverige är vattentemperaturen.



Mat

Lunch: Friden

Vid vägs slut, omgiven av äppelträd, ligger legendariska Friden. I den bohemiska och charmiga trädgården kan du spisa Österlens specialitet, pizza, gjord av ekologiska och närproducerade råvaror. På gården tillverkas egen äppelcider och äppelsprit – missa inte. Här måste man boka bord flera dagar i förväg.

Friden.nu

Middag: Apotekarns trädgård

Intill den välbesökta butiken Apotekarn – som är överfylld av citronträd, olivträd och marockanska trädgårdsmöbler – ligger Apotekarns trädgård. En oas mitt i Simrishamn som kallas Medelhavet på Österlen. Här kan du njuta av italienska delikatesser, pasta och delikat pizza tillsammans med ett glas vin.

Apotekarns.com

Boende

Apotekarns Bed & Breakfast

Ett stenkast från Apotekarns vackra Medelhavsträdgård – inkapslad på en innergård i Simrishamn – ligger vackra Apotekarns Bed & Breakfast. Här bor du bekvämt och vackert, med staden åt ena hållet och innergården åt det andra.

Apotekarns.com

Karnelund Krog & Rum

Ligger mitt på Österlen, i den genuina Österlenbyn Gislöv och på cykelavstånd från havet och de idylliska fiskelägena. Karnelund erbjuder 13 moderna och personliga rum och en trivsamt restaurang som uppmärksammats i White Guide och Sveriges Bästa Bord.

Karnelund.se



Mat

Lunch: Kåseberga fisk

Efter turen upp till Ale stenar smakar det utmärkt med lunch på Kåseberga fisk i hamnen. Välj mellan räkbakelse, laxburgare eller rökt fisk.

kaseberga-fisk.se

Middag: Ystad Saltsjöbad

Restaurangen ligger med fönster ut mot Österlen och havet. Välj mellan svensk-amerikanska seafood-restaurangen Port, fransk-amerikanska biströn Vitas eller Terrassen där du avnjuter middagen knappt 10 meter från stranden.

ysb.se



Dag 2: Simrishamn, sandstrand och gåtfulla stenblock

Simrishamn ses som "Österlens huvudstad". Den populära småbåtshamnen drar mycket folk under sommarsäsongen och hela området lever upp med segelbåtar. Promenera längs Storgatan där du kan betrakta stadens äldsta byggnad, Sankt Nicolai kyrkan, och husen som är berömda för sina vackert ornamenterade Simrishamnsdörrar.

Om vädret tillåter, packa badkläderna och åk till den kilometerlånga stranden

Sandhammaren. Att strosa barfota här påminner om playorna på kontinenten. Vattnet kan vara strömt, så se upp.

Vill du beundra Sveriges största skeppssättning så har det blivit dags för att besöka Ale stenar i Kåseberga. Den imponerande fornlämningen består av 59 stenar. Är det ett gravmonument eller ett astronomiskt ur? Ingen vet med säkerhet, men den uppfördes på yngre järnåldern och är imponerande. Lika imponerande är utsikten och de branta sluttningarna ner mot havet. 🌿

Boende

Ystad Saltsjöbad

Vackert beläget alldeles vid stranden i pittoreska Ystad Saltsjöbad – ett hotell-, spa- och en konferensanläggning som funnits i 120 år.

ysb.se

Nils Holgerssongården

Ett gårdshotell med anor från 1800-talet med åtta gästrum. För utflykter i landskapet finns cyklar att hyra och frukosten serveras med utsikt över det böljande skånska landskapet eller i trädgården.

nilsholgerssongarden.se

Tips!

För dig som gillar romanfiguren Kurt Wallander är Ystad stället att åka vidare till. Gå i Wallanders spår genom de trånga kullerstensgränderna och färgglada husen. Avsluta med en fika på Fridolfs konditori.



Ystad Saltsjöbad

Kryddig, kaxig och kall

I juni slår vi på den stora trumman och presenterar vår egen Ginger Beer från Barrels and Drums.

Denna friska och kryddiga dryck passar perfekt till säsongens fräscha drinkar men gifter sig även perfekt med asiatiska rätter och tex-mex.

Text: Fredrik Vester

Ginger Beer är knappast en nymodighet på dryckeshyllan. Den populära drycken på ingefära, socker och vatten föddes i 1700-talets England. Därifrån tog den sig över Atlanten till USA och Kanada och var i ropet speciellt precis innan förbudstiden, 1920–1933.

Under alkoholförbudet började många amerikaner brygga alkoholhaltiga drycker hemma i källaren. I samband med detta svalnade intresset för Ginger Beer och den kanadensiska vidareutvecklingen Ginger Ale blev mer populär.

