

Ett magasin för oss som gillar vin

#41

Hösten
2018

WINE & FRIENDS

by Enjoy Wine & Spirits

Mörk rom & musik med

**Jocke
Åhlund**

Cin cin!

Dags för höstskörd i Toscana

.. Allt om
Äpple

Möt kultproducenten

**Matthieu
Perrin**

**Dejlige
Danmark**

Guide till
Köpenhamns guldorn

Text – Pär Strömberg



Tidig skörd i Europa?

Många har förutspått en rekordtidig skörd i Europa, men skillnaderna i region, klimat och produktion är stora. Vi har pratat med Barón de Ley som jobbar mer konventionellt och Musella som jobbar ekologiskt/biodynamiskt om hur läget i vingårdarna är just nu.

Barón de Ley, Rioja, Spanien: "På grund av den kalla och regniga våren har vegetationscykeln gått långsammare än vanligt, vilket tyder på att skörden troligen kommer att starta senare än 2017. Vi kommer förmodligen att starta runt den 15:e september. När det gäller kvantitet kommer avkastningen definitivt att vara högre än i fjol".

Musella, Valpolicella, Italien: "Här är skörden redan igång och just nu känns allt bra. Säsongen var ganska regelbunden tills nu. Det kom ganska mycket regn i maj och juni medan juli och augusti var väldigt varma. Vinstockarna har inte lidit och för närvarande har vi inte behövt bevattna något. Vi började med en liten Pinot Blanc- och Chardonnay-skörd för min version av ett traditionellt mousserande vin, men bara för lokalbefolkningen. Mognaden ser ut som vanligt i vårt fall, och vi börjar med Corvina-skörden för Amarone den 1:a september". 🍷



Det bubblar av liv i Toscana

skrivande stund sitter jag på ett plan på väg hem från Turin i norra Italien. Där har jag följt den europeiska finalen av den prestigefyllda mattävlingen Bocuse d'Or. Det är ett spektakel utan like. Här tävlar Europas bästa kockar i vad som kan liknas vid matlagningens fotbolls-EM. Med vansinnig skicklighet och nördighet skapar de rätter som du knappt ens kan fantisera om. Bara det faktum att det tar kockarna fem och en halv timme att få ihop för- och huvudrätt säger allt. Efter en lång och intensiv dag bland skramlande kastruller knep Sverige och Sebastian Gibrand en silvermedalj efter vinnaren Norge. Därmed är Sverige kvalificerat till världsfinalen som går av stapeln i Lyon i januari 2019.

Och apropå Frankrike har vi sedan sist hunnit träffa en av landets hetaste vinpersonligheter, Matthieu Perrin från tungviktaren Château de Beaucastel som ligger i norra delen av distriktet Châteauneuf-du-Pape. Vi har även snöat in oss på ett annat vindistrikt, Toscana i Italien, där stenhusen, det gröna böljande landskapet och popplarna utgör kännetecknen. De toskanska vinerna – Chianti, VINO Nobile di Montepulciano och Brunello di Montalcino – tillhör några av världens mest kända. Vi har besökt Toscana och noterat att det bubblar av liv och framtidstro i Italiens hjärta. Missa inte reportaget som också inkluderar recept till det härliga, bondska, toskanska köket.

Från Toscana reser vi hem till vår egna västkust för att njuta av höstens härliga skaldjur. Vi reder ut vilket vin som passar bäst till havskräfta. Vår duktiga panel har jobbat hårt och delar med sig av de bästa kombinationerna. Därtill hittar du i vanlig ordning en hel del annan matnyttig läsning så som vårt nya partnerskap med winefinder.se och artikeln om ursprungsmärkning av vin. Glöm inte att njuta av hösten och allt härligt den har att erbjuda! 🍷

Trevlig läsning!



Thomas Holstein
— VD och delägare,
Enjoy Wine & Spirits



3 heta tips:

1

Nationalmuseum nyöppnar

Den 13 oktober är det dags för öppnandet av nya Nationalmuseum. Museet har varit stängt under ett och ett halvt år. 1,5 miljarder kronor senare har det fått ett nytt ansikte.

2

Gastrobiografen Bio Capital

Äntligen får Stockholm sin första gastrobiograf. Den heter Bio Capital och ligger på St Eriksgatan. Här ser du inte bara bra film. Du kan också äta och dricka gott. Här kommer jag hänga mycket i höst, var så säker!

3

Blek taggsvamp

Med största sannolikhet blir 2018 ett magert svampår som en följd av det torra och varma vädret. Men svamp kommer det att finnas, tro mig. Bortom Karl Johan och kantarell är en av mina favoritsvampar den bleka taggsvampen.




Innehåll

Gott & Blandat	4
Vindistriktet – Toscana	6
Vilket vin till maten – höst i Toscana	10
Spaning – Umani Ronchi	14
Spaning – Matthieu Perrin	15
Säsongens råvara – Äpple	16
Dryckesskolan – Ursprung	17
Reseguide – Köpenhamn	18
Wine & Friends testar – havskräfta	20
Produktnyheter och sortiment	21
Ett glas med Joakim Åhlund	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.



Miljömärkt trycksak
3041 0701



Gott & Blandat

Tre italienare i nya kläder

Det bästa från Italien

För att fira Italiens 150 år som enad nation skapade familjen Piccini vinet Piccini Memoro. Vinet skulle bestå av de bästa druvorna från Italien: Nero d'Avola för solvarma druvor, Montepulciano för struktur och kraft, Merlot för elegans och Primitivo för fyllighet och fruktsötma. Resultatet passar perfekt till pizza, pasta och goda stunder. I höst intar Piccini Memoro en ny design.

Piccini Memoro
Art. nr: 2392, 95 kr

Prisvärd Barbera från Piemonte

Lättsamt, men mycket välgjort vin från Fontanafredda. Inbjudande frukt och härliga örter kryddor borgar för matvänlighet i kubik. Ny design men samma goda vin!

Briccotondo Barbera
Art. nr: 2773, 95 kr

Ekologisk trotjänare på halvflaska

Ett mycket behagligt vin från Sicilien. Ekologiskt, skruvkapsyl och nu med ny retrodesign. Passar till rätter av lamm, fläsk och nötkött.

Tropo Merlot Cabernet EKO
Art. nr: 2180, 49 kr



Vin i väst

Göteborg har fått sitt första stadsvineri. Bakom Wine Mechanics står Kenneth Gustafsson som länge importerat vin från Oregon i USA.

Under en av sina många resor till Portland, där urban winery-rörelsen utvecklats enormt, fick Kenneth Gustafsson från Fine Wines Sweden idén om att starta ett eget vineri i Göteborg tillsammans med ett gäng kompanjoner. I slakthusområdet Gamlestaden har Wine Mechanics nyligen slagit upp sina portar. Med första vintage 2017 har de ädlaste av druvor tagits från Norra Rhône i Frankrike och Pfalz i Tyskland. 2018 blir dock den första årgången att vinifieras på plats i Göteborg. Vinmakaren Erik Jonsson som är utbildad i Nya Zeeland, har nära kontakt med druvorna och dess odlare under hela processen fram

till transport och vinifiering. Vinerna kommer att gå under ursprungsbeteckningen "EU oberoende". I anslutning till vineriet finns även en restaurang, vinpub och ostrombar där världsmästaren i ostromöppning Johan Malm huserar.

"För att köpa vinerna så går man med i vinklubb The Nut Club. Då får man en garanterad tilldelning om 6 eller 12 flaskor när vinerna släpps i juni och september. Gå med i klubben kan man göra redan nu på hemsidan och första vinerna släpptes i juni. Alternativt kan man prova våra viner här på plats i Göteborg," säger Kenneth Gustafsson.

winemechanics.se



Enjoy + WINEFINDER = sant

Nu har du möjlighet att få våra viner levererade direkt hem till din dörr. Enjoy Wine & Spirits har nämligen köpt en del av Winefinder. Det är ett ömsesidigt giftermål som ger båda parter fördelar. Winefinder kan dra nytta av vår erfarenhet och kompetens, och Enjoy får access till en fungerande e-handelsplattform med tillhörande kunder.

Idag är e-handel av vin en ytterst liten del av den svenska vinmarknaden. Men vi tror att denna försäljningskanal kommer att växa. Om du vill beställa vin hem till din dörr, surfa in på winefinder.se.



En vit nyhet från Piemonte

Fontanafredda är en av de största producenterna i Piemonte, och har under kort tid lanserat flera populära produkter som etablerat sig väl på den Svenska marknaden. Nu är det dags för ytterligare en nyhet. I slutet av september lanseras Fontanafredda Langhe Chardonnay i beställningssortimentet. Den klassiska silveretiketten pryder Fontanafreddas mest ursprungstypiska viner, som visar upp det äkta Piemonte.

Idealisk till fisk, risotto och pasta, eller välkyld som aperitif.



Art nr: 70113, 109 kr.
Systembolagets beställningssortiment i slutet av september.

Hur gick det i Sydafrika?

I vintras skrev vi om hur torkan hotade vinskörden i Sydafrika. Skörden blev mycket riktigt låg, men producenterna är positiva till kvaliteten på vinerna.

Enligt Vinpro, som representerar landets vinindustri, är årets skörd runt 1 220 920 ton, cirka 15 % mindre än 2017. Initialt var förväntningarna ännu lägre.

"Vintersäsongen 2018 var verkligen utmanande på grund av en långvarig torka som vissa tror vara den värsta på 100 år, ackompanjerat av vattenbegränsningar och frostsador i vissa områden", säger Francois Viljoen, chef för Vinpros konsultservice för vinodling.

Det torra, varma vädret resulterade i

små men friska druvor med god intensitet. Större variation mellan natt- och dagtemperaturer under mognadsperioden gav färg- och smakstrukturerna en extra boost.

Enligt Magnus Lansman, produktchef på Enjoy Wine & Spirits och ansvarig för Sydafrika, är det dock svårt att få fram de volymer som Systembolaget efterfrågat till framtida lanseringar.

"Western Cape har ju haft en kritiskt torr period mycket längre än vintern 2017, så detta kommer att få efterspel även under kommande årgångar. Det är ett par år nu som vi nog kommer få se 'shortage' i vingårdarna. Det som är positivt är att vintern 2018 har börjat riktigt bra med mycket regn."

Vår första rapport om hållbarhet!



Vi på Enjoy Wine & Spirits jobbar hårt för att skapa ett hållbart företag. Vi vill värna om planeten, men också om människors hälsa.

Vårt hållbarhetsarbete utgår från vår värdekedja som omfattar allt från odling och tillverkning till sortiment, transporter och lager, kontor och medarbetare samt konsumtion och återvinning. I år är vi stolta över att

visa upp arbetet i vår första Hållbarhetsrapport.

Till exempel är alkoholfria och ekologiska produkter viktiga hörnstenar i arbetet. Idag är 20% av våra produkter ekologiska, och år 2020 ska 50% av sortimentet vara ekologiskt och/eller etiskt märkt.

Läs hela hållbarhetsrapporten på wineandfriends.se



Nytt i fast sortiment

Från och med september hittar du flera härliga nyheter från oss i Systembolagets fasta sortiment.

Union Wine Company från Oregon, USA, är för många förknippade med Underwood, ett vin på burk. I höst kan vi även bekanta oss med deras vin på flaska när vi välkomnar Underwood Pinot Gris in på hyllan.

Sydafrikanska Delaire Graff, som innan endast lanserat nyheter i Systembolagets tillfälliga sortiment, tar steget in i fasta sortimentet med en frisk och fruktig Chenin Blanc.

Sist men inte minst har vi Tr3 apor som testar nya grepp för att få fram den "optimala" äppelcidern. Hemligheten stavs ofiltrerad must. Denna ekologiska cider har tydlig karaktär av röda, mogna äpplen och äppelmust.

Hittar du inte dryckerna i din Systembolagsbutik, går de att beställa via hemsidan eller i butiken.

Underwood Pinot Gris
Art nr: 5406, 119 kr

Deலை Graff Swartland Reserve Chenin Blanc
Art nr: 2440, 179 kr

Tr3 apor äppelcider med ofiltrerad must EKO 4,5%
Art nr: 1837, 14,90 kr



Bienvenue Bossard

Cognac Bossard har lovordats med flera utmärkelser. Nu tar vi över distributionen i Sverige, och passar på att ge Bossard ett nytt utseende. Drycken tillverkas av familjeägda producenten Dobbé som producerat cognac i mer än åtta generationer.

Smaken är kryddig och fruktig med inslag av torkade aprikoser, kanel, äpplen, choklad, pomerans, nötter och vanilj.

Cognac Bossard VS 40%
Art nr: 340, 279 kr (700 ml)





Med vin i blodet

I Toscana har man producerat vin sedan medeltiden – men det stora genombrottet kom först på 70-talet. Idag domineras produktionen av tre klassiska regioner.

Text – Pär Strömberg



Sangiovese är en ikonisk rödvinsdruva vars namn betyder Jupiters blod på italienska.



B

öljande kullar och vackra vingårdar klär in den romantiska bilden av Toscana, ett av Italiens mest kända vinområden. De flesta får något drömskt i ögonen när man talar om landskapet och visionen om ett annat liv i en annan tid.

Kanske i skuggan under ett pinjetråd eller en cypress, eller på promenad i en sluttning under olivlundarnas skugga. Toscana har varit hem för några av de största och mest kända av konstnärer och författare som Dante, Galilei, da Vinci och Michelangelo.

Toscana är också ett bördigt jordbrukslandskap, där odling av spannmål och frukt alltid varit viktigt för ekonomin. Vin och mat är inget undantag. Här finns exempelvis Italiens mest producerade kvalitetsvin, Chianti.

Idag förknippas vi Toscana med en stabil produktion av många fina viner, men allt har inte varit frid och fröjd i den toskanska vinhistorian. Under årens gång har klaner och hertigdömen bekämpat varandra, världskrig och vinlusen Phylloxera har ruinerat gårdar och fiaskot med Fiaschi-flaskorna höll på att ta kål på Chiantis storhet. Ni kommer väl ihåg de ljusa, lite sura vinerna i runda flaskor med bastkorg som beklädde taken i varenda pizzeria på 70-talet? Men, det var just under 70-talet som det vände. Släkten Antinori presenterade då ett allt annat än enkelt bordsvin (benämningen IGT) på framförallt Cabernet Sauvignon. Under samma tid föddes viner som Ornellaia, Tignanello och Sassicaia benämningen Super Tuscans - högkvalitativa viner som oftast är gjorda av Cabernet Sauvignon och andra klassiska Bordeaux-druvor.

Vid sidan av Chianti är Brunello di Montalcino och Vino Nobile di Montepulciano de viktigaste områdena i Toscana, vida kända över hela världen. På senare tid har även Maremma och Bolgheri seglat upp som viktiga spelare. Vin från Toscana har varit populärt sedan medeltiden och redan 1716 ursprungskyddades "Carmignano" av den mäktiga Mediciklanen, vilket gör området till en av de äldsta apellationerna i världen. Druvan Sangiovese (sangue di giove, Jupiters blod på italienska) dominerar kvalitetsvinerna och en annan vanligt förekommande druva, främst för dess färg, är Canaiolo Nero. Internationella (läs franska) druvor som Merlot, Syrah och Cabernet Sauvignon är också vanligt

”Idag förknippas vi Toscana med en stabil produktion av många fina viner, men allt har inte varit frid och fröjd i den toskanska vinhistorian.”

förekommande, men för att uppnå DOCG-status får dessa druvor inte utgöra mer än 20% i vinet. Annars blir de automatiskt nedklassade till kvalitetsnivån IGT Toscana, vilket inte behöver betyda att vinet på något sätt är sämre än ett DOC/DOCG klassat vin. Ovan nämnda Super Tuscans, som Sassicaia och Tignanello, är fina exempel på det.

När det kommer till vita viner handlar det främst om Vernaccia di San Gimignano som också var det första vita vinet att få DOCG-beteckning. Trebbiano Toscano och Vermentino är vanliga druvor för vitt vin, men här odlas även en del Chardonnay. Det görs även ett sött vin i Toscana som går under benämningen Vin Santo, "heligt

vin" och tillverkas i tre olika DOC; Vin Santo di Montepulciano, Vin Santo del Chianti och Vin Santo del Chianti Classico. Vanligast är att använda de gröna druvorna Trebbiano och Malvasia. Druvorna torkas efter skörd, traditionellt utomhus på halmmattor, för att sedan pressas. Efter det får de ligga minst tre år på små ekfat. Vin Santo är ett intressant och utsökt vin till biscotti, men inte så vanligt i Sverige.

När det kommer till klimat kan man stramt förklara att höjden över havet spelar en större roll än breddgraden, och att inlandet skiljer sig mot kustremsan. Vulkaniska kullar runt Siena, höga bergsutlöpare från Apenninerna och maritimt klimat närmast kusten ger Toscana ett utmärkt vindlandskap med stor mångfald. 🍷



Chianti på 70-talet, också känt som "Il fiasco"



Fyra viktiga områden

Chianti

Chianti är ett stort område som breder ut sig mellan Florens och Siena, och mellan Arezzo och Pisa med cirka 60 000 hektar vinodlingar. Det ursprungliga distriktet är Chianti Classico beläget i den allra centralaste delen mitt emellan Florens och Siena. De viner och vingårdar som ingår har den karaktäristiska tuppen, 'Gallo Nero', på flaskans hals som kännetecken. Chianti Classico är det högst rankade från ett mindre avgränsat område kring byarna Radda, Gaiole, Castellina och Greve men sex andra distrikt har numera rätten till namnet Chianti: Chianti Rufina, Colli Fiorentini, Montalbano, Montespertoli, Coller Aretini Colline Pisane och Colli Sinesi. De har liksom Classico den högsta utmärkelsen DOCG.



Bolgheri och Maremma

Vinet Sassicaia vann en blindprovning mot franska topp-Bordeauxer i mitten av 70-talet, en händelse som satte vinet och även hela området Bolgheri, beläget nära kusten, på världskartan. På den tiden trodde inte många på Bolgheri som appellation, men investeringar av stora namnkunniga vinhus har gjort Bolgheri hett och idag DOC-klassificerat. Något söderut ligger Maremma, tidigare gamla träskmarker som nu är dränerade och attraktiva för turismen. Viner från Maremma är på gång och är en spelare för framtiden.

Ta sig hit

Flyg & bil

Till Toscana tar man sig lättast med flyg. Det finns flera flygplatser i regionen; exempelvis i Pisa och Florens. Sedan är det lätt att utforska området med hyrbil.

Vino Nobile di Montepulciano

Liksom Brunello di Montalcino ett rött vin med en DOCG-status, producerad i vingårdarna kring staden Montepulciano rakt österut från Montalcino i sydöstra Toscana. Vinet framställs huvudsakligen av Sangiovese (lokalt mer känd som Prugnolo Gentile), blandat med Canaiolo Nero och små mängder av andra lokala sorter som Mammolo. Här är klimatet något varmare och vinerna upplevs som något lenare och tillgängligare än i Montalcino. Vinet skall inte förväxlas med Montepulciano d'Abruzzo, ett rött vin på druvan Montepulciano från Abruzzoregionen på italienska östkusten.