De senare åren har dock Ginger Beer gjort en comeback, och i sommar lanserar vi vår alldeles egna variant av den härliga drycken – Barrels and Drums Ginger Beer.

Namnet antyder att drycken skulle vara en öl, men så är inte fallet. Däremot bryggs den på liknade sätt som öl. En brygd hettas upp, och sedan tillsätts jäst. Brygdblandningen fermenteras och du får en alkoholhaltig dryck.

Att matcha din Ginger Beer är ett angående problem. De flesta avnjuter den i ett glas fyllt med is. Andra blandar friska drinkar som Moscow Mule. Med sin blandning av kryddighet och sötma passar den också fint till sushi, mildare asiatiska rätter och tex-mex – exempelvis pulled pork. 🍷

Barrels and Drums
Ginger Beer
Art nr: 1883
Pris: 18,90 kr



Tre klassiska drinkar med Ginger Beer

Moscow Mule

- > 4 cl vodka
- > juice från en lime
- > 10 cl Ginger Beer
- > mynta till garnering
- > is

Apple & Ginger Sour

- > 5 cl mörk rom
- > 5 cl citronjuice
- > 3 cl äppeljuice
- > 4 cl sockerlag
- > en bit färsk ingefära
- > en äggvita
- > några stänk Angostura bitter
- > Ginger Beer

Gör så här: Skala och muddla ingefäran. Häll alla ingredienser, utom is, i en shaker och skaka. Tillsätt is och skaka en gång till. Servera med is och toppa med Ginger Beer.

Dark & Stormy

- > 4 cl mörk rom
- > 10 cl Ginger Beer
- > juice från en pressad lime

Ginger Beer eller Ginger Ale?

Det är inte enkelt att skilja Ginger Beer från Ginger Ale med blotta ögat, men en inblick i framställningsmetoderna avslöjar markanta skillnader. En klassisk Ginger Beer innehåller ingefära, socker, vatten, citronjuice och mikroorganismer i form av svampbakterier, så kallad "Ginger Beer plant". Den fermenteras, och de tidigare versionerna nådde en alkoholhalt på cirka 11 procent – betydligt högre än dagens diton. Ginger Ale däremot är kolsyrat vatten smaksatt med ingefära.

3000 f.Kr	800-talet	1100-talet	1200-talet	1300-talet	1700-talet	1920-talet	1950-talet	1 juni 2018
Ingefära är en välkänd medicinalväxt i Kina och omnämns i läkeböcker.	Ingefära dyker upp i handelscentrat Venedig.	Ingefära kommer till Sverige.	Ingefära finns angiven i svenska matbeskrivningar.	Priset på ingefära slår i taket i Europa. Ryktet säger att kryddan kan bota pest.	Ginger Beer föds i England.	Ginger Beer är som mest populär i USA innan förbudstiden.	Populariteten ökar då Ginger Beer utgör en av ingredienserna i succédrinken Moscow Mule.	Vi lanserar vår egen Barrels and Drums Ginger Beer.



Mousserande



Rosé



Vitt



Rött



Aperitif



Öl



Övrigt

Nyheter



MAJ

Christian Drouin Calvados

Årgång: 1958, 1968, 1978, 1988 och 1998

Ursprung: Normandie, Frankrike

Under maj lanseras en kvintett årgångsbetecknad calvados från en av regionens främsta producenter. Christian Drouin, har i konnässörskretsar tilldelats namnet "Kungen av Calvados". Inte helt blygsamt kan tyckas, men frågan är om någon annan 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 idag 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 fem årgångar från olika decennier som kan passa när man vill unna sig något utöver det vanliga eller ge bort som present till någon som uppskattar ädla drycker.



1998 (120 flaskor)

Artikelnummer: 40265

Pris: 999 kr

1988 (96 flaskor)

Artikelnummer: 40266

Pris: 1499 kr

1978 (48 flaskor, levereras styckvis i trälåda)

Artikelnummer: 40264

Pris: 1999 kr

1968 (36 flaskor, levereras styckvis i trälåda)

Artikelnummer: 40263

Pris: 2999 kr

1958 (18 flaskor, levereras styckvis i trälåda)

Artikelnummer: 40262

Pris: 4999 kr

Gå in på www.wineandfriends.se för mer produktinformation.



MAJ

Miraval Côte de Provence Rosé

Årgång: 2017

Ursprung: Provence, Frankrike

Druva/druvor: 25% Syrah, 25% Cinsault, 25% Grenache, 25% Rolle.

Artikelnummer: 99111

Pris: 175 kr



Om vinet: Denna rosé är framställd enligt saignée-metoden, d.v.s. att de krossade Syrahdruvorna får ligga med druvmusten några timmar för att dela med sig av frukt och färg. Övriga druvor Cinsault, Grenache och Rolle har pressats direkt efter skörd. 95% av vinet har sedan vinifierats på rostfria ståltankar. 5% har jäst på gamla ekfat med batonnage, omrörning av jästfällningen.