Brunello di Montalcino

Detta är ett rött vin från Montalcino, en stad som ligger högst upp på en kulle i södra Toscana. Brunello (egentligen heter druvan Sangiovese grosso) är en lokal klon av Sangiovese som fått sitt namn av den lite brunaktiga ton som är signifikativ för dessa druvor. Klonen som togs fram av vinbonden Clemente Santi ger viner som är kraftiga, smakrika och som ofta tål att lagras länge. Brunello di Montalcino är DOCG-klassat, den högsta kvalitetsklassen för viner i Italien. Vinerna görs på 100 % Brunello. Här produceras även Rosso di Montalcino, ett något enklare rött DOC-vin.

Kuriosa: inofficiellt tävlar Brunello di Montalcino med Barolo om titeln som Italiens bästa vin.

Se våra tips för mat och vin från Toscana på sida 10!



Missa inte chansen att uppleva den ljuvliga kombinationen Bistecca alla Fiorentina med ett glas Brunello Villa al Cortile, tipsar Camelia Lazar från vinhuset Piccini.

”Bistecca och Brunello är en religion i Toscana”

Vilken är den mest ursprungliga toskanska maten och vad dricker man helst till?

Toskanare har en djup respekt för mat och de har alltid varit stolta över bra, färska och enkla ingredienser. Pasta, bröd, grönsaker, kött och vilt, olivolja och vin är toskansk mat i ett nötskal. En favorit är Ribollita, traditionellt den fattiga människans mat, en kärleksfull soppa på gammalt bröd, cannellini-bönor och grönsaker som du kan hitta året runt i regionen som lök, morötter, selleri och kål. Passar perfekt med ekologiska Piccini Chianti.

Din favoritrestaurang med autentisk toskansk mat?

Den lokala maten är alltid bra vare sig du är på en matmarknad, bland kullarna i Chianti eller i centrala Florens. Men när man är i Toscana får man inte missa chansen att uppleva en Bistecca alla Fiorentina med ett glas Brunello Villa al Cortile. Bistecca och Brunello är en religion i Toscana. En bra plats att prova kombinationen är restaurangen Cinque Di Vino San Casciano i Val di Pesa.

Vad mer får man inte missa i Toscana?

Toscana har allt. Kusten erbjuder vackra stränder, nästan alla flankerade av

förtrollande gamla medeltida städer. Florens, hem för några av de mest inspirerande museerna, är regionens bultande hjärta och en plats för urbana äventyr. Toscana erbjuder med sina rullande kullar helt magiska vyer men det finns en plats jag alltid kommer tillbaka till, romantiska San Gimignano, de vackra tornens stad.

Vilket är ditt favoritvin hos Piccini?

Jag älskar Poggio Teo Chianti Classico från Valiano. Dess stil återspeglar den typiska Sangiovese-karakteren, dess ursprung, och genom att vara en 'single vineyard', själva essensen av dess terroir. Årgång efter årgång, oavsett om det är en femstjärnig årgång som 2007, 2010 och 2013 eller mer utmanande som exempelvis 2014 eller 2017, levererar Poggio Teo helt otrolig personlighet.

Hur ser ni på Piccinis succé i Sverige?

Sverige har en mycket speciell plats i våra hjärtan. Det är marknaden som omfamnade och välkomnade vår ambition att göra Chianti till ett modernt vin, relevant för tiden vi lever i. Dessutom, när svenskar kommer på besök hos oss, det enda de vill göra är att äta pasta och dricka vin. Genier allihop! 🍷

På hösten fylls de toskanska köken med säsongsmat som gyllengula pumpor och aromatiska svampar. Dessa rustika rätter passar fint när temperaturen faller och det åter är dags att mysa inomhus.

Recept och foto – Simon Bajada

Wärmande i höstrusket!

Skörde- tider

Rostad pumpasoppa

4 portioner

- > 2 hela endiver
- > 900 g pumpa
- > 1 liter kyckling- eller grönsaksbuljong
- > 1 stor, finhackad gul lök
- > 2 tsk olivolja
- > 1/2 dl rostade pumpafrön
- > salt och peppar

Tillbehör

- > 50 g parmesan
- > extra virgin olivolja
- > ciabatta-bröd

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Skär pumpan i stora tärningar, runt 6 x 6 cm. Lägg i en skål och blanda med salt, peppar och 1 tsk olivolja.
3. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och rosta cirka 35 minuter, eller tills pumpan är mjuk.
4. Fräs under tiden löken i olja i en stor panna tills den är genomskinlig och mjuk – cirka fyra minuter. Tillsätt buljong, koka upp och stäng av plattan tills pumpan är klar. Tillsätt sedan pumpan och låt koka i en minut.
5. Mixa allt i matberedare eller med en stavmixer tills soppan är slät.
6. Smaka av och servera i skålar. Toppa med olivolja, riven parmesan och rostade pumpafrön.



🍷 Piccini Chianti EKO
Mjukt vin med smak av körsbär
och lingon. Trivs med vegeta-
riska rätter och ljust kött.
Art. nr: 22467, 89 kr




Tagliatelle med svamp och tryffel

4 portioner

- > 500 g tagliatelle
 - > 350 g fint skivade svampar
 - > 1 liten lök
 - > 500 ml kycklingbuljong
 - > 1 dl matlagningsgrädd (kan uteslutas)
 - > tryffelsalt, tryffelolja eller färsk tryffel
- Tillbehör
- > hyvlad parmesan
 - > hackad persilja
1. Koka tagliatellen enligt anvisningen på förpackningen. Ställ åt sidan.
 2. Fräs under tiden löken på medelvärme i olja tills den är genomskinlig och mjuk – cirka fyra minuter. Tillsätt svamparna och fräs ytterligare tre minuter.
 3. Smaksätt med tryffel. Om du använder tryffelsalt, ta så mycket du brukar; om tryffelolja, ta en halv tesked. Om du har färsk tryffel, hyvla den på pastan vid bordet när du serverar maten.
 4. Tillsätt buljongen och koka upp, lägg in pastan och grädden (om du vill) och blanda.
 5. Servera i djupa tallrikar och toppa med parmesan och persilja.

📌 Poggio Teo Valiano Chianti Classico Mustigt vin med inslag av mörka bär och läder. Passar fint till smakrika pastarätter. Art. nr: 81254. 169 kr





• Villa al Cortile Rosso di Montalcino
Nyanserad och kryddig, med inslag av bär
och rosor. Perfekt till stek!
Art. nr: 2306. 159 kr

Club steak med sparrisbroccoli och cannellinipuré

4 portioner

- > 3–4 club steaks (svensk hängmörad biff på benet) runt 1 kilo totalt
- > 400 g sparrisbroccoli
- > 2 burkar vita cannellinibönor à 400 g
- > 1 kruka timjan
- > 1/2 citron, skalet
- > 1 dl matlagingsgrädde
- > 2 tsk smör
- > 2 msk olja
- > salt och peppar

1. Ta ut köttet ur kylan i god tid och låt det ligga i rumstemperatur i 30–60 minuter innan stekning.
2. Häll av och skölj bönorna med vatten. Mixa slätt i matberedare eller med stavmixer med citronskal, salt, 1 msk olivolja och grädde. Smaka av med salt och peppar.
3. Koka upp två liter saltat vatten. Under tiden salta och peppra köttet och hetta upp en stekpanna – eller kanske behöver du två – på medium eller hög värme. Stek köttbitarna i olja och smör; bryn först den ena sidan, vänd och bryn sedan den andra. Lägg till en näve timjan i pannan.
4. Stek till önskad stekgrad och låt köttet vila minst hälften av stektiden innan servering. Under tiden, koka broccolin i två minuter. Värm upp bönpurén.
5. Servera biffarna med saft från pannan och bönpuré. Toppa med broccolin och garnera med timjan.

Michelle Bernetti

Umani Ronchi i ny kostym

Italienska Umani Ronchi lanserar en ny design av sina viner i Sverige. Formen avspeglar egendomens långa historia och hållbara framtid.

Text – Pär Strömberg
Foto – Umani Ronchi

I dag drivs Umani Ronchi av familjen Bernetti med Michele Bernetti i spetsen. Till sin hjälp har han den innovativa vinmakaren Giuseppe Caviola som för några år sedan utsågs till Årets vinmakare i Italien av vinguiden Gambero Rosso. Företaget är en av de ledande vinproducenterna i Marche, och utöver verksamheten där har Umani Ronchi också arbetat länge med att utveckla sina viner i grannregionen Abruzzo. Målet är att dessa Montepulcianoviner ska nå samma höjder som vinerna från Marche.

Nu lanseras Umani Ronchis viner, som blivit mycket framgångsrika i Sverige, med en ny uppfräschad design. ”Vi har försökt att öka igenkänningen mellan Umani Ronchis olika viner genom att tydliggöra vinhuset på etiketten,” säger Wilhelm Schultz, produktchef och partner på Enjoy Wine & Spirits om den nya designen. Michele Bernetti förklarar vidare. ”Vi vill kommunicera en viss kontinuitet med föregående design, men med ett mervärde. Vi vill visa att etiketten har en historia, men att vinerna är uppdaterade.”

Den nya designen är resultatet av en lång process.

”Kontakten mellan vinhus, formgivaren och importören har varit

nödvändig för framgången,” berättar Bernetti. ”Importören, som ska översätta vinets berättelse till sin marknad, måste få det bästa möjliga material att kommunicera med. Sedan, i vårt fall, har mellanmötena varit avgörande för att bemöta olika möjligheter och komma fram till det slutliga utseendet på våra vinflaskor.”

Som en ledande producent i Marche har Umani Ronchi vissa fördelar jämfört med andra producenter i regionen. ”I stort delar vi nog samma filosofi om Marches framtid, men vi skiljer oss lite från andra med vår möjlighet

”Vi har försökt att öka igenkänningen mellan Umani Ronchis olika viner genom att tydliggöra vinhuset Umani Ronchi på etiketten.”

att se en global bild av marknadstrender på grund av vår vida export. Ibland möjliggör det för oss att förutspå situationer som förekommer i resten av vinvärlden. Vi kan tidigt identifiera vilka riktlinjer man bör ta, kunna tillämpa dem i tid och använda dem på bästa sätt. Det här har varit ett steg i den riktningen.”

Med en fin ekologisk vinportfölj bryr sig Umani Ronchi inte endast om utsidan på flaskan. Vinerna på insidan kommer med ett jordbruksansvar och produktionen ska vara hållbar även i framtiden.

”Nästan 75% av vår vinodling kommer att certifieras ekologiskt inom de närmaste två åren. Färg och form må vara viktiga men det är innehållet vi egentligen talar om, och vilket avtryck det gör på vår miljö,” avslutar Bernetti. 🍷

Umani Ronchi Montepulciano d’Abruzzo Bianchi EKO
Art nr: 7126, 79 kr

Umani Ronchi Montepulciano d’Abruzzo
Art nr: 2337, 75 kr

Tajano Rosso Piceno EKO
Art nr: 6090, 89 kr



Matthieu Perrin i Stockholm i samband med lanseringen.



Läs en längre intervju
med Matthieu Perrin på
vår sajt
wineandfriends.se

Perrin — kultproducenten

De är föregångare inom ekologisk odling och hjälper Hollywood-stjärnor ta fram kvalitetsvin. Famille Perrin tillhör Frankrikes mest respekterade vinproducenter. Vi bad Matthieu Perrin berätta om deras nya lanseringar.

Text och bild: Pär Strömberg

För familjen Perrin började allt med Château de Beaucastel i det franska vindi-striktet Châteauneuf-du-Pape i södra Rhône-dalen. Där har de under flera generationer framställt några av världens främsta viner. Familjen var tidigt ute med att odla ekologiskt och har sedan 1974 arbetat efter biodynamiska principer i vingårdarna.

De är en av få producenter som fortfarande odlar samtliga av de 13 i Châteauneuf-du-Pape tillåtna druvorna, även om det

ofta är druvan Mourvedre som spelar huvudrollen i deras röda viner. Idag äger familjen vingårdar runt om i hela södra Rhône-dalen och producerar vin under etiketten Famille Perrin. De har även två nya projekt i form av deras egendom Domaine du Clos des Tourelles i Gigondas och egendomen Miraval i Provence vilken de driver tillsammans med ägarna Angelina Jolie och Brad Pitt.

Vi träffade Matthieu Perrin för att höra några ord om de senaste lanseringarna här i Sverige. Läs en längre intervju med honom på wineandfriends.se. 🍷

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Blanc 2016



"Produktionen av vitt vin på Beaucastel är begränsat eftersom vi bara har sju hektar gröna druvor planterade. Den största delen är Roussanne. 2016 hade vi en hel del Mistral, vind som blåser från norr till söder och ger en kallare temperatur än vanligt i vingården. Detta gav vår vita Beaucastel mycket mineral och en viss sälta. Den är ren till karaktären och visar redan upp en bra balans med en tydlig friskhet."

Art. nr: 96173, **699 kr**

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Rouge 2015

"En klassisk årgång på grund av det varma klimatet under våren och sommaren. Sommaren var speciellt intressant med sina varma dagar och kalla kvällar, vilket gav rikedom och struktur i den röda frukten och på grund av de kalla kvällarna, lite mer balans, friskhet och elegans. Beaucastel 2015 är livfull i munnen och ger snabbt aromer av vacker röd frukt. Fina-len har delikata toner av lakrits med kraftfulla, men inte aggressiva, tanniner. Det är verkligen en stor årgång av vår röda Beaucastel, drickbar redan nu på grund av den fina balansen, med med lagringspotential på 10-20 år."

Art. nr: 95272, **699 kr**



Famille Perrin Châteauneuf-du-Pape "Les Sinards" 2015

"Det är ett av våra favoritviner just nu. Vi bara älskar 2015. Les Sinards kommer från de unga vinrankorna vid Beaucastel och från en närliggande vingård som heter just Les Sinards. Med mestadels Grenache är det här en verkligt klassisk Châteauneuf du Pape. 2015 var ett underbart år i söder och präglades av utmärkta förhållanden tack vare den milda, våta vintern, följt av en relativt varm, torr vår. Les Sinards 2015 uttrycker en intensiv bouquet med röd och svart frukt, söta kryddor, ädelträ och mineral. Munnen är otroligt balanserad mellan friskhet och fyllighet, tanninerna är fina och eleganta, finishen är mycket lång, aromatisk och söt."



Art. nr: 75207, **299 kr**

Äpple

De första äpplena kom till Sverige för cirka 4500 år sedan. Idag är äpplet en av våra mest älskade frukter – endast bananen är mer populär. Och det finns många sorter att välja på.

Text – Thomas Holstein

Äpplet är utan tvekan en av våra mest folkära frukter. I Sverige äter vi cirka elva kilo äpplen per person och år, vilket gör det till den näst mest populära frukten efter banan. Den årliga skörden av svenska äpplen uppgår till 25 miljoner kilo, vilket motsvarar cirka 25% av den totala svenska äppelkonsumtionen.

De saftiga, söta äpplen vi vanligtvis äter skiljer sig rejält från ursprungsfrukten som kallas vildäpple. Vildäpplen är sura, små frukter som växer på träd och är betydligt svårare att plocka än de som finns i våra äppelodlingar. Arkeologer har funnit äppelrester som visar att man åt äpplen i Europa redan på stenåldern. Här i Sverige har vi ätit dem i åtminstone 4 500 år. Det vittnar ett förkolnat äpple från Alvastra



nära Omberg i Östergötland om. På medeltiden började man göra äppelvin och must av frukten.

Majoriteten av de svenska äpplena odlas i Skåne. Men betydande odlingar finns även i Vätterbygden, i Mälardalen och utspridda i södra och i mellersta Sverige. De flesta ekologiska fruktodlingar är relativt små.

Tack vare växtförädlingen finns det idag över 1000 olika sorters äpplen. I Sverige blommar äppelträdet med vita och rosa blommor i maj och juni. När sedan äpplet blir moget beror på vilken sort det är, men skördetiden för äpplen håller i sig från slutet av sommaren och under hela hösten. Spana in dessa härliga, svenska äpplen när du handlar nästa gång. 🍏

Foto – Shutterstock



Ingrid Marie

Äpplet är medelstort och har en rund eller plattrund form. Grundfärgen är gulgrön, till stor del täckt av mörkröd, marmorerad täckfärg. Smaken är frisk och fin med lätt kryddad arom och köttet är vitgult, saftigt och sötsyrligt.

Transparente Blanche

Äpplena är medelstora, till formen runda eller lite konformiga, ofta ensidigt utvecklade. Grundfärgen är grön-gul eller gul och fruktköttet är vitt. Skalet är mycket tunt och blir fetare vid lagring. Ett mycket saftigt, syrligt och aromatiskt äpple.

Cox Orange

Medelstor eller liten med plattrund form. Skalet är matt med grön till guldgul grundfärg och mattröd marmorerad täckfärg. Köttet är gulaktigt och saftigt, smaken kryddig, söt och svagt syrlig. Vårt mest omtyckta svenska äpple.

Åkerrö

Äpplet är medelstort och äggrunt med en karaktäristisk "svulst" vid skaftfästet. Skalet har en vitgul grundfärg och en täckfärg av ljust tegelrött med mörkröda prickar och strimor. Smaken har en fin balans mellan sötma, syra och arom.

Tips!

Ta bort kärnhuset, klä in äpplet i smördeg, pensla med ägg och grädda 15 minuter i 200 grader. Servera med glass. Världens enklaste dessert!



Ursprung

Trots att lokal mat och dryck är en stor trend världen över pratas det lite om EU:s egna ursprungsmärkning. Men faktum är att EU har ett seriöst märknings-system för både mat och vin. Vi reder ut begreppen.

Text – Thomas Holstein

3 fakta om ursprungsmärkning

1

Skyddad ursprungsbeteckning

Skyddad ursprungsbeteckning, SUB, är den strängaste graden av de tre ursprungsmärkningarna. Råvarans precisa ursprung, som ska innefatta produktion, bearbetning och beredning måste leva upp till beteckningens kriterier för att få märkas. Produktens kvalitet och särskilda attribut ska vara sammankopplade med den geografiska omgivningen kring ursprungsplatsen. Exempel på svenska produkter som är klassificerade enligt SUB är Kalix löjrom och Västerbottensost.

2

Skyddad geografisk beteckning

Skyddad geografisk beteckning, SGB, är den andra graden av ursprungsmärkning. För att få denna märkning kan den ursprungliga råvaran komma från en annan plats, men produktion, bearbetning samt beredning av produkten ska alltid ske inom samma, geografiska område. Exempel på produkter med märkningen SGB är skånsk spettekaka och bruna bönor från Gotland samt svensk akvavit, punsch och vodka.