Gott till: Havskräftor, ostron, räkor och som aperitif.

Serveras: Gott att dricka nu.



MAJ

Markowitsch Chardonnay

Årgång: 2017

Ursprung: Carnuntum, Österrike

Druva/druvor: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 96253

Systembolagets inköp: 3600 flaskor

Pris: 129 kr



Om vinet: Efter manuell skörd får vinet jäsa på naturliga jäststammar i temperaturkontrollerade ståltankar. Vinet får sedan vila på samma ståltankar under låg temperatur tillsammans med jästfällningen i ytterligare nio månader innan buteljering.

Gott till: Fisk, skaldjur och lättare pastarätter.

Serveras: Jättegott att dricka nu, kan sparas i ytterligare tre år utan att försämrats.

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



JUNI

**Au Bon Climat
Santa Barbara County
Pinot Noir**

Årgång: 2016
Ursprung: Kalifornien, USA
Druva/druvor: 100% Pinot Noir
Artikelnummer: 92153
Systembolagets inköp: 2400 flaskor
Pris: 219 kr



Om vinet: Druvorna till det här vinet kommer från sex olika lägen i Santa Maria Valley. Lejonparten från Bien Nacido, Rancho Vedro och Le Bon Climat. Jäsning sker i stora, öppna jäskar. Efter jäsning spenderar vinet elva månader på franska barriquer av olika ålder. Man har inget färdigt recept för vinet, då det handlar om att hitta en stil som är konsistent från en årgång till en annan.

Gott till: Feta fåglar, grillade vegetariska rätter, fisk och som sällskapsdryck.

Serveras: Gott att dricka nu men kan sparas i ytterligare tio år.



JUNI

**Maximin Grünhaus
Abtsberg Riesling Kabinett**

Årgång: 2016
Ursprung: Mosel, Tyskland
Druva/druvor: 100% Riesling
Artikelnummer: 95321
Systembolagets inköp: 1200 flaskor
Pris: 199 kr



Om vinet: Druvorna skördas för hand vid perfekt mognad och transporteras snabbt till den närbelägna vinkällaren. Musten får jäsa på rostfria ståltankar vid låg temperatur och jäsningen avbryts genom nedkylning av musten när en alkoholhalt på 7-8% har uppnåtts. Därefter filtreras vinet och lagras sedan på tyska ekfat några månader före buteljering.

Gott till: De flesta lättare rätter av fisk och skaldjur eller som aperitif och sällskapsdryck.

Serveras: Gott att dricka nu, kan lagras i upp till 15 år.



JUNI

Castillo Manzano

Årgång: 2017
Ursprung: La Manca, Spanien
Druva/druvor: Tempranillo, Shiraz, Petit Verdot
Artikelnummer: 3713
Pris: 189 kr för 3 liter



Om vinet: Druvorna plockas för hand. Efter försiktig pressning får varje druvsort jäsa för sig på temperaturkontrollerade ståltankar. Efter jäsning dras vinet om på nya tankar och malolaktisk jäsning vidtar. När denna process är klar får vinet vila på samma temperaturkontrollerade ståltankar fram till buteljering.

Gott till: Grillat i alla dess former. Picknick och buffémat, fredagsmys

Serveras: Gott att dricka nu.



JUNI

**Gavioli Lambrusco
Ancestrale**

Årgång: 2016
Ursprung: Emilia Romagna, Italien
Druva/druvor: 100% Lambrusco di Sorbara
Artikelnummer: 95599
Pris: 119 kr



Om vinet: Druvorna skördas för hand. Klasarna pressas försiktigt i en membranpress och musten får sedan jäsa i ståltank under låg temperatur. Efter första jäsningen buteljerar vinet och får genomgå en andra jäsning i flaskan. Detta är samma flaska som sedan etiketteras och säljs när vinet anses färdigt. Eftersom man inte degorgerat vinet innan så innehåller flaskan gästsediment på botten. Vitaminerna i jästfällningen är nyttiga för både hår och hud.

Gott till: Tortellini eller svalt till en fiskrätt.

Serveras: Gott att dricka nu, kan sparas i ytterligare minst fem år.



JUNI

**Domaine Rémi Jobard
Meursault 1er
Cru Poruzot-Dessus EKO**

Årgång: 2015
Ursprung: Bourgogne, Frankrike
Druva/druvor: 100% Chardonnay
Artikelnummer: 96159
Systembolagets inköp: 240 flaskor
Pris: 759 kr



Om vinet: 1er Cru läget le Poruzot-Dessus ligger nordost om byn Meursault, precis granne med det mer kända läget Les Genevrières. Druvorna till vinet kommer från 85-åriga och 45-åriga vinrankor. Även om alla Rémi Jobards viner går i en elegantare stil av Meursault så är det av hans lägen detta som ger den mest rika, kraftfulla stilen.