3

Garanterad traditionell specialitet

Den tredje och lägsta graden av EU:s klassificering är Garanterad traditionell specialitet, GTS. Denna representerar kvalitetsbeteckningen för traditionellt förädlade produkter. Kriterierna för GTS-märkning består i att produktens namn ska ha använts i minst 30 år och vidare ska produkternas sammansättning bestå av traditionella ingredienser och råvaror. Svenska produkter med denna kvalitetsbeteckning är till exempel Hushållsost och Falukorv.



Ursprungsbeteckningar finns till för att värna om tradition och skydda oss konsumenter mot falska kopior. För varje ursprungsbeteckning, oavsett om det handlar om mat eller vin, finns tydliga regler som ger konsumenter garantier för att varan är äkta.

Inom EU finns tre olika klasser för att skydda ursprung. De heter Skyddad ursprungsbeteckning, Skyddad geografisk benämning och Garanterad traditionell specialitet. Därtill finns ett tydligt märkningssystem vars tanke är att göra det lättare för konsumenten att förstå produkternas faktiska kvalitet och ursprung. Vid ansökan om någon av de tre ursprungsmärkningarna måste produkten godkännas av såväl livsmedelsverket som EU-kommissionen. Då produkter blir registrerade med någon av de tre beteckningarna är det även ett krav att de ska märkas med EU:s framtagna logotyp för respektive beteckning. 📌

Varifrån kommer vinet?

Utöver klasserna för ursprungsmärkning har EU ett gammalt kvalitetssystem för vin.

AOP

Frankrikes högsta kvalitetsklass. Den franska vinlagen ligger till grund för resten av Europas vinlagar och bygger på att ge konsumenten en garanti kring smak och ursprung.

DOCG

Den högsta kvalitetsklassen för italienska viner. Den italienska vinlagen grundades 1963. Landets mest kända DOCG-distrikt är Barolo, Barbaresco och Brunello di Montalcino.

DOCa

Den spanska vinlagen kom till 1970. 1988 instiftades kvalitetsklassen DOCa, den högsta klassen för spanska viner. Idag har Rioja, Priorat och Sherry rätt att kalla sig DOCa.

Qualitätswein mit Predikat

Den högsta kvalitetsklassen för tyska viner. QmP viner måste komma från något av Tysklands 13 vindistrikt.

Livsnjutarens Köpenhamn

Efter sommarens stranddagar längtar vi till stan. Vad passar då bättre än en weekend bland fina restauranger och vinbarer? Här är vår VD Thomas Holsteins guide till sin andra hemstad.

Text: Thomas Holstein Foto: Martin Heiberg

Ta sig hit

Bil & Tåg

Öresundsbron förbinder Danmark och Sverige med både motortrafik och tåg.

Flyg

Flyg går från flera orter i Sverige.

Tåget tar dig från Kastrup till Köpenhamns centralstation på 15 minuter.

Ta sig runt

Bästa sättet att ta sig fram är på cykel eftersom det finns cykelbanor överallt.

Cyklister står också högt i trafikhierarkin; det är en upplevelse att bli respekterad och framsläppt överallt.

Cyklar finns att hyra eller ibland låna.

Hotell

Skt. Petri



SP 34

Skönt designhotell inrett med dansk design.

Sankt Peders Stræde 34
brochner-hotels.com/hotel-sp34/

Scandic Front

Ett Scandic-hotell med bra läge, just

bakom Nyhavn.
Sankt Annæ Pl. 21
scandichotels.com

Skt. Petri

Trendigt hotell i centrala Köpenhamn med snygga gäster.

Krystalgade 22
sktpetri.com

Wake UP

Bra hotell för dig som inte vill lägga för mycket pengar på boende. Var beredd på en compact living-känsla. Det finns två Wake UP-hotell att välja mellan; jag gillar det på Borgergade.

Borgergade 9
wakeupcopenhagen.dk

Gator/Kvarter

Köpenhamn är hygge personifierat. Bortom de stora, folkliga stråken får du inte missa:



Værnedamsvej (Vesterbro)

Grym gågata fylld med mat och dryck.

Ravnsborggade (Nørrebro)

Trendigt. Här vimlar det av små, trevliga butiker, caféer, barer och restauranger.

Jægersborggade (Nørrebro)

Köpenhamns hipstergata nummer ett.

Vinbarer

Ved Stranden 10

Vinbar för dig som älskar viner från små odlare med naturvinsprofil.

Ved Stranden 10
vedstranden10.dk

Balthazar

Champagnebar belägen i lyxiga hotell D'Angleterre.

Ny Østergade 6
danglerterre.com

Nebbiolo

Givetvis med fokus på italienska viner. Store Strandstræde 18

nebbiolo-winebar.com

Terroiristen

Relativt ny vinbar med fokus på naturviner.

Jægersborggade 52
terroiristen.dk

Restauranger

Pluto

Folkligt och trendigt med grym meny till mycket bra priser.

Borgergade 16
restaurantpluto.dk

Kokkeriet

Smørrebrød



Gourmet-restaurang med stjärna i guide Michelin. Trevlig atmosfär och bra priser.

Kronprinsessegade 64
kokkeriet.dk

Sticks & Sushi

Grym sushi-kedja med ett antal restauranger runt om i Köpenhamn.

sushi.dk

Schønnemann

Köpenhamns bästa och mest klassiska smørrebrød. Endast öppet för lunch och under två sittningar.

Hauser Pl. 16
restaurantsschonnemann.dk

The Market

Bra och prisvärt ställe med moderna asiatiska rätter. Bra vinlista och fina cocktails.

Antonigade 2
themarketcpb.dk

Tips!

Det finns massor av bra, ibland riktigt nördiga cocktailbarer i Köpenhamn. Besök exempelvis Helium eller Gilt.

Sippa kvalitetsbubbel på lyxiga champagnebaren Balthazar.



Med lite tur är höstdagarna varmare i Köpenhamn än hemma.



... havskräfta och vitt vin



Havskräftor med Pinot Noir och Champagne - hur gick den matchningen? Se Jenny berätta på wineandfriends.se



WINE & FRIENDS
testar...

Text: Fredrik Vester

Hösten är årets höjdpunkt för skaldjursälskare. Vi har testat fyra viner med olika karaktär tillsammans med havskräfta, citron och aioli.



Barrels and Drums Sparkling (alkoholfritt). Finns i dagligvaruhandeln. Cirka 52 kr

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

Blason de Bourgogne Mâcon-Villages Art. nr: 2295, 99 kr (finns även på halvflaska)

Gnarly Head Viognier 2016 "Årets mest prisvärda vita vin" Art. nr: 6381, 89 kr



Lenita Nylund - Produktchef



Stefan Callert - Medieproducent



Jenny Lindholm - Säljkoordinator HORECA



Fredrik Vester - Digitalt ansvarig

<p>4p.</p> <p>Bra alkoholfritt alternativ! Den sköna syran och spritsigheten i vinet gifter sig bra med havskräftan.</p>	<p>3p.</p> <p>Syrafest! Syran i vinet tar över lite.</p>	<p>5p.</p> <p>Mmmms! Bra kombo! <i>Mmmms!</i></p>	<p>2p.</p> <p>Passar bättre till en fiskburgare.</p>
<p>2p.</p> <p>Ok, men klasen med fläderblommor är för kräftig. Nej, jag menar kräftig.</p>	<p>4p.</p> <p>Elegant och mysigt!</p>	<p>4p.</p> <p>Funkar fint!</p>	<p>2p.</p> <p><i>Nja...</i> Nja, ingen höjdare. Dränker kräftsmaken.</p>
<p>3p.</p> <p>Endast kräfta - händer ingenting. Med aiolin - lite kropp och längd.</p>	<p>5p.</p> <p>Bra jävla match! Gifter sig, lugn syra. Kompletterar istället för konkurrerar.</p>	<p>4p.</p> <p>Lägg till västerbot-tenpaj och det är magi. <i>Magi!</i></p>	<p>2p.</p> <p>Nope, kommer fram en besk bismak. <i>Nope!</i></p>
<p>3p.</p> <p>Härliga toner av fläder i vinet. <i>Fräsch!</i></p>	<p>5p.</p> <p>Hallelujah-moment!</p>	<p>1p.</p> <p>Inte alls klockrent. Chardonnayn blir oljig med rökgift eftersmak. En tvåa utan aioli.</p>	<p>2p.</p> <p>Väl hellre en fetare fisk, typ lax eller regnbåge.</p> 

Summa = 12p. 17p. 14p. 8p.



Mousserande



Rosé



Vitt



Rött



Aperitif



Öl



Övrigt

Nyheter



SEPTEMBER

Tr3 apor äppelcider med ofiltrerad must EKO, alk 4,5%

Fast sortiment

Ursprung: Sverige

Producent: My Pleasure in Sweden AB

Druva/druvor: Äpplen

Artikelnummer: 1837

Pris: 15,90 kr



Om cidern: Enligt svenska regler ska cider vara framställd genom jäsnings av äppel- och/eller päronmust. Namnet päroncider används när mängden päronmust överstiger 50%, och detsamma gäller för äpplen. Utöver tillåtna livsmedelstillsatser och naturliga aromer får endast ojäst fruktjuice av äpple eller päron, vatten och socker tillsättas.

Gott till: Buffémat, streetfood eller som sällskapsdryck.

Serveras: Serveras kyld som sällskapsdryck.



SEPTEMBER

Delaire Graff Swartland Reserve Chenin Blanc

Fast sortiment

Årgång: 2016

Ursprung: Swartland, Sydafrika

Producent: Delaire Graff

Druva/druvor: 100% Chenin Blanc

Artikelnummer: 2440

Pris: 179 kr



Om vinet: Druvorna kommer från 30 år gamla bushvines och plockas vid optimal mognad. Efter alkoholjäsnings på rostfria stältankar får vinet mogna på franska fat om 2500 liter, och en liten del på nya, franska fat om 400 liter.

Gott till: Smakrika fiskrätter, gärna grillat, eller en stor, mustig paella.

Serveras: Gott att dricka nu men kan lagras i två till tre år.



SEPTEMBER

Gut Hermannsberg Altenbanberg Rotenberg Riesling GG

Årgång: 2016

Ursprung: Nahe, Tyskland

Producent: Gut Hermannsberg

Druva/druvor: 100% Riesling

Artikelnummer: 96241

Systembolagets inköp:

360 flaskor

Pris: 299 kr



Om vinet: Druvorna skördas från 70-åriga vinstockar i en vingård i perfekt söderläge. Skiffer och vulkaniskt stenig jordmån ger komplexa, egenartade viner. Vinet vinifieras på stältankar och förs sedan över på gamla, stora ekfat för att vila på sin jästfällning.

Gott till: Fisk och skaldjur, även tex Sushi och övriga asiatiska köket.

Serveras: Gott att dricka nu, kan lagras i upp till 18 år.



SEPTEMBER

Underwood Pinot Gris

Fast sortiment

Årgång: 2017

Ursprung: Oregon, USA

Producent: Union Wine Company

Druva/druvor:

100% Pinot Gris

Artikelnummer: 5406

Pris: 119 kr



Om vinet: Druvorna till vinet kommer huvudsakligen från Willamette Valley sydväst om Portland i Oregon. Efter skörd dras musten över till temperaturkontrollerade stältankar. Innan jäsnings får musten vila i ett dygn. Efter jäsnings får vinet spendera viss tid med jästfällningen för att ge vinet ytterligare smak. Efter cirka fyra månader på jästfällningen dras vinet om till nya tankar och får ligga fram till buteljering i juni, året efter skörd.

Gott till: Grillade grönsaker, lättare rätter på tamfågel, med snacks och goda vänner.

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



SEPTEMBER

Weingut Spreitzer Oestricher Rosengarten Riesling GG

Årgång: 2016

Ursprung: Rheingau, Tyskland

Producent: Weingut Spreitzer

Druva/druvor: 100% Riesling

Artikelnummer: 96242

Systembolagets inköp:

360 flaskor

Pris: 349 kr



Om vinet: Druvorna skördas från vingården Rosengarten i byn Oestricher. 100% av vinet är vinifierat i gamla, stora ekfat. Vinet är betecknat Grosses Gewächs, den högsta av de tyska kvalitetsnivåerna, motsvarande Frankrikes Grand Cru. Det är en kvalitetsbeteckning för enskilda vingårdar som skapats av den tyska vinodlarorganisationen VDP.

Gott till: Fisk och skaldjur, även till sushi och det övriga asiatiska köket.

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



SEPTEMBER

**La Spinetta Ca'di Pian
Barbera d'Asti**

Årgång: 2015
Ursprung: Piemonte, Italien
Producent: La Spinetta
Druva/druvor: 100% Barbera
Artikelnummer: 95880
Systembolagets inköp:
 8000 flaskor
Pris: 185 kr



Om vinet: Druvorna plockas för hand och alkoholjäsning sker på roterande rostfria ståltankar i sex till sju dagar. Lagring sker på mediumrostade, franska ekfat i tolv månader. Därefter buteljeras vinet och lagras i ytterligare, minst två månader innan försäljning.

Gott till: Grillat kött, gärna på ben, med en matig sallad till.

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



OKTOBER

**Cigliuti Barbaresco
Serraboella**

Årgång: 2014
Ursprung: Piemonte, Italien
Producent: Cigliuti
Druva/druvor: 100% Nebbiolo
Artikelnummer: 95539
Systembolagets inköp:
 60 flaskor
Pris: 449 kr



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: Kan drickas nu, men vinner på lagring. Detta vin kan lagras i upp till 25 år.



OKTOBER

San Fereolo Dogliani

Årgång: 2010
Ursprung: Piemonte, Italien
Producent: San Fereolo
Druva/druvor: 100% Dolcetto
Artikelnummer: 95689
Systembolagets inköp:
 4000 flaskor
Pris: 189 kr



Om vinet: Efter manuell skörd pressas druvorna och naturlig jäst används för att få igång alkoholjäsningen. Vinet lagras sedan i två år på stora ekfat av varierande storlek och ålder. Under de första sex månaderna får vinet ligga i kontakt med sin jästfällning och "batonnage" utförs regelbundet. Efter buteljering får vinet vila i minst ett år innan försäljning.

Gott till: Rustika rätter på vildsvin, fågel eller nöt.

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



OKTOBER

**Casal di Serra Vecchie
Vigne Verdicchio dei
Castelli di Jesi**

Årgång: 2016
Ursprung: Marche, Italien
Producent: Umani Ronchi
Druva/druvor:
 100% Verdicchio
Artikelnummer: 96216
Systembolagets inköp:
 3600 flaskor
Pris: 149 kr



Om vinet: Druvorna handplockas från 40–50-åriga vinstockar i vingården. Därefter kallmacereras druvorna innan en skonsam pressning tar vid. Musten vilar på kylda ståltankar, dras sedan över på mindre ståltankar och jäser vid 16–18 grader. Vinet genomgår malolaktisk jäsning och vilar tre månader på sin jästfällning. Slutligen dras vinet över till stora cementfat, buteljeras och lagras i flaska i ett år.

Gott till: Grillad fisk, kyckling med frukt.

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



OKTOBER

**Baron de Ley Tre Viñas
Reserve Blanco**

Årgång: 2014
Ursprung: Rioja, Spanien
Producent: Baron de Ley
Druva/druvor: 70% Viura, 15% Malvasia, 15% Garnacha Blanca
Artikelnummer: 96186
Systembolagets inköp:
 3000 flaskor
Pris: 159 kr



Om vinet: Druvorna plockas för hand och noggrann selektering görs både vid plockning och vid selekteringsbord. Druvorna pressas varsamt för att behålla så mycket fräschör som möjligt. Jäsningen sker med speciellt utvald jäst för att maximera de aromatiska tonerna, jäsning sker under tolv dagar vid låg temperatur. Det färdiga vinet får vila tolv månader på amerikanska 225-liters ekfat.

Gott till: Smakrika fiskrätter av fetare fisk samt rätter av fågel- eller kalvkött.

Serveras: Kan lagras i upp till fem år.



OKTOBER

Baladin Xyauyu Oro, alk 14%

Årgång: 2014
Ursprung: Piemonte, Italien
Producent: Baladin
Artikelnummer: 11663
Systembolagets inköp:
 360 flaskor
Pris: 239 kr för 50 cl



Om ölen: Xyauyu är en topp-fermenterad öl som, efter att ha blivit utsatt för Langhe-regionens luft och lång vila, blir till en unik produkt. Ölet får en färg av bärnsten med kopparter. Doften innehåller torkad och kanderad frukt och aromer som för tankarna till Madeira-viner.

Gott till: Avnjut den med choklad efter middagen.



Mousserande



Rosé



Vitt



Rött



Aperitif



Öl



Övrigt

**OKTOBER****Becker Grauburgunder Kalkmergel****Årgång:** 2017**Ursprung:** Pfalz, Tyskland**Producent:** Friedrich Becker**Druva/druvor:** 100% Grauburgunder (Pinot Gris)**Artikelnummer:** 90404**Systembolagets inköp:**

600 flaskor

Pris: 199 kr

Om vinet: Efter handplockning får musten ligga tillsammans med skalen i ca sex dagar i ståltankar vid en temperatur på ca fyra grader. Därefter pressas druvorna, skalresterna tas bort och alkoholjäsningen kan starta. Ingen tillsatt jäst. Jäsning sker i franska ekfat om 300 liter där vinet får ligga med sin jästfällning i ca sju månader innan en lättare filtrering sker före buteljering.

Gott till: Eleganta rätter på fågel eller fetare fiskar utan hetta eller hög syra. Ugnsbakad havsaborre med tomater, vita bönor och paprika som bakats med fisken i ugnen.

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

**NOVEMBER****Paolo Scavino Barolo Monvigliero****Årgång:** 2014**Ursprung:** Piemonte, Italien**Producent:** Paolo Scavino**Druva/druvor:** 100% Nebbiolo**Artikelnummer:** 95771**Systembolagets inköp:**

240 flaskor

Pris: 599 kr

Om vinet: Druvorna handplockas från odlingar i Crut Monvigliero. Jäsningen sker på temperaturkontrollerade ståltankar. Den malolaktiska jäsningen sker på ekfat. Sedan lagras vinet på små, franska barriquer i 12 månader, följt av en lagring på 12 månader på stora ekfat. Sedan ligger vinet ytterligare 12 månader på flaska innan försäljning.

Gott till: Tryffelpasta och vilt.

Serveras: Kan lagras i 15–20 år.

**NOVEMBER****Paolo Scavino Barolo Riserva Novantesimo****Årgång:** 2011**Ursprung:** Piemonte, Italien**Producent:** Paolo Scavino**Druva/druvor:** 100% Nebbiolo**Artikelnummer:** 95773**Systembolagets inköp:**

24 flaskor

Pris: 2 299 kr

Om vinet: Druvorna kommer från familjen Scavinos klassiska vingårdar. Vinet mognar 36 månader på slavonska och franska fat mellan 300 och 7000 liter. Därefter mognar vinet i sex månader på cementtankar innan det tappas på butelj. Vinet får vila 18 månader på flaska innan det säljs. Detta är ett jubileumsvin där familjen firar årgång nummer 90 (1921–2011). Etiketten är den klassiska som Enricos farfar Lorenzo arbetade med och har inte använts sedan 1964.