Gott till: Kraftigare fiskrätter, fågel och vegetariska anrättningar med svamp.

Serveras: Gott att dricka nu men går att lagra minst tio år.



JUNI

**Jurtschitsch Rosé
vom Zweigelt EKO**

Årgång: 2017
Ursprung: Kamptal, Österrike
Druva/druvor: 100% Zweigelt
Artikelnummer: 5600
Pris: 99 kr



Om vinet: Musten får jäsa i temperaturkontrollerade ståltankar. Efter avslutad fermentering ligger vinet kvar i samma tankar tillsammans med jästfällningen fram till buteljering.

Gott till: Picknick, fisk och skaldjur, balkong och bersåhång.

Serveras: Vinet bör drickas ungt, men kan sparas ett år utan problem.



Mousserande



Rosé



Vitt



Rött



Aperitif



Öl



Övrigt



JUNI

3 Finger Jack Old Vine Zinfandel**Årgång:** 2015**Ursprung:** Kalifornien, USA**Druva/druvor:** 100% Zinfandel**Artikelnummer:** 6507**Pris:** 129 kr

Om vinet: Vinet har lagrats på franska och amerikanska ekfat i sju månader. Gården bevattnas med "flood technique", vilket innebär att marken översvämmas och vattnet får genomdränka marken. Det gör att man stressar vinstockarna, vilket leder till att druvorna blir mindre och får mer koncentrerad frukt.

Gott till: Servera gärna till en mustig gryta på nötkött och svamp.

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



JUNI

Barrels and Drums Ginger Beer**Ursprung:** Sverige**Artikelnummer:** 1883**Pris:** 18;90

Om drycken: Kolsyrad, vinbase-rad dryck med smak av ingefära.

Gott till: Serveras kyld som sällskapsdryck, gärna i ett glas med is.



JULI

Yann Chave Crozes-Hermitage**Årgång:** 2016**Ursprung:** Rhône, Frankrike**Druva/druvor:** 100% Syrah**Artikelnummer:** 95746 / 95751**Systembolagets inköp:**

2400 flaskor / 360 halvflaskor

Pris: 199 kr / 119 kr för 375 ml

Om vinet: Druvorna odlas i de tre byarna Mercuriol, La Roche de Glun och Pont de l'Isère. Medelåldern på vinstockarna är 20 år och vinrankorna trimmas från löv så druvorna får maximalt med solljus. Efter pressning får vinet jäsa och macerera på ståltankar. Inga ekfat har använts till detta vin.

Gott till: Utmärkt till grytor och mustiga långkok.

Serveras: Gott att dricka nu, men kan lagras tre till fem år.



JULI

Yann Chave Hermitage**Årgång:** 2016**Ursprung:** Rhône, Frankrike**Druva/druvor:** 100% Syrah**Artikelnummer:** 95750**Systembolagets inköp:** 96 flaskor**Pris:** 599 kr

Om vinet: Druvorna skördas för hand från Yanns 1,5 hektar lilla, sydvästsluttande vingård på Hermitage-berget. Uttaget är endast 35 hektoliter per hektar, och vinstockarna är i genomsnitt 30 år. Efter vinifiering lagras vinet i 12 månader på franska 600 liters ekfat.

Gott till: Smakrika köträtter av nöt eller vilt.

Serveras: Utvecklas positivt 10-15 år.



JULI

Scavino Sorriso Langhe Bianco**Årgång:** 2017**Ursprung:** Piemonte, Italien**Druva/druvor:** 40% Chardonnay, 40% Sauvignon Blanc, 20% Viognier**Artikelnummer:** 96223**Systembolagets inköp:**

1800 flaskor

Pris: 149 kr

Om vinet: Druvorna vinifieras separat och får jäsa och vila på temperaturkontrollerade ståltankar innan vinet blendas och buteljeras.

Gott till: Passar till eleganta fiskrätter, gärna av vit fisk, samt vegetariska rätter.

Serveras: Gott att dricka nu.



AUGUSTI

San Fereolo Austri**Årgång:** 2010**Ursprung:** Piemonte, Italien**Druva/druvor:** 90% Barbera, 10% Nebbiolo**Artikelnummer:** 95684**Systembolagets inköp:**

1200 flaskor

Pris: 179 kr

Om vinet: Efter manuell skörd, pressas druvorna och naturlig jäst används för att få igång alkoholjäsningen. Efter den malolaktiska jäsningen lagras vinet i två år på stora ekfat av varierande storlek och ålder beroende på vad vinet kräver. Under de första sex månaderna får vinet ligga i kontakt med sin jästfällning och battonage utförs regelbundet under denna period. Ingen filtrering sker vid buteljering.

Gott till: Kyckling, ost, vilt- och nötkött.

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



Mousserande



Rosé



Vitt



Rött



Aperitif



Öl



Övrigt



AUGUSTI

**Famille Perrin
Château de
Beaucastel Blanc**

Årgång: 2016

Ursprung: Rhône, Frankrike

Druva/druvor: 80% Rous-
sanne, 15% Grenache Blanc,
Clairette, Bourboulenc

Artikelnummer: 96173

Systembolagets inköp:

180 flaskor

Pris: 699 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 buteljerar efter ytterligare sju månaders lagring.

Gott till: Eleganta rätter av fisk och skaldjur.

Serveras: Gott att dricka nu kan sparas i upp till 15 år.



AUGUSTI

**Famille Perrin
Château de Beaucastel**

Årgång: 2015

Ursprung: Rhône, Frankrike

Druva/druvor: Grenache,
Mourvèdre, Syrah, Counoise,
Cinsault

Artikelnummer: 95272

Systembolagets inköp: 240
flaskor

Pris: 699 kr



Om vinet: Château de Beaucastels kalkrika jordmån är täckt med knytnävsstora, runda stenar. Under dagen drar stenarna åt sig värme från solen som de under natten förser vinrankorna med. Efter skörd vinifieras druvorna på ek eller cement. Därefter görs blenden och vinet lagras i 12 månader på franska ekfat.

Gott till: Smakrika rätter av nöt och vilt.

Serveras: Gott att dricka nu, kan lagras i upp till 20 år.



AUGUSTI

**Juliusspital Würzburger
Stein Silvaner**

Årgång: 2015

Ursprung: Franken,
Tyskland

Druva/druvor:
100% Silvaner

Artikelnummer:
96240

Systembolagets

inköp: 360 flaskor

Pris: 359 kr



Om vinet: Druvorna skördas för hand och fraktas till vinanläggningen. För att undvika att pumpa musten under vinifieringen har Juliusspital skapat en hiss där de nyskördade druvorna skickas upp 13 meter ovanför golvet för att sedan flyttas nedåt bara med hjälp av gravitation. Musten jäser under cirka 30 dagar på rostfria ståltankar.

Gott till: Fisk, ljust kött, charkuterier och korv.

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



AUGUSTI

**Francesco Cirelli Cerasuolo
d'Abruzzo Amfora**

Årgång: 2017

Ursprung: Abruzzo, Italien

Druva/druvor: 100%
Montepulciano

Artikelnummer: 95476

Systembolagets inköp:

840 flaskor

Pris: 189 kr



Om vinet: Manuell skörd. Efter att druvorna har avstjälkats och försiktigt pressats, blandas musten tillsammans med druvskalen i stora lerkrukor (amphoras) som är nedgrävda i marken. Endast krukans öppning ligger ovan mark. Efter cirka sex timmars macerering, separeras druvskalen från musten. Musten hålls sedan tillbaka i amphoran för avslutande jäsning och malolaktisk jäsning. Vinet får sedan vila i samma Amphoror fram till buteljering. Jäsningen sker spontant. Inget tillsatt, inget borttaget. 100% naturligt vin.

Gott till: Charkuterier, kontemplation, kebabrulle, Caesarsallad eller pizza.

Serveras: Gott att dricka nu, kan sparas ytterligare ett par år utan att försämrats.

Ordinarie sortiment

Mousserande

7567	Rotari Brut Riserva	120:-
77152	Rotari Blanc de Blancs Extra Brut	139:-
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:-
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:-
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:-
99807	Perrin Chateau de Beaucastel 2014	669:-
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:-
2287	Fontanafredda Marin	129:-
2318	Fontanafredda Langhe Rosato	92:-
2180	Tropo 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:-
73604	Barolo Serralunga d Alba	375 ml 159:-
81254	Poggio Teo Valiano Chianti Classico	169:-
70227	Fontanafredda Barolo	209:-
2305	Fontanafredda Barolo Serralunga d'Alba	269:-
99022	Mirafiore Barolo Lazzarito	499:-

Nya Zeeland

92420	Trinity Hills Gimblett Gravels Chardonnay 2015	199:-
99980	Trinity Hills Gimblett Gravels Syrah 2015	199:-

Slovenien

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:-
3713	Castillo Manzano	3L BIB 189:-
99773	Baron de Ley Siete Vinas Reserva 2010	269:-