Gott till: Eleganta rätter av mörkt kött som vilt eller nöt.

Serveras: Kan lagras i 15–20 år.

**NOVEMBER****Paolo Scavino Barolo****Årgång:** 2014**Ursprung:** Piemonte, Italien**Producent:** Paolo Scavino**Druva/druvor:** 100% Nebbiolo**Artikelnummer:** 95769**Systembolagets inköp:**

3 600 flaskor

Pris: 359 kr

Om vinet: Druvorna plockas ur vingårdar i Castiglione Falletto, Barolo och La Morra i början av oktober. Musten jäser på roterande ståltank och dras sedan över till franska fat. Vinet lagras tolv månader i barrique och tolv månader på stora franska fat. Vinet lagras ytterligare ett år på flaska innan försäljning.

Gott till: Pasta med ragu eller svamprisotto.

Serveras: Vinet är gott att dricka nu, men kan lagras ytterligare i 10–15 år.

**NOVEMBER****Paolo Scavino Barolo Bric del Fiasco****Årgång:** 2014**Ursprung:** Piemonte, Italien**Producent:** Paolo Scavino**Druva/druvor:** 100% Nebbiolo**Artikelnummer:** 95772**Systembolagets inköp:**

240 flaskor

Pris: 699 kr

Om vinet: Druvorna till detta vin skördas för hand i början av oktober från familjens 2,5 hektar lilla vingård i Cru't Fiasco i byn Castiglione Falletto. Alkoholjäsningen sker med skalkontakt på roterande, rostfria tankar innan vinet dras om på franska ekfat där även malolaktisk jäsning sker. Efter 24 månader på dessa, buteljerar vinet innan ytterligare tolv månaders flasklagring.

Gott till: Eleganta kötträtter eller smakrik svamppasta.

Serveras: Kan lagras i 15–20 år.

**NOVEMBER****La Spinetta Barolo Campé****Årgång:** 2013**Ursprung:** Piemonte, Italien**Producent:** La Spinetta**Druva/druvor:** 100% Nebbiolo**Artikelnummer:** 95881**Systembolagets inköp:**

120 flaskor

Pris: 999 kr

Om vinet: Druvorna skördas från den åtta hektar stora vingården Campé i Grinzane Cavour. Skördeuttaget är så lågt som 18 hektoliter per hektar. Stockarnas ålder är i genomsnitt 45 år och uppgår till cirka 5000 per hektar. Druvorna jäser på rostfria ståltankar med skalkkontakt vid 30–32 grader under 7–8 dagar. Vinet mognar 20–22 månader i barriquer samt tre månader på tank och vilar tolv månader på flaska innan försäljning.

Gott till: Kraftiga kötträtter, gärna grytor, vilt eller tryffelpasta.

Serveras: Kan lagras i 15–20 år.



Mousserande



Rosé



Vitt



Rött



Aperitif



Öl



Övrigt



NOVEMBER

**Kilchoman 100% Islay
8th Edition, alk 50%**

Ursprung: Islay, Skottland

Producent: Kilchoman

Artikelnummer: 11693

Systembolagets inköp:

480 flaskor

Pris: 849 kr



Om whiskyn: Detta är en återkommande utgåva som verkligen gör skäl för namnet "from barley to bottle" då whiskyn är framställd av korn som odlas på den egna gården. Årets buteljering är unik då den är ett giftermål mellan 70% bourbonfat och 30% oloroso sherryfat; tidigare buteljeringar har varit uteslutande bourbonfat. Här samsas citrus, smörkola, vanilj och rökighet i en ljuvlig harmoni.

Man buteljerar ca 12.000 flaskor av denna whisky varav 480 kommer till Sverige.



NOVEMBER

Becker Cuvée Salome

Årgång: 2010

Ursprung: Pfalz, Tyskland

Producent: Friedrich Becker

Druva/druvor: Lika delar Chardonnay, Pinot Blanc och Auxerrois.

Artikelnummer: 90406

Systembolagets inköp:

1 200 flaskor

Pris: 249 kr



Om vinet: Druvorna skördas för hand och får genomgå alkoholjäsning i stora ekliggare om ca 2500 liter. Efter sex månader på fat med jästfällningen tappas vinet på flaska och genomgår den andra kolsyregivande jäsningen. Efter sex år på flaska degorgeras vinet och är redo för marknaden.

Gott till: Nyårsskålen, skaldjur, ostron, kaviar och allt annat man äter till bra bubbel.

Serveras: Gott nu, kan sparas i ytterligare 15 år utan problem.



NOVEMBER

**Kilchoman Pedro Ximénez
Finish, alk 57%**

Ursprung: Islay, Skottland

Producent: Kilchoman

Artikelnummer: 11690

Systembolagets

inköp: 240 flaskor

Pris: 999 kr



Om whiskyn: En unik fatutgåva som destillerades 2011 och har genomgått en första lagring på bourbonfat. Därefter har den dragits om för en andra lagring på Pedro Ximénez sherryfat under ca sju månader för att ge produkten dess slutgiltiga karaktär. Här samsas en härlig torvrök med fruktigt sherrysötma, torkade russin, kryddor och inslag av saltstänk. Avslutningen är lång och kraftfull.

Detta är en exklusiv buteljering för Sverige och totalt får vi ca 240 flaskor av denna goding.



NOVEMBER

**Kilchoman Sauternes
Cask Finish, alk 50%**

Ursprung: Islay, Skottland

Producent: Kilchoman

Artikelnummer: 11411

Systembolagets

inköp: 360 flaskor

Pris: 899 kr



Om whiskyn: Denna whisky har spenderat sex år på bourbonfat innan den avslutningsvis får en åtta månader lång finish på Sauternes-fat från det anrika slottet Chateau d'Yquem i Bordeaux. Här samsas honung, aprikosmarmelad, saffran, smörkola och rökighet i en doft- och smakexplosion. Avslutningen, som innehåller en viss sötma i kombination med saltstänk, är lång och komplex. Man buteljerar ca 10.000 flaskor av denna whisky varav 360 kommer till Sverige.

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

**Nyheter i beställnings-
sortimentet:**



**Feudo Arancio
Nero d'Avola**
Sicilia, Italien
Pris: 109 kr
Art.nr: 70582



**Feudo
Arancio Grillo**
Sicilia, Italien
Pris: 99 kr
Art.nr: 71273



**Tr3 Apor
Bubbels Hallon
& Persika**
Sverige
Pris: 75 kr
Art.nr: 77107



**San Fereolo
Dogliani 2009**
Piemonte,
Italien
Pris: 229 kr
Art.nr: 71806



**Cuperly Prestige
Blanc de Noir
Grand Cru Brut**
Champagne,
Frankrike
Pris: 589 kr
Art.nr: 75162



**Fontanafredda
Langhe
Chardonnay**
Pris: 109 kr
Art nr: 70113
Lanseras i slutet
av september

Ordinarie sortiment

Mousserande

7567	Rotari Brut Riserva	125:-
77152	Rotari Blanc de Blancs Extra Brut	139:-
77262	Philippe De Nantheuil Brut	195:-
7567	Rotari Brut Riserva 1.5 L MAGNUM	239:-
7592	Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs	329:-
7734	Cuperly Grande Reserve Carte Verte Brut	EKO 359:-
7779	Segura Viudas Brut Rosado 375 ml	59:-
7701	Rotari Brut Rosé	125:-
7701	Rotari Brut Rosé 1.5 L MAGNUM	239:-

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:-
2219	Calvet Côtes du Rhône Rosé	95:-
2167	Terre de Mistral Reserve CdR	EKO 99:-
10682	Terre de Mistral Reserve CdR 3L BIB	EKO 269:-
75207	Perrin Châteauneuf-du-Pape "Les Sinards"	299:-
99806	Domaine de Clos des Tourelles Gigondas 2014	449:-
99807	Perrin Château de Beaucastel 2014	669:-

Italien

2396	Selvabianca Salice Salentino	75:-
2412	Mezzacorona Pinot Grigio Riserva	89:-
12419	Casal di Serra Verdicchio Classico Superiore	EKO 99:-
2287	Fontanafredda Marin	139:-
2180	Tropo Merlot Cabernet Sauvignon 375 ml	EKO 49:-
22310	Donelli Lambrusco Reggiano	69:-
23237	Umani Ronchi Montepulciano d'Abruzzo	75:-
7126	Umani Ronchi Montepulciano d'Abruzzo Bianchi	EKO 79:-
32228	Selvarossa Salice Salentino	79:-
22467	Piccini Chianti	EKO 89:-
6090	Tajano Rosso Piceno	EKO 89:-
2773	Fontanafredda Briccotondo Barbera	95:-
2392	Piccini Memoro	95:-
2368	Paolo Scavino Langhe Nebbiolo 375 ml	99:-
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:-
70227	Fontanafredda Barolo	219:-
2305	Fontanafredda Barolo Serralunga d'Alba	279:-
99022	Mirafiore Barolo Lazzarito	499:-

Nya Zeeland

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

Spanien

4570	Baron de Ley Club Privado Reserva	109:-
2525	Baron de Ley Reserva	119:-
72445	Baron de Ley Varietales Graciano	139:-
3713	Castillo Manzano 3L BIB	199:-