Tyskland

5882	Christmann Riesling Trocken QBA	EKO 139:-
5921	tr3 Apor Halvtorr Vitt Vin	3 L BIB 165:-
96802	Gut Hermannsberg Rotenberg Riesling GG 2015	299:-
95175	Juliusspital Würzburger Stein Riesling GG	369:-
90302	Gunderloch Rothenberg Riesling GG 2014	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:-

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:-
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:-

Sortiment

Beställnings-sortiment

Mousserande

75973	Segura Viudas Cava Vega Medien Organic Brut	EKO 129:-
77271	Segura Viudas Brut Reserva	144:-
7639	Graham Beck Brut Pinot Noir Chardonnay	159:-
6505	Graham Beck Blanc de Blancs Brut	199:-
77259	Fontanafredda 156 Anniversary Brut	229:-
81287	Segura Viudas Reserva Heredad Brut	269:-
77808	Contratto Millesimato	319:-
77809	Contratto Blanc de Blancs	419:-
88946	Nicolas Feuillatte Brut Réserve	349:-
88946	ovan, finns i tre olika storlekar.	
71578	Dehours Grande Réserve Brut	399:-
77913	Dehours Les Vignes de la Vallée Brut	419:-
77820	Nicolas Feuillatte Brut Fondamental	EKO 439:-
88943	Nicolas Feuillatte Cuvée Palmes d'Or Brut	1095:-
79654	Dehours La Croix Joly Extra Brut	649:-
7905	Enjoy Bellini	80:-
7687	Blason de Bourgogne La Réserve Rosé Brut	109:-
77905	Graham Beck Brut Rosé	159:-
77807	Contratto For England Rosé	419:-
88944	Nicolas Feuillatte Brut Rosé	449:-

Argentina

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

Australien

6479	Hidden Rock Shiraz Grenache Rosé	69:-
6349	Wakefield 80 Acres Chardonnay Co2 Neutral	119:-
70698	Harewood Cabernet Sauvignon	189:-
75174	Harewood Denmark Riesling	189:-
12174	Hidden Rock Petit Verdot Cabernet Shiraz	69:-

Chile

70687	De Martino Estate Sauvignon Blanc	129:-
75351	De Martino Legado Reserva Chardonnay	179:-
77178	De Martino Estate Carmenere	129:-
70678	De Martino Legado Reserva Syrah	179:-
75293	De Martino Vigno Old Vines Carignan	329:-

Frankrike

88431	La Vieille Ferme Blanc	99:-
74324	Terre de Mistral Reserve CdR Blanc	EKO 109:-
74725	Calvet Reserve Sauvignon Blanc	139:-
73810	Blason de Bourgogne Chardonnay	149:-
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:-
75134	Vincent Carême Vouvray SEC	EKO 249:-
73796	Grossot Chablis	249:-
70515	Domaines Schlumberger Gewurztraminer Les Princes Abbés	249:-
75823	Vincent Carême Vouvray SEC	EKO 249:-
79145	Vincent Carême Vouvray Le Peu Morier	EKO 299:-
73332	Grossot Chablis 1er Cru Vaucoupin	329:-

Sortiment

● 70536 Domaines Schlumberger Pinot Gris Grand Cru Kitterlé	379:-
● 70788 La Vieille Ferme Rosé	99:-
● 70834 Barrels and Drums Côtes du Rhône Villages Rhône	EKO 99:-
● 88349 La Vieille Ferme Rouge	99:-
● 88350 Perrin Côtes du Rhône Réserve	146:-
● 78169 Blason de Bourgogne Pinot Noir	149:-
● 3128 Calvet Vieux Château des Jouans Saint-Emilion	149:-
● 78097 Villard Appel des Sereines	189:-
● 73095 Breton Les Galichets	EKO 229:-
● 72955 Crochet Sancerre Rouge	259:-
● 79117 Villard St Joseph Fruit d'Avilleran	299:-
● 75468 Carrille Poupille – Côtes de Castillon	EKO 300:-
● 74112 Domaine du Tunnel Cornas	399:-