Tyskland

5882	Christmann Riesling Trocken QBA	EKO 139:-
5921	tr3 Apor Halvtorr Vitt Vin 3 L BIB	169:-
96802	Gut Hermannsberg Rotenberg Riesling GG 2015	299:-
95175	Juliuspital 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	119:-
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 149:-
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	79:-
------	--	------

Sprit

716	The Brand New Republique Mango (32%)	225:-
594	The Brand New Republique Gran Añejo 3 Años Rhum (40%) 700 ml	235:-
340	Cognac Bossard VS (40%) 700 ml	279:-
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:-

Beställnings- sortiment

Mousserande

75973	Segura Viudas Cava Vega Medien Organic Brut	EKO 129:-
77271	Segura Viudas Brut Reserva	139:-
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:-
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	Decero Cabernet Sauvignon	199:-
75531	Decero Malbec	199:-

Australien

70698	Harewood Estate Cabernet Sauvignon	229:-
75174	Harewood Estate Denmark Riesling	229:-
12174	Hidden Rock Petit Verdot Cabernet Shiraz	69:-
6308	Wakefield Shiraz	169:-

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	Blason de Bourgogne Chablis Reserve	189:-
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:-
70536	Domaines Schlumberger Pinot Gris Grand Cru Kitterlé	379:-
70788	La Vieille Ferme Rosé	99:-
70834	Barrels and Drums Côtes du Rhône Villages	EKO 99:-

Sortiment

● 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	169:-
● 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	69:-
● 2169 Falanghina del Sannio	EKO 139:-
● 71653 Piccini Donna di Valiano Chardonnay	149:-
● 71921 Terraviva Trebbiano d'Abruzzo	EKO 169:-
● 75000 Gini Soave Classico	EKO 189:-
● 71653 Umani Ronchi Le Busche	210:-
● 75765 Agriolas Iselis Nasco di Cagliari	211:-
● 85563 Umani Ronchi Plenio Verdicchio Classico Riserva	214:-
● 74540 Casal di Serra Verdicchio Vecchie Vigne	215:-
● 22951 Mezzacorona Lagrein	79:-
● 3600 Villa Merighi Bardolino Organic	EKO 99:-
● 3025 Umani Ronchi Conero Riserva	109:-
● 78094 Musella Valpolicella Ripasso Superiore	199:-
● 79211 Piccini Collezione Oro Chianti Riserva	139:-
● 74883 Terraviva Montepulciano d'Abruzzo	EKO 169:-
● 81254 Poggio Teo Valiano Chianti Classico	169:-
● 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	499:-
● 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:-
● 70383 Gimblett Gravels Chardonnay	159:-
● 81502 Misty Cove Sauvignon Blanc	EKO 169:-
● 76808 Trinity Hill Hawkes Bay Syrah	79:-
● 74892 Gimblett Gravels Syrah	159:-
● 2140 Misty Cove Pinot Noir	EKO 239:-

Spanien

● 83536 Baron de Ley Blanco	109:-
● 73080 Castro Valdes Albariño	159:-
● 73396 Sin Palabras Albariño	189:-
● 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 329:-
● 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:-

Tyskland

● 71575 Maximin Grünhäuser Maxim Riesling	159:-
● 73386 Gut Hermannsberg Riesling Trocken	188:-
● 6708 Juliuspital Würzburger Silvaner Kabinett Trocken	189:-
● 73686 Gunderloch Nierstein Riesling Trocken	215:-
● 4649 Spreitzer Mittelheimer Edelman Riesling	269:-
● 73171 Spreitzer Oestlicher Doosberg Riesling Alte Reben Trocken	199:-
● 79881 Juliuspital 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 Gunderloch Pettenthal 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	80:-
● 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		289:-
● 77081 Côtes de Tablas Blanc		319:-
● 71948 Au Bon Climat Hilegard		429:-
● 79987 Au Bon Climat, Nuits-Blanches au Bouge, Chardonnay		479:-
● 73041 Esprit de Tablas Blanc		499:-
● 70039 Underwood Pinot Noir	375 ml burk	80:-
● 6312 Elvis The King Cabernet Sauvignon		109:-
● 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		299:-
● 79984 Qupé Bien Nacido Syrah		249:-
● 71602 Côtes de Tablas Rouge		379:-
● 72017 Au Bon Climat Nebbiolo Bricco Bon Natale		429:-
● 79985 Au Bon Climat Pinot Noir, Knox Alexander		549:-
● 71063 Esprit de Tablas Rouge		599:-

Österrike

● 73870 Josef Ehmoser Von den Terrassen Grüner Veltliner		149:-
● 73942 Jurtschitsch Grüner Veltliner Stein	EKO	189:-
● 73867 Josef Ehmoser Hohenberg Grüner Veltliner		209:-
● 79553 Tenent Sauvignon Blanc Klassik		219:-
● 79554 Tenent Gelber Muskateller Steirische Klassik		219:-
● 73063 Jurtschitsch Grüner Veltliner Loiserberg EG	EKO	299:-
● 73741 Jurtschitsch Riesling Zöbiger Heiligenstein EG	EKO	319:-
● 73568 Jurtschitsch vom Zweigelt Rosé	EKO	119:-
● 6695 Markowitsch Classic Pinot Noir		109:-
● 76850 Markowitsch Rubin Carnuntum Zweigelt		189:-
● 87686 Markowitsch Pinot Noir		199:-

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:-

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:-
● 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.

”Björn Borg började brottas med oss”

Sista fredagen i september avslutas Gröna Lunds konsertsommar av Teddybears, en grupp som blivit älskade för sitt unika sound. Vi har pratat vin, musik och minnen med en av bandets björnar, Jocke Åhlund.

Text – Pär Strömberg

Bild – Izabelle Nordfjell / TT, Felix Swensson (lilla bilden)



H

ar du något favoritminne som innehåller vin?

En gång åt jag middag med konstnären Jockum Nordström på Teatergrillen. Bred-

vid oss satt Björn Borg och hans fru. Han var ganska ordentligt på kaneln så att säga, och satt med ett sista glas vin. Han ville hemska gärna prata med Jockum och mig, och började mer eller mindre brottas med oss, tog av sig tröjan samt insisterade på att vi skulle ta massor av selfies tillsammans. Sen vände han sig plötsligt till sin fru och sa: ”Ska vi inte beställa snart?” Varpå hon svarade, ”Men Björn, vi har ju just ätit klart!” Björn var en trevlig kille, men Jockum hade lite blåmärken här och var dagen efter och en sönderriven tröja.

Vad finns alltid på Teddybears rider?

Mörk rom, helst kubansk.

Vattenhål i Stockholm och utomlands?

I Stockholm gillar jag Läckerbiten (jag brukar kalla den Äckelbiten) vid Skanstull och Elefantpojken förstas. Utomlands kommer jag inte ihåg något.

Vilken typ av dryck passar bäst till dessa tre av era hits:

Step on it – Rumstempererad gin, gärna billigaste märket.

Punkrocker – Champagne förstas.

Cobrastyle – Mörk kubansk rom.

Vilket är ditt favoritvin hos Enjoy Wine & Spirits?

Vilket är det billigaste?

Du spelar i flera band förutom Teddybears (som Ceasars och Les Big Byrd) och producerar andra artister. Är det något annat du är bra på som ingen riktigt känner till?

Nä, typ ingenting faktiskt. Någon frågade mig nyligen om jag inte hade någon hobby eller intresse som inte hade med musik att göra och fast

jag tänkte efter hårt så kunde jag typ inte komma på en enda grej. Så sjukt enkelspårig person, haha. Men jag gör ju musikvideos. Och jag kan spela lite trombon. Fast det har ju också med musik att göra, så nä, ingen enda grej. **Vilken av alla era låtar är din egna speciella favorit och varför?**

Magic Kraut är så sjukt skön, drömmig, monotont groovy. Den är ju inte direkt vår mest kända låt, men folk borde kolla in den. Grymt vibrafon-riff, spaceiga ekon och skönt flum. Och låten Alma är fin också, den gjorde jag till min dotter. **Teddybears avslutar Gröna Lunds konsertsäsong den 28 september, vad kan vi förvänta oss av den sensommarkvällen?**

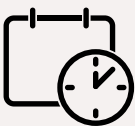
Det är ju en stor ära att få avsluta säsongen och sommaren på Gröna Lund, det kommer bli sjukt kul. Vi är laddade och ska använda alla våra största kanoner för att det ska bli en minnesvärd kväll! 🍷



Tips!

Miss inte Teddybears på Gröna Lund den 28:e september.

Kalendarium



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

Vin i Västerås

Västerås, 14-15 sep

Vin i Linköping

Linköping, 12-13 okt

Malmö Vin & Deli

Malmö, 12-13 okt

Smaka på Åhaga

Borås, 19-20 okt

Västerås Öl och Destillat

Västerås, 26-27 okt

Italienska Vindagarna

Stockholm, 24 nov

Tyck till om Wine & Friends!

Svara på korta frågor om vår tidning och delta i utlottningen av vinglas från Riedel! Surfa in på wineandfriends.se/kundundersokning

Din data i trygga händer

Den 25:e maj 2018 började den nya dataskyddslagen GDPR att gälla inom EU. På Wine & Friends (Enjoy Wine & Spirits) värnar vi om din integritet.

Det är viktigt att du har kontroll över den personliga information som du delar med oss. Därför har vi tagit fram en personuppgiftspolicy som du kan ta del av på wineandfriends.se

Du kan även kontakta oss för mer information på info@enjoywine.se

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



Avsändare: Bring Citymail, Box 90108, 120 21 Stockholm



B

PORTO BETALT