Italien

● 12434 Donelli Lambrusco dell'Emilia	60:-
● 2169 Falanghina del Sannio	EKO 99:-
● 75000 Gini Soave Classico	EKO 129:-
● 71921 Terraviva Trebbiano d'Abruzzo	EKO 149:-
● 71653 Piccini Donna di Valiano Chardonnay	149:-
● 71653 Umani Ronchi Le Busche	210:-
● 85563 Umani Ronchi Plenio Verdicchio Classico Riserva	214:-
● 74540 Casal di Serra Verdicchio Vecchie Vigne	215:-
● 75765 Argiolas Iselis Bianco	211:-
● 70537 Musella Rosé del Drago	129:-
● 22951 Mezzacorona Lagrein	79:-
● 3600 Villa Merighi Bardolino Organic	EKO 99:-
● 78094 Musella Valpolicella Ripasso Superiore	129:-
● 79211 Piccini Collezione Oro Chianti Riserva	139:-
● 74883 Terraviva Montepulciano d'Abruzzo	EKO 149:-
● 71570 Due Palme Selvarossa Salice Salentino Riserva	179:-
● 2349 Umani Ronchi Cúmaro Conero Riserva	235:-
● 74957 Piccini Sasso al Poggio	189:-
● 75387 Argiolas Costera Cannonau di Sardegna	195:-
● 75299 La Spinetta Il Nero di Casanova	199:-
● 75182 Fontanafredda Barbaresco	229:-
● 99068 La Spinetta Ca' di Pian Barbera d'Asti	259:-
● 72904 Mirafiore Barbera d'Alba	269:-
● 71752 La Spinetta Langhe Nebbiolo	279:-
● 72518 Mirafiore Langhe Nebbiolo	299:-
● 72367 Umani Ronchi Pelago Marche Rosso	393:-
● 70723 Bussola TB Valpolicella Classico Superiore	384:-
● 75441 Musella Amarone della Valpolicella Riserva	399:-
● 72789 Mirafiore Barolo	499:-
● 73959 Fontanafredda Barolo Lazzarito	649:-
● 78590 Fontanafredda Barolo La Rosa	709:-
● 70239 Scavino Barolo Carobric	779:-
● 79468 Bussola TB Amarone della Valpolicella Classico	999:-

Nya Zeeland

● 76807 Trinity Hill Gimblett Gravels Chardonnay	99:-
● 75215 Misty Cove Organic Sauvignon Blanc	EKO 119:-
● 70383 Gimblett Gravels Chardonnay	159:-
● 76808 Trinity Hill Hawkes Bay Syrah	79:-
● 2140 Misty Cove Pinot Noir	EKO 149:-
● 74892 Gimblett Gravels Syrah	159:-

Spanien

● 83536 Baron de Ley Blanco	109:-
● 73080 Castro Valdes Albariño	119:-
● 73396 Sin Palabras Albariño	149:-
● 71154 Tr3 Apor Rosévin	3 L BIB 199:-

● 71277 Tr3 Apor fruktigt rött vin	3 L BIB 199:-
● 74286 Costers del Prior	239:-
● 2525 Baron de Ley Reserva	MAGNUM 239:-
● 2548 Baron de Ley Gran Reserva	249:-
● 73327 Baron de Ley Finca Monasterio	289:-
● 75908 Vi de Guarda	395:-

Sydafrika

● 15001 Steenberg Chardonnay Viognier	99:-
● 70580 Klein Steenberg Sauvignon Blanc	119:-
● 71843 Steenberg Semillon	229:-
● 70574 Klein Steenberg Cabernet Merlot Franc	119:-
● 73378 Steenberg Nebbiolo	249:-

Tyskland

● 71575 Maximin Grünhäuser Maxim Riesling	159:-
● 73386 Gut Hermannsberg Riesling Trocken	188:-
● 6708 Juliusstpal Würzburger Silvaner Kabinett Trocken	189:-
● 73686 Gunterloch Nierstein Riesling Trocken	215:-
● 4649 Spreitzer Mittelheimer Edelman Riesling	269:-
● 73171 Spreitzer Oestricher Doosberg Riesling Alte Reben Trocken	199:-
● 79881 Juliusstpal Iphöfer Kronsberg Silvaner Trocken	228:-
● 73347 A Christmann Gimmeldingen Riesling Trocken	EKO 239:-
● 73371 Gut Hermannsberg Schlossböckelheimer Riesling Trocken	250:-
● 79186 Maximin Grünhäuser Riesling Herrenberg Kabinett Grosse Lage	255:-
● 73740 Maximin Grünhäuser Riesling Alte Reben	285:-
● 73701 Gunterloch Pettenenthal Riesling GG	440:-
● 81502 Christmann Meerspinne Riesling GG	EKO 435:-
● 73960 Dr. Heger Pinot Noir	199:-
● 82423 A Christmann Spätburgunder	EKO 210:-
● 73025 Dr. Heger Mimus Spätburgunder Trocken	415:-
● 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	229:-
● 77081 Côtes de Tablas Blanc	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	239:-
● 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	119:-
● 73942 Jurtschitsch Grüner Veltliner Stein	EKO 139:-
● 73867 Josef Ehmoser Hohenberg Grüner Veltliner	169:-
● 79553 Tement Sauvignon Blanc Klassik	169:-
● 79554 Tement Gelber Muskateller Steirische Klassik	169:-
● 73063 Jurtschitsch Grüner Veltliner Loiserberg EG	EKO 249:-
● 73741 Jurtschitsch Riesling Zöbiger Heiligenstein EG	EKO 269:-
● 73568 Jurtschitsch vom Zweigelt Rosé	EKO 119:-
● 6695 Markowitsch Classic Pinot Noir	109:-
● 76850 Markowitsch Rubin Carnuntum Zweigelt	149:-
● 87686 Markowitsch Pinot Noir	169:-

Sött

● 3748 Lakka Hjortronvin	375 ml 89:-
● 70607 Fontanafredda Moncucco Moscato d'Asti	500 ml 149:-
● 78005 Valdespino El Candado Pedro Ximenez	375 ml 149:-
● 70637 Umani Ronchi Maximo Botrytis Cinerea	375 ml 239:-
● 70696 Musella Recioto della Valpolicella	375 ml 300:-

Spirit

● 77776 Christian Drouin Pommeau de Normandie (17%)	299:-
● 320 Fer à Cheval VSOP Cognac (40%) 700 ml	399:-
● 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 450:-
● 70379 La Spinetta Grappa di Pin (41%)	50 cl 529:-
● 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

● 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. På wineandfriends.se hittar du fler nyheter i beställningssortimentet.

”Livet är för kort för att inte äta och dricka bra”

Italienska matpalatset Eataly har äntligen landat i Stockholm. Vi satte oss ner med restaurangchefen Claudio Montanari för en diskussion om vin, Spaghetti Vongole och – broar.

Text och bild – Pär Strömberg

Tanken bakom Eataly är enkel: en plats med alla italienska delikatesser under ett och samma tak där du kan äta, handla och lära. En första idé till konceptet föddes hos Oscar Farinetti, delägare av italienska vinproducenten Fontanafredda, redan 2002. Men först efter fem år av efterforskningar och planering öppnade han den första butiken i Turin i Italien, i januari 2007.

Sedan 2004 har Eataly skapat eller köpt aktier i hållbara livsmedelsföretag. I dag är bolaget ägare eller partner i 19 företag som framställer eller distribuerar italienska delikatesser som fruktjuice, färskt kött och charkuterier, ost, äggpasta och bronsvalsad pasta samt bakverk.

I dag finns totalt 17 Eataly-butiker i Italien, 19 butiker runt om i världen och 5 ombord på MSC Cruises. Varje Eataly i världen har ett tema: en bit historia, en viktig person eller en idé. Eataly Rom är en hyllning till skönheten, Eataly Smeraldo i Milano till musiken, Eataly Istanbul till historia och Eataly Dubai till framtiden.

Claudio Montanari är restaurangchef på Eataly i Stockholm och känd som en eldsjäl inom restaurangvärlden. Vi träffas på La Piazza i hjärtat av den bubblande matmarknaden.

Berätta något om temat för Eataly Stockholm.

– Vi har valt broar som tema för Eataly Stockholm eftersom Stockholms 14 öar länkas samman av 57 broar som majestätiskt reser sig ur vattnet. Broar

Tips!

Besök Eataly på Biblioteksgatan 5 i Stockholm, på eataly.se eller på sociala medier, @eatalysthlm

står för framsteg, förbindelser och stabilitet. De hjälper oss att nå våra mål och övervinna hinder. Broar förenar oss och lär oss att förstå varandra.

Hur skulle du enklast beskriva Eataly för någon som aldrig varit där?

– Eataly är en mötesplats för alla, för de som vill äta, dricka, eller lära sig om italiensk kultur och även lära sig tillaga de rätter vi säljer på våra restauranger.

Hur börjar man för att sätta dryck till ett sådant komplex som Eataly?

– Med vår vinkarta vill vi representera hela Italien med fokus på små vinhus. Vi har en vinkarta med över 200 etiketter. Ekologiska, biodynamiska och naturviner är ett plus i dagens vinvärld, och vi arbetar väldigt aktivt med nyheter som exempelvis orange wines.



Claudio Montanari trivs i myllret på Eatalys piazza – gärna med ett glas Barolo i handen. ”Med vår vinkarta vill vi representera hela Italien med fokus på små vinhus,” säger han.

Ni har nyligen öppnat och allt har gått som på räls, hur ser sommaren ut?

– Missa inte vår fina uteservering och glöm inte att livet är för kort för att inte äta och dricka bra.

Vad skulle du säga är er absolut bästa vin och matmatchning?

– Favoriträtten är Spaghetti Vongole och ett glas Fontanafredda Pradalupo Roero Arneis.

Bästa tips till den vinintresserade när de väljer vin hos er?

– Vid ett besök kontakta gärna våra sommelier för nyheter.

Favoritvin hos Enjoy Wine & Spirits?

– Mitt favoritvin är Mirafiore Barolo Paialgallo. 🍷

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

Avsändare: Bring Citymail, Box 90108, 120 21 Stockholm



B

PORTO BETALT

